

HOOFSTUK 3
POTTEBAKKERY



Die pottebakkersbedryf, as een van die bedrywe wat nog dikwels deur Tsongavrouens in Gazankulu beoefen word en ook by die Tsongakraal-Opelugmuseum as deel van die Tsongalewenswyse voortleef, word hierna beskryf. Hierdie vaardigheid word deur vrouens aan besoekers gedemonstreer en potte word ook tydens die alledaagse bedrywighede by die Tsongakraal benut.

Die hele proses is by die terrein van die museum gedokumenteer. Pottebaksters in Gazankulu is ook ondervra en waargeneem, om die vervaardigingsproses te kan vergelyk met dit wat by die museum aangebied word, sodat die voortbestaan van die tegniese vaardigheid verseker kan word. Daar is ook in die literatuur nagegaan in watter mate plaaslike pottebakkerie en die vervaardigingsproses ooreenstem met dit wat nog in Mosambiek, die oorspronklike tuiste van die Tsonga, aangetref word, in watter mate daar kultuurbeïnvloeding onder die Tsonga, Venda, [Van der Lith 1960], en Noord-Sotho [Davison 1978] plaasgevind het en of daar 'n eiesoortige stel keramiekware wat tipies Tsonga is, onderskei kan word. Ook moes daar gekyk word na die vraag of pottebakkerie altyd deel uitgemaak het van die Tsongavrouens se daaglikse lewe.

Die beskikbaarheid van materiaal, die vervaardigingsmetode en verskillende tegnieke, verskillende potte en hul gebruike, sowel as die aanwending van potte binne die breër kultuurverband van die Tsonga word hier gedokumenteer. Dan sal daar gekyk word of die hele pottebakkersbedryf in die museum tot sy volle reg kom en hoe dit nog uitgebrei kan word d.m.v. die vervaardiging van meer potte, 'n groter verskeidenheid potte, omvangryker benutting deur die inwoners self, asook hoe programme aangebied kan word om vir die besoeker of student die betekenis van potte binne kultuurverband uit te wys. Daar is ook gekyk na nuwe ontwikkelinge soos verandering in vorm, funksie en versiering en hoe dit in die museum uitgebeeld kan word.

3.1 DIE POTTEBAKKERS

By die Tsonga, soos by die meeste ander Suidoos-Bantoesprekendes, is die vrouens verantwoordelik vir die vervaardiging van kleipotte. Enige vrou wat die bedryf wil aanleer, kan dit doen en dit is nie beperk tot sekere families nie. Junod [1927, II:112] bevestig dit ook van die Ronga in Mozambiek, en 'n segsvrou het verduidelik dat haar hart vir haar voorskryf om potte te



maak. Dit word nog dikwels onder die Tsonga aangetref dat die kuns om potte te vervaardig en alles wat tot die sukses daarvan bydra, deur 'n moeder aan haar dogter oorgedra word. Die beroep is egter nie só gespesialiseerd dat net sekere families daarby betrokke is nie. Voordat Westers-vervaardigde huishoudelike gebruiksartikels op die toneel gekom het en ruilhandel nog aan die orde was, was hierdie bedryf egter meer gespesialiseerd.

Professionele pottebaksters, **vavumbi**, was vroeër aan die orde van die dag. Hulle het nie met die vervaardiging van potte opgehou om byvoorbeeld in die landerye te gaan werk as dit plant- en oestyd word nie, of hulle met ander werk besig gehou nie. Intendeel, hulle het aangehou met die belangrike werk om almal in die omgewing van die noodsaaklike potte te voorsien, terwyl ander vrouens in ruil vir potte in die pottebaksters se landerye gewerk het asook ander dienste vir hulle gelewer het. Hier en daar het pottebaksters tog ook gedeeltelik self in hulle landerye gewerk.

Ongelukkig het die tradisionele pottebakkersberoep 'n groot terugslag gekry namate goedkoper en makliker bekombare Westerse artikels beskikbaar geword het. Blikke, dromme, plastiekhouders, driepootpotte en ander het die kunstig vervaardigde kleivoorwerpe vervang. Gevolglik het die beroepsottebakkers baie min afsetgebied vir hulle ware gehad.

Sommige pottebaksters vervaardig vandag nog potte vir eie gebruik. Soos dit met die swartes in die algemeen die geval is, is die woorde van Lawton ook van toepassing op die Tsonga:

"It would seem that the status of the Bantu potter has been gradually changing. It was found in the past that the knowledge of pottery techniques was guarded within certain families and that pottery was a hereditary craft" [1967:6].

Nogtans bly die vervaardigingswyse van potte steeds gespesialiseerd. Sekere basiese aspekte moet nagekom word en die tegniek volg 'n spesifieke patroon.



3.2 TYD EN PLEK VAN VERVAARDIGING

Die pottebakkersbedryf is nie seisoensgebonde nie. Uit die aard van die saak sal die werksaamhede in die wintermaande toeneem, wanneer al die ander noodsaaklike werkverrigtinge ten opsigte van die landerye afgeneem het. Die professionele pottebakster sal dwarsdeur die jaar haar potte vervaardig en deesdae sal 'n vrou net wanneer sy lus is haar tyd daaraan spandeer, of wanneer sy skielik agterkom dat sy potte nodig het. Gewoonlik handel die vrouens eers al hul dagtakies af en daarna het hulle dan tyd om hulle bedryf te beoefen.

Die weer is die enigste bepalende faktor. Gewoonlik sit die vrou in 'n koelteplekkie voor haar hut, maar as weersomstandighede dit vereis, sit sy binne in die hut. Son en wind word vermy, want dit droog die klei te vinnig uit. Sommige pottebaksters werk altyd binne-in 'n hut. Op die vraag aan 'n segspersoon of die wind nie pla terwyl sy besig was met 'n pot nie, het sy geantwoord dat sy potwerk nie normaalweg buitenshuis doen nie, maar vandag demonstreer sy net.

Groot potte word altyd binnenshuts vervaardig, aangesien hulle nie maklik verskuif kan word nie, en ook omdat die klei sodoende langer aan die lug blootgestel sal wees. Dit beïnvloed die vormbaarheid van die klei nadelig. Koel, klam omstandighede is wenslik. Reën beïnvloed nie die maak van potte nie, behalwe dat die pottebakster dan onderdak sal werk. Dit beïnvloed wel die bakproses (sien 3.5.4).

3.3 DIE VERKRYGING VAN DIE KLEI

3.3.1 Die klei "vumba"

Voordat die hele vervaardigingsproses en die gereedskap wat daarvoor gebruik word, beskryf kan word, moet daar eers kortliks na 'n tegniese aspek verwys word. Van der Lith gaan in diepte in op die samestelling van die klei en wat klei is. Ook die redes hoekom klei vormbaar is, hoekom dit sy vormbaarheid verloor as dit droog word en wat die invloed van hitte op klei is, word bespreek. Dit is derhalwe nie hier nodig om dit te herhaal nie



[1960:105-100]. Die gegewens strook ten opsigte van klei in Gazankulu en kan in Lawton se woorde saamgevat word:

"The term 'clay' here applies to the material used in the manufacture of pottery and has no mineralogical significance. The conditions which the material has to satisfy are:

- *that it is plastic and malleable when wet;*
- *that it retains the shape into which it is formed when it dries;*
- *that it undergoes metamorphosis at a low temperature"*
[Lawton 1967:7].

3.3.2 Die kleibron

Klei is 'n baie waardevolle natuurlike hulpbron en word met baie eerbied benader. Gevolglik is daar aan die verkryging van klei baie seremonies verbonde.

Die Tsongavrouens in Gazankulu kry hulle klei in slote naby groter riviere, maar dit kom nie orals in Gazankulu voor nie. Hulle gebruik nooit termiethoopklei of enige ander plaasvervanger nie. In die gebied van navorsing in Gazankulu kon vier verskillende plekke opgespoor word waar klei versamel word. Sommige plekke was bekend aan die vrouens, omdat hulle vroeër daar klei versamel het en ook omdat hulle daar groot geword het. Elke vrou soek die klei uit wat vir haar doeleindes die geskikste is. Dit wil sê klei wat goed hanteerbaar en vormbaar is en veral klei wat nie haar potte laat bars nie. Hierdie kennis word deur die museumpersoneel benut, omdat die grondstowwe nie op die Hans Merensky-Natuurreservaat voorkom nie.

Dikwels moet die vrouens baie kilometers ver loop om die klei te kry. Daar is nie oral klei in die navorsingsgebied beskikbaar nie en derhalwe word daar in sommige dorpies geen pottebaksters aangetref nie, terwyl daar byvoorbeeld in Nkomo A nie minder as agt pottebaksters werksaam is nie. Hierdie dorpie lê nie ver van die Klein-Letabarivier nie.

Een van die belangrikste rites wat nog dikwels uitgevoer word, vind plaas as die pottebakster haar klei gaan haal. Op pad na die kleigat pluk die vrou



takkies en stokkies. By die lokaliteit waar die klei verkry word, word die bondeltjie takkies eers op 'n besondere manier aan die kleigeeste geoffer. Die geeste van die Ndaumense word aangespreek. Ook ander stamme soos die Lemba, word genoem in die bede, omdat daar beweer word dat hulle vroeër daar gewerk het. Gewoonlik lê daar altyd bondeltjies hout by die kleigate rond - 'n teken dat die ander vrouens ook nog die rite handhaaf. Dit bewys ook dat meer vrouens by dieselfde kleigat klei mag haal. (foto's 3.1a en b). (Videomateriaal oor hierdie aspek is in die navorser se besit.)

Die pottebakster van die Tsongakraal het altyd die bondeltjie takkies op haar kop gesit, 'n paar danspassies uitgevoer, en dit dan op 'n spesifieke plek waar almal offer, neergegooi. Dan het sy neergekniel en met die geeste gepraat, haar hande geklap en snuif aan hulle geoffer. By een geleentheid het sy die volgende geprewel:

*"Eka n'wina swikwembu. Hi te ku ta cela vumba.
Ku tani fole hi leri.*

*Mi dza hisana hinkwenu. Mi nga tsoni mi byela na mindzawu
loyi leswaku anga kwati a hi fayela swivumbiwa swa hina".*

*"Aan U O geeste. Ons het gekom om (pottebakkers) klei te grawe.
Neem dus hierdie snuif.*

*Snuif almal daarvan. Moet nie nalaat om vir die Ndaugeeste te
sê nie, sodat hulle nie kwaad word en ons pottebakkerie breek nie.*

Sy sluit af met die skril tril-geluid, **ku nkulungwane**, en begin dan met haar werk. Hierdie rite word nie elke keer herhaal nie, slegs as die vrou vir 'n lang tyd nie klei kom haal het nie. Nadat 'n belangrike gebeurtenis, soos die geboorte van 'n baba plaasgevind het, word dit egter weer uitgevoer.

Alle segspersone is dit eens dat daar aan die beskermgeeste geoffer moet word, sodat die potte tydens vervaardiging nie kraak nie. Die feit dat meerdere vrouens klei uit dieselfde gat verkry, en ook bogenoemde rite uitvoer, wys dat die pottebakster nooit voel dat sy alleenreg op die klei op 'n bepaalde punt het nie. By een geleentheid het drie vrouens (almal segspersone) saam gaan klei haal en by 'n ander was daar vier van hulle.



Daar heers altyd 'n gemoedelike stemming onder hulle. Ek het nêrens die indruk van enige geheimhouding teëgekóm, soos Junod dit beskryf ten opsigte van die Ronga nie:

"She starts out for the marshes, picks up in a well-known hollow several clods of clay and returns to the village carrying them on her head. No one salutes her; everyone pretends not to see her, doubtless to avoid bringing any ill luck to the venture" [1927, II:112-113].

En verder:

"The process of firing being often unsuccessful, taboos are plentiful in the manufacture. When women collect clay, only one of them digs and gives it to the others, should each make haste to dig for herself, this would bring mishap. The pots would break. If no accident happens and the firing is successful, these women will say: 'She who dug the other day has a lucky hand. Let her dig again another time'" [1927, II:115].

Daar is egter by Junod geen verwysing na die rite soos bo beskryf nie, en sover dit uit die literatuur vasgestel kon word, is daar behalwe die Venda en die Lemba geen ander groep of stam wat 'n soortgelyke rite volg nie. Volgens Van der Lith het die Venda die gebruik van die Lemba oorgeneem. Elke groep doen dit egter met 'n ander uitgangspunt of doel. Die Lemba prewel die volgende woorde as hulle die bondeltjie op die grond gooi:

Geeste van die klei
van die Lemba,
ek neem die klei
ek bak die pot.

Hulle smee daarmee die geeste se goedgesindheid af sodat hul kleivoorwerpe goed sal bak. Die Venda het altyd geglo dat die klei aan die Lembapottebaksters behoort, en dat dit "beskermgeeste" was wat die klei vir die Lemba bewaar het. Van der Lith sluit af: "Uit die bogaande sien ons dus die twee gedagterigtings: die Lemba aan die een kant, wat deur middel van bogenoemde gebruik, die begeerte teenoor die "kleigeeste" van 'n besondere plek uitspreek dat die klei wat hulle daar neem goed sal bak en die Venda, aan die ander kant, wat deur middel van hierdie gebruik, die Lemba se klei van laasgenoemde se "beskermgeeste" afsmeek" [Van der Lith 1960:114].



Aangesien dit wil voorkom asof die Venda, maar eintlik die Lemba, as die meesters van die pottebakkerskuns beskou word, wat ook erdewerk oor die algemeen in die omliggende stamme beïnvloed het [Davison 1978; Van der Lith 1950; Witt pers. med.], kan ons aanneem dat die Tsonga hierdie gebruik by die Lemba via die Venda oorgeneem het.

3.3.3 Die verkryging van die klei

Nadat die geeste gunstig gestem is, kap die pottebakster die klei met 'n skoffelpik los. Baie handig vir hierdie doel is 'n ou kortsteel skoffelpik, **xisukana**. Nat of droë klei word verkry, maar meestal is die klei droog en taamlik hard. Dit word met moeite losgekap. (foto's 3.1a en b).

Die klei word nie so naby die oppervlakte van die slote of gate aangetref nie, maar vanaf 'n diepte van ongeveer 30 cm tot 75 cm. Die klei is vroeër in 'n **xirhundzu**-mandjie huis toe vervoer. Deesdae word egter enige blik - of plastiekhouer of sak vir hierdie doel gebruik.

Die voorraad klei hang af van die hoeveelheid potte wat die vrou wil vervaardig, hoeveel sy kan dra en ook die afstand na die kleibron. Meestal word genoeg geneem vir 'n hele aantal potte. By die Tsongakraal word altyd 'n bakkievrag verkry, genoeg voorraad om vir 'n aantal maande potte te kan vervaardig.

3.3.4 Die voorbereiding van die klei

By die huis aangekom, word die klei, as dit nat of klam is in die son gesit om uit te droog, sodat die pottebakster dit na 'n tydjie kan fynstamp. Soms word dit dadelik nat verwerk, maar die pottebakster verkies om die klei eers te laat droog word. Die agterkant van 'n ou stamper of 'n geskikte klip word gebruik om die klei op te breek en fyn te maal (foto 3.2a, b). Alle onsuiverhede soos stokkies en klippies word verwyder en die kleipoeier word eenkant op 'n hoop gegooi. (foto's 3.3a - c). Die Lobedu gebruik dieselfde tegniek, [Davison 1978:295].



Anders as by die Venda, [Van der Lith 1960:115] meng nie een van die informante enige ander materiaal by die klei om dit meer geskik vir die doel te maak, en om inkrimping teë te werk nie. Veral Leah die eerste pottebakster by die Tsongakraal was baie beslis oor hierdie aspek. Die klei word egter noukeurig gekies en dit kan wees dat 'n soort sanderige klei gekies word eerder as lemerige klei, wat dan enige byvoegsel uitskakel. Pottebaksters gebruik definitief klei met 'n growwe tekstuur vir alle groot potte en fyner klei vir alle gewone potte. Schofield noem 3 redes hoekom sommige pottebaksters 'n growwe materiaal byvoeg:

- "1. To reduce the shrinkage in very plastic clays during the process of drying;*
- 2. During drying they aid the escape of the moisture due to the presence of 'free water' and of steam during burning;*
- 3. They may serve to hold together, during drying, vessels made with a refractory clay, thus serving as a binder, as well as an 'opener'.*

The commonest 'opener' used is clean sand, which reduces the risk of the pot developing cracks while it is being dried. Pounded earthenware has the same effect, and as it increases the porosity of the clay it also assists in the escape of steam when the pot is being fired" [Schofield 1947:16-17; Van der Lith 1960:116-117].

Nadat die klei verpoeier en van alle onsuiverhede gereinig is, word 'n houer met water nader geskuif, water word uitgeskep en oor die klei gespreinkel wat dan gemeng en geknie word. Uit ondervinding weet elkeen net hoeveel water bygevoeg moet word om klei van 'n geskikte vormbaarheid te verkry. Die klei word goed gemeng en geknie en ook met die ou stamper bewerk en dan gebêre (foto's 3.4a-e). Tradisioneel het die Tsongavrouens 'n gat in die grond gegrawe en dit met miershoopklei, **xirhuva**, uitgemessel (foto 3.5a-b). Hierin is die klei dan geberg. Die opening van die gat word bedek sodat die klei klam kan bly. As die vrou 'n pot wil maak haal sy net die regte hoeveelheid klei uit. Uit ondervinding skat elke vrou die regte hoeveelheid vir die grootte van die pot (foto 3.6).

Deesdae word die klei meestal in enige houers soos blikke, dromme en ook sakke gebêre. Ou potte is ook geskik en een segsvrou hou haar klei in 'n groot ou pot wat halfpad in die grond gebou is.



By die Tsongakraal is die tradisionele gat om klei te bêre, **xivumbelo**, spesiaal gebou. Dit word met 'n groot bak, **nkamba**, bedek.

3.4 GEREEDSKAP EN TOERUSTING

Al die pottebaksters het sekere basiese gereedskap waarmee potte vervaardig word. Alhoewel die wiel by die swartes heeltemal onbekend is, is hulle kleipotte tog besonders simmetries en akkuraat afgewerk. Die gereedskap en toerusting stem baie ooreen met dié van die Venda, [Van der Lith 1960:120-122].

Op foto no. 3.7b kan gesien word waaruit die pottebaksters, by Tsongakraal, se gereedskap bestaan het:

3.4.1 Houtbord

'n Basis word benodig waarop die pot vervaardig kan word. Hierdie basis word in plaas van die wiel gebruik en moet beweeglik wees, dit wil sê dit moet kan draai. Tradisioneel is potskerwe, **xivumbelo**, vir hierdie doel gebruik en sommige vroue gebruik dit nou nog. Deesdae word blikborde baie algemeen gebruik. Een informant het haar pot op 'n stukkie plastiek gevorm (foto 3.7a). Elke vrou gebruik maar die item wat na haar oordeel geskik is. Lawton noem die volgende voorwerpe wat hy al by die swartes in gebruik gesien het:

"... a flat stone, a grass ring, the lid of an iron cooking pot, in a basket, on an enamel dish, or on a potsherd" [1967:8].

By die Tsongakraal waar daar baie houtborde deur die houtsneewerkers vervaardig word, het hierdie borde by die pottebaksters byval gevind.

3.4.2 Kleipotjie met water

'n Ou kleipotjie of soms kalbassie, gevul met water staan altyd gereed naby die plek van potvervaardiging. Die water is noodsaaklik aangesien die klei dikwels natgesprinkel moet word sodat dit sy vormbaarheid behou. Die



pottebakster se hande word ook kort-kort nat gemaak. In hierdie waterpotjie hou die pottebakster ook al haar ander implemente wat kort-kort afgespoel moet word. Laasgenoemde bestaan uit die volgende (foto 3.7):

Varswaterskulpe, **rikatla**, wat langs die groter riviere in die omgewing versamel word, word benodig om die klei mee glad te skraap en te vorm en dit dien ook as snyding. Die rande word netjies afgesny (foto 3.11a, 3.12d,f, 3.15b). Die Lobedu en die Venda gebruik peule. Die peule, **thamula**, van die kameelspoor *Piliostigma thonningii*, word ook soos skulpe gebruik. Die Lobedu gebruik peule, **thema**, van die *Bauhinia kirkii* [Davison 1978:295] Die Venda gebruik **thamu** van die *mutama*-struik [Van der Lith 1960:121].

'n Sagte nat lappie word altyd byderhand gehou in die potjie met water. Dit word gebruik om die rand netjies mee af te werk (foto 3.12e).

3.4.3 Ander implemente

Die houtspaan, **xibo**, **xichayo**, (foto 3.16b,c) wat gewoonlik van die Appelblaarboom, *Lonchocarpus capassa*, gemaak word, of 'n papepel, word gewoonlik gebruik tydens die vervaardiging van die onderkant van die pot. Die pot word geslaan om die klei daar saam te pers.

'n Baie gladde rivierklip (foto 3.7c en 17a,c,d) word gebruik om die kleurstowwe wat as versiering aangebring word, in te vryf en te polys, **ku themendzela**. Die nat klei word op 'n kombers of sak gehou en daarmee toegemaak. Die potte word egter binne 'n hut, waarin hulle stadig moet uitdroog, met komberse of sakke bedek.

Die tradisionele kleurstowwe waarmee potte versier is, is rooi-okker en grafiet. Rooi-okker kom baie in die omgewing van Tzaneen voor en Leah het altyd haar kleurstof daar gaan haal. Grafiet, **xikope**, wat by die museum gebruik word, word deur die TPA-Museumdiens in Pretoria aangekoop. Dit is ook in sommige plaaslike winkels beskikbaar. In sommige dele van Gazankulu kom 'n tipe grafietklip voor wat ook gebruik word. Verf is 'n meer moderne middel. Die kleurstowwe word in klein potjies of 'n potskerf tot 'n pasta aangemaak en daarin geberg (foto 3.7b).



Die versieringsmateriaal waarmee motiewe op die potte aangebring word, bestaan uit 'n doring, 'n draad of 'n stokkie (vgl. foto's 3.13a,b; 3.17b,d,e).

3.5 METODE VAN VERVAARDIGING

Van der Lith [1960:49] se terminologie ten opsigte van die verskillende potte asook dele daarvan is as nuttig aanvaar en ook in die teks gebruik. Dit is nodig geag om dit hier te herhaal.

| | | |
|------------------|---|--|
| Bak | - | Dit omvat voorwerpe waarvan die diepte nie groter is as die deursnee nie. |
| Bodem | - | Die onderste binnevlak van 'n voorwerp. |
| Diepte | - | Dit is die loodregte hoogte tussen die bodem en 'n sentrale punt op 'n denkbeeldige horisontale lyn tussen twee punte op die rand wat regoor mekaar lê. |
| Deursnee | - | Die deursnee van die opening. |
| Onversierde vlak | - | Dit is die oppervlakte tussen die staanvlak en die skouer van die voorwerp en word so genoem omdat hierdie oppervlakte gewoonlik nie versier word nie. |
| Opening | - | Die opening of bek van 'n voorwerp. |
| Pot | - | Dit is 'n voorwerp waarvan die deursnee kleiner is as die diepte en omtrek en wat ongeveer bolvormig is. |
| Rand | - | In Engels "rim" genoem. Dit is die rand of lip wat om die opening loop. |
| Skouer | - | Die wydste omtrek van die voorwerp op 'n horisontale vlak. |
| Staanvlak | - | Dit is die vlak waarop die voorwerp staan. |
| Versieringsvlak | - | Dit is die oppervlakte tussen die skouer en die rand en word aldus genoem omdat dit gewoonlik hierdie oppervlakte is wat versier word" [Van der Lith 1960:49]. |



Nadat die klei voorberei en geknie is, ondergaan enige pot, soos ook by die Venda en die Lobedu, gewoonlik vier fases van vervaardiging. Sommige potte ondergaan 'n vyfde proses van versterking, nl. **khangula**.

- Modelleer - die opbou en vorming van die pot
- Versiering
- Uitdroging
- Bak
- Khangula

3.5.1 Verskillende tegnieke

Daar word verskillende tegnieke by die vervaardiging van erdewerk aangetref. Normaalweg volg die vrouens van een bevolkingsgroep dieselfde tegniek. Daar kom ook geringe variasies voor volgens die werkster se eie vaardigheid. Om iets van klei te maak is **ku vumba**.

Onder die Suidoos-Bantoesprekendes kry 'n mens volgens Lawton die volgende tegnieke:

(1) *Modelleer uit 'n klont klei*

Tegnies gesproke is dit die primitiefste metode om 'n pot te vorm. 'n Vormlose stuk klei word, nadat dit goed deurgeknie is, tot 'n bal gevorm en daarna met die vingers uitgebol en tot 'n potjie gevorm. Die Tsonga van Mosambiek het van hierdie metode gebruik gemaak [Lawton 1967:80-91].

(2) *Spiraalmethode*

Klei wat tussen die hande tot rolle verwerk word, word spiraalvormig op mekaar gedraai en nie by elke laag afgeknyp nie. Die wande word glad afgewerk, sodat die kleiringe nie meer sigbaar is nie. Die Tsonga maak van hierdie metode gebruik. Ook by die Tsongakraal word van die spiraaltegniek gebruikgemaak (foto 3.8;3.9).



(3) *Ringmetode*

'n Aantal kleirolle word soos ringe op mekaar gepak en dan verder afgewerk. As die rol nie lank genoeg is nie, word dit gelas, maar dit gaan nie oor na die volgende laag, soos by die spiraalmetode nie. Die rolle word óf tussen die hande gevorm óf op die werksoppervlakte, wat gewoonlik die sak of vel is, waarop die vrou sit.

(4) *Klontmetode*

'n Pot word gevorm deurdat stukke klei stukkie vir stukkie aanmekaar vasgebrei word om sodoende vorm aan te neem.

Die Tsonga maak gebruik van die ringmetode en al die informante het baie beslis geantwoord dat dit die enigste metode is wat hulle ken.

Die huidige pottebakster by die Tsongakraal, Nannies, is 'n uitsondering. Sy maak gebruik van 'n kombinasietegniek. Sy begin met die ringmetode en eindig dan met tegniek nommer 4, die klontmetode, naamlik om stukkie of "lappies" klei aan die pot vas te brei.

Aangesien die tegniek van al die pottebaksters basies ooreenstem word die vervaardigingsproses soos dit deur die pottebakster in die Tsongakraal beoefen is, stap vir stap beskryf. Die beskrywing geld vir die vervaardiging van potte van alle gewone gemiddelde groottes. Variasies wat voorkom, sal daarna beskryf word.

3.5.2 Vervaardigingsproses

METODE: Aan hand van die fotoreeks 3.8-3.17

Nadat die klei, **vumba**, wat die vorige dag voorberei is, gerus het, neem Leah 'n hoeveelheid klei uit haar kleibergplek, **xivumbelo**, (foto 3.5a-b) en gaan sit gerieflik op 'n sak of vel in 'n koelteplekkie langs haar hut. Gewoonlik het sy die grootte van die pot reeds in gedagte en uit ondervinding weet sy hoeveel klei sy gaan benodig. Die klei word weer 'n



slag deurgewerk en 'n gedeelte word afgebreek. Die res word met 'n kombors of sak toegegooi om oormatige uitdroging te voorkom. Die klei word met die hande rofweg tot 'n rol, **nkanyangwa**, of wors gevorm en verder op die werksoppervlakte tot 'n dik wors gerol. Die deursnee daarvan wissel en hang af van die grootte van die pot wat sy van plan is om te maak. Sy plaas die eerste rol op die houtbord neer en sit dan nog drie rolle wat sy eers nog 'n keer tussen haar palms rol, op mekaar (foto's 3.9a-c). Sy druk die rolle almal ietwat vas opmekaar, terwyl sy die bord roteer. Eers dan begin die eintlike verwerking/modellering. Met die linkerhand word die pot van binne gestut en roteer, terwyl die regterhand van buite die klei met 'n smeerbeweging na bo optrek. Die buitenste oppervlakte word dan effens afgewerk met die peul, **thamula**, of skulp, **rikatla** (foto's 3.10-3.11).

Nou word die binnekant op dieselfde wyse afgewerk. Die linkerhand stut van buite en die regterhand doen die werk. Terwyl sy vryf sal sy nog harde stukkie soos klippies in die klei voel en dit verwyder. Die handpalm en vingers word baie gebruik om vorm aan die pot te gee (vgl foto's 3.10a en b).

Die pot het nog geen bodem nie, maar die grootste gedeelte van die onderste rol word gelos sodat die pot op hierdie stadium op 'n dik basis staan - genoeg klei om die basis later te vorm. Leah het verduidelik dat die pot sou kraak weens inkrimping as die bodem en wande aaneen gevorm word.

Die pot het van die begin die regte vorm en word al hoe verder opgewerk sodat die wande so dun as moontlik is. Kort-kort word met 'n nat lap oor die pot gevee sodat die klei nie te veel uitdroog nie. As die pot die gewenste vorm en dikte het, word eers die buitekant en dan die binnekant met die varswaterskulp of die peul van die kameelspoorboom gladgeskraap. Eers word die pot van buite gladder geskraap en dan weer van binne. Druk word van binne op die wand uitgeoefen om die pot nog meer uit te bol (foto's 10-12).

As die pot klaar gevorm is, maak Leah nog 'n laaste rolletjie wat as rand aan die pot vasgebrei word. Dit dien ook as afwerking (foto's 3.12). Die pot is perfek rond, simmetries en die wande ewe dik. Geen meetinstrumente word

gebruik nie maar jare se ondervinding en 'n presiese oog lewer die gewenste eindresultaat. As laaste afronding word die klei weer met die punte van die vingers met 'n drukbeweging ingevryf en daarna weer met 'n skulp of peul. Die proses hou aan totdat die pottebakster tevrede is. Tydens die proses word die hande gereeld natgemaak en alle implemente word in die potjie met water gehou. Alle klei wat aan die skulp of peul vassit nadat dit afgeskraap is, word gebruik om hier en daar te las.

'n Pottebakster se hande moet 'n gevoel hê vir die kuns. Leah sê self dat haar hande reg voel, dit is waarom 'n pot nie inmekaar val nie. Hierna word die rand afgesny met die peul, **thamula** of 'n skulp, **rikatla**, wat 'n skerp kant het (foto 3.12f). Die linkerhand word weer gebruik om die basisskyf te roteer, terwyl die regterhand vryhandig die klei netjies afsny met 'n ligte skuins-na-binne snit. Dan gebruik die werkster haar vingers om die rand netjies en glad te vryf. As die afwerking na haar sin is, en die potjie 'n klein randjie het, vat sy 'n nat lappie, sit dit oor die rand en roteer die pot terwyl sy met haar ander hand die lap weer liggies oor die rand trek (foto 3.12e). Lawton se beskrywings van die randafwerking is ook by die Tsonga waargeneem:

"Three basic methods of shaping the rim of a vessel have been observed by the writer.

- *The simplest method of shaping the rim is to round it off with the thumb and first two fingers of the right hand, which are held in position around the termination of the wall in such a way as to remove all irregularities at the edge. This hand is held still while the pot is turned with the left hand. This process may be followed by holding a very wet soft piece of cloth or skin over the rim while again turning the vessel.*
- *A cut rim is made with either a strip of metal or a knife. The clay may be cut straight across or with an inward or outward bevel.*
- *The third technique is used in the shaping of a thickened edge. A narrow ring of clay is smoothed on to the previously rounded termination of the vessel wall. A little clay is then gently scraped away below the rim formed in this way, making a slight horizontal groove. The edge is then smoothed with a piece of very wet soft skin" [1967:12-13].*



Voordat die pot gebêre word, word hy eers versier soos beskryf onder 3.5.2. Die pot is nou gereed om in die werkster se hut gebêre te word. Sy gooi komberse bo-oor sodat uitdroging stadig plaasvind. Die volgende dag is die pot genoegsaam uitgedroog sodat die bodem gevorm kan word (foto's 3.15-16). Hierdie stadium van uitdroging word in pottebakkersterme "leerdroog" genoem, dit wil sê:

"The condition of a clay body or paste when it has become firm but not dry. It is not a state that is strictly defined, but clay workers judge it confidently from experience. A vessel in the leather-hard state can be handled without risk of disformation, because the clay is no longer plastic and it can be carved or incised without chipping because it still retains considerable moisture" [Sheppard 1968:372].

Voordat die pot egter omgedraai word vir die proses beskryf deur Sheppard word hy eers versier (foto 3.13-14). Kookpote word glad nie versier nie. Net soms word 'n eenvoudige lynversiering met 'n draad, doring of skerp-gemaakte hout al in die rondte ingesny. Baie moeite word egter aan die versiering van water- en bierpote spandeer.

