

DIE GESKIEDENIS VAN BOEREKOS 1652-1806

deur

HESTER WILHELMINA CLAASSENS

Voorgelê ter gedeeltelike vervulling van die vereistes vir die graad

DOCTOR PHILOSOPHIAE (KULTUURGESKIEDENIS)

in die

Fakulteit Geesteswetenskappe