Die pot wat nog steeds op die houtbord rus, word versigtig met 'n draaibeweging verwyder en onderstebo neergesit (foto 3.15a). Heelwat klei het oorgebly, waarvan die bodem gevorm kan word. Met 'n skulp sny die pottebakster oortollige klei af om sodoende ook vorm te gee aan die bodem (foto 3.15c). Terselfdertyd word die pot gevorm met die inslaanproses (foto 3.16a-c). As dit min of meer afgerond is, word die binnekant netjies en glad afgewerk. Tsongakookpote hou 'n bolvormige bodem maar sommige vrouens gee hul bier- en waterpote 'n effense plat staanvlak. Dit word verkry deur die pot met die bek na bo met die twee hande vas te hou en 'n paar keer met 'n bietjie druk na onder heen-en-weer te draai.

Een informant het die afplatting ingewerk deurdat sy die klei netjies met 'n skulp afgesny het.

Die pot word nou weer in die hut gebêre om finaal uit te droog.



3.5.3 Versiering van potte

Nadat 'n pot klaar gemodelleer is, die klei nog klam is, en voordat hy gebêre word om uit te droog sodat die bodem aangebring kan word, word die pot eers versier.

Versierings, **makholo**, wat op potte aangebring word, is 'n belangrike element van die pottebakster se vaardighede. Baie spreek uit die versierings soos byvoorbeeld of 'n pottebakster die vaardigheid by haar moeder oorgeneem het en die tradisionele versieringsmotiewe volg, en of sy die pottebakkersvaardigheid self aangeleer het en nie veel weet van sekere motiewe en hoe perfekte simmetrie verkry kan word nie. Daar is nie in diepte ingegaan op 'n ontleding van die motiewe en om dit te vergelyk met versierings op ander kultuurvoorwerpe nie. 'n Oppervlakkige vergelyking met kralewerkmotiewe is gedoen, asook gekyk na versierings op hutte en hout- of kalbashouers.

Om werklik in te gaan op die simboliek van motiewe, die doel van versiering, en in hoeverre dit eie is aan die Tsonga verg 'n veel diepere studie. Ouer informante sê egter dat versierings wat aangebring word op potte, kalbasse of mure is 'n teken van bewondering. Potte en bakke waarin kos, bier of water vir die man bedien word, is versier.

Daar kan onderskei word tussen potte wat versier word, en potte wat nie versier word nie. Gewoonlik word alle kookpotte en bakke wat tydens die kookproses gebruik word, nie versier nie. Alle potte wat nie gebruik word om in te kook nie, word versier. Hierdie potte word tydens sosiale geleenthede gebruik en moet sodoende "mooi gemaak word". Ook ten opsigte van vorm is daar 'n verskil tussen kookpotte en bier- of waterpotte. Laasgenoemde het 'n nouer opening as kookpotte.

Die versieringstoerusting is baie elementêr en bestaan uit 'n doring of stokkie (waarmee die eerste-fase-versiering aangebring word), en uit kleurstowwe. Die doring word baie keer vervang met 'n draad en hiermee word alle lyne op die nat klei ingegrafeer, **ku nhlanga**. Al hierdie lyne,



horisontaal sowel as vertikaal, en die lyne wat die motiewe vorm, vorm die basis van versiering.

Die versieringsvlak verskil baie en daar kan breedweg gesê word dat die dele wat die oog vang in 'n meerdere of mindere mate versier word. Dit wil sê dat aan die onderste derde van die bolvormige pot gewoonlik geen versierings aangebring word nie. Die meeste versierings kom voor op die skouer van die pot en op die vlak tussen skouer en rand.

Nadat die eerste lyne in die klei ingetrek is, word motiewe ook aangebring sowel as enige ander lyne waarvoor die doring nodig is (foto's 3.13a-b, 3.17b). Gewoonlik besluit die pottebakster wanneer sy die pot maak, hoe sy hom wil versier en die behendige pottebakster het haar eie manier om die motiewe baie simmetries aan te bring: Sy meet met haar oë en gebruik haar hande.

Nadat alle lyne in die klei ingetrek is, word sekere dele met kleurstowwe verder versier (foto's 3.14a-b). Die kleurstowwe, rooi-oker en grafiet, word met die vinger op die gewenste vlakke ingevryf.

Die metode wat gebruik word tydens die aanbring van die versiering, is soos volg: Die pot rus nog steeds op sy basis, die houtbord of potskerf, wat as skyf dien. Die linkerhand word gebruik om die pot kloksgewys te roteer, terwyl die versierings met die regterhand aangebring word.

Deurdat die regterhand, wat die doring vashou, op die knie of op die elmboog rus, na gelang van die grootte van die pot, kan 'n mate van eweredigheid van motiewe verkry word. Die eerste lyne wat aangebring word, is alle horisontale lyne op die skouer van die pot. Die versiering wat die vrou wil aanbring, bepaal hoeveel lyne of bande (dubbele lyne) op die pot moet verskyn. Die kleurstof, wat in poeiervorm is, word met water in 'n klein potjie of potskerf gemeng en aan die pot gevryf. Nadat die kleurstowwe droog is - gewoonlik die volgende dag, word dit verder met 'n gladde klip in die klei gevryf. Die hele pot word ook met die klip gepolys, **ku themenzela**, sodat hy baie glad afgewerk is. Dit gebeur soms dat die kleurstowwe na die bakproses afskilfer, 'n teken dat dit nie genoegsaam in die klei met die klip ingewerk is nie.

'n Kort bespreking sal hier van die versieringsmotiewe gegee word:

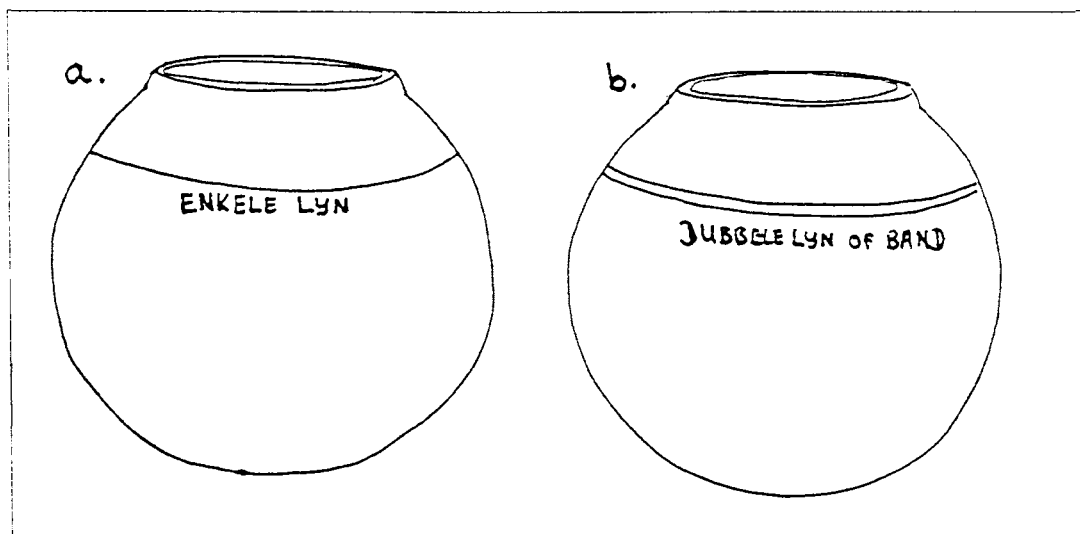
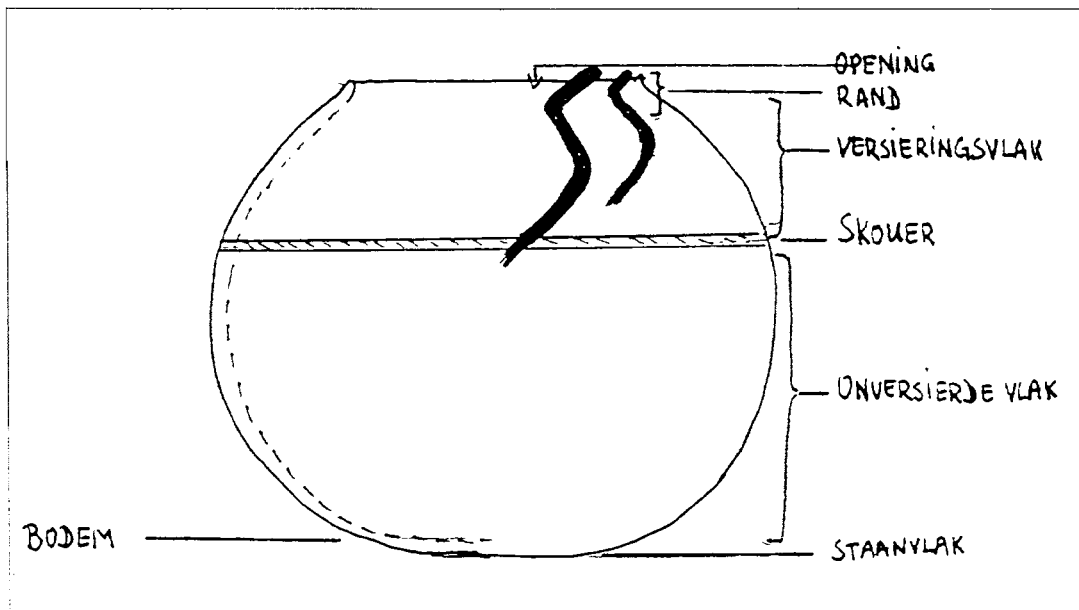


Fig 3.1 Basiese versieringselemente

Die heel basiese versieringselement is die enkele horisontale lyn wat meestal op die skouer van kookpote aangebring word. Soms bestaan dit ook uit 'n dubbellyn of band, wat twee tot drie millimeter uitmekaar lê, soos in Fig 3.1 gesien kan word (vgl. ook foto 3.25a).

Hierdie lyn of band bepaal ook waar grafiet aan 'n kookpot aangebring word, want soms word die hele pot onderkant die lyn op die onversierde vlak met grafiet bedek en soms net die gedeelte bokant die lyn.

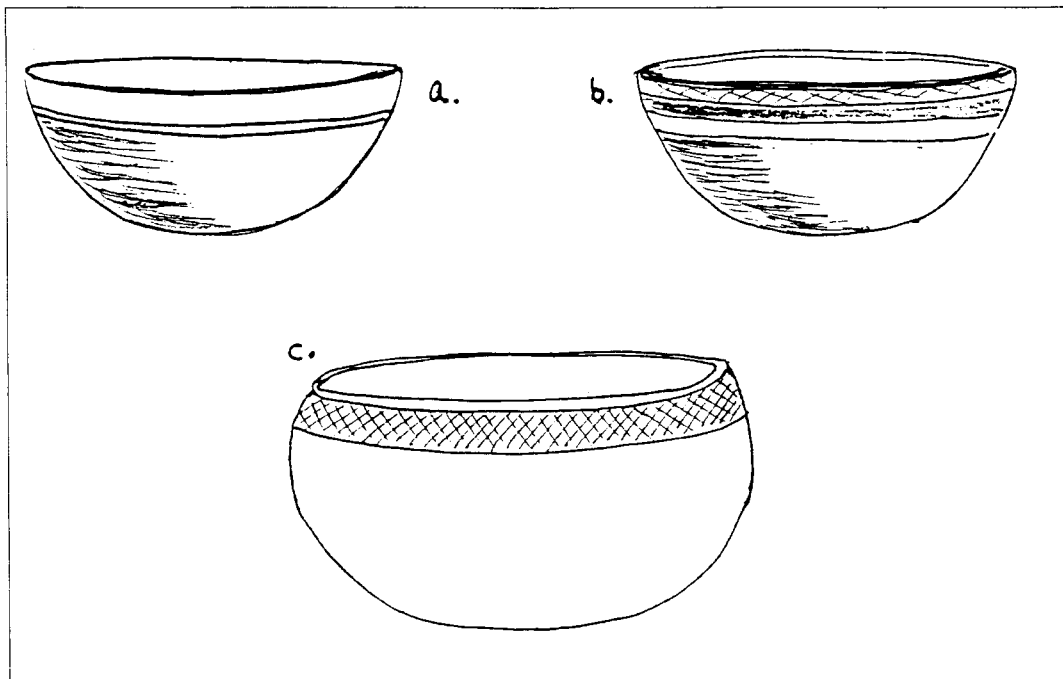


Fig 3.2 Bakke word ook op hierdie manier versier

Horisontale lyne en ook bandversierings kom op byna alle versierde potte voor; soms net as 'n enkele band, soms as 'n dubbele band, en ook in kombinasie met ander motiewe. Baie variasies kom voor soos in Fig. 3.3 gesien kan word.



Fig 3.3 Variasies

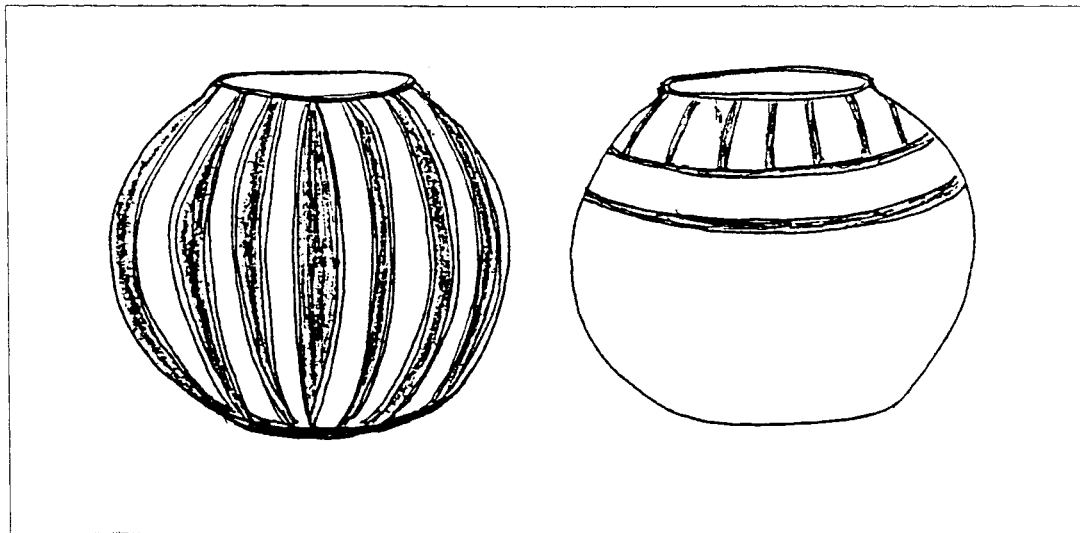


Fig 3.4 Vertikale lyne

Vertikale lyne word gebruik om die pot in verskillende vlakke te verdeel (foto 3.13a, 3.14a). Dit is 'n minder algemene versieringsmotief, maar kom tog soms voor soos op die foto's gesien kan word.

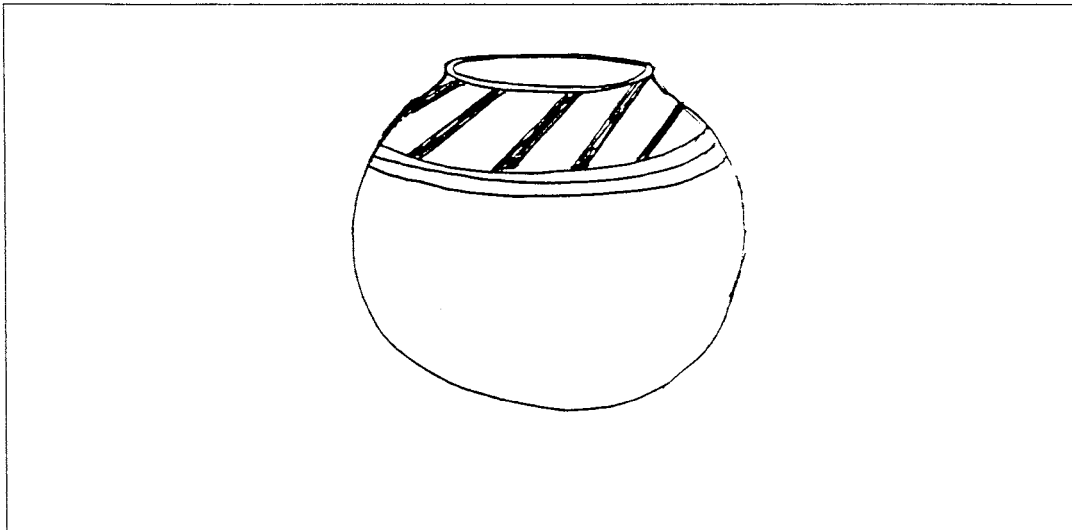


Fig 3.4 Vertikale lyne

Hierdie vertikale lyne as potversiering kom voor by sekere potte wat die Tsongavrouens vervaardig wat nie by die Venda of Lobedu aangetref is nie. Dit is derhalwe een dekorasie-element wat eie is aan die Tsonga en lyk grafies met variasies soos op Fig. 3.4. Onlangs het die Venda hierdie versieringselement by die Tsonga oorgeneem.

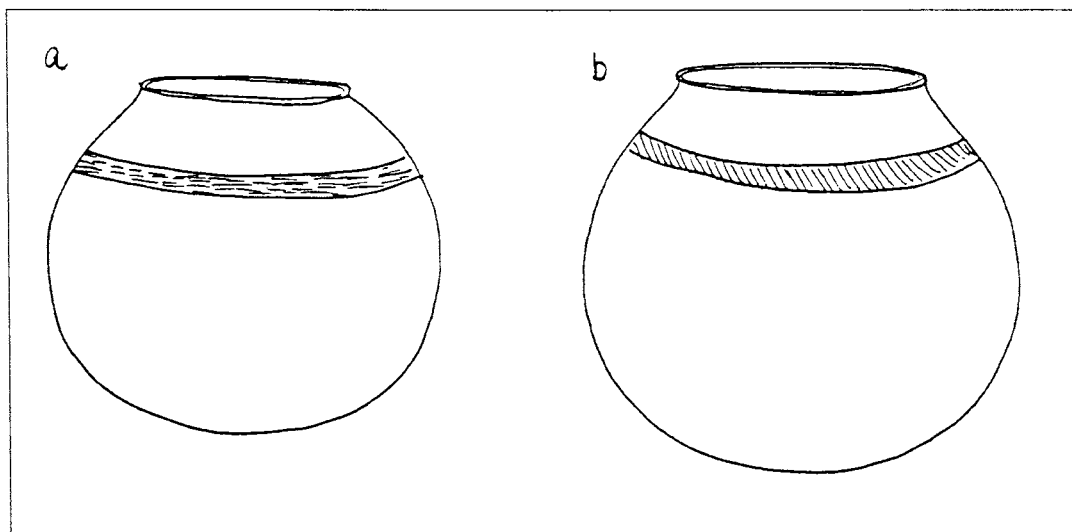
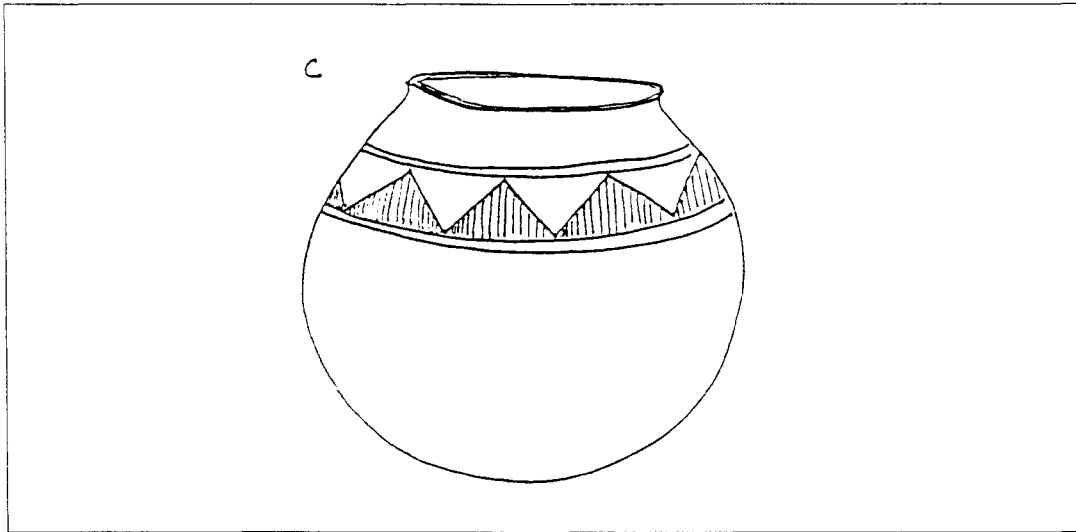


Fig 3.5 Horisontale lynversiering

'n Verdere versieringselement wat met bandmotiewe verband hou en met die doring of draad aangebring is, is langsmekaarliggende horisontale lyntjies en soms skuinsliggende lyne (chevron) binne 'n band. Vergelyk ook Fig. 3.6a, 3.9c.

Fig 3.5 (c)



Hierdie versiering word ook binne ander motiewe soos driehoeke aangebring. In hierdie geval is dit vertikale lyntjies (Fig. 3.5b). Hulle kan ook horisontaal aangebring word (Fig. 3.5c).

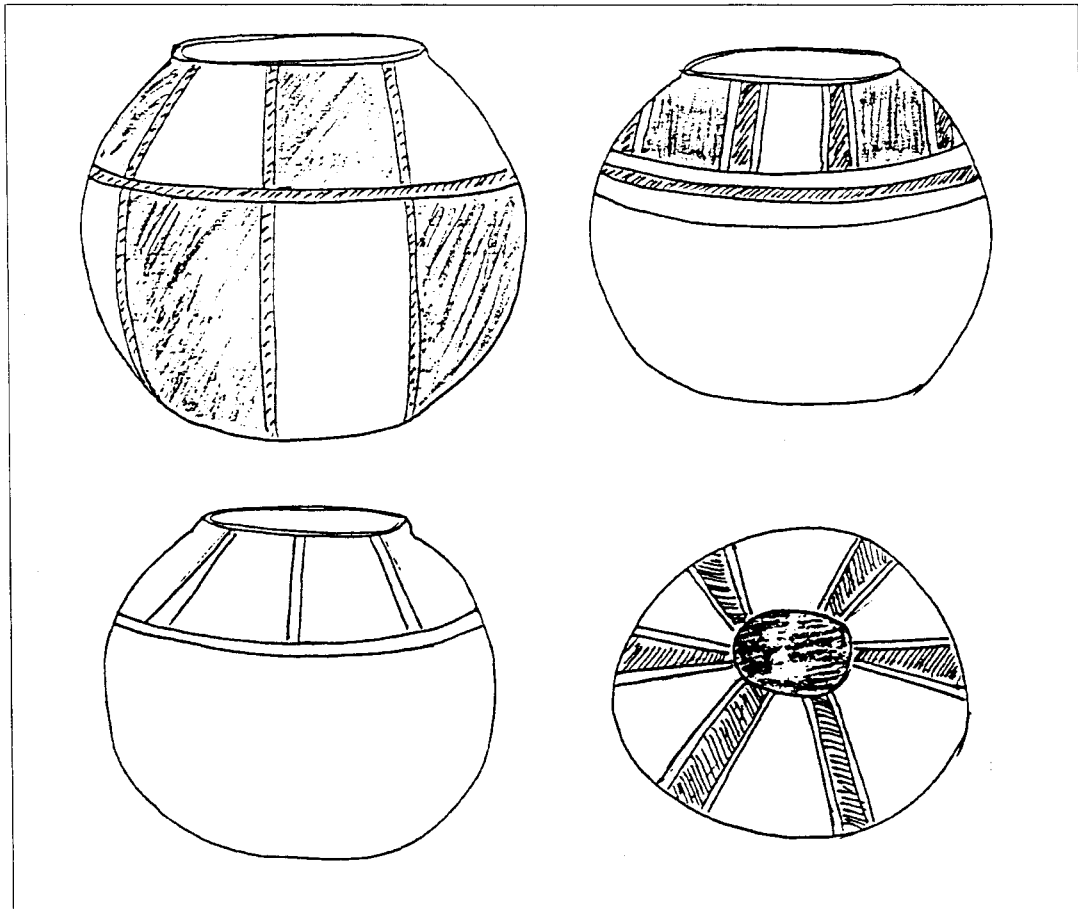


Fig 3.6 Afbakening van vlakke

Horisontale, vertikale en skuins lyne word ook gebruik om vlakke af te baken soos in Fig. 3.6

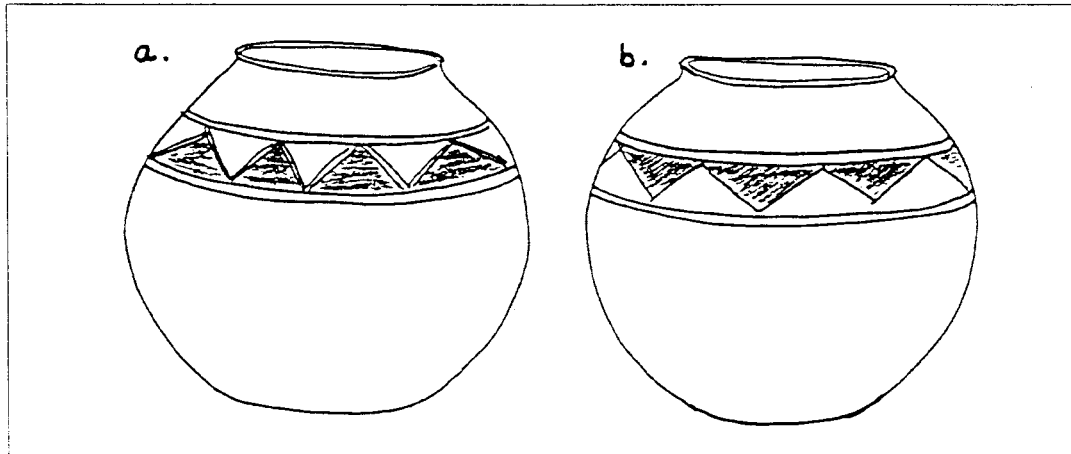


Fig 3.7 (a) en (b) Driehoeke

Naas die lynmotiewe is die driehoek die mees algemene motief wat in kombinasie met die lyn of bandmotiewe aangebring word. Baie variasies kom hier voor. As dit op die skouer aangetref word, vertoon dit 'n duidelike driehoek (Fig. 3.7a+b). Wanneer dit op die versieringsvlak tussen die rand en die skouer en nader aan die rand aangebring word het dit 'n ster-effek (Fig. 3.7c).

Met die gebruik van oker en grafiet kan verdere effekte verkry word, sodat dieselfde driehoek wanneer dit met oker versier word 'n omgekeerde driehoek vorm (Fig. 3.7b). 'n Verdere effek van 'n driehoek word verkry wanneer boogversierings oor mekaar sny soos op Fig. 3.7d gesien kan word.

Fig 3.7 (c) en (d)

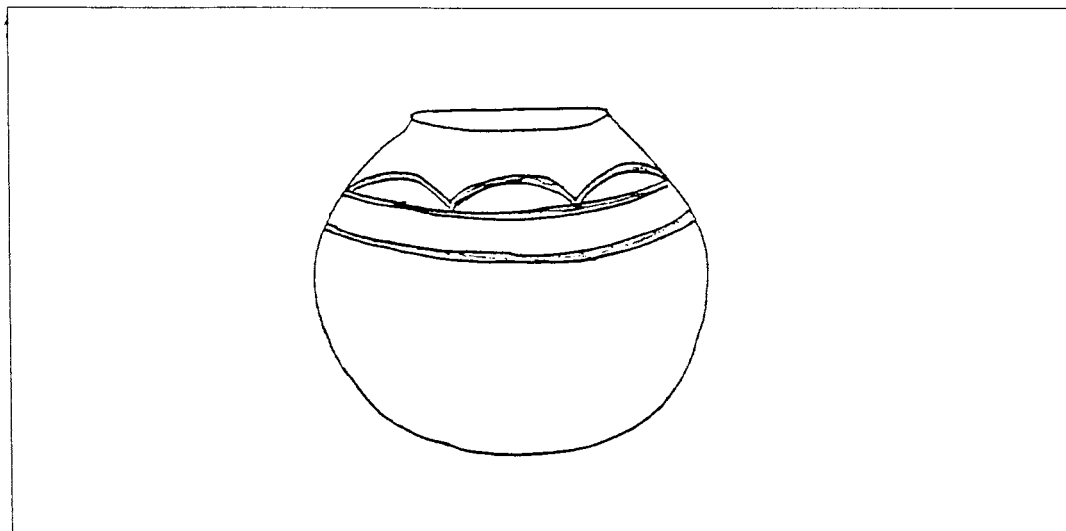
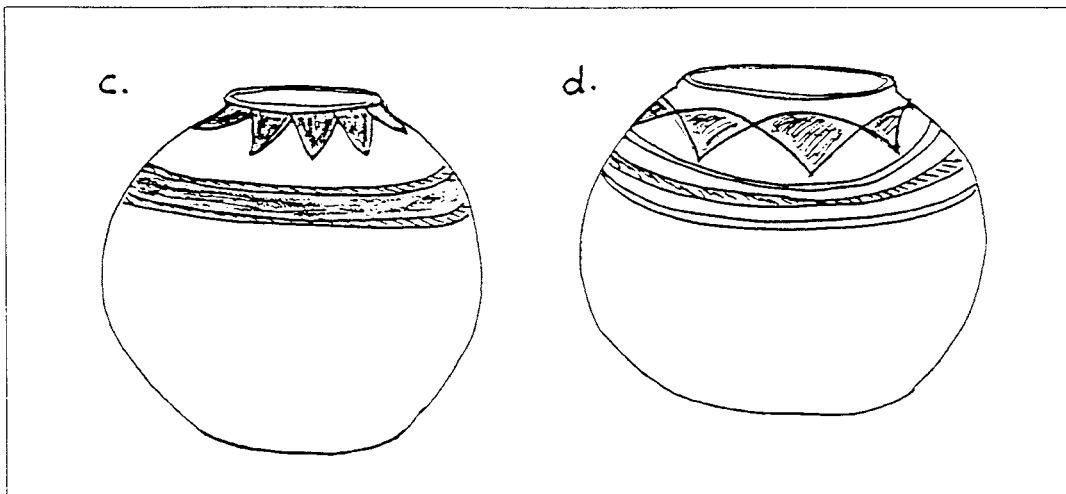


Fig 3.8 Boogversiering

Boogversierings kom minder algemeen voor, maar dit is ook aangetref by 'n pottebakster waar Sotho-invloede te bespeur was (vgl Davison [1978:3,7]; Fig. 17a).

Die moderne Tsongapotte vertoon weinig verskille met Noord-Sotho- en Vendapotte. Baie variasies kom voor maar vir die doel van hierdie geskrif is daar nie op hierdie hedendaagse versieringselemente ingegaan nie.

'n Paar ander variasie en kombinasies van lyn-, band-, en driehoekmotiewe met ingesnyde lyne en lyntjie kan op fig 3.9 en 3.10 gesien word.

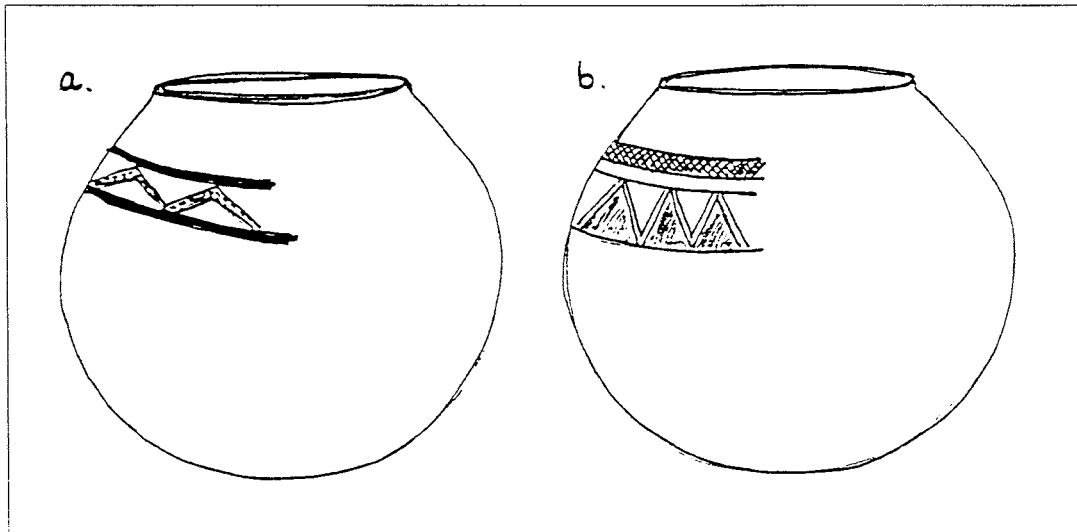


Fig 3.9

Soos reeds genoem is, kan 'n verskeidenheid van effekte met die gebruik van kleurstowwe verkry word. Ook die gebruik van 'n grafeerlyn wat horisontaal, vertikaal, skuins en stippellyne kan wees, gee verskillende effekte.

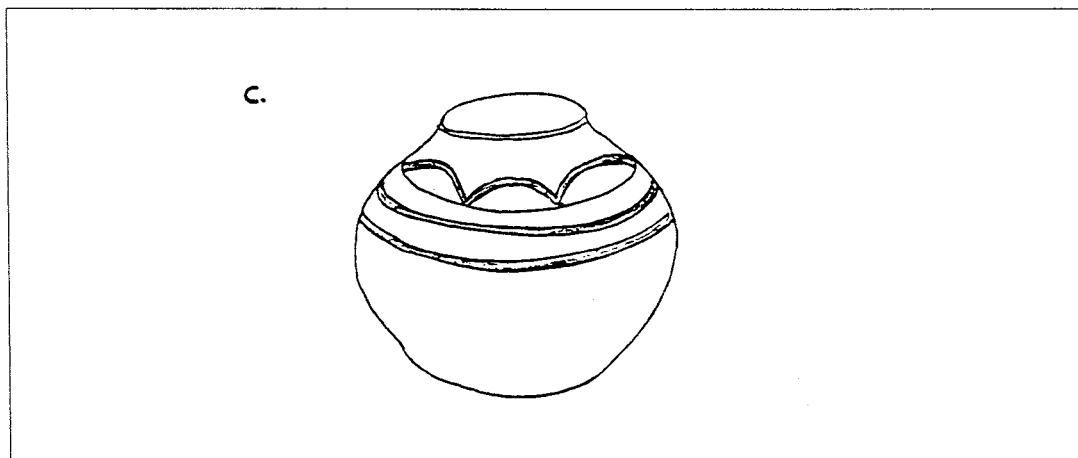


Fig 3.10

By die voorbeelde wat vanaf Fig. 3.10 bespreek word, moet daar nie slegs gelet word op die versieringselemente nie, maar veral ook op die vorm van die potte.

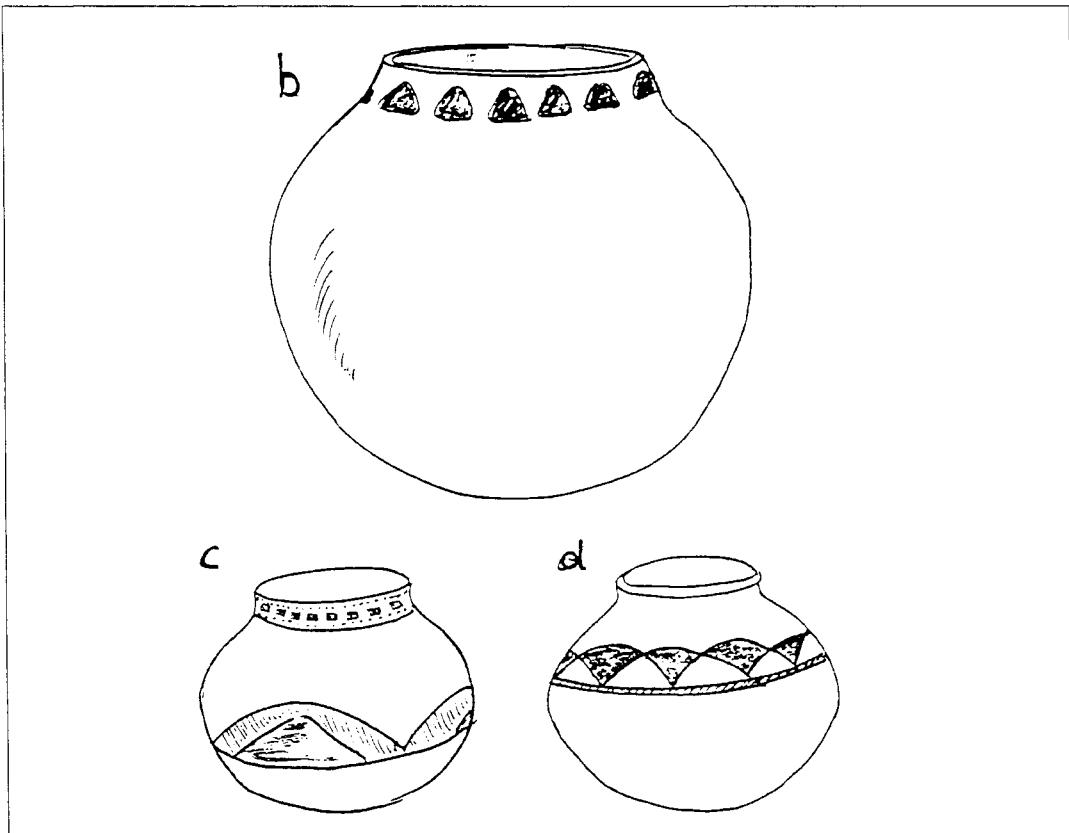


Fig. 3.10 toon 'n paar voorbeelde van meer tradisionele Tsongapotte. Fig. 3.10 a, c en d is in die veld gesien. As dit vergelyk word met voorbeelde uit die literatuur dui dit op 'n Tsongakarakter, wat veral in die museumkonteks nagestreef behoort te word; veral in die lig van die resente verandering t.o.v. vorm en versiering. Voorbeelde van 3.10b kom ook in die literatuur voor veral met verwysings na potte uit Mosambiek. Hierdie voorbeeld sowel as alle voorbeelde op Fig. 3.11 is die soort Tsongapotte wat deur aanbevelings weer by die Tsongakraal-Opelugmuseum vervaardig behoort te word. Dit sal nie slegs die kultuur-historiese en museologiese waarde van die potwerk verhoog nie, maar ook uit 'n kommersiële oogpunt sal hierdie eiesoortige, en in die konteks van Venda- en Noordsotho-erdeware, andersoortige potte beter verkoop.

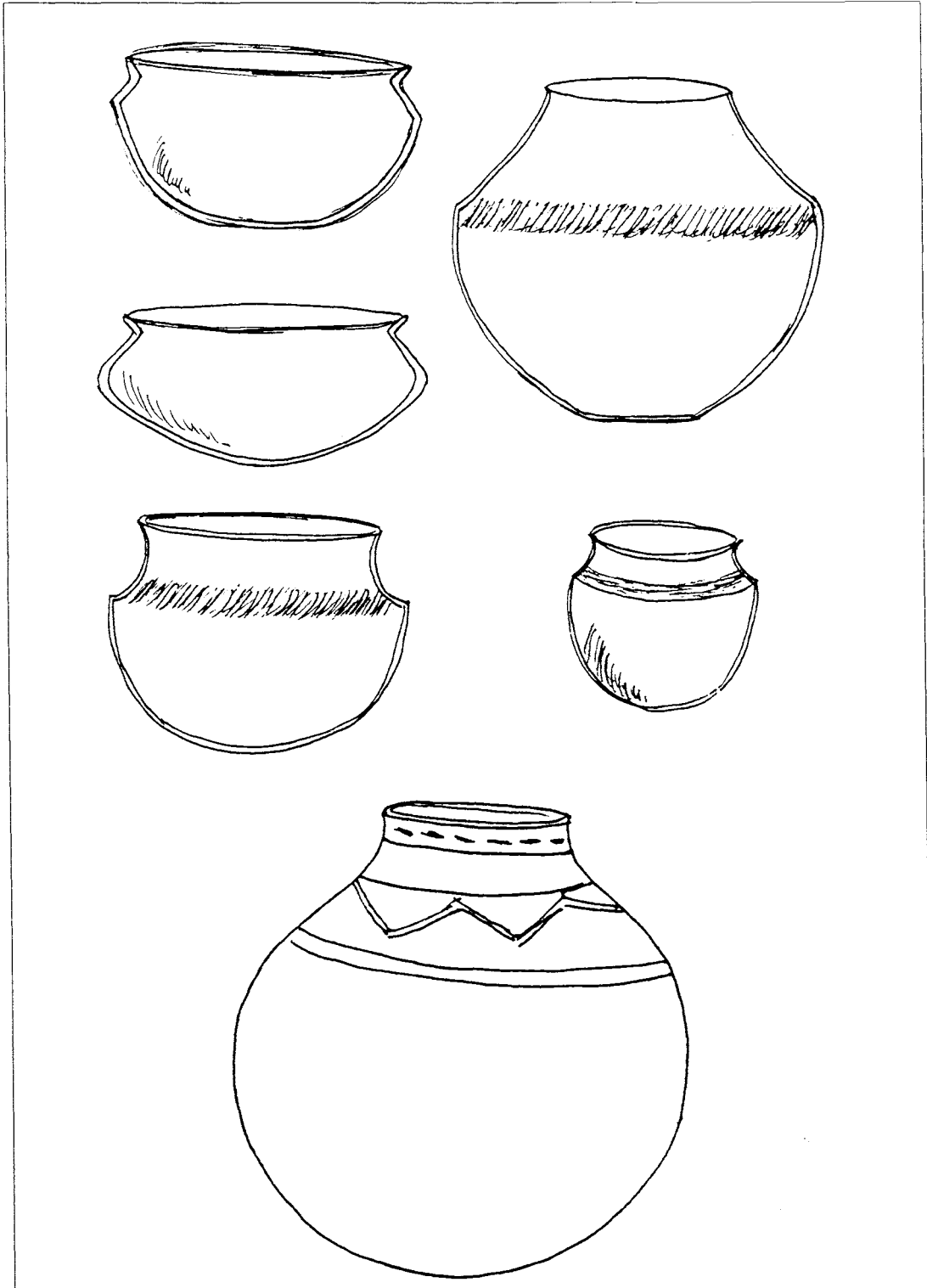


Fig 3.11

Tipiese Tsongapotte soos hulle veral in Mosambiek en onder die Tsonga in Transvaal voorgekom het.

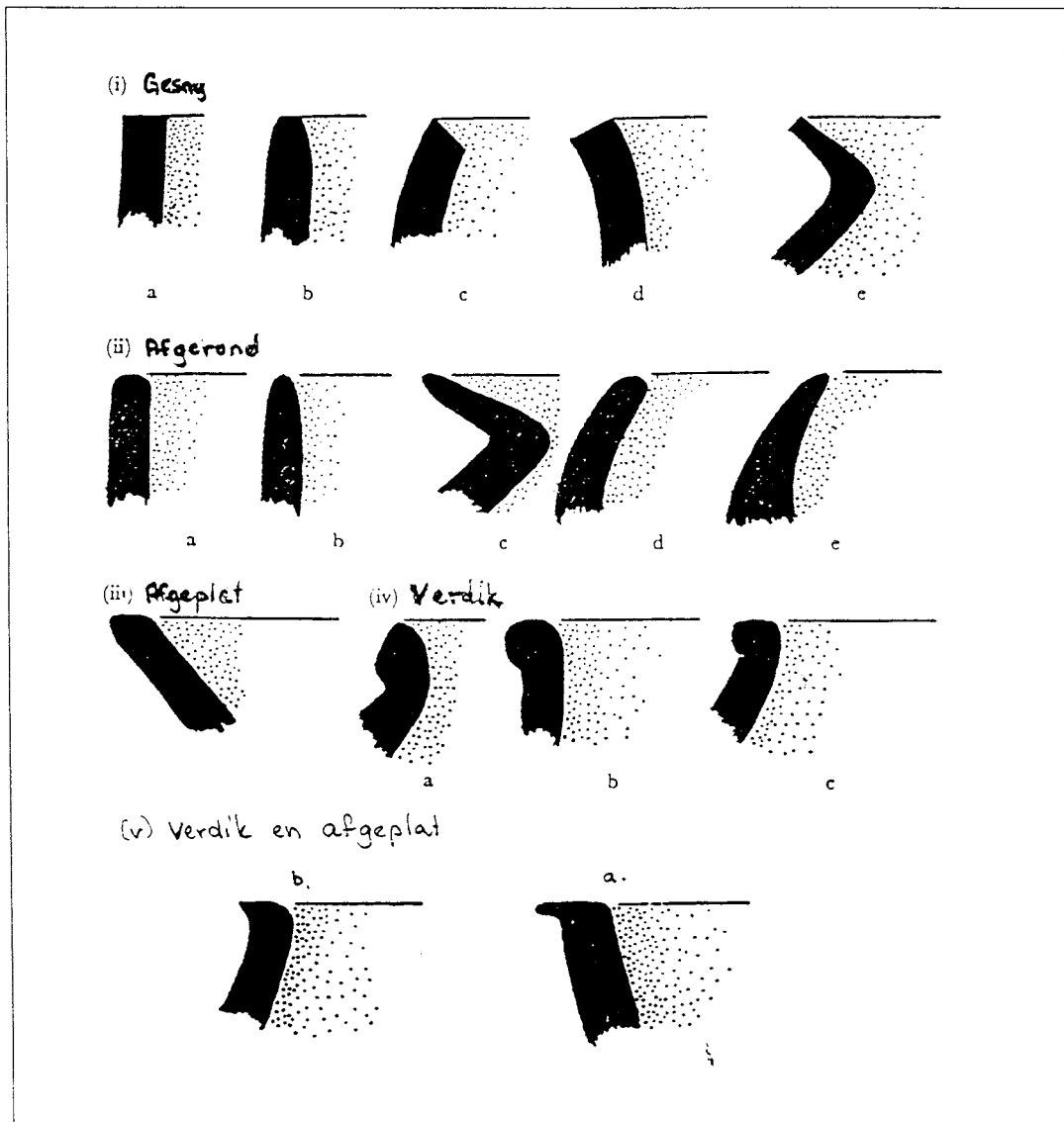


Fig 3.12 Uit Lawton 1960: 22-23

'n Ander aspek van erdeware wat saamgaan met die vorm van potte en die versiering, is die afronding van die rand en die lip.

Die algemene voorbeelde van die randafwerking (fig 3.12) is geneem uit [Lawton 1960: 22-23]. Daar sal na hierdie voorbeelde verwys word wanneer die verskillende potte bespreek word.

Bespreking: Die Tsonga het tradisioneel nie kommersiële verf gebruik om hulle potte mee te versier nie. Die gebruik het egter onlangs posgevat noudat potte ook kommersiël vir die toeristemark vervaardig word. In hierdie geval word daar baie afgevik van tradisionele versieringsmotiewe



en gebruik die vervaardiger net wat vir haar mooi is. Die pot word met olieverf bedek en 'n motief word met 'n ander kleur daarop aangebring (foto 3.30b).

Tydens navorsing is in 1984 'n bierpot aangetref wat eerder die uitsondering as die reël was (foto 3.24a). Die stermotief was die opvallende aspek, want hierdie motief word dikwels as versieringselement met variasies onder die Tsonga op hulle muurversierings, asook borduurwerk op doeke, **minceka** (foto 5.54) wat die vrouens dra, aangetref. Ook is dit 'n motief wat baie vrouens op hulle bene tatoeër. Dit stem ooreen met 'n tatoeëermerk op die wange van sommige vrouens. Tatoeëermerke word **makandzwa** genoem.

Die stermotief, wat saamgestel word uit driehoeke, is ook 'n baie gewilde motief wat by kralesierade aangetref word (vgl. foto's 5.15, 5.18b, 5.40). Die ander motief op dieselfde pot, wat met 'n pyl vergelyk kan word, is ook 'n kenmerkende motief by kralewerk en word **nseve** genoem (vgl Fig. 5.6h).

Hierdie elemente is nuwe elemente wat ontwikkel, 'n aspek wat baie goed in 'n museum ondersoek, uitgebrei en uitgestal kan word. Variasies t.o.v. versiering kan gesien word op foto's 3.29a-c, 3.30b.

Die afwerkings van die rand by Tsongapotte kan op Fig. 3.12 gesien word.

3.5.4 Drogingsproses

Die drogingsproses geskied altyd stadig in die koelte van 'n hut. Direkte son of wind droog die potte te vinnig uit. Dit sal kraking tot gevolg hê. Hierdie drogingfase duur van twee tot ses weke. Gedurende hierdie drogingsperiode kan daar nog weer aandag aan die versiering gegee word. Dikwels polys die pottebakster haar potte weer oor. Dit beteken dat die grafiet- en die okerversierings met 'n klein ronde rivierklippie ingevryf word sodat die pot 'n blink gladde oppervlakte vertoon. Kort-kort toets die pottebakster haar potte deur daaraan met die vinger te tik om te hoor of hulle genoegsaam uitgedroog het.



Wanneer die potte na die pottebakster se sin reg "klink" en sy glo dat hulle genoeg uitgedroog het, is hulle gereed om gebak te word.

3.5.5 Bakproses

Om potte te bak word genoem, **ku hisa timbita** (foto's 3.18 - 3.20).

Al die pottebaksters bak enige tyd van die maand, solank dit nie reën nie en die grond nie nat is nie. Hulle bevestig egter almal dat die mense vroeër net hul potte gebak het, wanneer die maangety reg was.

Die dae rondom donkermaan asook wanneer dit nuwe maan is, is baie geskik vir die bakproses. By die Tsongakraal word die potte nog steeds tydens die regte maanfase gebak, maar al die informante in Gazankulu steur hulle nie aan die maan nie. Hulle beweer dat die Sotho wel potte bak as dit die eerste kwartier is. Die pottebaksters beweer dat wanneer die maan helder skyn tydens die bakproses dan is die kleure van die potte vaal. As dit egter baie donker is, dan sal die kleur, dit wil sê die rooi, baie mooi wees. Hierdie aanvaarding dat dit donker moet wees as potte gebak word, word ook in die veldaanekening [1976] deur volkekundiges van die Suid-Afrikaanse Museum in Kaapstad aangehaal. By pot 10849 wat van die Lobedu verkry is, staan die volgende:

"The pots are only fired at sunset. If done during the day, the pots fired black instead of red" (SAM 10849).

Die rede hoekom potte nog deur 'n bakproses moet gaan alhoewel hulle reeds hard en uitgedroog is, word soos volg verklaar:

"Firing or burning has the effect of driving off the combined water in the clay and robbing it of its plasticity, after which the shape of the pot cannot be altered. To fire a pot a temperature of between 350° and 400°F must be maintained" [Schofield 1947:19].

Die dag wanneer die pottebakster besluit om haar potte te bak, - die natuurelemente moet volgens haar sin geskik wees - haal sy in die oggend al die potte uit die hut en sit hulle in die son. Die rede wat hiervoor



aangegee word, is dat die potte eers 'n bietjie moet opwarm. As hulle uit die koel hut direk met die warm vuur in kontak sou kom, sal hulle bars.

Die bakproses vind gewoonlik teen die laat namiddag plaas, net so teen sonsondergang. Die pottebakster sorg dat sy geskikte brandmateriaal het. Onder die brandmateriaal wat die Tsonga gebruik, tel daar bobbejaanstert, mopanie- of maroelabas, dun stukkies mopaniehout, ou dekgras, en koeimis. Bobbejaanstert word verkies, maar hulle gebruik net wat beskikbaar is (sien Bylaag 1). Die bakproses vind altyd net buitekant 'n kraal (wooneenheid) plaas waar die pottebakster haar oond, **murundzhu**, het. Die Tsonga maak 'n holte in die grond met ongeveer 'n deursnee van 1½ - 2 meter en 'n halwe meter diep. Sommige **murundzhu** is vlakker. Vergelyk in hierdie verband 'n **murundzhu** by Nkomo A (foto 3.21).

Onderin die holte word eers stukkies bas of bobbejaanstert gepak en dan word die potte daarop gepak. Die heel grootstes kom eerste en al die ander word op 'n bepaalde manier op mekaar gestapel met droë gras of bas of bobbejaanstert tussenin. Die potte rus met die bodem of die sykante teen mekaar op so 'n manier dat die openinge nie versper word nie. Bo-op die hoop potte word baie bobbejaanstert of gras gepak, sodat al die potte goed bedek is. Die hele bakproses neem omtrent 35 minute om te voltooi (foto's 18a-b).

Hierna word eers 'n offerande van snuif aan die voorvadergeeste gebring om haar by te staan tydens die pakproses. By 'n sekere plek kniel sy neer, gooi snuif op die grond en prewel 'n paar woorde, dan word die vuur aangesteek (foto's 3.19).

Die vraag waarom sommige potte tydens die bakproses bars, verklaar die Tsonga deur dit toe te skryf aan 'n swak gehalte klei, te min uitdroging vooraf en veral 'n vuur wat te warm is. Die brandmateriaal wat gebruik word soos bobbejaanstert of beesmis bepaal die hitte. Houtvure is normaalweg te warm.

Die ouer garde is egter oortuig van die invloed van die geeste. As potte bars tydens die bakproses, **ku fayeka**, dan beteken dit dat die geeste weens een



of ander rede kwaad is en nou eers weer gekalmeer moet word. Die bakster, **vumbi**, het in hierdie geval 'n amulet, **xitshungulu**, wat sy nog van haar moeder gekry het, gedra. Dit verseker dat haar potte altyd 'n sukses sal wees. Leah het dit pal gedra.

'n Ander informant het vertel dat sy wel 'n amulet gehad het, maar dat sy nou nie meer weet waar dit is nie. Sy vertel dat sy skielik siek geword het toe sy jonk was. Hulle het die dolosse geraadpleeg en die dolosse het vir haar gesê dat sy baie mooi potte sal maak as sy groot is. Haar vader moes vir haar 'n amulet maak wat sy pal gedra het. Dit het egter verlore geraak en sy steur haar nie meer aan die invloed van 'n amulet nie.

Nadat die vuur so teen sonsondergang aan die brand gestee is met 'n grasbondel wat vlam, volg 'n periode van intense afwagting; enige skietgeluid in die oond is 'n teken van potte wat bars. Die vuur brand aanvanklik baie intensief en af en toe word nog brandmateriaal opgesit. Nadat die vuur vir die eerste vyf tot agt minute sterk gebrand het, neem die groot vlamme af, totdat dit vir die volgende vyftien tot twintig minute aanhou smeul (foto's 3.19a-c). Hier en daar kan 'n pot waargeneem word wat gloei van die hitte (foto 3.19d).

Die smeulende hoop word nou net so gelaat tot die volgende oggend. Die potte is klaar gebak en moet nou net afkoel. (Ter wille van die foto's het Leah die potte dieselfde aand uitgehaal). Vroeg die volgende oggend gaan kyk die pottebakster hoe suksesvol haar potte gekom het (foto's 3.20). Sy lig die potte versigtig uit die "oond" en net 'n houpie as bly oor. Sy inspekteer die potte deur met 'n stok of die vinger aan 'n pot te tik en na die klank te luister. 'n Helder klank dui 'n perfekte pot aan. 'n Dowwe klank verrai 'n kraak of ander imperfeksie. Sommige potte is soms nie heeltemal egalig gebrand nie. Dan is daar 'n swart kol aan die pot. Die bakster plaas hierdie potte in haar eie kookskerm, **xitiko**, op kole neer om hulle sodoende finaal te bak.

Soms sal die pottebakster nog 'n keer oor die versiering van sekere potte gaan, nadat hulle gebak is en hier en daar nog rooi-oker of grafiet aansmeer, maar gewoonlik is die potte nou gereed om gebruik te word, behalwe vir 'n



laaste handeling, **ku khangula**. Dit word nie meer deur alle pottebaksters nagekom nie.

3.5.6 Khangula

Khangula beteken "om die pot te versterk", of die ingebruikneming van die pot. Sommige informante gebruik nog hierdie manier van verseëling, ander voel dat die vrou wat die pot koop dit self kan doen. Die kleiner potjies word ook selde ge-khangula. Op 'n vraag wat gebeur as 'n vrou 'n potjie koop en dit nie dig is nie, het een informant geantwoord, dat sy dit maar kan kom omruil.

Potte word ge-khangula deur baie slap mieliepap in die pot te kook. Sommige vrouens gebruik dun bierpap om die potte dig te maak. Die pap word dan weggegooi, nadat dit vir ongeveer 'n halfuur gekook is. Die potte word met water uitgespoel. Enige smaak of reuk na nuwe klei is ook hiermee verwyder.

3.5.7 Variasies in die vervaardigingswyse

Die tweede pottebakster by die Tsongakraal gebruik vir haar potte 'n ander metode as die eersgenoemde.

Sy begin met 'n dik rol ongeveer 8 cm in deursnee, en sit dit op 'n houtbord neer, heg die punte aan mekaar vas en werk die klei dan na bo op.

Die dik rol is genoeg om die pot tot 'n hoogte van ongeveer 12 cm te bou. Verder gebruik sy kluite of "lappies" klei wat sy al in die rondte aan die onderste stuk vasbrei. Die linkerhand ondersteun die pot van binne en gee liggies druk en met die regterhand word die lasklont gesmeer en in die korrekte vorm met heen-en-weer bewegings gedruk. Van die begin af het die pot-in-wording dus al vorm en is netjies en eweredig. Na elke sirkellaag word die pot eers weer met 'n skulp of 'n peul gladgetrek en gesmeer.

Die pot se vorm is na elke laag lappies aanvanklik meer regop terwyl sy die klei vasbrei. Nadat sy dit dan met die skulp of peul bewerk het, is die vorm op die korrekte wyse uitgebol.

Die uiteindelijke hoogte van die pot, 'n bierbedieningspot, **khuwana**, was ongeveer 35 cm en 30 cm in deursnee, dit is die buitemaat op die wydste ronding of skouer. Die pottebakster het my verseker dat ek die pot die volgende dag nie sal herken nie, omdat sy die wande van die pot nog verder sal bewerk en met 'n klip sal uitbol, sodat die pot nog meer bolvormig sou word en die wande nog dunner sal wees. Die klei was direk na die eerste afwerking nog te nat en kon nie verder bewerk word nie. Die dikte van die wand was op daardie stadium ongeveer 1 cm. Sy wou dit nog dunner maak. "Potte met 'n dun wand is baie mooier as potte wat dik lyk" het sy gesê.

Sover dit die rand betref, word die pot egter heeltemal afgewerk. Laasgenoemde word bewerk soos voorheen beskryf, (3.5.2), en baie tyd word afgestaan aan 'n netjiese rand. Nou is die pot gereed om tot die volgende dag gebêre te word.

3.5.8 Taboe's tydens potvervaardiging

Op die vraag of 'n vrou ter eniger tyd potte mag vervaardig, het segspersone geantwoord dat daar geleenthede is wanneer 'n vrou nie mag aangaan met haar pottebakkerie nie. Sekere taboereëls, **yila**, word nagekom:

As haar man of kind sterf, mag 'n pottebakster vir 'n tydperk van ongeveer een jaar nie potte vervaardig nie. Op die vraag aan die pottebakster by die Tsongakraal hoekom sy aangaan om potte te maak, alhoewel haar man agt maande gelede oorlede is, het sy gesê dat dit 'n ander geval is. Haar werk is om potte te maak, (sy is aangestel as pottebakster by Tsongakraal) en daarom het sy haar swart doek wat aandui dat sy in rou is, afgehaal.

'n Paar pottebaksters het beweer dat 'n vrou vir die hele tydperk wat haar baba nog nie tande het nie, nie mag potte maak nie.

Moontlike kontak met sout bepaal 'n ander taboe. Geen sout mag in aanraking kom met die klei tydens die pottebakkersproses nie (sien 4.6.3; Van der Lith [1960:144]). Die potte sal kraak. 'n Soutkookster mag byvoorbeeld daarom nie potte vervaardig, terwyl sy wag vir haar sout om in te damp nie. Alhoewel die Tsonga dit nie wetenskaplik kan verklaar nie, is dit 'n feit dat sout die vormbaarheid van klei verlaag [Van der Lith 1960:144].

Die uitwerking van sout op die gebakte kleipotte kan ook goed tydens die soutmaakproses waargeneem word. Die klei word poreus na 'n paar dae as dit met die sout in aanraking was en verweer mettertyd geheel en al. Potskerwe by ou soutwerkerterreine is dikwels poreus.

Sout word ook nooit in kleipotte gebêre nie, maar wel in kalbasse en geen soutbakke mag ooit langs, of by die kookpotte gebêre word nie.

3.5.9 Reparasië van gekraakte potte

Alhoewel Lawton [1967:81] van die Ronga in Mosambiek meld dat hulle definitief nie potte herstel nie, kom reparasies by die Tsonga wel voor. Verskillende maniere is in die veld aangetref:

- (1) 'n Nat riemstrook word stewig om die gekraakte pot vasgemaak. As die riem droog word, trek dit saam en hou die pot stewig aan mekaar. Hierdie pot sal nie waterdig wees nie.
- (2) Gate sal op 'n paar punte aan weeskante van die kraak met 'n skerp voorwerp (soos draad) geboor word. Stukkies draad word dan deur hierdie opening bevestig om die pot aan mekaar te hou (foto 3.43a)
- (3) Daar is ook potte in die veld aangetref waar die gebreekte plek met sement toegesmeer is. Dit was gewoonlik groot potte wat op hierdie wyse herstel is. Hierdie potte sal nie weer vir kookdoeleindes gebruik word nie, maar is bv. geskik as saadstoorpot, om droë bestanddele in te stoor en selfs om water in te hou.



- (4) Sommige potte waarvan 'n deel afgebreek het, word weer met klei herstel. Sodra die klei droog is, sal die pot op die vuur geplaas word, sodat die rou kleigedeelte hard gebak kan word.
- (5) Die mees tradisionele wyse om potte te herstel is om 'n mengsel te maak van die melksap van 'n sekere klimplant, **mhanga**, en verpoeierde houtskool. Hierdie mengsel word dan om die gebreekte pot of kalbas gesmeer.

3.6 VERSKILLENDE Tipes ERDEWERK

3.6.1 Inleiding

By die Tsonga kan 'n onderskeid gemaak word tussen die onversierde potte wat vir kookdoeleindes gebruik word en die versierde potte wat vir water en vir bier gebruik word. Bakke kom ook voor en sommige van die Tsonga se erdewerk word vir ander gebruike aangewend. Hier volg 'n lys van die erdewerk soos dit by die Tsonga aangetref word; daarna word elkeen kortliks bespreek. 'n Verskeidenheid potte en bakke word op foto 3.23 getoon.

POTTE

Kookpotte - Timbita (ekv. mbita)

Kookpotte word nie versier nie

Mbita

Xihlambeto (Tinhlambeto) - Papkookpot

Xinhlambetwana)

Ximbitana) Groentekookpot

Mbita ya ku sweka byala - Bierkookpot

Xitswori - Medisyne-kookpotjie.



Bier- of Waterpote - Makhuwana (khuwana)

Hierdie pote word altyd versier

Yimiso/Yinkho - Biergispot

Khuwana - Bierbedieningspot, waterberg en -bedieningspot (groter tipe)

Xikhuwani - Bierbedieningspotjies (kleiner tipe)

Jomela - Bierdrinkpotjie

Xijomelo - Hoofman se bierdrinkpotjie

Xijomelani/Xijomedyani - Kleinste potjie.

BAKKE - Minkamba (nkamba)

Eetbakke

Xikambani - kleinste tipe eetbak vir "maroho" (versierd)

Nkambana - groter tipe eetbak - veral vir dikmelk (versierd)

Nkambana - deksel vir kookpot (onversierd).

Maalbakke

Xihiso - groot maalbak vir mielies

Xisilafole - kleiner as xihiso - vir die maal van snuif, **fole**

Xihiswana - kleinste maalbak vir snuif en maroelaneute.

Mielieweebakke

Xilovekelo - mielieweebakke

Xitseka) hierdie twee benamings word ook vir weekbakke gebruik,

Xibikelo) alhoewel **xibikelo** van Venda oorgeneem is

Waskomme

Nkambana - wasskottel

Xihlambelo - groot waskom.

ANDER GEBRUIKE

Potte word ook vir die volgende doeleindes gebruik:



| POTTE | | VORM | VERSIERING | Opening | Diepte | Skouer | | GEBRUIKE/OPMERKINGS |
|---------------------------------------|----------------------------|----------------------------|------------|---------|--------|--------|--|--|
| KOOKPOTTE: TIMBITA | | | | | | | | |
| ONVERSIERD | Mbita ya ku sweka byala | | | 29 | 50 | 61 | | Bier word in hierdie pot gekook |
| | Mbita | | | 28 | 30 | 39,5 | | Papkookpot vir 'n groot aantal mense |
| | Xihlambeto | | | 22,5 | 22 | 31 | | Papkookpot vir 'n normale groot huishouding (ongeveer 8 mense) |
| | Xinhlambetwana | | | 14,5 | 14 | 19,5 | | Papkookpot vir 'n normale huishouding (3-7 mense). Ook vir groentekook |
| | Ximbitana | | | 10 | 8,5 | 12,5 | | Papkookpot vir 1 of 2 mense. Ook vir groentekook |
| | Xitswori | | | 8 | 6 | 10,5 | | Medisyne-kookpotjie; ook soms vir baba se slappap |
| BIER EN WATER POTTE: MAKHUWANA | | | | | | | | |
| VERSIERD | Yimiso/yinkho (onversierd) | | | 26 | 55,5 | 68,5 | | Nadat bier gekook is, word dit hierin laat gis |
| | Khuwana | | | 17 | 31,5 | 36,5 | | Stoorpot vir bier en/of water. Ook bierbedieningspot |
| | Xikhuwani | | | 12 | 18 | 23,5 | | Bedieningspot (Verskeidenheid groottes) |
| | Jomela | | | 9,5 | 12,5 | 16,5 | | Bierdrinkpotjie |
| | Xijomelo | | | 8,5 | 10,5 | 13,5 | | Bierdrinkpotjie |
| | Xijomelani | | | 7,5 | 8,5 | 10,5 | | Bierdrinkpotjie |
| | Xijomedyani | | | 5,5 | 7 | 9,5 | | Kleinste potjie ingemessel in Tsonga altaar. Offerandes vir voorvadergeeste word hierin geplaas |
| BAKKE: MINKAMBA | | | | | | | | |
| EETBAKKE | Xikambani | | | 13 | 6,5 | 14,2 | | Eetbak vir vrouens en kinders |
| | Nkambana | | | 16,5 | 7 | 17,2 | | Eetbak vir vrouens en kinders |
| | Nkambana (deksel) | | | 23,5 | 8 | 24,5 | | Hierdie bak word as deksel vir kookpote gebruik |
| MAALBAKKE | Xihiso | | | 28 | 16 | 28,5 | | Maalbak waarin geweekte of groenmelies vir gebruik gemaak word |
| | Xisilafole | | | 17 | 18,5 | 17 | | Maalbak waarin snuif fyngehaal word |
| | Xihiswana | | | 12 | 11,5 | 12 | | Maalbak wat vir die maal en voorbereiding van medisyne gebruik word |
| WASKOMME | Xihlambelo | | | 33 | 18,5 | 33 | | Waskom vir gebruik deur vrouens |
| | Xihlambelwana | | | 28,5 | 15 | 29,5 | | Waskom vir gebruik deur man |
| MIELIE WEEKBAKKE | Xilovekelo | Enige pot kan gebruik word | | | | | | Gewone mielieweekbak |
| | Xitseka | | | | | | | Groot pot waarin mielies geweek word voor dat dit in die maalbaak gemaal word |
| | Xibikelo | | | | | | | |
| ANDER GEBRUIKE | | | | | | | | |
| | Xilemu | Enige pot/potskerwe | | | | | | Gedroogte saad word hierin gestoor vir 1 of 2 jaar |
| | Xirhengele | | | | | | | Potskerwe word gebruik tydens soutmaak; ook veral vir voorbereiding en toediening van medisyne deur n'anga |
| | Xijomelani | | | | | | | Spesiale potjie op Tsonga-altaar vir offerandes |
| | Broeikas, Begrafniskis | | | | | | | Geskikte potte word gebruik as broeikas vir babatjies, asook om babas in te begrawe |

TABEL 3.1

Xilemu - toegesmeerde saadstoorpot

Xirhengele - potskerf

Xijomelani - potjie by offerboom

Sommige groot potte word gebruik as : broeikas vir premature babas of om lykies in te begrawe.

3.6.2 Kookpotte - timbita

(1) *Xihlambeto* (foto 3.25)

Beskrywing en gebruike

Papkookpotte word **tinhlambeto** genoem (foto's 3.25a en b). Gewoonlik is daar vier verskillende groottes en die keuse van watter pot gebruik word, hang af van die hoeveelheid mense wat kos moet kry. Dit wil egter nie sê dat elke huishouding wel vier **tinhlambeto** het nie. Dit wissel van geval na geval. Sommiges het net een - ander het 'n hele aantal potte. Die heel grootse pot, **mbita** kom in huishoudings voor waar die man 'n hele aantal vrouens het en baie pap op 'n keer gekook moet word. Ook tydens feestelikhede word **timbita** gebruik. Die kleiner papkookpotte, **xinhlambetwana**, en **ximbitana**, word vervolgens bespreek.

Pappotte word net vir die kook van pap gebruik, maar groente soos pampoene, boontjies en stampmielies word ook in die **nhlambeto** gekook. As vleis gaar gemaak word, word dit ook in hierdie pot gekook.

Die driepootysterpot, wat nie so maklik breek nie, het die **nhlambeto** begin vervang toe dit in die winkels verskyn het en nog nie so duur was nie. Dit was in die tye toe Westerse gebruiksgoedere al hoe meer verkies is en die eie as minderwaardig beskou is. Die neiging is egter nou weer terug na die **nhlambeto** en wel weens die volgende redes:

- Ekonomiese redes dwing die mense om soms weer terug te gryp na die ou pottipes. Die ysterpot het baie duur geword. Die vrouens wat self potte vervaardig, doen dit sonder dat daar vir hulle koste aan verbonde



is en verkoop dit selfs teen tussen R2,00 tot R10,00 teenoor die huidige ongeveer R40,00 vir die ysterpot.

- Die Tsonga beweer dat die pap wat in 'n kleipot - **nhlambeto** - gekook word, baie lekkerder smaak as in enige ander tipe pot (vgl 3.7.1 vir 'n beskrywing oor hoe mieliepap, die Tsonga se "stapelvoedsel", gekook word).

As die kookpotte nie benut word nie, word hulle, nadat hul skoongemaak is, onderstebo in die kookhut, kookskerm of onder of langs die graanhut gebêre. 'n Ideale bêreplek is ook die afdakkie rondom die slaaphut, **xivumbi**. Dikwels word die pappotte eers net voor die volgende maaltyd skoongemaak. Potte word skoongemaak deur die oorblywende pap te week. Die reste word vir die hoenders en honde gegooi en die pot word met sand of 'n tipe bros klip wat stukkend gekap word, skoongeskuur en afgespoel.

Vorm, afmetings en versiering

Al die kookpotte is bolvormig met 'n ronde staanvlak. Die openingsdeursnee van die kookpotte is uit praktiese oorweging wyer as dié van die vloeistofhouders en al die kookpotte het 'n afgeronde rand (vgl foto 3.23).

Alle kookpotte is onversier. Aangesien die potte tydens die kookproses swart brand, sou versierings nutteloos wees. Soms word egter wel 'n eenvoudige horisontale lyn \pm 3 cm vanaf die rand op die skouer met 'n doringdraad of stok in die pot gegraveer. Soms kom 'n bandversiering voor (vgl Fig. 3.1a-b).

Gemiddelde afmetings

| | nhlambeto | | mbita |
|----------|------------------|---------|--------------|
| Opening: | 25 cm | 20 cm | 28 cm |
| Diepte: | 23 cm | 21,5 cm | 30 cm |
| Skouer: | 35 cm | 27,5 cm | 39,5 cm |

Afwykings

Enkele sfeervormige kookpotte met 'n prominente uitwaarts-gevormde nek is in die veld raakgeloop (foto 3.22a). Hierdie tipe kookpot tref ons in

Mosambiek aan soos gesien kan word in Junod se beskrywing van die Ronga [1927 II:113-117] en die versameling van die Suid-Afrikaanse Museum in Kaapstad (foto's 3.22b). Oor die algemeen is hierdie tipe pot se wande ongeveer 4 mm dun, ru en onafgewerk. As daar enige versiering op voorkom, is dit gewoonlik enkele grafeerwerklyne of driehoeke, of chevron tussen die skouer en die rand of op die skouer.

(2) *Xinhlambetwana en ximbitana* (foto 3.25)

Beskrywing en gebruike

Die twee benamings **xinhlambetwana** en **ximbitana** is die verkleiningsvorm van **nhlambeto** en **mbita** en is dan ook die name vir die kleiner tipe kookpotte. Hierdie potte word gebruik vir die kook van groente **miroho** en die bydis **xixevo** wat met pap geëet word. Dit is die groentedisse waarby dan gemaalde grondbone of maroelaneute gevoeg word en wat as die "sous" by die mieliepap geëet word. Aangesien die Tsonga nog steeds 'n bydis by hul pap eet, is hierdie één van die potjies wat nog baie algemeen en wyd verspreid aangetref word. Anders as by die Venda word daar geen onderskeid in benaming vir die papkookpot en die groentekookpot gemaak nie [Van der Lith 1960: Bylaag 2].

Wanneer daar vir slegs enkele persone pap gekook word, word die **xinhlambetwana** en **ximbitana** gebruik. Die **xinhlambetwana** word ook soms gebruik om pap te kook wanneer dit net vir een persoon bedoel is.

Vorm, afmetings en versierings

Die vorm is identies aan die **nhlambeto** maar slegs 'n kleiner weergawe. Sommige kookpotte het 'n klein randjie deurdat die lip netjies gevorm word en effens na die buitekant van die pot omhoog. Nie alle pottebaksters gee hulle kookpotte 'n lip nie.

Versierings wat voorkom is lynversierings, bandversierings, band met chevron (Sien Fig. 3.1a, b; 3.5 a,c). Soms word die versieringsvlak met oker bedek (foto 3.25a).



Gemiddelde afmetings

| | xinhlambetwana | ximbitana |
|----------|-----------------------|------------------|
| Opening: | 16 cm | 11 cm |
| Diepte: | 12,5 cm | 9 cm |
| Skouer: | 21 cm | 14,5 cm |

Die versierings stem ooreen met die beskrywing van die **nhlambeto**.

(3) *Mbita ya ku sweka byala - Bierkookpot*

Beskrywing en gebruike

Eintlik is hierdie pot ook 'n **nhlambeto**, maar word met 'n beskrywende naam aangedui om hom van die papkookpot te onderskei, naamlik: die pot om in te kook bier. Hierdie pot is ook groter as laasgenoemde - hoe groter hoe beter. Die grootte word bepaal deur die behendigheid van die pottebakster en heel dikwels word 'n pot genoem na die vrou wat die pot vervaardig het.

Bier wat van sorghum en mieliemeel gemaak word, word in hierdie pot gekook. Water en mieliemeel word gekook tot 'n dun pap en die sorghum wat ontkiem het, word dan bygevoeg. Daarna word die bier in die **yimiso** - 'n pot waarin bier gis - geskep en in die kookhut of kookskerm gehou. Hierdie potte word deesdae meestal deur petroldromme vervang. Die dromme het 'n groter inhoudsmaat en die groot kleipotte is ook nie so maklik bekombaar nie, aangesien nie eers alle pottebaksters sulke groot potte kan vervaardig nie.

Waar 'n vrou vandag nog bier in kleipotte brou, het sy dikwels meer as een, en wel ongeveer ses van die potte. Daar kon nie soos in die geval van papkookpotte, uitgevind word of die bier uit hierdie potte beter smaak of wat die voorkeur, indien enige, vir die gebruike van erdepotte is nie.



Vorm, afmetings en versiering

Die **mbita ya ku sweka byala** is meestal bolvormig en soms sfeervormig en het 'n ronde staanvlak soos alle kookpotte. Hierdie bierkookpot word soms verwar met die **yimiso** omdat albei baie groot is en vir die maak van bier gebruik word. Laasgenoemde, word in enkele gevalle versier. Hulle kan egter onderskei word daardeur dat die bierkookpot se opening groter is as die biergispot. Die rand is na buite gerol en vorm 'n stewige randjie. Die staanvlak is meestal rond, maar kan ook effens afgeplat word. Die kapasiteit van hierdie pot is 50 ℓ en meer.

Gemiddelde afmetings

| | |
|----------|-------|
| Opening: | 29 cm |
| Diepte: | 50 cm |
| Skouer: | 61 cm |

Soos alle kookpotte word die **mbita ya ku sweka byala** baie min versier nóg met lyne, nóg met kleurstof. Soms word egter 'n horisontale lyn 10 tot 20 cm vanaf die opening in die skouergedeelte ingesny, wat horisontaal om die pot loop. Nou en dan word 'n verdere lyn ongeveer een en 'n halwe cm onder die vorige lyn ingesny om sodoende 'n bandversiering te vorm (Fig. 3.1, 3.5 a,c).

(4) *Xitswori* (foto 3.26)

Beskrywing en gebruike

Die kleinste tipe kookpot wat 'n mens by die Tsonga aantref is die **xitswori**, en word veral vir die voorbereiding van medisyne gebruik. Die potjie is te klein om enigiets anders in te kook, behalwe dat dit ook soms gebruik word vir die kook van die baba se slappap.

Vorm, afmetings en versiering

Die **xitswori** is bolvormig en het geen lip nie. Die rand is afgerond en loop op die wande dood (Fig. 3.12 ii a). Oor die algemeen is dit nie baie netjies



afgewerk nie. Geen versierings kom op hierdie potjie voor nie. Die kapasiteit van die **xitswori** is ± 500 ml en die afmetings is by benadering soos volg:

Gemiddelde afmeting

Opening: 7 cm
Diepte: 6,5 cm
Skouer: 10,5 cm

3.6.3 Bier- en waterpote - makhuwana

Onder hierdie afdeling val eintlik al die potte wat as vloeistofhouers gebruik word. Water word in **makhuwana** aangedra en in die kookhut gehou. Wanneer bier gebrou word, word die mooiste van die **makhuwana** gebruik as potte waarin bier tydens drinkpartye gehou word. Die kleiner tipes word gebruik om uit te drink.

(1) *Yimiso - Biergispot (foto 3.27)*

Beskrywing en gebruike

Die naam **yinkho** word ook vir hierdie pot gebruik. Al twee benamings is reg, alhoewel dit wil voorkom asof **yinkho** oorgeneem is van die Venda se **nnkhó**. Segspersone beweer egter dat dit 'n tradisionele Tsonganaam is.

Hierdie is die grootste tipe pot waarin bier geskep word nadat dit gekook is en waarin die bier vir 'n dag of drie gelaat word om te gis. 'n Gevlegte mandjie, **rihlelo**, bedek die opening. As die bier bedien word, word dit uit hierdie pot met 'n skepkalbas, **ndzheko**, in kleiner potte deur die biersif, **xihluto** geskep. Die **yimiso** word soms versier maar in die meeste gevalle nie. Dit hang af van persoonlike smaak en ook van die behendigheid van die pottebakster of sy die pot wil versier al dan nie.

Die opening van hierdie pot is kleiner as van sy maat, die bierkookpot of **mbita ya ku sweka byala**. As die vrou kleipotte gebruik vir die kook van bier dan het sy gewoonlik 'n paar **yimiso** in haar huishouding. Hierdie



grootste tipe pot word gewoonlik in die kookhut, **xigurumbana**, gebêre, aangesien hulle te groot is om gedra te word. Dikwels word 'n holte in die klei vloer gepleister, **xikhato**, sodat die **yimiso** stewig kan staan.

Vorm, afmetings en versiering

Die **yimiso** kan bolvormig wees of sfeervormig. Dit hang af van die pottebakster se vernuf. Die opening van hierdie potte is nouer as dié van die kookpotte, en dit het 'n duidelik afgewerkte rand (Fig. 3.12 iv b).

Gemiddelde afmetings

| | groot | middelslag | klein |
|----------|--------------|-------------------|--------------|
| Opening: | 30 cm | 24,5 cm | 22 cm |
| Diepte: | 65 cm | 50 cm | 46 cm |
| Skouer: | 87 cm | 61 cm | 57 cm |

Dikwels word die **yimiso** versier, maar dit word nooit so mooi soos die kleiner potte waarmee bier aan mense bedien word, versier nie. Die versieringselemente is hoofsaaklik bandversierings in kombinasie met driehoeke, of die stermotief rondom die opening (vgl Fig. 3.5, 3.6, 3.7). Grafiet en oker word ook gebruik om die potte nog mooier te laat vertoon.

(2) *Khuwana en xikhuwani - Groter en kleiner tipe bierbedieningspot (foto 3.28, 3.29).*

Beskrywing en gebruike

Hierdie potte is die bierbedieningspotte. Die bier wat in die kookhut, **xigurumbana**, gegis en gebêre word, word met 'n skepkalbas in die **khuwana** geskep en na buite, waar die gaste sit, gedra. Eersgenoemde is die groter tipe wat vir 'n groot hoeveelheid mense voorgesit word terwyl laasgenoemde 'n kleiner weergawe is wat vir 'n paar mense gebruik word (foto's 3.28 a-d). Die grootste tipe **khuwana** kan nie gedra word nie en staan gewoonlik in die kookhut gevul met water of bier. Die water of bier word koud in die koelte van die kookhut, waarskynlik weens die verdamping wat plaasvind omdat die kleiwande in 'n mate poreus is. Kleiner **xikhuwani**



word ook soms vir hierdie doel gebruik. Dit is nie 'n vereiste dat dit net 'n groot pot moet wees nie. Anders as die Tsonga, maak die Venda 'n onderskeid tussen die bierpot en die waterpot en noem dit **khali ya madi**, die pot vir water [Van der Lith 1960:71].

Die kleiner **khuwana** en **xikhuwani** kan gedra word en water word hiermee gaan haal by die naaste waterbron en dan in die groot **khuwana** geskep. As daar feeste is, of enige ander geselligheid plaasvind, word die water of bier in die kleiner **khuwana** of die **xikhuwani** voorgesit. Hieruit word dit weer met 'n skepkalbassie in die drinkbeker, **jomela**, geskep.

Plastiekhouders en dromme en blikke het vandag oor die algemeen die plek van die waterkleipot ingeneem. Vandag is dit 'n algemene gesig om 'n hele aantal vrouens met plastiekhouders van enige kleur te sien wat van of na 'n waterpunt stap. Die mooi gesig van vrouens met mooi versierde kleipotte op hul koppe op pad om water te skep, of om bier aan te dra, het verdwyn (foto 3.28 e). Die bedieningspotte waarin die bier of water voorgesit word, word egter nog heel dikwels aangetref.

Vorm, afmetings en versiering

Die **makhuwana** is almal bolvormig en het 'n duidelik waarneembare rand. Sommige staanvlakke is rond terwyl ander afgeplat is. Dit is weer eens 'n saak van smaak en geen vaste norme geld nie.

Die **xikhuwani** se afmetings is by benadering soos volg:

Gemiddelde afmetings:

| | |
|----------|-------------------|
| Opening: | 11 cm tot 13,5 cm |
| Diepte: | 13 cm tot 27 cm |
| Skouer: | 19 cm tot 31 cm |

Kapasiteit: \pm 3 liter tot \pm 12 liter.



Die **khuwana**:

Diepte: 15 cm tot 20 cm

Opening: 28 cm tot 37 cm

Skouer: 34 cm tot 41,5

Kapasiteit: \pm 25 liter.

Die versieringsmotiewe en kleure van die **makhuwana** is met uitsondering van die **jomela**, drinkbeker, van die mooistes onder die Tsonga, en laat vir die pottebakster ruimte tot uitlewing. Al die **makhuwana** word altyd versier en elke pottebakster doen baie moeite om hierdie potte mooi te maak. Al die verskillende versieringselemente soos onder 3.5.2 (vgl ook foto 3.28) bespreek, kom voor. Deesdae sal 'n vrou haar verbeelding laat gaan en soms nuwe en ander versierings aanbring. Geen norme geld deesdae meer met betrekking tot vorm en versiering nie (foto's 3.29). Sommige van hierdie potte word ook aan die onderkant versier. As die pot staan, sien 'n mens dit nie, maar as die pot onderstebo gebêre word, kan die pragtige versierings duidelik gesien word (foto 3.35). Die rand is in alle gevalle verdik en afgerond (Fig. 3.12 iv b).

Versierings, **makholo**, word aangebring op hierdie erdeware as teken van bewondering en verering. Alle keramiek wat direk met die man in verbinding gebring word, word versier. Dit is derhalwe veral die **makhuwana** wat met mooi versieringselemente afgewerk word.

(3) *Jomela - bierdrinkbeker (foto 3.29(c))*

Beskrywing en gebruike

Die **jomela** word ook onder die versierde potte geklassifiseer, aangesien dit dieselfde vorm en versieringselemente handhaaf. Hierdie drinkpotjies is slegs heelwat kleiner as die vorige **makhuwana** (foto 3.30). Omdat klassifikasie volgens gebruik geskied, vorm die drinkbekers van die Tsonga 'n afsonderlike kategorie. Die **jomela** is 'n miniatuurweergawe van die **khuwana** en **xikhuwani** en word gebruik om bier uit te drink. 'n

Verskeidenheid groottes word aangetref en die kleiner en kleinste tipe word **xijomelo** en **xijomelani** genoem.

Pottebakkery by die Tsonga is oor die algemeen baie deur die Venda beïnvloed. Hier kry ons egter 'n voorbeeld waar kultuurbeïnvloeding na die ander kant voorgekom het. Die Venda het by die Tsonga oorgeneem. In die verlede het die Venda drinkkalbassies gebruik om bier te drink, maar Van der Lith meld dat 'n mens nou onder die Venda ook die drinkpotjie **dzhomela** of beker van klei, aantref en dat hulle dit beslis by die Tsonga oorgeneem het [Van der Lith 1960:94-96]. Ook die Lobedu het, volgens Krige, die gebruik om bier uit 'n kleipotjie te drink in plaas van die drinkkalbassie, by die Tsonga oorgeneem. Ook hulle het die Tsonga benaming oorgeneem, nl. dzomela [Krige in Lawton 1967:177].

Vorm, afmetings en versiering

Al die bierpotjies is bolvormig en die staanvlak is in alle gevalle effens afgeplat. Almal het 'n effens verdikte rand (Fig. 3.12 iv b). Variasies in vorm kom wel voor, soos bv. dat 'n spesifieke pottebakster 'n handvatsel aan die beker gesit het. Die rand word ook soms meer prominent na buite gevorm (foto 3.31) (Fig. 3.12 ii c). Sommige segspersone het beweer dat hierdie drinkbeker vir die hoofman is en hulle noem dit dan **xijomelo** of ook **xidzuvulo**. 'n Verdere gemoderniseerde variasie kan op foto 3.31 b gesien word.

Gemiddelde afmetings

| | xijomelani | xijomelo | jomela |
|----------|-------------------|------------------|------------------|
| Opening: | 7 tot 8 cm | 8 tot 9 cm | 9 tot 9,5 cm |
| Diepte: | 7 tot 10 cm | 10,5 tot 11 cm | 12,5 tot 13,5 cm |
| Skouer: | 10,5 tot 11,5 cm | 13,5 tot 14,5 cm | 15 tot 17 cm |

Al die versieringselemente en kleure wat by die Tsonga voorkom (soos reeds onder afdeling 3.5.2 bespreek), word ook op hierdie **majomela** aangebring. 'n Mens tref die mooiste en netjiese voorbeelde van Tsonga-keramiekware onder die **majomela** aan. In enkele gevalle was versiering ook heel eenvoudig.



3.6.4 Bakke - minkamba

(1) *Eetbakke (foto's 3.33 - 3.35)*

XIKAMBANI - KLEINSTE EETBAKKIE

Beskrywing en gebruike

Dit is die kleinste tipe eetbak hoofsaaklik vir die bediening van **miroho**, die tradisionele groente bydis. Dit word gewoonlik gebruik as eetbak vir die kinders en ook die vrouens se bydisse by pap word hierin opgeskep. Die man se groente of vleis word vir hom in 'n houtbak bedien, terwyl sy pap in 'n houtbord geskep word. Nooit sal 'n man sy bykosse uit die **xikambani** of **nkambana** eet nie.

Vorm, afmetings en versiering

Die algemeenste **xikambani** is die vlak kleibakkie met 'n ronde staanvlak. Die wydste omtrek is om die rand en die opening van die bakkie is groter as sy diepte (foto 3.33a en b). Die rand is in alle gevalle afgerond (Fig. 3.12 ii, e).

Hierdie bakke is altyd versier met enige van die versieringselemente wat voorkom. Bandversierings, driehoeke in kombinasie met bande en lyne kom meestal voor. Die binnekant is met grafiet ingevryf, en aan die buitekant kom oker- en grafietversierings voor (foto 33 c).

Gemiddelde afmetings

| | |
|----------|---------|
| Opening: | 13 cm |
| Diepte: | 6,5 cm |
| Skouer: | 14,2 cm |

NKAMBANA - EETBAK

Beskrywing en gebruike

Hierdie eetbak lyk net soos die vorige kleibakkie, behalwe dat dit groter is. Sekere kosse soos dikmelk wat nie baie algemeen genuttig word nie, asook



termiete, mopaniewurms, en ander word uit hierdie bakke geëet. As daar meer kinders is wat saam eet, word hulle groente of ander bydisse vir hulle in die **nkambana** geskep.

Vorm, afmetings en versiering

Die vorm is ook soos die **xikambani**, maar daar is in Gazankulu **minkamba** aangetref wat meer bolvormig is met 'n ronde staanvlak. Die rand is hier nie die wydste omtrek nie, maar wel die skouer wat 2½ cm vanaf die rand gevorm is. Hierdie kleibak is ook dieper en lyk soos 'n kleinerige bierbedieningspot wat een derde van bo afgesny is. 'n Duidelik afgewerkte lip wat na buite 'n rol vorm word waargeneem (foto 3.34).

Baie moeite word aan die versiering van die **nkamba** bestee. Dit wissel van 'n band direk onder die lip met lyntjies binne-in wat oormekaar kruis tot twee of drie bande tussen lip en skouer of op die skouer (Fig. 3.1, 3.2, 3.3, 3.5). Driehoekversiering kom ook in variasies voor en die bande of driehoek word met oker gekleur, terwyl die res van die bak met grafiet geverf word. 'n Kenmerkende eienskap van die klei-eetbakke is dat die binnekant ook aanvanklik met grafiet gekleur is. 'n Ander versieringselement is die eenvoudige ingesnyde lyn op die skouer. Tot vier lyne onder mekaar kom voor. Die rand is afgerond (Fig. 3.12 a, d, e). In die volksmond word daar dikwels na die groter eetbak ook as **nkamba** verwys, maar die regte benaming is **nkambana**.

Gemiddelde afmetings

| | |
|----------|---------|
| Opening: | 16,5 cm |
| Diepte: | 7 cm |
| Skouer: | 17,2 cm |

NKAMBANA - DEKSEL

'n Ander manier waarop die **nkamba** gebruik word, is as deksel. Kenmerkend van hierdie vlak kleibak is dat dit glad nie versier word nie, en gou met gebruik swart brand en sy eie kenmerkende voorkoms van swartgebrande roet en kosaanpaksels vertoon.



Beskrywing en gebruike

Hierdie vlak kleibak waarvan die opening ook groter is as die diepte, se wydste omtrek is om die rand. Die rand is na buite gerol, afgerond en eindig op die wand. Geen duidelike lip word waargeneem nie (Fig. 3.12 (iv) b).

Die **nkambana** word op twee maniere as deksel op kookpote gebruik. Die gewone manier is om dit met die opening na onder oor die pot te plaas (foto 3.38) waarteenoor die ander manier is om dit met die opening na bo op die kookpot te plaas. Die onderkant van die bak pas presies in die kookpot se opening (foto 3.39).

Die **nkambana** word ook soms gebruik om termiete of mopaniewurms in te rooster of om mopaniewurms in gaar te maak en dien dan as 'n kookbak.

Vorm, afmetings en versiering

Die vorm en afmetings is soos bo beskryf vir die eetbakke. Die enigste onderskeid is dat hierdie **minkambana** nie versier word nie. 'n Enkele ingesnyde lyn op die skouer kom soms voor. Omdat hierdie bak vir kookdoeleindes gebruik word, brand dit ook gou swart.

Die afmetings stem ooreen met die groter eetbak. 'n Groot **nkambana** word ook gebruik as 'n waskom, waarin hande gewas word. Dit sal onder 3.6.5 bespreek word, aangesien dit 'n ander funksie as die eetbak verrig.

(2) *Maalbakke - (foto 3.36)*

Beskrywing en gebruike

Die maalbakke het min of meer dieselfde vorm as die wasbakke en die eetbakke, maar word onderskei daardeur dat hulle aan die binnekant grof afgewerk is, met ingesnyde lyne wat 'n ruitpatroon vorm, sodat die maalproses makliker uitgevoer kan word. Hulle is ook dikwels dieper en het die voorkoms van 'n halwe eier. Die growwe oppervlakte aan die binnekant



word verkry deur insnydings met 'n skerp voorwerp kruis en dwars aan te bring, voordat die pot gebak word.

'n Stuk bobbejaanstert - spesie is gebruik om die binnekant voor gebruik skoon te borsel. Die maalbakke word nooit vir die maal van medisyne of medisinale plante gebruik nie. Een **n'anga** het dit as 'n streng taboe beskou.

XIHISO - MAALBAK VIR MIELIES - OOK GENOEM MUGURUTO

Hierdie is die grootste tipe maalbak en word gebruik om geweekte mielies in fyn te maal. As maler word 'n kort houtstamper gebruik. Die **xihiso** word tussen die bene van 'n vrou wat plat op die grond sit, vasgehou terwyl die geweekte mielies met 'n sirkelvormige beweging van die stamper fyn gemaal word.

Van der Lith [1960:99] bespreek 'n maler waarna verkeerdelik as 'n Venda maalbak verwys word en **mugurudo** genoem word. Hy sê dat die Venda nie so 'n mieliemaler gebruik nie en dat dit aan die Tsonga behoort wat wel die **mugurudo** gebruik om geweekte mielies daarin fyn te maal. Van der Lith spel die woord verkeerd. Dit moet **muguruto** wees en is dieselfde voorwerp as die wat by die Tsonga van Sentraalnoord-Gazankulu **xihiso** genoem word. Die woord **muguruto** is egter aan die vrouens bekend.

Vorm, afmetings en versiering

Soos al die bakke is hierdie maalbak ook vlak met 'n wye opening. Soms word maalbakke aangetref wat dieper is as die ander bakke van die Tsonga, maar hulle is nie so diep soos dié van die Venda en die Lobedu nie. By laasgenoemde groepe kan 'n mens 'n definitiewe verskil tussen die maal- en die ander bakke onderskei.

Die mieliemaler is die grootste van die malers en word nie meer so dikwels aangetref nie. Trouens, daar is net twee in Gazankulu aangetref en geen foto's of mate is geneem nie. Een **xihiso** is spesiaal by die Tsongakraal



vervaardig en dié mate is geneem. Die vrouens ken egter wel hierdie maalbak.

Benaderde afmetings:

Opening: 28 cm
Diepte: 16 cm
Skouer: 28,5 cm

Geen versiering word gewoonlik aan die **xihiso** aangetref nie. Die rand is afgerond (Fig. 3.12 ii b).

XISILAFOLE - SNUIFMAALBAK

Hierdie bak is aansienlik kleiner as die **xihiso** en word gebruik vir die fynmaal van snuif. Die oppervlakte van die binnekant is ook grof. Die Tsonga het vroeër altyd hulle eie snuif gemaal en die ouer mense doen dit vandag nog, alhoewel baie snuif in die winkels gekoop word.

Die blare van twee soorte veldplante is in die Hans Merensky-Natuurreservaat geïdentifiseer wat die Tsonga gebruik om snuif van te maak. *Amarantus cruentus* en *Aloe davyana* word gedroog en dan in die **xisilafole** fyngemaal. Op 'n vraag of 'n groot hoeveelheid snuif ook in potte wat lugdig verseël is gehou word, het hulle ontkenkend geantwoord. Snuif is vroeër in 'n kalbas of in 'n beeshoring gebêre. Die ou tradisionele snuifbotteltjie van driendoring hout wat baie mooi gekerf is en aan 'n tou of riem of kralestring om die nek gedra word, is een van die mooiste voorbeelde van die Tsonga se tegniese skeppinge. 'n Fyn lang lepeltjie word saam met die snuifhouer vervaardig en gedra, om die snuif mee uit die botteltjie te haal en dan te snuif. Deesdae word gekoopte snuif in blikhouertjies wat gewoonlik aan 'n kraalstring of as kralesieraad om die nek gedra word, gebruik.

Vorm, afmetings en versierings

Die vorm verskil nie veel van die **xihiso** nie, behalwe dat dit in baie gevalle 'n bietjie dieper is, om die maalproses te vergemaklik. Geen versierings kom



voor nie, behalwe op sommige snuifmalers waarop die pottebakster 'n enkele lyn of band aanbring (Fig. 3.1). Die rand is afgerond (Fig. 3.12 ii b).

Gemiddelde afmetings

Opening: 12 cm
Diepte: 11,5 cm
Skouer: 12 cm

XIHISWANA - KLEINSTE MAALBAK VIR SNUIF EN MAROELANEUTE

Beskrywing en gebruike

Soos die naam aandui is hierdie 'n klein **xihiso** (foto 3.36). Dit word ook soms wanneer die hoeveelhede dit bepaal vir die fynmaal van snuif gebruik. Die eintlike funksie van hierdie maalbak is egter om maroelaneute fyn te maal. Die gemaalde maroelaneute is 'n gesogte byvoeging tot die groente bydis of **miroho** en word byna altyd, of soos beskikbaar, bygevoeg

Vorm, afmetings en versiering

Die vorm is weer eens soos die van die bogenoemde twee groottes maalbakke en is soms ook net ietwat dieper as die eetbakke. Die binnekant is grof gemaak deurdat daar met 'n skerp voorwerp kruis en dwars insnydings deur die klei getrek is. Geen versierings kom voor nie. Die rand is afgerond (Fig. 3.12 ii b).

Gemiddelde afmetings

Opening: 12 cm
Diepte: 11,5 cm
Skouer: 12 cm

(3) Weekbakke vir Mielies of Mieliemeel

Beskrywing en gebruike

xilovekelo, xitseka en xibikelo



Hierdie drie benamings word aangegee vir die bak waarin mieliemeel geweek word voordat dit gekook word. Daar was nie heeltemal duidelikheid oor die regte benaming nie, maar segspersone beweer dat die eerste twee eintlik reg is en dat die derde naam ook soms gebruik word.

Gedroogte mielies word in hierdie bakke in water geweek, totdat dit sag genoeg is en in die maler, **xihiso**, met a klein stamper, **xitshudyana**, gemaal kan word. Hierdie gemaalde mielies word dan in geregte soos **tihove**, 'n geregt van mielie's, boontjie en grondbone, gebruik.

Vorm, afmetings en versierings

Enige pot kan vir die doel, om mielies of mieliemeel te week, gebruik word. Dit hang af van die hoeveelheid wat geweek word. In die meeste gevalle word egter die **xihlambeto** gebruik en geen spesiale pot sal vervaardig word nie. Dieselfde beskrywing wat vir **xihlambeto** geld, geld dan ook hier (vgl. 3.6.2(1)).

3.6.5 Waskom

Beskrywing en gebruike

'n Wasskottel word ook **nkambana** genoem en twee tipes of groottes word onderskei, naamlik, die **nkambana** vir die man en **nkambana** vir die vrou en kinders. Laasgenoemde is 'n bietjie kleiner as die man se wasbak. 'n Man sal nooit in 'n vrou se wasbak was nie.

'n Ander benaming is **xihlambelo** wat afgelei word van **nkambana wo hlambela** - die bak om in te was (foto 3.37). Elke oggend sal die vrou die waskomme met water vul, sodat almal kan was. Hierdie wasskottels word ook voor maaltye met water gevul, sodat almal hulle hande kan was.

Vorm, afmetings en versierings

Soos reeds bespreek is aan die einde van 3.6.4.1 het hierdie bak dieselfde vorm as die eetbak en stem sodoende in vorm daarmee ooreen. Die



onderskeid wat gemaak word, is dat die waskom nooit vir enigiets anders gebruik word nie.

Sommige **minkambana** word versier en ander nie. Dit hang af van persoonlike smaak. Versierings wat aangebring word, is dieselfde as by die eetbakke, **minkamba**, en kan wissel tussen eenvoudige lyn- en bandversierings asook die byvoeging van driehoeke (Fig. 3.1, 3.3 a, b, 3.5). Die rand is effens verdik en afgerond (Fig. 3.12 iv b).

Gemiddelde afmetings

| | Man se wasbak | Vrou se wasbak |
|----------|---------------|----------------|
| Opening: | 33 cm | 30 cm |
| Diepte: | 18,5 cm | 12 cm |
| Skouer: | 38 cm | 29 cm |

3.6.6 Ander gebruike van potte

XILEMU

Beskrywing en gebruik

Enige soort pot wat gebruik word om sade of gedroogde groente in te berg word **xilemu** genoem. Die hoeveelheid saad wat vir 'n jaar of meer weggebêre word, bepaal die grootte van die pot. Saad wat meestal op hierdie wyse teen siektes en insekte beskerm word, is mieliesaad, pampoensaad asook grondboontjies, sorghum en boontjies, maar gedroogde **miroho** word ook dikwels op hierdie manier geberg. Die pot word gevul met grondbone, sorghum, bone of **miroho**. Gewoonlik word 'n potskerf wat netjies op die opening pas gebruik om dit toe te maak, maar ander plaasvervangers soos 'n wioldop, of stuk blik, of blikbord word ook in moderne tye gebruik. Die pot word dan lugdig verseël deur die opening tussen die deksel en die pot met beesmis toe te smeer. Die beesmis word droog en hard en die inhoud is dan heeltemal beskut teen enige insekte en peste (foto 3.40). Enige saad of gedehidreerde groente word voordat dit in die **xilemu** verseël word, eers goed in die son uitgedroog en moet heeltemal vry van insekte wees, anders sal die saad nie hou nie.



Die saad wat op hierdie wyse bewaar word, is hoofsaaklik vir plantdoeleindes en word nie vir eetdoeleindes gebêre nie. Die pot se inhoud kan vir 'n paar jaar op hierdie wyse gebêre word. As die reën wegbly word die pot met sy inhoud eenvoudig tot die volgende groeiseisoen gelaat. Hierdie potte word gewoonlik buite die hut, op die stoepie wat rondom die slaaphut voorkom, in 'n sonnige plek gehou.

XIJOMELANI - KLEIN JOMELA

Die klein potjie, **xijomelani**, wat net soos die kleinste bierdrinkpotjie, **jomela**, lyk, is die enigste van al die potjies wat nie 'n rand het nie, want "dit is nie nodig vir hierdie potjie om die drup op te vang nie," het 'n segsvrou verduidelik.

Versiering: Geen versiering kom voor nie, maar die potjie kan aan die buitekant met grafiet bedek en blink gevryf word.

Rand: Baie effens verdik en gesny (Fig. 3.12 iv c).

Gemiddelde afmetings:

| | |
|----------|--------|
| Opening: | 5,5 cm |
| Diepte: | 7 cm |
| Skouer: | 9,5 cm |

Die **xijomelani** of ook **xijomedyani** word op die Tsonga se offeraltaar, **gandzelo**, ingebou en offerandes soos bier en kos word daarin geplaas (foto 3.41). Die Tsonga het 'n baie prominente offerplek wat altyd in die middel van elke kraaleenheid onder 'n maroelaboom aangetref word. As daar nie 'n maroelaboom groei nie, word een geplant. Dit bestaan uit 'n altaartjie wat om die boom gebou word en buite die potjie word daar o.a. nog die volgende voorwerpe aangetref: 'n skoffelpiklem of gedeelte daarvan, of 'n ander stuk yster, vlakvarktande, houtlepels, olifantbeen, sekere plante, ens. Hierdie offerplek word die **gandzelo xa Xitsonga** genoem - dit is die heilige plek van die familiegeeste, **swikwembu swa ka hina**, van die Tsonga. Dikwels tref 'n mens net 'n potjie en 'n piklem aan; nie al die bogenoemde voorwerpe word op alle **gandzelo** aangetref nie, dit wissel van



geval tot geval en soms word 'n plant daar geplant. Horings van 'n bees of beeste wat geoffer is, word aan die boom vasgemaak. So ook soms horings van bokke.

As daar geoffer word, **ku phahla**, of **ku gandzela** sit die kraalhoof en 'n paar ander familieledede om die altaar en klap hulle hande ritmies op die woorde wat die kraalhoof prewel. Hy spoeg dan bier in die potjie. Hierdie spoeghandeling wat met 'n tsoe-geluid ge-uit word, is 'n heilige handeling wat tydens alle gewone aanbiddinge uitgevoer word.

XIRHENGELE - POTSKERWE

Beskrywing en gebruike

As 'n pot gebreek het, word dit nie net weggegooi nie. Potskerwe word op baie verskillende maniere gebruik. Die **n'anga** is seker die persoon wat die meeste gebruik maak van potskerwe. Medisyne word daarin gemeng, en kan ook in die **xirhengele** aan die brand gesteek word om te rook vir sommige van die berokingspraktyke.

Tydens die ontginning van sout, speel gebreekte potte en potskerwe ook 'n belangrike rol. Die sout word in ou potte of potskerwe **swirhengele**, ingedamp (sien 4.20). Potte of skerwe word ook tydens die smelt proses van metale asook tydens die aktiwiteite by die smidsoondjie as houters aangetref. Water word hier bv. gebruik om die stukkie boombas wat gebruik word om die rooiwarm voorwerp te hanteer, nat te hou, deurdat dit in 'n potjie met water gehou word. Spesiale smeltkroese word van klei vervaardig en in die proses gebruik; ertse word in potte geberg.

3.6.7 Potte as broeikaste en begravniskis

Potte is ook soms as broeikaste gebruik. Sommige vrouens beweer dat 'n **mbita** vir hierdie doel gebruik is. Die te-vroeg-gebore baba word in blare van die **nhlampfurha**, kasterolie plant of die **nkuhlu**, rooiessenhout-boom, toegedraai. Segspersone beweer dat die medisinale waarde van die bome genesend op die baba inwerk en ook terselfdertyd 'n eweredige warmte



veroorzaak. Nadat die baba toegedraai is, word dit in die pot gelê. Sommige vrouens sê dat die opening so gelaat word, terwyl ander vertel dat daar rondom die nek van die pot gate geboor word vir lug, en die opening dan met 'n potskerf bedek word. Kort-kort is die baba dan uitgehaal om te drink. Die pot is binne in die hut gehou. Baie babatjies het volgens die vrouens al so oorleef. Hulle was dit eens dat hierdie broeikas beslis nie in 'n sonnige plek gehou is nie, maar dit moes op 'n warm plek wees. Volgens Junod [I 1927: 40] is die pot in die son geplaas.

Potte word ook gebruik om doodgebore babas in te begrawe. So 'n pot het nie 'n spesifieke naam nie. Enige pot, oud of nuut, of gebreek kan hiervoor gebruik word. Die moeder van die dooie kind word deur ander ou vrouens begelei. Die kind word in die pot geplaas en word op 'n koel of nat plek langs die rivier begrawe. Die pot word onderstebo gedraai en in die graf geplaas. Daarna slaan die vrouens met 'n klip op die pot se bodem sodat dit breek en gooi dan sand daaroor om dit in die graf te bedek. Junod [I 1927: 165-166] beskryf ook die begrafenis van babatjies in gebreekte potte. Dit is 'n taboe om enige baba wat nog nie deur die rite "om aan die maan geoffer te word", gegaan het nie anders as in 'n gebreekte pot te begrawe. Ook onder die Valenge in Mosambiek het hierdie potbegraving plaasgevind, [Earthy 1968: 153-154].

3.7 BENUTTING VAN POTTE

Soos dit met enige materiële kultuurvoorwerp die geval is, moet ook potte by die Tsonga in die konteks van die Tsongakultuur gesien word. Alhoewel alle potte by alle bevolkingsgroepe primêr 'n ekonomiese of praktiese funksie verrig, word potte by die Tsonga ook op ander terreine gebruik as slegs vir die voorbereiding, nuttiging en berging van voedsel. Dit is die rol wat potte op die ander kultuurterreine speel, wat dit dan 'n stam-eie karakter verleen.

Dit is derhalwe belangrik om materiële kultuurvoorwerpe in hulle breër kulturele verband te bespreek en nie slegs as geïsoleerde voorwerpe nie. In hierdie afdeling sal die verskillende tipes potte asook potskerwe, bespreek word soos hulle nie net op ekonomiese terrein gebruik word nie, maar ook



volgens die behoefte wat potte op 'n bepaalde wyse vervul in die sosiale, godsdienstige, politieke en ander lewensterreine van die Tsonga.

Aangesien die kultuurfasette van 'n volk uit die aard van die saak so inmekaar gevleg is, is dit ook in die geval van potte nie altyd moontlik om hulle gebruik in waterdigte kompartemente te behandel nie. As die manne bv. bier drink as hulle politieke sake bespreek, vervul die **jomela**, bierbeker, 'n sosiale sowel as 'n politieke funksie, of as 'n potskerf gebruik word tydens die rite na geboorte, **ku cibelega xirhengele**, het dit 'n sosiale sowel as 'n godsdienstige betekenis.

3.7.1 Die ekonomiese rol

Potte is primêr geskep om te voorsien in behoeftes wat daar in die ekonomiese lewe en meer spesifiek daaglikse behoeftes t.o.v. voedselbereiding ontstaan het.

(1) *Voorsiening in die daaglikse behoeftes*

Potte word daaglik by die voorbereiding van voedsel gebruik. Groenteblye of ander veldkosse word in potte of bakke gesit nadat dit skoongemaak is. Soms word sulke groente ook in 'n pot met water gewas voordat dit gekook word.

Termiete en ook grondbone word in die **nkambana** gerooster.

Mielies en boontjies word geweek, **ku loveka** in die **xilovekelo** of die **xitseka**.

Grondbone of maroelaneute wat dwarsdeur die jaar beskikbaar is en benut word, is 'n belangrike toevoeging tot die Tsonga se **miroho** of groenteblydis. Dit word altyd eers fyn gemaal, **ku tshimbela**, in 'n klein maalbak, **xihiswana**, en dan soms in klein bakkies, **xikambani**, geskep voordat dit in die gekookte groente ingeroer word. Fyngemaalde grondboontjies as smaaklike bydis word **xiridza** of **xipungo** genoem.



Mopaniewurms word, nadat dit van die mopaniebome geoes is, skoongemaak deurdat die ingewande verwyder word. Die een hand hou die wurm vas en met die ander hand word die ingewande uit die wurm gedruk. Hierna word dit in 'n pot gesit en met water afgespoel, en dan verder verwerk (vgl. later).

As suurpap gemaak word, word die mieliemeel eers in 'n weekbak, **xilovekelo**, met water dun aangemaak en dan oornag laat staan om ietwat suur te word, voordat dit gekook word. Ook tydens die bereiding van gewone mieliepap word die mieliemeel soms met water aangemaak voordat dit in die pot met kookwater, **nhlambeto**, oorgeskep word.

Mieliepap, **vuswa**, is die stapelvoedsel van die Tsonga. Dit word op 'n heel besondere wyse voorberei en altyd met 'n groentebidis bedien. Die kookprosedure word kortliks aan die hand van 'n reeks foto's beskryf (foto's 3.41, 1-7).

In die **xitsumba**, kookskerm sonder dak, word die **nhlambeto** met water gevul en op die oop vuur, gewoonlik op 3 klippe, **masweko**, geplaas. Die Tsonga gebruik 'n paproerder om die pap mee te klits. Die roerder word verkry van die Mingerhout, **muthuma/muhlome/nhlume/ *Breondia salicina***. Die wyse waarop die jong takke groei, maak dat die vorm 'n natuurlike klitser is (foto 2.11).

Foto 1: Die mieliemeel wat met water aangemaak is, is in die pot op die voorgrond van die foto. Dit is reeds in die papkookpot geskep en word nou op die vuur gelaat om te prut. Geen sout word by die Tsonga se mieliepap gevoeg nie.

Foto 2: Die mieliemeel wat nie gebruik is nie, word in 'n **nthabana**-mandjie gehou. (vgl. links op die foto). Die **nkambana** in die voorgrond dien as deksel (vgl. ook foto 3) en in die agtergrond kan nog 'n keer die pot gesien word waarin die mielie-meel met die water aangemaak is.

Foto 4: As die pap te slap is, word nog droë mieliemeel by die pap in die pot gevoeg en dan



Foto 5: driftig met 'n houtlepel geroer, **ku gurumbela**. Die roerproses vind op 'n spesifieke manier plaas, nl. met sterk draaibewegings soos duidelik op die foto gesien kan word. Pappotte het 'n groter opening as die houerpotte sodat die inhoud makliker geroer kan word.

Foto 6: Die pap het nou sy regte stewigheid: dit kan nie meer as slappap beskryf word nie, maar is ook nog nie 'n baie stywe pap nie. Dit het nog 'n hoë mate van vormbaarheid.

Die Tsonga kook hulle pap nie baie lank nie: \pm 10 minute in hierdie geval. Volgens Westerse mense sal dit nog as rou beskou word. Kort-kort word dit geroer en as dit klaar is, word die pot skuins gehou sodat die pap aan die een kant van die pot versamel. Dit is nou gereed om op 'n bepaalde manier uitgeskep te word.

Foto 7: Hierdie foto toon duidelik hoe die pap nou bietjie-vir-bietjie op 'n houtbord uitgeskep word. Die vorige laag mieliepap het alreeds 'n droë lagie gevorm as die volgende hoeveelheid daarop geskep word. Die afsonderlike lae kan duidelik gesien word. Die bord met hierdie "mieliepapkoeke" word nou bedek en meestal binne in 'n hut gebêre. Die **nhlambeto** word met water gevul en eenkant laat staan totdat daar weer pap gekook word. Dan word dit eers gewas. Gewoonlik word die hoofmaaltyd in die middag genuttig. Die mieliepap word al in die oggend of voormiddag voorberei en dan meestal koud geëet.

Saam met hierdie mieliepapkoeke word altyd 'n groentebydis, **miroho**, voorberei. Enige blaargroente wat beskikbaar is, word gekook, bv. wilde spinasie of ander eetbare veldgewasse, jong pampoenblare en -blomme of ander aangeplante eetbare gewasse. Gemaalde grondbone of maroelaneute word by hierdie dis gemeng asook 'n bietjie sout.

As dit etenstyd is, neem die vrou altyd eerste vir haar man sy kos en 'n wasskottel, **nkambana** om sy hande in te was. Hy eet by sy hut. Hy het sy eie houtbord met mieliepapkoeke en sy eie bakkie met bykos, **xixevo** of



miroho. Die kinders deel hulle pap en groente eenkant. Die vrou sit gewoonlik alleen of soms saam met die kinders, altyd naby haar **xitsumba**, kookskerm.

Die kos word soos volg genuttig: Ter aanvang word die hande in 'n **nkambana** gewas. Stukke van die mieliepapkoek word afgebreek, die droë velletjie afgetrek en vir die hoenders gegooi. Daarna word die stukkie pap in die groentesous gedoop en geëet. Almal eet soveel pap as hulle kan inkry, want hierdie is hulle hoofmaaltyd. As daar pap oorbly, word dit toegedek en in die **xitsumba** gelaat. Die kinders sal daarna enige tyd as hulle honger is ingaan en 'n stukkie pap afbreek en eet. Voor die volgende kooktyd word alle reste vir die hoenders gegooi.

Vleis word baie selde geëet. Dit word eintlik veral tydens feestelikhede genuttig. Hoenderdisse word meer gereeld as beesvleis geëet.

Groente

Die voorbereiding van groente geskied soos volg:

Die kookpotte **ximbitana** en **xinhlambetwana** wat kleiner is as die papkookpotte, **nhlambeto**, word gewoonlik gebruik vir die kook van die groentehydis **miroho**. Pampoenblare en blomme is 'n gewilde hydis. Die stingels en blaarare word van die pampoenblare en blomme verwyder. Die blare en blomme word in 'n bak met water afgespoel en word dan in die kookwater wat in die **ximbitana** kook, geplaas en gekook totdat dit sag is. Sout word bygevoeg sowel as fyngemaalde maroelaneute of grondboontjies.

Soos alreeds genoem is, lewer die veld verskeie eetbare blaargroente wat dan soos spinasie voorberei word. Onder andere word **miroho** van die volgende plante gekook:

guxe - *Cochorus confusus* en *Corchorus tridens* L

muxiji - *Bidens pilosa* L (uitheems)

thyeke - *Amaranthus thunbergii*.



Die blare van aangeplante gewasse word ook benut vir die bereiding van die bydis, o.a.:

pampoene - *Cucurbita pepo*

boontjies - *Phaseolus sp.* [Liengme 1981:506].

As daar 'n oorfloed van een of ander blare of groente is, word dit in 'n pot wat groter as die normale groentepotjies is gekook - d.w.s. 'n pappot. As dit gaar is, word dit in klein balletjies gevorm, platgedruk en gedroog om later gebruik te word. Die koekies of balletjies word teen 'n boom vasgeplak om te droog. Soms sit die vrou ook die koekies op haar dak of net op 'n sak, wanmandjie of iets soortgelyks. As dit droog is, word dit binne in die kookhut in 'n pot wat bedek word, bewaar, of vir langer periodes in die **xilemu** verseël (3.6.6).

Vleis en Vis

As vleis, **nyama**, genuttig word, word dit natuurlik ook in kookpotte gekook. Enige grootte kookpot word gebruik. Daar word nie spesiaal potte uitsluitlik vir vleisdisse gemaak nie. Die houtsneewerker vervaardig besondere vleisborde wat versier word deur brandskildering. Tradisioneel het hierdie vleisborde vier pote en weerskante handvatsels. Die man se vleis word gewoonlik in hierdie vleisbord vir hom bedien.

Die Tsonga is bekend daarvoor dat hulle vis, **nhlampfi**, eet. Die gebruik het sy oorsprong in Mosambiek waar vis volop is en waarvandaan die Tsonga kom. Vis word soms gedroog, of word vars gebruik. Dit kan oor die kole gerooster word. Dit word meestal in kookpotte gekook. Een segsvrou wat nog gereeld visvang beweer dat die Tsonga vroeër hulle vis in potskerwe en buite die kraal voorberei het, omdat baie mense nie van vis gehou het nie. Die Tsonga is die enigste van die Suidoos-Bantoesprekendes wat vis tradisioneel geëet het. Die vrouens vang self die vis met visfuike.



Mopaniewurm

Verder word mopaniewurms ook in potte voorberei. Die wurms word versamel in Januarie wanneer die mopaniebome, *Colophospermum mopane*, oortrek is met die wurms. Die voorbereiding is reeds beskryf. 'n Lekkerny is om die mopaniewurms net in 'n **nkambana** in vet te braai en dit dan te eet. Meestal word die wurms in 'n bietjie water gekook en as bydis genuttig.

Soveel mopaniewurms as wat gekry kan word, word versamel en gedroog vir die maer maande. Die wurms word soos beskryf is, voorberei, in 'n bietjie water gekook, en dan in die son uitgesprei om te droog. Die wurms word in enige pot van geskikte grootte gebêre. Hulle word daarna voorberei deur hulle weer in kookwater in 'n kookpot op te kook en daarna gewoonlik in olie te braai.

Geroosterde termiete, majenjhe of **muhlwa**, is 'n verdere lekkerny waarvoor die Tsonga baie lief is. Enige ou gebruikte pot word gebruik om die termiete mee te vang. 'n Gat word in 'n termiethoop waarin termiete voorkom, gegrawe en 'n pot, gewoonlik 'n tipe pappot van enige grootte word in die holte gesit. Die gat word dan dig met pale en takke bedek - soms word vandag 'n stuk plastiek daaroor geplaas en weer van die miershoopgrond daaroor gestrooi sodat 'n mens nie kan agterkom dat daar iets in die miershoop verberg is nie. Dit is 'n bekende feit dat die termiete 'n versteurde termiethoop vinnig herstel. So is dit ook in hierdie geval. Al die gangetjies wat versteur is, word gou weer deur die termiete herstel. Die pot word in hierdie proses in die termiete se boustruktuur opgeneem. Hulle maak dan nes in die pot. Die dag wanneer die Tsongavrou besluit om termiete uit te haal, word daar met pale op die termiethoop gestamp. 'n Groot klomp termiete versamel op die wyse in die pot. Die pot word uitgehaal en die termiete word dan in 'n **nkambana** gebraai en sout daaroor gestrooi. Dit word soos gesoute grondboontjies by Westerlinge as lekkerny genuttig.

As die vrouens haastig 'n paar termiete wil braai dan kap hulle 'n miershoopgangetjie oop, steek 'n stok in die gang af en wag 'n oomblik. Daar versamel byna onmiddellik 'n hele aantal termiete aan die stok. Hulle



stroop dit af in 'n houer en hou so aan totdat hulle genoeg termiete het om in 'n pot te braai.

Bier

Bier, **byala**, word dikwels gebrou, want dit word by elke moontlike geleentheid gedrink. Dit vervul nie net 'n belangrike rol tydens sosiale en religieuse geleenthede nie, maar vervul ook 'n ekonomiese funksie. Baie vrouens brou bier by hulle huise en verkoop dit dan vir 'n inkomste. Veral tydens die moeilike droogtejare wanneer daar geen oeste is nie, wend die vrouens hulle tot die brou van bier en verkoop dit om sodoende geld vir kos in die hande te kry.

Potte word spesiaal vir die brou van bier vervaardig. Dit alleen dui al op die belangrike status van bier in die Tsonga se lewenswyse. Bier word nie slegs as 'n verfrissende drank gebruik nie, maar word ook as voedsel beskou.

Vir die maak van bier word spesiaal groot potte vervaardig soos reeds beskryf. Die volgende potte word gebruik:

Die bierkookpot - **mbita ya ku sweka byala**

Bierstoorpot - **yimiso** - bier word nadat dit gekook is in die **yimiso** geskep om te gis

Potte waarin bier bedien word - **makhuwana**

Drinkbekers - **xijomelo**.

(2) Potte as handelsartikel

Potte speel as handelsartikels net so 'n belangrike rol as wat dit as gebruiksgoedere vervul. In die tradisionele bestaanseconomie waarvan ruilhandel 'n primêre hoeksteen gevorm het, was keramiekware baie meer gesog as in die huidige tye waar die Westerse huishoudelike gebruiksartikels maklik bekombaar is. Dit wil egter nie sê dat daar gladnie meer handel met potte gedryf word nie. Intendeel die vervaardiging van potte neem weer toe in hierdie dae van stygende koste in die Westerse ekonomie, met die gevolg dat ruilhandel weer 'n toenemende styging toon.



Soos reeds aangetoon is, was pottebakkerie in die tradisionele samelewing 'n baie meer gespesialiseerde beroep as vandag waarin die pottebakster potte uitsluitlik vervaardig het met die doel om 'n bestaan daarvan te maak deur al die ander huishoudings in die omgewing van erdepotte te voorsien.

Voordat geld as betaalmiddel in die tradisionele samelewings ingevoer is, het die pottebakster haar ware verruil vir ander goedere wat sy nodig gehad het en wat veral bestaan het uit wat ander vrouens uit hulle landerye geoes het. Hulle het ook in ruil vir potte die pottebakster se landerye vir haar bewerk. Grondbone, sorghum, en mielies was gewilde ruilmiddels en die persoon wat die potte wou hê het die pot van haar keuse een keer gevul met haar aanbod en dit vir die pottebakster uitgeskep (foto 3.42). Sodoende is die waarde bepaal en dan was dit haar eiendom. Gewoonlik word die grondbone of koring of ander ruilmiddel in 'n mandjie, **xirhundzu**, deur die koopster aangedra na die woonplek van die pottebakster en die potte word ook weer daarin gepak en op haar kop huis toe gedra. Junod verwys ook na hierdie manier van handeldryf waarvan hyself dikwels ooggetuie was [Junod 1927, II:140]. Hierdie handelstransaksie het terselfdertyd 'n sosiale rol vervul, want daar is tydens die transaksie oor en weer gesels. Nuus is uitgeruil en as dit plaasgevind het, terwyl 'n etery of drinkery aan die gang was, is die koopster ook genooi om deel daaraan te hê. Die pottebakster het soms deur ruilhandel genoeg kosvoorrade verkry. Dit was vir haar dan nie meer nodig om in die landerye te werk nie.

Sommige vrouens het die pottebakster gehelp om haar landerye te bewerk, want daar was altyd sekere gewasse wat sy vir haarself wou aanplant, soos kalbasse, pampoene of bone. In ruil vir potte het die vrouens dan 'n diens gelewer wat ook daaruit kon bestaan dat die vrouens die pottebakster behulpsaam is met die bou of herstelwerk van haar hutte, **tindlu**. 'n Verdere ruilmiddel wat dikwels onder die Tsonga voorgekom het, is sout wat hulle self ontgin het (4.7).

Nadat geld as betaalmiddel ingevoer is, het die ruilhandel feitlik verdwyn. Deesdae vind ruilhandel nie meer plaas nie en is geld die enigste betaalmiddel. Die waarde van die pottebakster se ware het baie gedaal, nie

slegs omdat dit nou in kontant bepaal word nie, maar ook omdat dit moes kompeteer met die Westerse gebruiksvoorwerpe.

Tydens die navorsing is daar geen geval teëgekome waar die vrouens met hulle ware handeldryf deurdat hulle daarmee rond gaan of selfs na 'n ander dorp gaan nie. Enigeen wat potte wou koop, gaan na die pottebakster toe. 'n Interessante aspek wat na vore gekom het op die vraag waar hulle hulle potte vandaan kry, is, dat die segspersone antwoord dat hulle dit by die Venda koop. Elke jaar in die wintermaande kom Vendamense met hulle ware na Gazankulu waar hulle dan van dorp tot dorp hulle potte verkoop. Dit verklaar ook deels die rede waarom Tsongapotte 'n groot ooreenkoms toon met die van die Venda, nie alleen wat vorm betref nie, maar ook na versiering en benuttingswyse.

Alhoewel Tsongapotte ook oor die algemeen van 'n hoë gehalte is, is Vendapotte altyd baie gesog weens hulle goeie kwaliteit wat afwerking, versiering en die dikte van die wande betref.

Ons het hier dus nie net te doen met ruilhandel en al die daarmee gepaardgaande houdings en verhoudings binne een stam self nie, maar ook tussen verskillende stamme wat 'n hele nuwe stel houdings en verhoudings tot stand laat kom wat weer op sy beurt wedersydse beïnvloeding, dus kultuuroorname tot gevolg het - 'n aspek wat hier nie in diepte bespreek sal word nie, aangesien dit 'n studieterrrein in sy eie reg behels.

Bogenoemde twee aspekte van die rol van pottebakkery, nl. by die voorbereiding van voedsel, en by handeldrywe, kan as die primêre funksie gesien word. Vir sommige ander ekonomiese bedrywighede word potte ook benut.

(3) *Ander gebruike van erdewerk*

Sout. Die wyse waarop potte gebruik word tydens die soutontginningsproses word in hoofstuk 4 bespreek. Nie net heel potte word gebruik nie, maar ook die potskerwe van groot gebreekte potte. Wanneer sout van gedroogte plante soos die plant **munywani** verkry word, word daar van twee potte



bo-oor mekaar 'n filtreerapparaat gemaak. Die plant word gedroog en veras en in die boonste pot geplaas. Hierdie pot het gate in die boom. Water word daarin geskep en die soutoplossing filtreer dan na die onderste pot. Hierdie oplossing word ingedamp.

Snuif en die wyse waarop dit in 'n maler fyngemaal word, is ook reeds bespreek.

Tydens die **hutbouproses** gebruik die vrouens potte wat al oud is, of groot potskerwe, vir verskeie doeleindes. So bv. word die klei of termiethoopgrond waarmee die hutte gepleister word in 'n groot ou pot gehou. Dieselfde geld vir die kleurmiddel waarmee die mure versier word en ook die beesmis waarmee vloere versier word.

Die **mandjievlegter** gebruik houers om die dun houtrepe of gras of palmblare wat hy gebruik in water te week. Hiervoor is groot potte en veral bakke ideaal. Vir die kleur van mandjies word die bas van die **ndzivata**, bastermaroela, *Lannea stuhlmannii*, in water geweek om 'n bruin kleursel te gee. Hierin word die houtrepe geweek wat dan bruin word. Ligte en bruin repe word dan afwisselend gebruik tydens die weefproses. Verskillende patrone word op die wyse verkry.

In die Tsongakraal word potte vandag ook tydens die **smeeproses** gebruik. 'n Pot met water staan byderhand om die stuk bas wat gebruik word om die warm yster mee vas te hou, nat en klam te hou. Stukkies ystererts word in 'n kleipotjie gehou, en tydens die smeltproses dien 'n potjie as die smeltkroes waarin die yster, wanneer die erts smelt, opgevang word. Waterpotte staan ook gereed vir die manne wat vir baie ure die blaasbalke moet pomp en daarvan baie moeg en dors word.

3.7.2 Die sosiale rol

Soos op verskillende terreine van die ekonomiese lewenswyse van die Tsonga, kan daar ook op die verhouding van erdewerk tot die politieke, sosiale, religieuse en regsaspekte van die kultuur gedui word. Die benutting van potte as een aspek van die tegniese skeppinge is met alle lewensterreine



van die Tsonga geïntegreerd. Dit kan aangedui word tydens die kind se geboorte en seremonies wat daarmee verband hou dwarsdeur die verskillende ontwikkelingsfases tot by die dood en begrafnisrites wat volg. Sommige van die tersaaklike optredes sal hierna bespreek word.

Wanneer die babatjie die eerste lewenslig aanskou, speel potte en potskerwe reeds 'n belangrike rol. Die tradisionele vroedvrou hou in 'n potskerf, **xirhengele**, sekere medisyne vir geval sy dit nodig kry. Water vir die was van hande ens. word ook in 'n **nkambana wo hlambela**, die bak om in te was, gehou. Die kos wat die moeder die eerste week eet, mag ook net uit 'n spesiale potjie geëet word.

Die eerste rite wat die baba beleef, is wanneer sy of hy vir die eerstemaal na 'n week deur die moeder uit die hut gedra mag word. Hierdie oorgangsrite, wat 'n suiweringsrite is, vind plaas sodra die naelstring afval. Die rite van die potskerf, **ku cibelesa xirhengele** word deur die **n'anga** onderneem. In 'n potskerf word daar 'n stukkie vel van die belangrikste wilde, sterk en gevaarlike diere geplaas, sowel as gedroogde plante van giftige of versterkende spesies. Die inhoud van die **xirhengele** word aan die brand gestee sodat dit rook. Die baba word deur die moeder uit die hut aan die **n'anga** aangegee. Die **n'anga** neem die kaal babatjie en berook dit van alle kante en van bo en onder. Hierna maal die **n'anga** al die orige stukkies vel tot 'n poeier, meng dit met 'n soort vet en smeer dit aan die baba se liggaam en gee die baba dan aan een van die teenwoordige ouer vrouens, **kokwana**, meestal die pa se moeder, wat 'n vreugdedans uitvoer. Sy gee dit aan een van die ander vrouens wat dieselfde doen. Hierdie rite van die gebreekte pot waardeur die baba in die gemeenskap ontvang word, hou terselfdertyd verband met die sosiale, religieuse en mediese aspekte van die Tsongakultuur. Die simboliek agter die rite van die gebreekte potskerf is om die kind te beskerm en te versterk teen alle gevare in die wêreld, hom sterk te maak soos 'n leeu, flink soos 'n duiker, beskerm teen giftige slange en plante, ens.

Wanneer die babatjie die eersgeborene, **mativula**, is, sal die **kokwana** 'n paar vrouens en mans bymekaar roep en na die hut gaan waarin die baba gebore is en 'n vreugdedans uitvoer, **ku khana**. Hulle sing woorde wat dui



op die rite van die rokende potskerf waarmee die baba berook is en hulle vergelyk die baba met 'n pot wat deur die vuurproses gegaan het. Na 'n maand word daar weer 'n dans uitgevoer, **xidzwele**, om die eerste maand van die baba te vier. Bier word vir al hierdie geleenthede gebrou. Terwyl die vrouens besig is om die baba in die gemeenskap in te lei, sit die mans eenkant en drink bier.

Vandag word baie babas in die hospitaal of 'n kliniek gebore wat die tradisionele gebruike laat verander, maar dikwels word gebruike op 'n aangepaste vorm steeds deurgevoer. Baie babas word egter nog in hutte en op die tradisionele wyse gebore en die vrouens kom nog die verskillende seremonies na.

So kan daar baie seremonies beskryf word waardeur 'n kind, 'n dogter en seun tydens hul inisiasie (die oorgangsrite van kind na jongvrou en jongman) en tydens die huwelik gaan, waartydens potte, potskerwe of ander erdewerkhouders 'n rol speel. Dogters sal van jongs af kleibakke en potjies maak, terwyl seuns kleiosse vervaardig. Die dogter leer ook vroeg om die kleipotjies op hulle koppe te balanseer en gaan van jongs af saam met die vrouens om water te skep.

Wanneer die dogters tydens hul inisiasietydperk in die dogtershut, **nhanga**, is, word hulle onder andere alles oor die gebruike, maniere, tradisies, **xinhanga**, geleer. Spesiale potte en potskerwe wat tydens hierdie oorgangsrite gebruik word, word agterna nie weer gebruik nie en saam met al die ander dinge in die afsonderingshut verbrand. Dieselfde geld vir enige erdewerk tydens die seuns se inisiasie. Die reinigingsrites word **ku hlamba ndzhaka** genoem.

Potte vorm ook altyd deel van die bruidskat wat die dogter saambring na haar nuwe tuiste, dié van haar man se wooneenheid. Wanneer die jong bruid, **nhlomisa**, na haar man se kraal gaan, **ku hlomisa**, neem sy gewoonlik 'n hele stel huishoudelike gebruikeartikels, **mahlomo**, saam. Dit word deur haar eie mense aan haar gegee.



Tydens baie sosiale geleenthede soos danse, verwelkomingsfeeste en andere word bier genuttig en 'n verskeidenheid potte word hiervoor gebruik. Vir die hele proses word daar potte benodig - vanaf die eerste kookproses in 'n **mbita ya ku sweka byala**, tot die biergisting in **yimiso**, en die oortap in bedieningspotte, **makhuwana**, tot die drinkpotjie, **jomela**. Wanneer die fees sekere religieuse of politieke verrigtinge opvolg, is dit nog steeds 'n sosiale aangeleentheid, maar die potte speel dan ook 'n religieuse of politieke rol.

Onderskeid tussen die verskillende geslagte kan bv. ook tydens die vervaardigingsproses van potte waargeneem word. Slegs vrouens vervaardig potte en boonop is dit ook nog 'n spesialiswerk. So kan sosiale aansien en senioriteit ook waargeneem word wanneer bier of kos bedien word. Die vrou sal altyd heel eerste vir haar man kos bring of bier bedien. **Xiwidzo/xiwiko** is die gebruik om die eerste bier van 'n drinkparty deur die vrou aan die hoof van die wooneenheid, **nkulukumba wa muti**, aan te bied. Dit dui ook op 'n respekverhouding en wys aan die besoekers dat die bier veilig is. As die man alleen is, sal die vrou wat die bier gebrou het dit vir haar man bring en self die eerste sluk drink om te wys dat die bier veilig is en daar geen gif in die beker is nie.

Ander geleenthede wat daarop dui dat die man die hoof van die gesin of wooneenheid is, kom voor wanneer die vrou eers vir haar man sy kos bring in 'n houtbord en eetbakkie, **nkambana**, voordat die ander gesinslede bedien word. Die jong getroude bruid bring 'n spesiaal vervaardigde en met krale versierde mandjie, **nthabana**. In hierdie mandjie word die man se kos wat in 'n eetbak is, vir hom bedien. Sy wasskottel, **nkamba**, verskil ook in grootte van dié van die vrou en kinders, om aan te toon dat hy nie op gelyke vlak met hulle is nie. Die man se sosiale aansien word op dié wyse erken en respekteer.

Slegs potte of bakke wat deur die man benut word, word versier. Die aanbring van versierings is 'n aanduiding van verering en respektoon.



3.7.3 Die religieuse rol

Die verering van die voorouergeeste, staan sentraal in die Tsonga se religieuse lewe. So ook bestaan daar die geloof in 'n onpersoonlike krag wat ten goede of kwade aangewend of beïnvloed kan word. Op beide terreine speel kleipotte en bakke 'n rol tydens menige seremonies en rites. Erdewerk wat direk met die religieuse lewe van die Tsonga verband hou is die potjie, **xijomelani**, by die offeraltaar, **gandzelo ra swikwembu**, in die Tsongawooneenheid. Hierdie plek dien as skakel tussen die lewendes en hulle voorouergeeste, **swikwembu swa ka hina**. Tydens offerhandelinge, **ku phahla**, word daar deur die kraalhoof bier in die potjie gespoeg, terwyl hy woorde prewel en die ander teenwoordiges ritmies hande klap. Daar bestaan nog baie offerplekke binne woonkomplekse in Gazankulu wat daarop dui dat voorouerverering sentraal staan in die Tsonga se alledaagse lewe.

Ook die fees van die eerste vrugte, **luma**, is 'n baie belangrike gebruik wat by die Tsonga nagekom word. Reeds met die begin van die ploeg en planttyd word voorbidding by die familiegeeste, **swikwembu swa ka hina**, gedoen, sodat die oeste 'n goeie opbrengs sal lewer. Die voorouergeeste beïnvloed die lewe van die lewendes voor- of nadelig en moet derhalwe altyd in ag geneem word. Misoeste of enige ander onheil word aan ontevredenheid van die voorouergeeste toegeskryf. Offerhandelinge volg om hulle goedgunstigheids te vra.

Wanneer die oeste ryp is en voordat enigiemand mag begin om te oes en te eet, moet daar eers die **luma**-rite uitgevoer word. **Ku luma** beteken eintlik om te byt, en die rituele betekenis is:

"to remove the injurious character of a given food by a certain ceremony" [Junod 1927, I:394].

Die eerste maroelavrugte, **makanyi**, wat ryp is, word versamel en by 'n hoofsetel tot maroelabier, **vukanyi**, voorberei. Dié drankie word by 'n graf van 'n gestorwe stamhoof uitgestort en van die geeste word 'n voorspoedige jaar afgebid. In Gazankulu, in die gebied van navorsing, is so 'n plek van



stamgeeste aan die navorsers uitgewys. Dit lê tussen Giyani en Dzumeri (sien kaart 1.1) by 'n koppie. Dit is 'n heilige plek en word nie sommer deur gewone mense betree nie.

Die hele proses van die maak van maroelabier kan in 3.7.1 nagelees word. Alhoewel die voorbereiding en nuttiging van die bier in kleipotte 'n ekonomiese rol vervul, het dit weens die belangrike funksie tydens die **ku luma**-rite 'n baie sterk religieuse karakter.

Die seremonie wat in vier fases vervul word, word deur Junod [1927, I:397-404] deeglik beskryf. Sien ook Terblanche [1983:13-15]. Die voorouergeeste word genooi om aan die feestelikhede deel te neem, hulle word gevra om te help dat die mense nie met mekaar baklei nie, want as hulle eers begin drink het, word die meeste van hulle vir 'n hele tyd bedwelm van die alkohol. Niemand mag ook drink voordat die ouer en gerespekteerde familieledes nie begin het nie. 'n Vaste orde word gehandhaaf.

Ook taboe's, **ku yila**, speel 'n religieuse rol. Sekere taboe's word tydens die **ku luma**-seremonie nagekom en ander taboe's hou verband met die vervaardigingsproses van die potte (ekonomies), maar kry nou religieuse betekenis weens die aard van die handeling. Daar bestaan geen selfstandige naamwoord vir taboe nie en word slegs in die infinitiefvorm gegee.

'n Paar landboukundige taboe's kom ook voor, soos bv. 'n jong meisie wat nie tussen die pampoensplante mag deurloop nie. As sy dit doen sal sy 'n slegte liggaamsreuk ontwikkel, en geen seun sal van haar hou nie. Vrouens mag nie in hulle landerye fluit, nadat hulle gesaai het nie, anders lok hulle die **noyi**, of towenaar, wat die oeste in gevaar sal bring. Ook tydens die vervaardigingsproses van erdewerk is daar sekere taboe's wat nagekom moet word (3.5.7). As taboe's nie in ag geneem word nie, kan dit slegte gevolge vir die betrokke persoon meebring. Die noue verband van materiële skeppinge met die ekonomiese sowel as die religieuse lewe van die Tsonga spreek, soos hier bo beskryf, byna vanself.



3.7.4 Die politieke rol en verband met regsreëls

Die **vandla** is die hof, of vergaderplek van mans in of buite 'n woonkompleks, **muti**. Hier kom die mans byeen vir formele en informele sake. Dit gebeur dan dikwels dat hulle hier bier drink. Wanneer dit tydens, of ná 'n hofsitting is, en die vrou bring vir die mans bier in **xikhuwani**, en hulle drink die bier uit 'n **jomela**, word hierdie erdeware binne politieke konteks geplaas.

Ook wanneer 'n jongman en meisie trou, en die meisie gaan woon by haar nuwe eggenoot in dié se kraal, bring sy van haar eie potte saam. Sy bring egter die eerste tyd in haar man se moeder se kookplek, **ndyangu**, deur om sodoende in die nuwe gesinseenheid voorgelig te word. Sy leer nuwe gedragsreëls (gewoontereëls en regsreëls), **milawu**, soos dit by haar nuwe tuiste nagekom word en betoon groot respek teenoor haar man se vader as hoof van die woonkompleks, **nkulukumba wa muti**. Sy help haar skoonmoeder ten opsigte van voedselversameling, voedselvoorbereiding en bediening, deurdat sy vir hulle kook. Sy sal haar man en haar vader se kos bedien.

Die verhouding tussen haar en haar nuwe eggenoot word ook deur besondere regsreëls bepaal. Die eerste drie weke sal haar man by haar eet, maar daarna sluit hy hom by die manne aan. Hy sal by haar eet wanneer sy haar eie pot, **nhlambeto**, kry. Dit gebeur gewoonlik wanneer die man se jonger broers trou en die nuwe bruid die woonkompleks, **muti**, betrek. Dan neem sy dié rol oor.

Daarna sal die man soms by sy vrou in die **ndyangu**, haar eie kookskerm, kom sit. Sy eerste vrou, **nsati lonkulu**, beklee 'n sekere status en wanneer hy 'n tweede vrou trou, geniet sy steeds aansien as die hoofvrou en word met respek behandel. Daar geld egter taboe's wat nagekom moet word. Wanneer sy byvoorbeeld menstrueer is dit taboe vir die man om by sy vrou te kom. Sy mag nie mieliemeel met haar hande aanraak nie. 'n Man met meer vrouens sal nie uit 'n pot van 'n vrou tydens hierdie tyd eet nie. Sy slaap ook tydens hierdie tyd op 'n slaapmat wat sy net tydens hierdie



periode gebruik. Wanneer die tyd verby is, sal sy haar hut se vloer nuut smeer en met gewone klere uitkom as teken dat sy weer rein is.

Wanneer die egpaar skei, sal sy van haar eie erdeware saam met haar neem omdat dit haar regmatige eiendom is.

3.8 SAMEVATTING

Keramiekware speel nog steeds 'n belangrike rol in die alledaagse lewe van die Tsonga en word dikwels in die tradisionele en landelike gebiede verkies bo Westerse houers vir kosbereiding en bediening. Ook by die Tsongakraal-Opelugmuseum is pottebakkerie een van die sleutelbedrywe wat beoefen en aan die besoekers gedemonstreer word. Omdat die ekonomiese lewe van die Tsonga hoofsaaklik wentel om akkerbou en versamelaktiwiteite, het hulle 'n meer gevestigde woonwyse beoefen wat meestal deur meer permanente gebruiksartikels soos kleipotte gekenmerk word.

Pottebakkerie het reeds in die Tsonga se vaderland in Mosambiek voorgekom en kom steeds op groot skaal in Gazankulu voor. Die onmiddellike bure van die Tsonga, nl die Venda, Lemba en die Lobedu en Pedi het almal keramiekware vervaardig. Alhoewel elkeen van dié stamme 'n eiesoortige stel erdeware volgens vorm en versiering vervaardig en benut, is 'n mate van beïnvloeding en ooreenstemming tog waarneembaar. Die Venda-pottebaksters was die bekendstes wat ook in die Tsonga- en Noord-Sothogebied handel met hul potware gedryf het. Ten spyte daarvan het die Tsongaprodukte tot vandag in 'n mate hulle eiesoortige vorm- en versieringselemente behou. Dit het wel heelwat verander van die erdeware in Mosambiek, veral wat vorm en in 'n mindere mate wat versiering betref. Na 'n vergelyking van verskillende Tsonga- en Tsongaverwante potte in museums sowel as uit die literatuur, word daar tot die gevolgtrekking gekom dat die Tsongapotte van Mosambiek heelwat verskil van die van Gazankulu, dat daar wel tot nie so lank gelede nie heelwat oorspronklike Tsongapotte in Gazankulu voorgekom het, en dat die verandering eers in die laaste 15 jaar voorgekom het. Daar is gepoog om potte te vervaardig wat so lyk soos die van die meesters in die pottebakkersbedryf, die Venda. Die wyse van vervaardiging word in afdeling 3.5 beskryf. Die verskillende tipes



keramiekware wat by die Tsonga voorgekom het en grootendeels nog steeds voorkom, word in tabel 3.1 aangedui. Veranderinge wat as gevolg van kultuurbeïnvloeding voorkom, is ook beskryf om aan te dui hoe die tradisionele keramiekware van die Tsonga in Mosambiek sowel as in die Transvaal gelyk het, hoe dit verander het en aanbevelings sal gemaak word om die oorspronklike vorm en versiering weer na die museum terug te bring.

Pottebakkery is gespesialiseerde arbeid en word van die moeder na die dogter oorgedra. Daar kom geen groot geheimhouding tydens vervaardiging voor nie. Dit is ook nie 'n taboe dat ander vrouens die maak van potte mag aanleer nie. Dit verklaar hoekom sekere seremonies en rites nie meer so dikwels nagekom word nie.

Tradisioneel het die pottebaksters sekere offerhandelinge tydens die proses nagekom en sekere taboereëls het gegeld. Ouer pottebaksters doen dit vandag nog. Dit kan byvoorbeeld gesien word aan die baie klein bondeltjies takkies wat by die kleigate aangetref word, of wanneer sy 'n amulet dra. Daar bestaan dus 'n rituele komponent wat 'n dieper insig in Tsongakultuur gee en dui op die rol van potte as tegniese skeppings met 'n waarde tydens die religieuse organisasie van die Tsonga. Die verhouding van potte met die ekonomiese, sosiale en regsaspekte van die Tsongalewenswyse spreek byna vanself.

In die verlede was kleipotte 'n belangrike handelsartikel. Alhoewel potte deesdae met geld betaal word, kom dit vandag nog voor dat kleiware geruil word vir ander items, soos kos (bv. grondbone), asook vir dienste.

3.9 WAARDE VIR DIE MUSEUM

Aangesien opvoeding vandag een van die museum se hoof funksies is, kan daar in 'n volkekundige museum baie kennis van 'n volk se lewenswyse aan die besoeker oorgedra word. Opvoeding kan op verskillende wyses gedoen word soos deur uitstallings, lesings, demonstrasies, deelname, videovertonings, mobiele uitstallings ens. Daar moet egter altyd gepoog word dat 'n voorwerp of voorwerpe nie losstaande of in isolasie van die kultuur



uitgestal word nie. Voorwerpe moet funksioneel uitgestal word, dit wil sê, binne die konteks waarin dit voorkom of benut word.

'n Opelugmuseum bied die beste moontlikheid waar alle voorwerpe soos kleipotte binne die konteks van die totale lewenswyse van 'n volk aan die besoeker vertoon kan word. Aanvullende programme tot die blote demonstrasie van potvervaardiging, soos observasie van die bakproses, of bereiding van voedsel, kan gereël word. Die Tsongakraal-Opelugmuseum bied die moontlikheid om aan hierdie funksie te voldoen.

Daar moet by die Tsongakraal weer eens oorweeg word of die demonstrasie van die vervaardigingstegniek van 'n pot werklik vir die besoeker meer vertel van die volk se hele lewenspatroon, en óf die erdeware nie moontlik in isolasie vertoon word nie? Watter opvoedkundige waarde het hierdie demonstrasie vir die besoeker? Verstaan hy dat alle kultuurfasette as 'n eenheid funksioneer? Kom die funksionele benadering hier tot sy reg?

By die beantwoording van hierdie vrae moet daar egter ook in gedagte gehou word dat die besoeker baie min sal waarneem en verstaan. Die aspek "binne kultuurverband" moet op die eenvoudigste manier moontlik oorgedra word.

Voorstelle, wat in hierdie verband gedoen kan word, is die volgende:

Die toergids

Uit ondervinding word daar aanvaar dat die besoekers baie min onthou wanneer die toergids vir hulle tydens 'n toer soveel as moontlik van die pottebakkerbedryf probeer vertel. Dit is egter belangrik dat hy/sy oor al die inligting beskik, sodat hy tog soveel as moontlik kan oordra. Hy moet ook sy eie oordeel gebruik en wanneer die geleentheid hom voordoen, kan hy uitbrei, veral as visuele voorwerpe byderhand is, soos bv. die hele reeks erdeware wat die Tsongavrou benut, uitgestal op die stoepie wat om die huis is.



Uitstillings

Om die taak van die toergids te vergemaklik moet die pottebakster, soos reeds genoem, 'n hele reeks of die hele stel erdeware langs die hut uitstal. Daar kan ook 'n "uitstalling" in die kookskerm wees waar sy besig is om kos voor te berei en te kook en die besoeker kan die potte in hul natuurlike konteks waarneem.

Die besoeker kan ook in die hut, waar die potte besig is om stadig droog te word, toegelaat word, om te sien dat die ongebakke versierde potte baie mooier lyk as dié wat die bakproses deurgaans het - die kleure is meer helder en die potte blink. Hulle kan ook sien hoe die potte geberg word en dat hulle met 'n nat sak of komberse bedek word, sodat die droogproses stadig plaasvind.

In 'n ander uitstalling kan potte van die omliggende stamme langs mekaar vertoon word, sodat die besoeker kan sien dat elke volk se potte van die ander verskil.

Oudio-visuele hulpmiddels

Binne in die hut kan daar 'n fotouitstalling wees van prosesse wat die besoeker selde sien soos die bakproses, die versiering, die verkryging van die klei, ens. Hierdie inligting kan ook met 'n videovertoning oorgedra word.

Programme

'n Spesiale pottemaakprogram kan aangebied word. Hier kan die hele proses meer in detail behandel word. Daar kan gepoog word om aan die besoeker te verduidelik hoekom die potte van verskillende volke verskil. Die verskillende vervaardigingstegnieke kan ook uitgewys word.

Die funksie van alle potte en bakke kan bespreek word en die rol van die potte tydens die onderskeie sosiale, religieuse of politieke verrigtinge kan verduidelik word. 'n Spesiale program kan ook oor die hele aspek van bier maak en bierdrinkery saamgestel word om aan te dui dat bier bv. gebrou



word as dank vir dienste, as eerbetoon aan die bruidegom, as wyse van gasvryheid of eerbetoon aan vriende ens.

Een van die belangrikste programme wat aan besoekers aangebied kan word, is oor die voorbereiding en nuttiging van tradisionele spys en drank. Die omgewing waarin die Tsongakraal voorkom, bied 'n ryke verskeidenheid van produkte om hierdie aspek, as 'n onvergeetlike ervaring aan die besoeker aan te bied.

Vervaardiging

Die blote feit dat kleipotte nog steeds wyd in Gazankulu voorkom dui nie op stagnasie nie, maar eerder op die vermoë van tegniese skeppinge om aan te pas aan nuwe omstandighede [Davison en Hosford 1978:318]. Die bespreking van nuwe potvorme en versierings wat onder die Tsonga voorkom, dui op die dinamiese karakter van kleipotte. Hierdie aspek van kultuuroorname en kultuurbeïnvloeding leen hom uitstekend tot uitstallings en behoort in die museum opgeneem te word.

Wat dus bepleit word is dat nie net een reeks van geykte kleipotte vervaardig en uitgestal sal word nie. Daar moet vanaf die potte wat vandag vervaardig word na die verlede gekyk word. Die nuwe tipes potte behoort ten minste versamel te word, om sodoende die kontinuïteit en veranderinge van erdeware by die Tsonga uit te beeld. Die hedendaagse mode om potte met helderkleurige olieverf te versier, moet uitgebeeld word. Die museum moet lewendig bly en gedurig sulke nuwe voorwerpe, inligting en materiaal versamel om aan die publiek te kan oordra.

'n Uitstalling van potte vanaf Mosambiek om die oorspronklike vorm te wys en hoe kultuurbeïnvloeding tot op die huidige plaasgevind het, is ook noodsaaklik. Daar word ten sterkste aanbeveel dat daar by die Tsongakraal weer teruggegaan word na die maak van potte met die oorspronklike vorm soos dit veral in Mosambiek aangetref is en hier en daar nog in Gazankulu aangetref word. Die hedendaagse potte wat by die Tsongakraal gemaak word verskil weinig van Venda- en Lobedupotte en vertoon sodoende nie die eiesoortige karakter wat dit as Tsongapotte kan hê nie.



Hierdie aanbeveling word gedoen met 'n verkoopsaksie in gedagte wat die museum sal moet volg om in die toekoms te kan oorleef. Geen oorspronklikheid word deur die potte wat op die oomblik vervaardig word geopenbaar nie. Hierdie studie het bevind dat die tradisionele Tsongapot verskil het van die Venda- en Noord-Sothotradisie. Hierdie bevindinge behoort as 'n nuwe stimulus uitgevoer te word, sodat die ou andersoortige potvorm weer ten opsigte van die kultuurhistoriese, en kommersiële aspekte in die museum tot sy reg kom. Die aanbevole ware Tsonga-keramiekware kan op Fig. 3.10 en 3.11 gesien word.

So sal dit moontlik word om die tradisionele potwerk, die wat verband het met die Venda en Lobedu, en die moderne variasies as drie fases in die ontwikkeling van die Tsongakeramiek in die museum te verbeeld.



HOOFSUK 4
SOUTVERVAARDIGING

4.1 VROEGSTE VERWYSINGS NA SOUTGEBRUIKE

Daar kan nie 'n tyd in die geskiedenis of die voorgeskiedenis onthou word waarin die mens sonder sout geleef het nie. Die mens het baie gou agtergekom dat sout goeie preserveereienskappe het, sodoende het sout as een van die oudste en belangrikste handelsartikels ontwikkel, en is ook as betaalmiddel gebruik.

Fox and Young [1982:44] deel ons mee dat die woord salt (sout) afgelei is van 'salarium' of 'salaris', wat 'soutgeld' beteken, waarmee die Romeinse soldate betaal is. In die Middeleeue het die Venesiërs alles in hulle vermoë gedoen om beheer oor die soutwerke en die handel in sout te verkry.

"Venice even waged 'Salt wars' to control the market, shrewdly noting that men could live without gold and silver, but not without salt" [Grosvenor ed. 1977:222].

Hierdie belangrike rol van sout dwarsdeur die handelsgeskiedenis, word nie allerweë besef nie. Ook in Afrika meld Witt dat sout veral gesog was vir menslike gebruik en dat menige handelsroete sy ontstaan aan hierdie feit te danke het. Hy haal Heinrich Barth aan

"... one of the chief staples in Timbuktu, and in some respects even more so than gold, is salt, which together with gold formed articles of exchange all along the Niger from the most ancient times" [Witt m.s.:1].

Ook Lipps verwys daarna, dat sommige stamme

"... who count salt among the most valuable possessions of man, go long distances to get it by trading, if it is not otherwise obtainable, get it from the swamp plants by an exceedingly complicated process" [1949:155]

En verder

"Salt is a recognised currency in most parts of Africa" [Lipps 1949:205].

Sout word ook genoem as handelsware tydens die uitgebreide handel wat vir eeue reeds tussen Delagoabaai en die binneland bestaan het en waar die Tsonga as handelstussenganger opgetree het [De Vaal 1985:8-14].

Een van die heel vroegste verwysings na die soutfiltreerproses deur die Tsonga in Noord-Transvaal is 'n foto in Junod se beskrywing van die Tsongalewenswyse. Ongelukkig word die plek nie duidelik aangetoon nie, [Junod 1927, II:36]. In 1963 beskryf Velcich ook die proses van soutverkryging soos hy dit by die Shangana in Noord-Transvaal waargeneem het [Fox and Young 1982:44]. Dit stem ooreen met Witt se meer volledige beskrywing van soutontginning deur die Tsonga by Soutini [1966:21-24].

Met verwysing na vuur en sout meld Junod dat

"... Tsonga do not remember a time when they did not possess these two most important elements of the culinary art" [Junod 1927, II:33]

Hy noem drie maniere van soutverkryging wat aan die Tsonga bekend was:

- Om dit langs die Ooskus of in die soutpanne in die Soutpansberg te versamel;
- Om met 'n eie soutfiltreerproses sout by minerale soutbronne te ontgin; en
- As geen sout op dié wyses verkry kon word nie, om dit van sekere plante te verkry [Junod 1927, II:35; Fox and Young 1982:46; Witt m.s.:3].

Die twee laasgenoemde maniere tref ons nog in die studiegebied aan. Inligting oor Eiland en Soutini wat onder die aandag gekom het, het gelei tot opgrawings deur die Universiteit van die Witwatersrand. Mike Evers, die argeoloog, het met bevindinge gekom wat daarop dui dat soutontginning al vir eeue by Eiland plaasgevind het [Evers 1975:74]. Die bedryf het eers opgehou met die koms van die eerste blankes tussen die jare 1920 en 1930 [Pers. med. Mindavazi Zitha; Bates 1947:365; 1955:1].



By Soutini, 'n plek langs die Klein-Letabarivier in Gazankulu, waar soutontginning in 1966 deur Witt beskryf is, is die Tsongavrouens nog steeds elke winter besig om sout uit die southoudende grond langs 'n minerale soutbron te ontgin. Dit is die enigste plek in die Republiek van Suid-Afrika waar tradisionele soutverkryging nog steeds voorkom.

Op grond van die navorsing wat reeds gedoen is, kon die hele proses van soutverkryging by die Tsongakraal-Opelugmuseum herkonstrueer word. Niemand het nog gepoog om werklik bewyse te kry oor wie die mense was wat vir eeue reeds sout in die Transvaalse Laeveld ontgin het nie. Die verband tussen die Tsonga as handelaars, die feit dat hulle al vir meer as 'n eeu in die Laeveld woonagtig is en soutontginning ken, en die vraag wie die vroeë ontginners was, moet nog nagevors word.

4.2 DIE VOORKOMS EN VERSPREIDING VAN SOUTNEERSLAE IN DIE NOORD-TRANSVAALSE LAEVELD

Argeoloë werp belangrike lig op die soutwerkterreine in die Laeveld. Daar is verskeie plekke oos van Tzaneen, wat tradisioneel deur die Tsonga bewoon was, waar soutneerslae rondom warmwaterbronne voorkom, en waar soutontginning deur die mens reeds baie lank plaasgevind het. Nie een van hierdie plekke is verder as 100 km vanaf Eiland geleë nie. Dit was veral Evers [1979, 1975] wat twee terreine argeologies ondersoek het as deel van die ystertydperkterreine in Transvaal.

Die liggingskaart Fig. 4.1 dui die verspreiding aan van die vier termiese bronne in die Noordoostelike Transvaal.

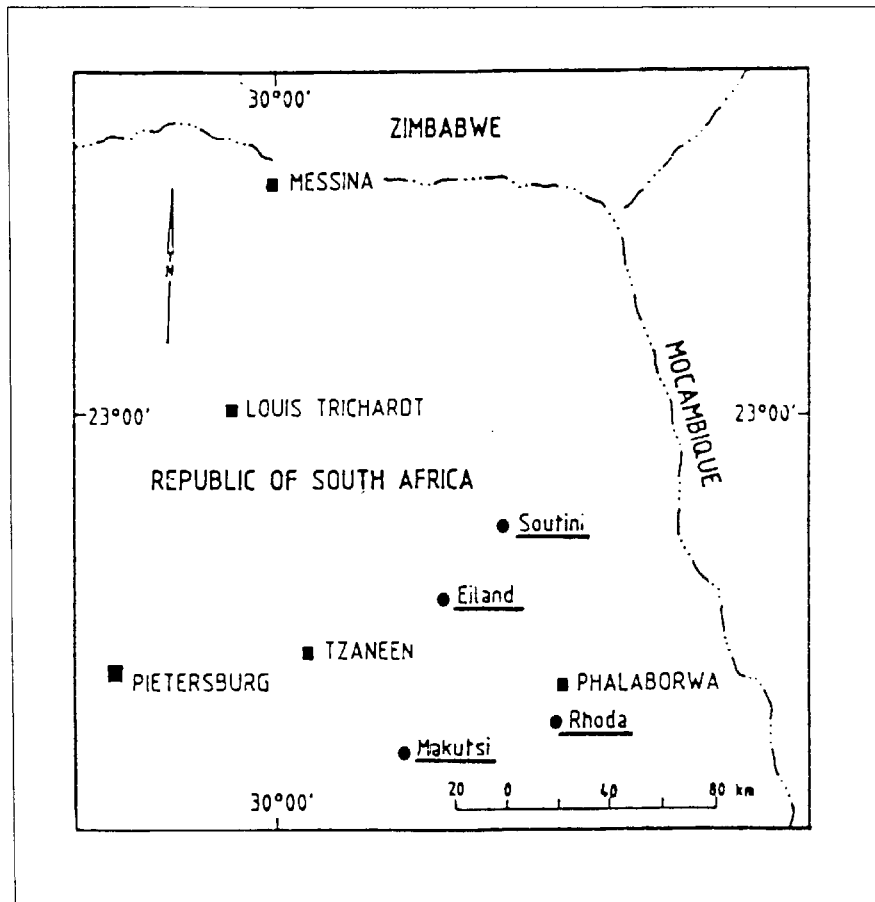


Fig 4.1 Volgens Kent 1986:144. Die vier souterterreine in Noordoos-Transvaal

Alhoewel twee van die souterreine nie in die navorsingsgebied val nie, is tog gepoog om uit literatuurbronne die vier terreine in Tsongakonteks te sien. Die Rhodaterrein by Phalaborwa is op een van die erkende handelsroetes geleë [De Vaal 1985:5-14; Monteiro 1987:89], en Makutsi Spa in die Harmoniegebied ten suide van Eiland is nie baie ver daarvandaan nie, en dus ook in 'n gebied waar Tsonga gewoon het. Op grond van Evers se navorsing gaan souterontginning moontlik terug tot die Vroeë Ystertydperk [vgl. Evers 1975, 1979, 1981]. 'n Kort beskrywing sal van die terreine gegee word, sodat die moontlike verband tussen die vier souterterreine bepaal kan word.

4.2.1 Rhodasoutwerkerrein te Phalaborwa

Ten ooste van die warmwaterbron by Eiland, net suid van Phalaborwa is 'n minerale bron aan die suidoewer van die Selatirivier op die plaas Rhoda. Reeds in 1937 maak Schwellnuss melding van seepsteenbakke by 'n uitgedrooge fontein.

"One of these pots contained a little salt, suggesting that this was a site where salt was once collected by solar evaporation"
[1937:912]

Tekens van primitiewe soutwerke asook seepsteenbakke en oorblyfsels van bakke is daar gevind. Seepsteenbakke kom by al die soutwerkerreine voor.

Die terrein is totaal deur Eskombedrywighede vernietig, maar in die vroeë sestigerjare kon Witt nog die soutvervaardigingsproses daar waarneem en kortliks in sy ongepubliseerde manuskrip beskryf. Die metode verskil van dié by ander soutwerke deurdat die soutoplossing in vlak seepsteenbakke, wat deur mans vervaardig is, deur sonverhitting ingedamp is.

4.2.2 Soutini

Ongeveer 80 km noord van Eiland, in Gazankulu langs die Klein-Letabarivier lê Soutini. By Soutini, ook 'n minerale warmwaterbron, word ook 'n ou soutwerkerrein aangetref. Geen opgrawings of navorsing het nog hier plaasgevind nie. Die minerale bronwaters is egter deur Kent ontleed [pers. med. 1982]. Hy het gevind dat van die vier soutbronne in die gebied, die soutinhoud by Soutini die hoogste is. Soutini is die enigste plek waarheen die Tsongavrouens nog jaarliks in die wintermaande kom om hul soutvoorrade vir die jaar te verkry. Waardevolle etnologiese gegewens kon hier versamel word. Witt [1966] was die eerste persoon wat die hele soutontginningsproses op grond van sy waarnemings by Soutini beskryf het. Ook Küsel [per. med.] het sy kennis vir die oprigting van die Opelugmuseum hier verkry.

Oppervlakteverkenning deur Evers dui daarop dat daar ooreenkomste ten opsigte van die afvalhope asook potskerwe by Eiland en Soutini aangetref word [Voigt 1981:79; Evers 1975:74].

4.2.3 Harmoniesout- en seepsteenwerke

Evers [1979:94-107] het in die sewentigerjare op een van die plase in die Harmonieblok, vandag die Makutsi Spa, 'n vakansie-oord, navorsing en opgrawings onderneem. Soos by al die ander soutontginningsterreine is die oorsprong ook hier 'n minerale warmwaterbron. Evers bewys dat daar geen noemenswaardige verskille is ten opsigte van die hele ontginningsproses, die mense wat dit bedryf het en ander verskynsels tussen Harmonie en Soutini nie. Waarskynlik sal die Rhodaterrein by Phalaborwa ook ooreenkomste toon.

Opgrawings deur Evers by Eiland, [Voigt 1981:66-79] sowel as Harmonie, [Evers 1979:94-107] dui daarop dat hierdie soutwerkterreine op grond van potwerkdaterings reeds so vroeg as 300 n.C. bewoon was.

4.2.4 Eilandsoutwerke

Kent [1942] 'n geoloog, is die eerste persoon wat die warmwaterbron besoek en na die hope en hope uitgeloogde grond verwys het.

Die Eiland-soutwerkterrein se argeologiese materiaal is vir die eerste keer deur Bates genoem [Bates 1947]. Baie dekades daarna doen Evers opgrawings op die terrein omliggend aan die minerale bron wat op 'n ekstensiewe teenwoordigheid van primitiewe soutontginners dui [Evers 1975:74-75; Voigt 1981:71-79]. Die aanwesigheid van baie potskerwe sowel as stukke van seepsteenbakke, dui daarop dat van twee tegnieke gebruik gemaak is, nl. indamping van sout in kleipotte oor vuur, en indamping in seepsteenbakke deur sonverhitting. Tekens is egter gevind dat seepsteenbakke ook oor 'n vuur geplaas is [Evers 1979:107].

4.3 SOUTWERKE IN ARGEOLOGIESE KONTEKS

Op grond van die bevindinge deur Evers by Harmonie kan argeologiese gegewens van die soutbedryf kortliks verduidelik word. Die Harmonieterrein wat op die oewers van die Makutsirivier aangetref word, is interessant in dié sin, dat daar op 'n tydstip, 'n paar honderd jaar gelede, 'n interafhanklike netwerk van bedrywigheede plaasgevind het. Daar was binne 8 km² 'n dorpie, 'n seepsteenbakfabriek, kopermyne en -oonde en die soutwerke. In die ashope is ook tekens van 'n meegaande bestaanseconomie aanwesig [Evers 1979:94; 1975:72]. Oorblyfsels van metaalvoorwerpe, slak en glaskrale wat handelsvoorwerpe was [Evers 1979:106] is in die ashope aangetref. 'n Baie belangrike en vir hierdie studie relevante gevolgtrekking word deur Evers gekonstateer, nl.

"The finds of copper ore, slag and soapstone bowls at the village indicate that the three industrial concerns were all projects undertaken by the villagers themselves. The presence of glass beads at the salt factory indicates some form of contact with the east coast and as salt and copper appear to have been important trade items in Iron Age time, we may assume that trade took place" [Evers 1975:74]

Die stratigrafiese ontleding van die southoopneerslae dui daarop dat die ontginningsmetode, naamlik indamping d.m.v. die kookproses in kleipotte oor die eeue dieselfde gebly het, ongeag wie die soutontginners was. Potskerwe vorm deel van die reste op argeologiese soutwerkterreine. Daar sal hierna beskryf word watter rol potte in die proses vervul het (4.5.1). Ontledings van erdewerk dui egter op twee definitiewe groeperinge waarvan die oudste teruggaan na die Vroeë Ystertydperk en ooreenkomste toon met potskerwe uit die onderste lae by Eiland.

Die tweede fase of potskerftradisie toon duidelike ooreenkomste wat vorm, motiewe en dekorasie-plasing betref, met Eiland en die Phalaborwakultuur se boonste laag, d.w.s. 1500/1600 n.C. tot vandag toe, en word beskou as behorende tot die Letabatradsie [Evers 1979:106; 1975:71].

Omdat baie geskiedkundige gegewens oor die twee terreine a.g.v. argeologiese opgrawings afkomstig is, en om argeologiese terminologie en

daterings te verstaan, volg hier 'n kort uiteensetting van die Vroeë Ystertydperkfasies.

Die Vroeë Ystertydperk begin in Suid-Afrika ongeveer 250 n.C. en strek tot 900 n.C. wanneer die Middel-Ystertydperk begin. Die Laat-Ystertydperk begin ongeveer 1350 en eindig 1820. Alle kulture wat saamval met die verskillende periodes van metaalbewerking, toon dieselfde volgende eienskappe nl.:

- Metaalontginning en bewerking
- Pottebakkerie
- Klei- en paalhutte
- Aanhou van beeste en kleinvee
- Beoefening van landbou

Die Laeveld is een van die gebiede waar baie ystertydperkterreine voorkom. Heelwat opgrawings is al deur die volgende persone gedoen: [Evers 1973, 1974, 1975, 1977, 1979, 1980; Evers & van den Berg 1974; Mason 1962; Van der Merwe & Scully 1971; Van der Merwe & Killick 1979; Klapwijk 1973, 1974]. Baie terreine lê egter nog onaangeraak. Potwerk is 'n belangrike indikator by die vasstelling van tydperke. Relatiewe tydperke kan vasgestel word op grond van vorm, dekorasies en motiewe, asook die datering van organiese materiaal wat saam met die potskerwe gevind is. Volgens die C14 - metode is die volgende daterings gemaak:

| TYDPERKE | POTWERKTRADISIES | | |
|---------------------------------|------------------|-----------------------|--|
| Vroeë-Ystertydperk 250-900 | Matola: | 100 n.c.: 250-350: | Matola Silver Leaves, Eiland en vroegste Harmonie |
| | Matakoma | 250-700: | (hierdie tradisie afwesig in Laeveld; enkele skerwe by Eiland en in Krugerpark |
| Middel-Ystertydperk 900-1300 | Eiland | 350-1000/1200: | Eiland; Silver Leaves |
| | | 1200-1500: | Tydperk waar geen potwerktradisies nog gevind is nie |
| Laat-Ystertydperk 1300-1850 | Letaba | 1500-vandag: | Eiland, Phalaborwa, Harmonie |

Fig. 4.2 : Volgens Evers in Voigt 1981: 68-74. Potwerktradisies in die Ystertydperk

4.4 DIE KONTEKS VAN SEEPSTEENBAKKE BINNE SOUTWERKTERREINE

Seepsteenbakke kom, soos reeds genoem is, by al die soutwerkterreine (Harmonie, Eiland, Rhoda) voor en is na alle waarskynlikheid vir die indamingproses tydens soutontginning gebruik. Evers het benewens die seepsteenbakfabriek 'n groot aantal bakke en stukke bakke by die soutwerke by Harmonie versamel. So ook het Bates [1947:369-370] baie seepsteenbakke van 'n verskeidenheid vorms by Eiland opgetel. Hy het ou inboorlinge in diepte ondervra oor hierdie bedryf, maar niemand het enigiets daarvan geweet nie en die ou segspersone was dit almal eens, dat die benutting van seepsteenbakke baie ver terug moet gaan. Tot vandag kan daar nog stukke van bakke by Eiland tot self sover as die huidige karavaanpark, gevind word. Navorsers het daar 'n stuk bak met 'n pootgedeelte in 1991 opgetel.

Die bakke was meestal rond of ovaalvormig en die vervaardigingstechniek word deur Evers [1979:106] beskryf.

Seepsteenbakke en -stukke word veral geassosieer met die Letabapotwerktradisie en kom nie voor in die Vroeë Ystertydperkneerslae by Harmonie, Eiland, Soutini en Rhoda nie. By Eiland het Evers 'n merkwaardige afname van potskerwe in die boonste laag (Letabatradsie) waargeneem, terwyl seepsteenstukke vir die eerste keer aangetref word [Evers en Voigt 1981:77]. Dit stem nie ooreen met Bates se inligting wat hy van ou inboorlinge gekry het nie, wat beweer dat die gebruik van seepsteenbakke baie ver terug moet gaan. Die benutting van seepsteenbakke vir die indamping van die soutoplossing het dus by Eiland vermoedelik tussen 1500 en 1800 voorgekom. Hierdie aanname, tesame met die feit dat Tsonga-informante geen kennis van verdamping van die soutoplossing in seepsteenbakke het nie, laat die vermoede ontstaan dat dit moontlik die Sotho of 'n ander stam was wat die tegniek hier gebruik het.

Kleipotte wat vir die indampingsproses gebruik is, is vinnig deur die sout verweer en seepsteenbakke is moontlik as plaasvervangers gebruik. Roet is

aan die onderkant van sommige bakke aangetref [Evers 1979:107], wat daarop dui dat vuur onder die bakke gemaak is.

Witt het in die vroeë sestigerjare gesien hoe die soutkooksters van beide Noord-Sotho en Tsonga by Rhoda seepsteenbakke gebruik vir die indampingsproses deur sonverhitting. Waar die soutontginning normaalweg in alle gevalle werk was wat alleen deur vrouens verrig is/word, het die mans by Rhoda ook 'n aandeel gehad, deurdad hulle die seepsteenbakke vervaardig het. Lede van die mense van Sekororo, 'n Noord-Sothostam wat by Harmonie hul soutvoorraad verkry het, meld dat hulle ook hul sout in vlak seepsteenbakke ingedamp het, maar die proses is verhaas deur die gebruikmaking van vuur [Witt pers. med.], vandaar die aanwesigheid van roet aan sekere stukke [Evers 1979:107].

By Eiland het Bates in die vroeë veertigerjare reeds heelwat stukke van seepsteenbakke tydens oppervlakte-insamelings vergaar [1947:369, 375]. Bates se beskrywing en sketse, waar hy die fragmente probeer rekonstrueer, word hier weergegee, omdat sy geskrif nie so maklik bekombaar is nie. (Fig. 4.3).

"Soapstone is found in association with pottery in and around most of the mounds, but is most abundant in Mound Area 1. To date I have taken fragments of over 100 soapstone vessels and this is only a fraction of what still awaits the investigator. Most of the soapstone has been taken from the drift sand in the bed of the Mazabo watercourse, where it has been carried by flood waters. No talc deposits occur on this farm or on any of the farms in this area, the nearest being in the Harmony Block near Leydsdorp; others exist at Haenertsburg and in the Klein Letaba area. In the past a talc deposit has been worked on the farm Islington near Mica siding. The soapstone varies in colour from near white to reddish brown. All the specimens resemble each other more or less closely, but can be classified as follows:

1. *Talc-chlorite schists with a little actinolite*
2. *Talc rocks containing chlorite and iron oxide*
3. *Talc rocks containing actinolite*
4. *Similar to No. 1 but with smaller percentage of chlorite.*

Pure talc does not occur; all specimens contain actinolite, chlorite, or iron oxide in varying amounts.

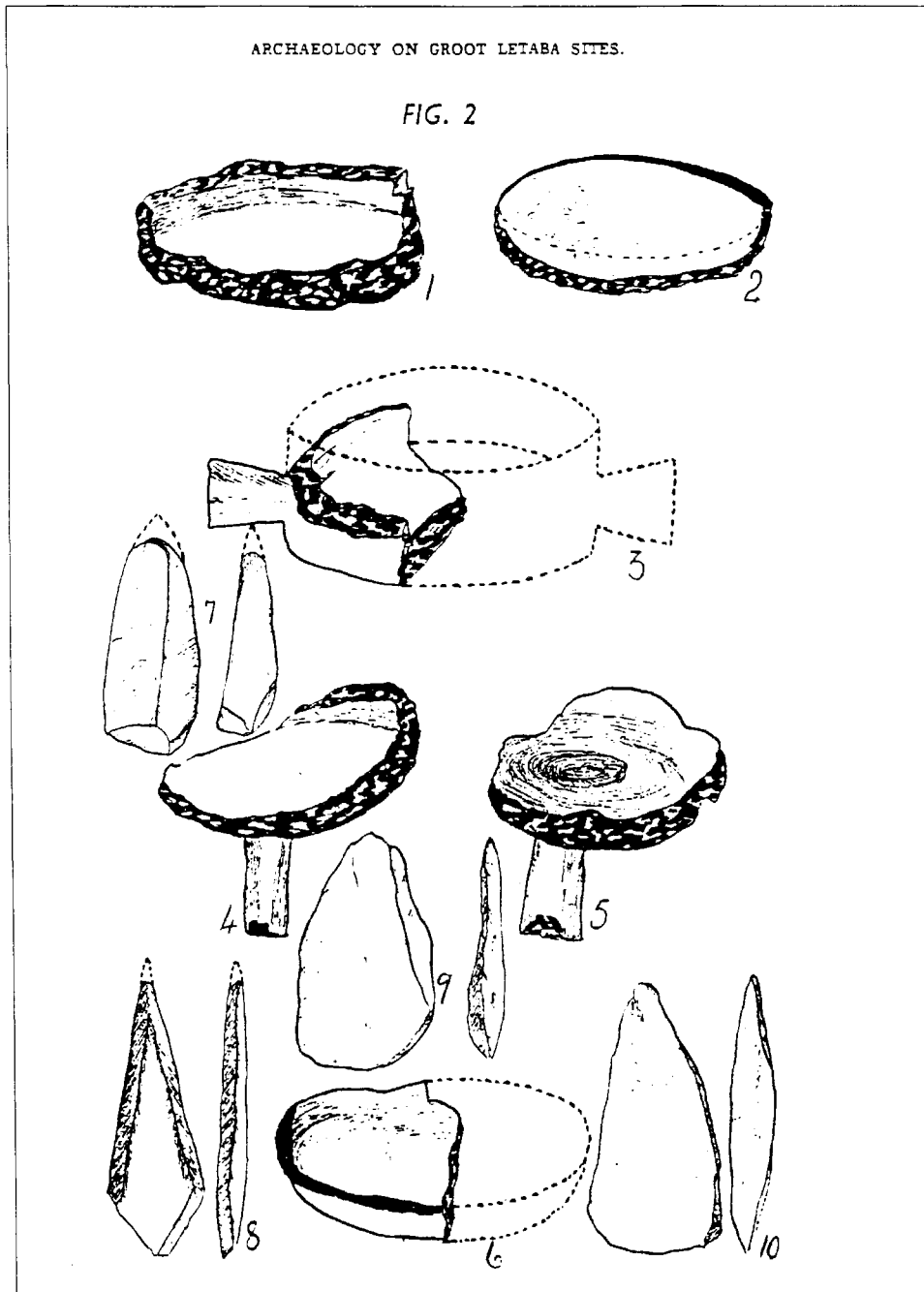


Fig 4.3 Volgens Bates 1947:375

Some specimens are more highly weathered than others. It is doubtful whether this can be used as a means of establishing the relative age of the carvings, as some have undoubtedly been more exposed to weathering agencies, and others may have been relatively weathered before they were carved. The fragments vary in weight from a few ounces to 25 lbs. Four types of carved vessels occur:



1. *Large oval platters, with rounded bases, up to 24 ins. in length. Fig. II(2).*
2. *Three-legged pots with vertical sides. Fig. II(1).*
3. *Shallow boat-shaped vessels with an unpierced horizontal lug at either end. Fig. II(3).*
4. *Shallow, flat-bottomed bowls, roughly circular or oval, without lugs. Fig. II(4).*

The lugged vessels are, for the most part, heavy, coarse and roughly carved. The three-legged pots are equally rough, the legs - vide Fig. II(5) - being very similar to the lugs of the Class 3, but smaller. The platters, however, show a much higher standard of craftsmanship, being finely carved and finished to a smooth white surface. Rims are generally rounded on all types of vessels, but, unlike the Zimbabwe soapstone, there is no trace of decoration on any of the material taken. With the exception of the platters, the workmanship is coarse, even crude.

Exhaustive interrogation of local elderly natives has yielded no information whatever regarding the talc carvings. No traditions exist in connection with the Eiland sites. All the natives questioned have emphasised that a great period of time has elapsed since the industry was abandoned" [Bates 1947:369].

By Harmonie (Makutsi Spa) kan vandag nog talle seepsteenbakke gesien word, waar hulle in mure en muurtjies ingemessel is (foto 4.1).

Seepsteeneerslae kom by Rhoda voor by die samevloeiing van die Selati- en die Olifantsrivier, [Witt m.s.; Witt 1966:23-24], by Harmonie naby die minerale bron, en by Eiland 17 km oos daarvan op die plaas Kondowe.

4.5 VERVAARDIGINGSPROSES

Slegs gedeeltes van die vervaardigingsproses van sout word hedendaags by die Tsongakraal-Opelugmuseum rekonstrueer. Die soutbron, die verkryging van die southoudende leemgrond, vermenging met riviersand ens. word nie aan die besoeker getoon nie.

Om die hele vervaardigingsproses in die fynste detail te verstaan, word dit derhalwe hier beskryf soos dit vandag nog jaarliks by Soutini in Gazankulu langs die Klein-Letabarivier voorkom. Die ligging van Soutini in verhouding tot Eiland kan op Fig. 4.4 gesien word.

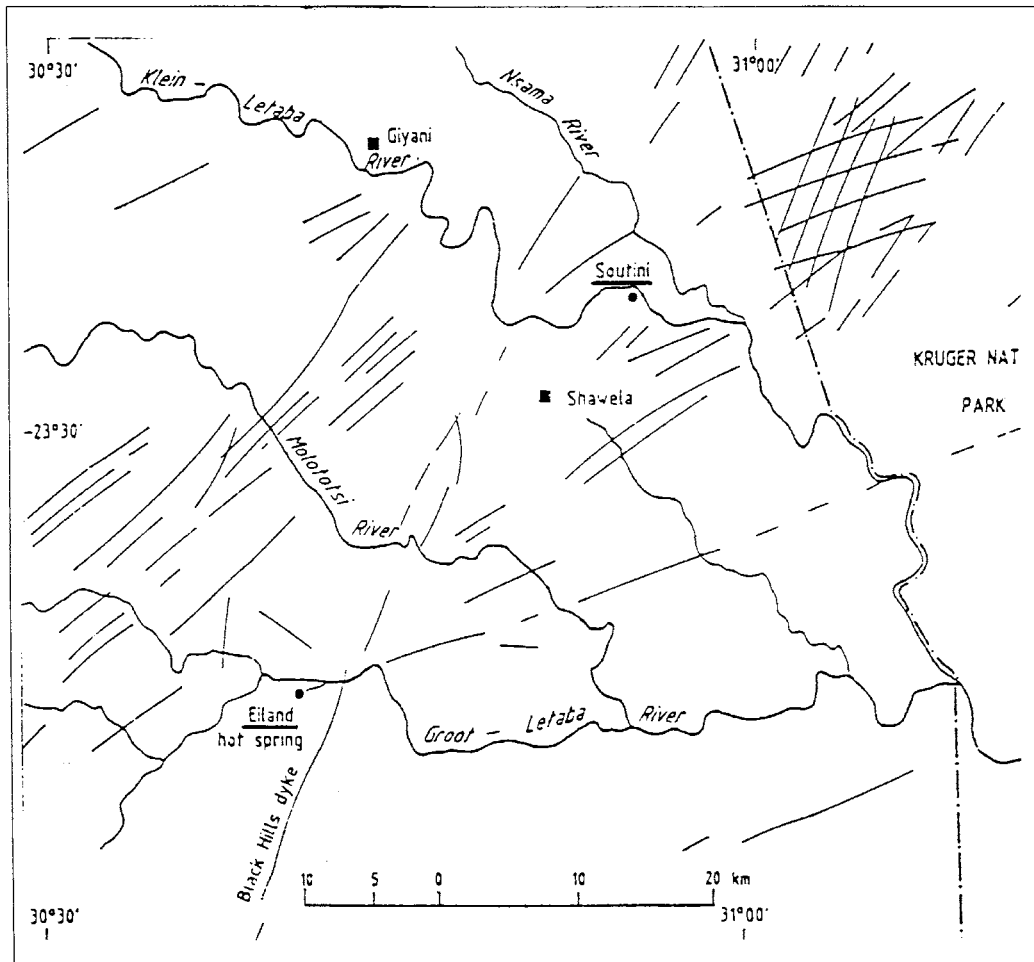


Fig 4.4 Volgens Kent 1986:144. Soutini- en Eilandsoutwerkeerine

4.5.1 Soutvervaardiging by Soutini^{4.1}

Alhoewel geen argeologiese opgrawings nog by Soutini onderneem is nie, het Evers van die afvalhope van die soutvervaardigingsproses ondersoek en bevind dat die inhoud dieselfde as die by Eiland asook Harmonie is [Evers 1981:79; 1975:74]. Witt is die eerste persoon wat melding maak van die soutwerkeerterrein by Soutini en beskryf die proses in 1966 toe daar nog van tradisionele gebruiksartikels soos die Tsongamandjie, **xirhundzu**, kleipotte, **timbita**, skepkalbasse, **mindzheko**, kalbashouers, **swiphapha**, en tradisionele kleredrag gebruik gemaak is. Sy fotografiese en observasierekord is vandag van besondere belang vir die museum by die rekonstruering van die soutvervaardigingsproses. Die metode, soos deur Witt beskryf, is vandag nog dieselfde, maar die gebruiksartikels het verwesters. So word daar deesdae van plastiekhouders, blikke, dromme en

enige ander houers soos oorblyfsels van motors, sinkplate ens. gebruik gemaak.

Met goedgeunstige inwilliging van mnr. Jürgen Witt van Tzaneen word die tradisionele gebruikartikels aan die hand van die foto's wat hy in die vroeë sestigerjare geneem het, ter illustrasie gebruik (foto's 4:2-5).

Soutini (sien Fig. 4.4 en 4.5) lê in die gebied van die hoofmanskap Nkomo. Hierdie natuurlike bate bring mee dat die hoofman van Nkomo elke jaar geregtig is op 'n heffing van 'n gedeelte van die opbrengs van die vrouens wat die sout ontgin. Vandag het hierdie gebruik ook in onbruik geraak.

Gedurende die droë wintermaande, wanneer die vlei rondom die minerale bron opgedroog het, sodat net 'n southoudende kors oorbly, kom die vrouens van die naburige dorpe om hul soutvoorrade aan te vul. Soutvervaardiging word uitsluitlik deur vrouens behartig alhoewel mans deesdae nie by die terrein verbied word nie. Vroeër was die teenwoordigheid van mans 'n taboe.

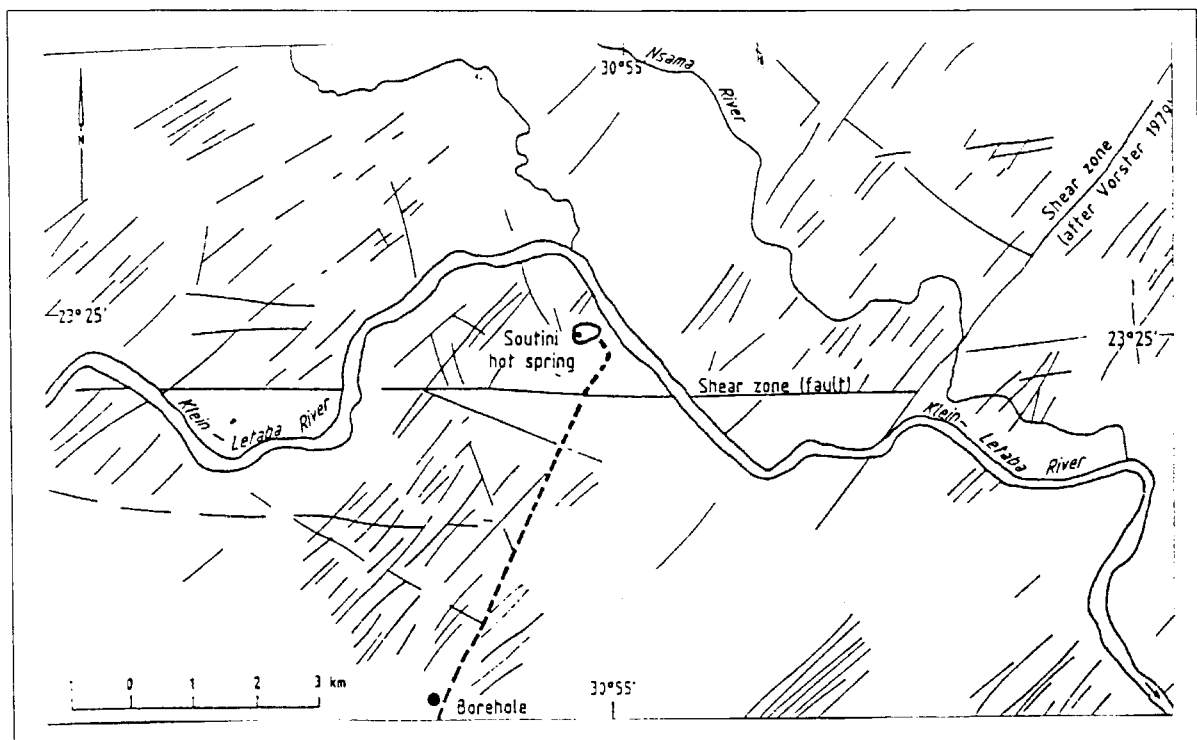


Fig 4.5 Die Soutini - mineralebron op die suidoewer van die Klein-Letabarivier

Die minerale bron by Soutini is ongeveer 'n halwe km vanaf die suidoewer van die Klein-Letabarivier geleë. In die vroeë sewentigerjare het Kusel 'n foto geneem van die minerale bronnoog. Dit was dig begroei met uitsonderlike hoë riete (foto 4.6).

In September 1982 het Kent die fontein besoek en merk 'n sterk gasborreling op. Die gasse wat ontsnap het, het sterk na swawel geruik [pers. med.]. 'n Besoek in 1991 het getoon dat die riete besig is om die hele vlei oor te neem. Die bron borrel steeds sterk en ruik na swawel. Geologiese gegewens oor Soutini uit 'n brief van Kent [6.12.86] wys duidelik dat gewone sout (NaCl) die hoofbestanddeel is (Bylaag 4.1).

Die fontein en omliggende moerasse word omhul deur 'n mistieke atmosfeer van verlatenheid tesame met die swawelreuk en die geborrel, en word daarom ook as heilig of bonatuurlik deur die Tsonga beskou. Hulle beskryf dit deur te sê, dat die dinge wat daar gebeur te wonderlik is. Daar styg soms 'n mistigheid tussen die riete op en dikwels word 'n dreuning of gromgeluid gehoor. Informante hoor ook soms die gebrul van 'n leeu, of 'n baba wat huil - alles bewyse van bonatuurlike wesens, volgens die Tsonga. Omdat dit beskou word as die tuiste van menige geeste, gaan die hele proses van soutontginning gepaard met baie rites en gebruike wat streng nagekom moet word. Voordat werksaamhede begin, word sekere offerhandelinge uitgevoer om die goedgesindheid van die beskermers van die soutbron te bekom.

Meimaand is gewoonlik die tyd wanneer die soutoestyd begin. Die presiese dag word deur die dolosse bepaal. Enige **n'anga**, kan vir hierdie doel geraadpleeg word.

Daar word gesorg dat die geselskap die werkterrein op die dag wanneer hulle begin, vroeg voor sonsopkoms vanuit 'n noordelike rigting bereik want 'n voorbiddingsseremonie word deur die groep vrouens wat op die dag gaan, nagekom, om te sorg dat die soutoes suksesvol sal verloop. Enige vrou uit die groep, meestal die oues wat jaar na jaar gaan, neem die leiding. Die offerplek is onder 'n ou hardekoolboom.



Die aanbidding van die voorvadergeeste, word deur Witt [1966:21] soos volg beskryf:

"Use of snuff and nursing of babies is forbidden within a few hundred yards of the pan, and to this rule the women adhere strictly as they approach their destination. About a hundred yards before they leave the Mopani thickets surrounding the pan, they pause. Only the eldest in the group proceeds to the pan, carrying a basket of offerings, xica. On arrival, she looks towards the rising sun, kneels, takes a goatskin from the basket and spreads the offerings on it. The offerings consist of vegetables, such as maize, beans and millet. Snuff and dagga are included, for they will be specially welcomed by the gods.

The supplicant claps her hands close to her forehead and says: 'N'wina swikwembu hi vana va n'wina - hi tele ku ta kombela munyu n'wina vanyati ni valoveru, va vekile hansi fole ni timbewu ta tinxakanxaka ni mhangi'. (Gods, we are your children, we have come to ask you for salt). Then she calls the ancestors of the Balobedu (Modjadji's tribe); Kalanga or Banyayi; Bandawu and Balemba. She mentions the other women in her prayers and if one of the companions is menstruating, she reports this to the gods. (Menstruating women must chew the roots of a plant called nzdaw and spit some of it into the cooking pots of the other women. This root has a strong aromatic smell).

*Acceptance of the offerings by the gods may be deduced from the rising of large bubbles in the spring. The signs are even more propitious if there is an indication of smoke above the water and there will be no doubt about success attending the work if there is a clap of thunder, making the ground tremble. Success is measured by the quality, quantity and colour of the salt produced. The cleanest salt, **munyu**, is said to be produced when the moon is full."*

Die **nzdawu** plant se wortel is waarskynlik dieselfde as die een wat deur Junod tydens die oordeurboringsrite ^{4.2} beskryf is.

'n Dooie ou hardekoolboom (foto 4.7) is nog steeds een van die offerplekke. Ander vrouens van ander dorpies kan enige tyd by die eerste groep aansluit, maar volg dieselfde prosedure. Sels individue kan op hul eie gaan en voorbidding doen en dan aangaan met die werk. Vleis of enige ander kos, en bier en snuif word in die offerhandeling gebruik.



Witt se gegewens is met informante gekontroleer en hulle bevestig die besonderhede. Op die vraag, hoekom hulle al die verskillende voorvadergeeste aanroep, was die antwoord, omdat dit die geeste is van die mense wat voor hulle by Soutini sout ontgin het. Hulle het dit bevestig dat die Sotho daar gewerk het en was baie positief daaroor dat die Venda en Lemba vroeër baie bedrywig daar was. Verwysings na die Kalanga en Banyani dui op die voorvaders van die stamme wat vanuit die Noorde na Mosambiek gekom het en nooit onder Zulu oorheersing gestaan het nie. Vergelyk Junod [1905:226; 1927, I:22] waar hy sê:

"... the Baloyi came from the Banyani country along with the Nwanati, who also belong to the Nyai or Kalanga race."

Die segspersone het saamgestem dat die Kalanga en die Banyani baie lank gelede ook by Soutini sout kom haal het. Die vrouens het beweer dat die Sotho in hulle tyd nog sout by Soutini kom haal het, maar vir die afgelope ongeveer 50 jaar kom die Sotho nie meer soontoe nie.

Dit is dus al die voorouergeeste van vreemde oorsprong, **swikwembu swa vanwhana**, by wie daar voorbidding gedoen word en nie by die eie voorouergeeste, **swikwembu swa ka hina** nie.

By Soutini is dit deesdae ouer vrouens wat kom sout ontgin, alhoewel een informant gesê het dat sy as jong dogter al saamgegaan het. Alhoewel Witt waargeneem het dat die vrouens slaapmatte saambring en tydelike hutte oprig, kon in 1983 geen bewyse gekry word van oornagplekke nie. Die vrouens het gesê dat hulle elke aand huis toe gaan - 'n paar kilometers daarvandaan. Informante beweer wel dat die mense vroeër daar naby gewoon het. Die vrouens bring sodoende elke dag net die noodsaaklikste benodighede en hul kos saam.

Nadat die proses aan die gang gesit is, is daar tyd vir ander dinge. Groen blare en ander kos word versamel, maroelaneute word gekap en mieliepap sonder sout, word voorberei. Die Tsonga eet altyd hulle pap sonder sout. Die res van die tyd word gebruik om soutgrond bymekaar te skraap en aan te dra. Riviersand en water uit die rivierpoele sowel as hout moet ook aangedra



word. Verder het die vrouens ook genoeg tyd om met mekaar te klets - 'n gewilde tydverdryf.

Metode

Al tekens van die vorige jaar se bedrywighede is die hope en hope afval, met hier en daar oorblyfsels van filtreerders^{4.3} en stukke sinkplaat^{4.4} wat ander houers bedek. Die heel eerste taak is derhalwe om die nuwe filter, **xinjhava**, op te rig. Hiervoor word pale, latte en bas van die mopanieboom, *Colophospermum mopane*, gebruik. Hierdie taak word deur die vrouens self behartig.

Die soutfiltreerders wissel in grootte. Daar moet net onder die filtreerder genoeg spasie wees, sodat 'n houer vir die opvang van die soutoplossing daaronder geplaas kan word (foto 4.8 en 4.9). Vier pale waarvan die bokant 'n mik vorm, word ongeveer 40 tot 60 cm van mekaar in die grond geplant om 'n vierkantige raamwerk te vorm. Die hoogte wissel tussen 65 en 90 cm. Nog vier dwarspale word nou bo-op die staande vier in die mikke gelê en met mopaniebas vasgebind.

Aan hierdie vierkantige raamwerk (foto 4.8) word daar nou met mopaniebas en dun latte 'n hangende konstruksie geweef wat vergelyk kan word met 'n baie growwe sif. Hierdie sif word met die buigbare mopanielatte in posisie gehou en dan aan die binnekant met droë gras uitgelê. Wanneer gras nie beskikbaar is nie, word droë blare gebruik. Die konstruksie is nie noodwendig vierkantig nie en die vorm wissel na die wil en wens van elke vrou.

Met miershoopklei word die hele tregetragtige konstruksie dan aan die binnekant uitgesmeer, sodat daar net 'n klein opening aan die onderpunt oopgelaat word, waardeur die mengsel kan filtreer (foto 4.10). Hierdie opening bevat gewoonlik gras of droë blare. Soms word hier ook klippies gebruik om die ergste onreinighede uit te hou. Tradisioneel is 'n kleipot of kalbas onder die filter geplaas. Deesdae word enige houer gebruik. Die apparaat is nou reg om gebruik te word.

Met 'n varswatermosselskulp, **rikatla**, (foto 4.11) word die soutkorslaag wat op die grond in die vlei rondom die fontein vorm (foto 4.12) versigtig bymekaargeskraap en in 'n koniese mandjie, **xirhundzu**, geskep. Hierdie mengsel bestaan dan uit sout- en leemgrond en word na die filtreerder gebring waar dit met 'n gelyke deel riviersand gemeng word (foto 4.13). Die riviersand gee 'n los tekstuur aan die mengsel wat andersins sou toeslaan en nie water deurlaat nie. 'n Geskikte hoeveelheid van die mengsel word in die filter geplaas en vars water vanaf die rivier word oor die mengsel geskep. Hierdie proses (foto's 4.12-16) word herhaal totdat die opvanghouer vol is met die gefiltreerde soutoplossing, **mutshobe**. Evers meld dat die soutoplossing herhaaldelik filtreer word totdat dit helderskoon is [Voigt 1981:79]. Informante stel dit baie duidelik dat hulle nooit die oplossing twee of meermale filtreer nie. Die sout-grondmengsel word, nadat twee of drie keer water daar oor geskep is, uitgekrap en langs die filter weggegooi. Vandaar die hope en hope grond by enige soutwerkterrein (foto 4.17a-c).

Intussen brand 'n vuur daarnaas met 'n groot potskerf^{4,5} (tradisioneel) of enige metaalhouer daarop, waarin die soutoplossing oorgeskep en dan stadig gekook word, sodat die vloeistof verdamp en die klam sout oorbly (foto's 4.18-22).

Die klam sout word uit die kookhouer in 'n kalbashouer of pot of potskerf geskep. Hier kom weer eens die varswatermosselskulp handig te pas (foto 4.21-22). Op 'n vraag hoekom hulle skulpe gebruik, is geantwoord dat dit altyd die gebruik was. Enige metaalvoorwerpe sou deur die aanraking met sout roes. Dieselfde rede geld vir die gebruik van 'n kalbas vir die berging van sout: metaalhouers roes en kleipotte verweer by aanraking met sout.

Berging van sout

As daar genoeg sout bymekaar gemaak is, word die klam sout gekompakteer, om 'n kegelagtige klont te vorm (foto's 4.23-25).

Witt, Küsel, asook Evers, [Voigt 1981:79] het hierdie gebruik nog onderskeidelik in die sestiger- en sewentigerjare by Soutini waargeneem. In die tagtigerjare is dit nie meer aangetref nie, alhoewel informante daarvan



kennis gedra het. By die Tsongakraal kan hierdie gebruik ook nog waargeneem word, en in die Nasionale Kultuurhistoriese Museum kan daar ook so 'n soutklont, toegedraai in piesangblare, besigtig word.

By Soutini word vandag verskeie plastiekhouders gebruik waarin die sout geberg word. Dit word dan ook in hierdie houders huis toe gedra.

Daar is twee maniere waarop die sout in die kookhut, **dladla** of **nturuka**,^{4,6} geberg word. Die uitgedroogte los sout word gewoonweg in 'n kalbashouer gehou en is gereed vir gebruik (foto 4.24).

Die tradisionele manier van soutberging by die Tsonga, naamlik om die sout in 'n kegelvormige klont te kompakteer, kom uit 'n tydperk toe daar nog vryelik met sout handel gedryf is. Quin meld van die Pedi dat hulle ook sout vervaardig het, alhoewel soutbronne skaars was. Die metode was baie soos bo geskryf is vir die Tsonga, maar die filtreerproses het verskil. Die soutoplossing is ook ingedamp.

*"The resultant muddy residue is then balled and dried in the sun.
The amount of salt used each time is scraped off as required"*
[Quin 1959:236]

Witt bevestig die aanname dat soutklonte vir handel gebruik is:

"For trading purposes balls of salt the size of a man's fist were intensely heated in pots. Such balls of salt were considered as valid exchange among the Bantu of the north-eastern Transvaal"
[Witt s.a.:10]

Informante dra kennis van twee groottes soutkegels wat gemaak is. Die groot klont word **xunga xa munyu** (hoop van sout) genoem, met 'n hoogte van ongeveer 20 cm en 'n basisdeursnee van ongeveer 15 cm. Die klein klont **mankhubani** het 'n hoogte van 8 cm tot 10 cm. Dit word vergelyk met 'n vuisgrootte. Hierdie kleiner soutklont word glad nie by die museum gemaak of verduidelik nie en toon 'n leemte in die proses.

Die redes waarom die sout gekompakteer word, is uiteenlopend. Die informante het gesê: die ou mense het dit altyd so gedoen, "want sout was



altyd 'n handelsartikel; hulle het nie houers gehad waarin dit huis toe gedra kon word nie; dit is makliker vervoerbaar; vermorsing kom nie so maklik voor nie; die kinders kan die sout nie mors nie". As die sout gebruik word, word net die regte hoeveelheid afgeskraap.

Sommige informante beweer dat een **xunga** vroeër geruil is vir een bees. In vergelyking kan genoem word dat by die Pedi twee sakke sout geruil is vir 25 sakke sorghum [Quin 1959:236].

Die soutkegel word gevorm

Nadat feitlik alle vloeistof verdamp het tydens die kookproses, moet die soutkookster groot sorg dra dat die sout nie brand nie. Sy roer die sout met 'n skulp, totdat dit feitlik droog is en verwyder dit dan van die vuur om 'n kegel uit die klam sout te vorm (foto 4.26).

Foto's 4.23-25 toon die manier waarop die soutklonte gevorm en gedroog word. Weer eens is die varswaterskulp, **rikatla**, die hoofgereedskap. Die soutkookster vorm die klont op 'n plat klip, en stukkies kole word om die klont geplaas, sodat daar 'n harde kors vorm - reg vir berging.

Soms word die klont ook op droë gras gevorm. Die gras word dan aan die brand gesteeek om die uitdroging te verhaas (foto 4.25). Hierdie metodes verskil van die wat Witt in die sestigerjare waargeneem het [Witt 1966:21]. Hy het waargeneem dat die los sout op 'n stuk lap in die son uitgedroog word en die klonte dan in 'n kleipot oor vuur "drooggebak" word.

Tydens observasie is die volgende mate geneem: 6 liter gefiltreerde soutoplossing word vir ongeveer twee uur vinnig gekook en gee 1 kg los sout. Van een tot twee kooksels word een klont gevorm, waarvan die gewig enigiets tussen een tot twee kilogram kan wees. Die kleinste klont weeg 500g (vgl. foto 4.26).

4.5.2 Rekonstruering van die proses by die Tsongakraal-Opelugmuseum

Die Eiland-soutwerkterrein is deur Tsonga-informante geken as Munyuani. Alhoewel daar nog jaarliks in die wintermaande soutneerslae voorkom, word geen sout meer by Eiland ontgin nie. Die soutkookster by die Tsongakraal versamel slegs 'n voorraad vir demonstrasiedoeleindes. Een informant, wat ongeveer in 1889 gebore is, kon nog opgespoor word wat vroeër altyd by Munyuani sout ontgin het. Sy is Mindavazi Zitha van Xitlakati in Gazankulu, 'n dorp ongeveer 20 km oos vanaf Eiland, oorkant die Letabarivier.

Gavaza is die ou soutkookster, werksaam by die Tsongakraal-Opelugmuseum. In die wintermaande droog die soutlaag rondom die minerale bron by Eiland genoegsaam uit, sodat 'n goeie voorraad soutgrond bymekaar gemaak kan word vir demonstrasies by die museum. (Foto's 4.27, 4.32, toon duidelik die soutkors). Ongelukkig is die soutwerkterrein by Eiland taamlik deur grondverskuiwing vernietig. Dit word ook as stortingsterrein gebruik. Gevolglik sou 'n rekonstruksie by die hoofsoutneerslag nie meer moontlik wees nie. Ander plekke langs die Mamatsapispruit is egter nog ongeskonde en sou aan besoekers gewys kon word.

Die soutkookster van Xitlakati wys op foto's 4.28-30 vir ons die plekke waar sy vroeër langs die Mamatsapispruit (foto 4.28) sout ontgin het. Tydens die ondersoek is daar ook oorblyfsels van kleipotte (foto 4.29) in die grondhope langs die soutwerke gekry. 'n Paar kilometer verder suid langs die spruit af (suidoos van die Tsongakraal) het sy vir ons die boom gewys waar die soutkooksters vroeër altyd offerandes aan die voorvadergeeste gebring het. In hierdie geval was dit 'n ou mopaniboom wat 'n mens laat twyfel of dit werklik die offerplek in die verlede was. Nog steeds word elke jaar deur Gavaza en haar metgeselle offerandes in die vorm van snuif by 'n hardekoolboom naby die soutpan gebring, voordat die leem/soutmengsel gehaal word. Sout word meer as een keer gedurende die seisoen versamel.



Op foto's 4.31-32 kan 'n verdere soort skulp, die slakskulp, gesien word, wat ook net soos die varswatermossel gebruik word om die soutkors bymekaar te skraap. Let ook op die soutkors wat op die oppervlakte gevorm het.

'n Alternatiewe verkryging van sout was om die soutbossie, **munywani**, te droog, fyn te maal, in water te laat trek, en die oplossing dan te filtreer. Die oplossing word dan ook ingedamp. Dié proses is aan die skryfster gedemonstreer. 'n Foto van die plant en die filtreerapparaat is aangeheg (foto 4.34 en 4.35). Die plant is deur die Navorsingsinstituut vir Plantkunde in Pretoria geïdentifiseer as *Sphaeranthus incicus robyns*.

4.6 TABOE'S EN ANDER GEBRUIKE

In 'n tyd van vinnige verandering verander of verval ou tradisionele taboes en gebruike ook mettertyd. Dit is ook by Soutini waargeneem. Alhoewel die soutkooksters nog van sommige gebruike bewus is, kom hulle dit nie meer in alle opsigte na nie.

4.6.1 Pseudonieme

Witt het in 1961 nog waargeneem hoe sekere voorwerpe nie by hulle alledaagse name genoem mag word nie, maar dat pseudonieme vir die gebruike- en ander voorwerpe op die werksterrein gebruik word. Alhoewel sommige informante nog kennis dra van die gebruik, word dit nie meer streng toegepas nie. Na klippe, **maribye**, is verwys as, **tindluwa**, grondboontjies, riete, **rihlanga**, word **tlhari** of **nseve**, spies of pyl; die skulpe, **rikatla**, word beeste, **tihomu** ens. Dit was as taboe beskou om die voorwerp op sy regte name te noem, omdat onheil andersins sal voorkom. Die sout sal bv. nie spierwit wees nie en dit kan dalk reën. Reën is as onheil beskou, want as dit reën, kan die soutkors nie vorm nie.

Ander taboe's wat verband hou met die vervaardigingsproses en -terrein is dat vrouens met suigeling nie naby die soutwerke toegelaat word nie. As 'n vrou 'n baba gekry het sedert sy die laaste keer by die soutterrein was, en sy kom weer, dan moet sy eers weer snuif aan die voorvadergeeste offer.



Ook mag geen geslagsomgang tydens die soutkookproses plaasvind nie, want 'n onrein vrou sal die proses nadelig beïnvloed.

Die borrelgeluide en die geluide wat by die fontein gehoor is wat geïnterpreteer is as die gebrul van 'n leeu, die geweën van 'n baba, die bespeling van tromme en donderweer, is altyd geassosieer met die gehalte van die sout. Die resultaat moes spierwit wees. Dit het ook gedui op die goedgesindheid al dan nie van die voorvadergeeste. Segsvrouens beweer dat hulle soms 'n leeuagebrul hoor wat vanuit die riete kom. Hulle het dan geskrik, want hierdie geluid asook soms 'n tromgeluid wat gehoor word, is alles voorbodes t.o.v. die soutbedryf. Dit sou maak dat die sout nie spierwit sou wees nie. Sommige segspersone beweer ook dat die bron die tuiste van 'n groot slang is en niemand het dit vroeër naby die bron gewaag nie. Die ou soutkookster van Xitlakati het vertel dat die groot slang soms uit die water gekom het, homself aan sy stert beetgepak en soos 'n vuurring al langs die Black Hills verbygerol het^{4.7}. Hulle noem hierdie slang Nwamilambu.

4.6.2 Sout as geurmiddel

Witt meld tereg [s.a.:3] dat

"Just as one cannot imagine the primitive farmer without the products of the smith or vice versa - neither of them can do without salt".

Sout word by die Tsonga, as 'n belangrike geurmiddel gebruik. Enigeen wat al te doen gekry het met tradisionele Tsongageregte sal saamstem dat dit baie geurig is. Sout is 'n noodsaaklike bestanddeel in die kombuis, en alhoewel pap sonder sout gekook word, is die bydisse altyd sterk met sout geur.

Die Tsonga gebruik nie sout vir die preservering van hul voedsel nie. Ook is pekellegging aan hulle onbekend.

4.6.3 Medisinale taboes en ander gebruike

Op medisinale gebied speel sout 'n belangrike rol:

Iemand met 'n oop wond mag nie sout gebruik nie. 'n Paar voorbeelde wat genoem kan word is die inisiasie van seuns, die tatoeëer van vrouens, die oordeurboring^{4,8} by albei geslagte en enige persoon met 'n wond as gevolg van 'n insnyding. Informante het dit bevestig dat bogenoemde tot vandag nog die gebruik is, dat persone met 'n oop wond nie met sout in aanraking mag kom nie.

Daar is egter op 'n teenstrydigheid by informante afgekom, want soms was sout juis 'n bymiddel by medisyne. So byvoorbeeld is 'n slangbyt behandel met 'n poeier gemaak van 'n verbrande slang plus ander bestanddele en sout. Insnydings is in alle gewrigte, elmboë en enkels gemaak en die poeiermengsel daarin gevryf [Junod 1927, II:459]. Hierdie inligting is deur informante bevestig en hulle kon nie die teenstrydigheid wat bo beskryf is verklaar nie. Dit is toegeskryf aan die verskillende gebiede waar navorsing onderneem is.

'n Bruinerige mengsel waarby sout gevoeg is, word gebruik vir beenbreuke. Dit word op die breukgedeelte ingevryf [Pienaar 1991:per. med.]. Uit bogenoemde kan gesien word, hoekom die sout wat vrouens by Eiland en Soutini ontgin, vandag nog baie gesog is onder die **tin'anga**.

Sout is ook deur die **tin'anga** gebruik as deel van 'n medisynemengsel waarmee kliënte gelok kan word. Een segsman moes altyd as seuntjie die volgende mengsel voorberei: sout, die bas van 'n doringboom, die vet van 'n bokram en 'n bietjie gras wat groei by die naaste kruispad moes tot 'n bol gevorm word. Dit is dan in 'n potskerf geplaas. Vroeg voor sonsopkoms moes hy altyd die potskerf by die ingang van die wooneenheid plaas, die mengsel aan die brand steek totdat 'n rokie optrek. Met 'n dun takkie van die doringboom waarvan die doring aan die potskerf vasgehaak is, moes dit stadig vanaf die ingang tot by die **n'anga** se hut getrek word. Hy mag geensins omgekyk het nie. In die aand is dit herhaal. **Tin'anga** gebruik hierdie seremonie om soveel as moontlik pasiënte te lok. Die krag wat uit



die rook gaan, help hulle om gewild te bly. Navorsers het ook 'n geval gesien waar 'n vroulike praktisyn ook 'n mengsel in 'n potskerf laat rook voor die ingang van haar **ndau** of **ndhumba** hut waarin sy praktiseer en al haar medisyne en bykomstighede hou. Hierdie gebruik is bevestig deur Pienaar wat nagevors het dat die **n'anga** pasiënte lok, wanneer dit nie so goed met sy besigheid gaan nie, deur die wortels, **timitsu/timintsu**, van 'n sekere plant met mediese eienskappe, fyn te stamp, en dit met skaapvet en sout tot 'n bol te meng. 'n Stukkie word dan voor sy hut in 'n potjie aan die brand gestee, sodat daar 'n rokie opgaan. "Dit roep die mense" [Pienaar 1991:pers.med].

Die sout wat vanaf Soutini of vroeër vanaf Eiland kom, is baie gesog en **tin'anga** heg baie meer waarde aan hierdie sout as aan die winkelsout. In die lig van die talle gebruike, taboes, gelowe en legendes wat met die hele soutontginningsproses gepaard gaan, is dit verstaanbaar dat sout van die soutbronne magiese waarde vir die **tin'anga** sal besit. Ook die aangrensende Lobedu verkies hierdie sout bo winkelsout [Davison 1980:181].

4.7 SAMEVATTING EN GEVOLGTREKKING

Soutontginning in die studiegebied kom slegs nog op 'n baie beperkte skaal voor. Van die vier historiese soutwerkterreine word daar jaarliks nog net by Soutini, langs die Klein-Letaba, naby Nkomo, wat ongeveer 17 km suidoos van Giyani lê, sout op die tradisionele manier ontgin. Hierdie tradisionele proses het, te oordeel na die hope en hope uitgeloopte soutgrondmengsel, waarin baie potskerwe voorkom en wat 'n redelike tydsdiepte vertoon, vir eeue weinig verander. Te oordeel aan die vae herinneringe en kennis wat segsvrouens het, oor hoe lank die Tsonga by Soutini asook by Eiland besig is met die ontginningsbedryf, kan die afleiding gemaak word, dat daar nie 'n wydverspreide en eeue-lange tradisie by die Tsonga ten opsigte van soutontginning teenwoordig is nie. Handelsaksie het vermoedelik ten opsigte van hierdie sout voorgekom, maar wie die vroegste soutontginners was, kon nie vasgestel word nie.



Daar is veral twee gebruike wat vandag onder die Tsonga voorkom, wat daarop dui, dat die bedryf by ander omliggende stamme, wat 'n langer verbintenis met die gebied het, oorgeneem is:

Tydens die rite wat nagekom word ten aanvang van die soutesseisoen, vroeg in die winter, wanneer offerandes aan die geeste gebring word, word die name van die Venda, Lemba, Kalanga, en Lobedu, sowel as dié van die Tsonga se eie **Ndau-** en **Ngonigeeste**, genoem. By verdere navraag is daar gesê dat dit al die persone was wat vroeër by die plek sout kom haal het.

Tweedens kom die gebruikmaking van pseudonieme nie eintlik by die Tsonga voor nie, wel by die Venda asook die Nguni-sprekendes. Moontlik is dit 'n gebruik wat van die Venda of die Zulu oorgeneem is - derhalwe ook die noem van die Ngonigeeste.

Die metode soos by informante waargeneem, het min verander en kon by die Tsongakraal gerekonstrueer word. Daar moet egter aan die besoeker verduidelik word, dat die soutmaakbedryf nooit naby die woonplek nie, maar altyd by die brakgrond rondom sekere fonteine, voorgekom het.

Die totale proses kan egter nie in sy geheel by die museum uitgebeeld word nie. Alhoewel die kerngedeelte van die ou argeologiese terrein by Eiland vernietig is, is daar nog plekke verder weg waar 'n gedeelte van die ou terrein beskerm kan word, sodat die aspek van die verkryging van die brakgrond uitgewys kan word. 'n Deel van die geskiedkundige aspek van die soutontginningsproses kan hier behandel word. 'n Toer deur die museum kon by die vakansieoord Eiland begin, deurdat die besoekers daar opgelaaai word, eers na die ou histories-argeologiese terrein geneem word, en daar aan hulle dan verduidelik word hoekom die museum juis in hierdie omgewing gebou is. In samewerking met die oord se personeel kan ook die ou bronnoog aan die besoeker getoon word voordat die soutneerslag en die ou omliggende grondhope besoek word. Daarna kan direk na die soutfiltreerder gegaan word en die hele proses en die tegniek in perspektief aan die besoeker uitgewys word. Dit sou geen afbreuk doen aan die verdere verloop van die toer deur die museum nie om ná die verduidelikking van die soutbedryf by die ingang van die opeluguitstalling en met geskiedkundige



oorsig te begin. Daar is ook ander dele langs die Mamatsapi-spruit waar soutontginning plaasgevind het. 'n Staproete vir besoekers kan uitgewerk word.

Die bestaande praktyk sou verder verander en uitgebrei kon word, as daar klein klontjies sout gemaak kan word vir verkoop aan besoekers. Die deelnemers sou ook self hul eie klontjies kon maak en toegelaat word om dit saam te neem. Deur 'n bietjie bemerking kan die **tin'anga** aangemoedig word om hulle soutvoorrade by die opelugmuseum te koop en sodoende meehelp om 'n ou gebruik weer te laat floreer. Geen praktiese probleme word met die uitvoerbaarheid van hierdie voorstel geantisipeer nie. Die statiese uitstalling verveel uiteindelik tog ook die vrou wat daarby betrokke is, sowel as die ander inwoners by die opelugmuseum.

'n Hele aantal bestaande Tsongaspreekwoorde waarin daar van sout sprake is, kom nie slegs voor nie, maar kan ook aan die besoeker in een of ander wyse oorgedra word. Byvoorbeeld 'n klein kaartjie met sulke spreekwoorde en met die Tsongakraal-Opelugmuseum se embleem daarop, kan aan besoekers saam met die soutklont verkoop, of uitgedeel word. Daar is baie maniere om die besoek aan die museum vir die besoeker opwindend en stimulerend te maak. Deur so iets soos sout en spreekwoorde wat oor sout handel kan daar 'n dieper kykie in die volkskarakter van die Tsonga gegee word.



- 4.1 Die Tsonga verwys ook na Soutini as 'Bileni'. Daar is 'n Bileni in Mosambiek, maar daar kon nie vasgestel word of daar enige verband tussen die twee plekke is nie. Die Tsonga-English Dictionary sê die volgende: "bila, plain, wide treeless space. Bileni, plains area in Mozambique, valley of the Limpopo" [Cuenod 1976:17].
- 4.2 Sien voetnota 4.8.
- 4.3 Variasies op die filtreerproses kom by omliggende stamme voor en word deur Van Schalkwyk [1985:74-75] vir die Molepo en deur Van der Lith [1960:204] vir die Venda beskryf. By beide volke is daar southoudende grond in die stamgebied aanwesig. Die filtreerders wat die Tsonga bou, is by geen ander stam aangetref nie.
- Die Molepo meng die grond met water en hou dit in 'n kalbas sodat die slijk afsak. Die water word dan in 'n ander kalbas, waarvan die opening met 'n laag groen gras bedek is, gegooi. Die gras dien as filter om die slijk uit te hou. Die Molepo laat die water nie afdamp nie, maar gebruik dit in vloeistofvorm direk in hul kos [Van Schalkwyk 1985:74-75].
- Die filtrering word ook gedoen met twee potte wat opmekaar geplaas word [sien foto 4.34]. Van der Lith het hierdie metode ook by die Venda gesien. Die verdampingsproses by die Venda vind plaas, deurdat die gefiltreerde soutoplossing in 'n plat houtbak gegooi en in die son gelaat word om te verdamp [1960:204].
- 4.4 Die yster en sink waarin die sout ingedamp word, word egter deur die sout opgeneem en kan op die lange duur nadelig vir die gesondheid wees.
- Navorsers het soutoplossing uit die soutvlei in 'n vleklose staalpot gekook en sodoende spierwit sout gekry. Hierdie gebruik word by die museum aanbeveel. Die pot wat tans gebruik word is 'n ysterpot wat taamlik gereeld vervang moet word, omdat die soutoplossing die yster verweer en laat roes.
- 4.5 Oor die algemeen is gebreekte kleipotte of groot kleipotskerwe vir die indampingsproses gebruik. Kleipotte raak deesdae nie net skaars nie, dit word ook vinnig deur die sout verweer en moet gedurig vervang word. Moderne blikhouers asook plastiekhouders hou langer en word deesdae algemeen gebruik.
- 4.6 Kookhut: **Dladla of Nturuka**.
- Twee tipes kookhutte kom onder die Tsonga voor: Die **dladla** lyk baie soos die tradisionele Tsongahut met die verskil dat in plaas van die binne ring pale wat as pilare dien met leem op te vul word die buite ring pale opgevul om die muur te vorm. Dit het 'n dak op. Die **dladla** word gebruik om in te kook as die weer buite sleg is. Die **Nturuka** is basies 'n kombinasie van die **dladla** en die **xitlati**, een van die graanstore. Waar die dak by die **dladla** op die buite ring pale rus, word by die **nturuka** baie langer pale gebruik sodat 'n stoorplek vir graan bo-op hierdie pale gebou word, en rus die dak op die stoorplek. Die vloer van die stoorplek is so hoog dat 'n mens regop daaronder binne in die **nturuka** kan staan [Basson 1980:37]. Die **xitsumba** is die gewone kookskerm van elke vrou by haar hut.
- 4.7 In 1984 het die navorser mev. Devenish [foto 4.35] van Few Acres, Agatha, Tzaneen opgesoek om moontlik meer inligting rondom die legendes, gebruike en andere uit te vind, aangesien sy een van die weinig lewende blankes is wat Eiland in die jare 1920 besoek het.
- Aangesien haar vertelling aangeteken is en dit van historiese en daardeur museumkundige waarde vir Eiland en die omgewing is, word dit hier kortliks weergegee.
- Sy is gebore Wilson en haar broer Hugh Wilson het in Januarie 1992 eenhonderd jaar oud geword. Die Wilsons het op die plaas "Black Hills", ongeveer 30 kilometer suid van Eiland, gewoon en word beskou as die pioniers in hierdie omgewing.



In die vroeë jare (1920) het die Wilsons altyd met hulle vee na die Letabarivier getrek en alhoewel dit net ongeveer 22 km is wat hulle moes trek, was dit baie ver in daardie dae, aangesien daar nog geen paaie was nie en hulle ook met 'n donkiekar of ossewa moes trek. Sy vertel dat hulle oos van die warmwaterbronne verbygetrek het en dat daar in daardie jare baie wilde diere en veral leeus was. In 1924 het sy ook saamgetrek en moes toe om een of ander rede by die beeste bly in die omgewing van die bron, wat toe baie moerasagtig was. Sy sien toe rook opstyg tussen die riete, maar dit het eerder vir haar na mis gelyk, maar sy kon dit in elk geval ook nie verklaar nie. Alles was vir haar ook taamlik vreesaanjaend en misterieus: die mistigheid, die moerasse en die gedagte aan 'n leeu agter elke bos. Sy het ook gehoor dat die swartes praat van 'n groot slang wat daar tussen die riete woon en wat soms uitkom. Die swartes was bang vir die plek en het vertel dat hulle ander geluide hoor en soms 'n leeugetrul.

Na die terugkoms van haar broer het sy hom oor die plek uitgevra. Hy was bewus van die warmwaterbron. Hulle het 'n volgende keer tesame met die broers Devenish wat op besoek was, die omgewing van die bron skoongekap om die oog te vind, wat hulle dan ook gekry het asook 'n tweede swakker bron. Helderskoon warm water het daar uitgeborrel.

Mej. Wilson het mettertyd met een van die Devenishbroers getrou. Hulle was kort daarna een van die eerste eienaars van Eiland en het die area rondom die bron skoongemaak en dit in 'n mate "ontwikkel" sodat mense daar kon swem en speel. Hulle het mettertyd 'n rondawel daar naby opgerig en besoekers aan die bron, wat toe vir sy genesende eienskappe bekend geword het, kon vir 2 sjelings per nag, daar oornag.

Mev. Devenish is vandag 97 jaar oud.

- 4.8 Interessantheide in verband met die rite. "The piercing of the ears" soos deur Junod [1927 I:95-96] beskryf word hier bygevoeg. Twee maniere is gebruik om die gaatjie in die oor te maak, eerstens gewoonweg met 'n doring en tweedens deur die oorlob met 'n mes te sny. Die eerste verwysing is 'n tradisionele Tsongagebruik wat die vrou toepas en laat nie so 'n groot opening soos die tweede nie, wat "... was practised by the Zulu-Ngonis, and was adopted by the Tsongamen in order to resemble their conquerors. The result is an ugly hole." 'n Seun wat nie 'n deurboorde oor het nie, word gespot as lafaard.

Voordat die kundige die gat in die seun se oor boor, moet die seun eers "die wortel van 'n rankplant (**ndjao**) byt "... which is considered the best means of strengthening the virile force." [Junod 1927, I:96]. Witt [1966:21] wat, waarskynlik na dieselfde wortel verwys tydens die soutmaakproses, spel dit ietwat anders, nl. **nzdaw**. 'n Menstruerende vrou moes die wortel kou en dan in die kokende soutpote van die ander vrouens spoeg. (Daar kon nie nagespoor word of die gebruik enige samehang het nie.) Witt se spelling is foutief. Die Tsonga-English Dictionary [Cuenod 1976:124] spel dit **ndzawu**.

Nadat die oor deur die dokter deurboor is, is 'n stuk riet daarin geplaas. Elke dag is die wond gewas totdat dit genees het. Eers dan mag die seun weer kos met sout eet.

Hierdie beskrywing word hier weergegee as verduideliking waarom daar in Gazankulu baie vrouens en mans met groot gate in hul oorlobbe teëgekome word. Dit was juis een van die kenmerke van die Tsongavrouens, dat hulle 'n lang kralestring, keer op keer deur die opening ryg as 'n oorsierraad [foto 5.6] van krale.

Junod verwys spesifiek daarna dat vrouens die eerste metode gebruik waar die gaatjie verkry is deur dit met 'n doring te deurboor Dit sou interessant wees om na te vors wanneer, waar en hoekom hierdie gebruik verander het.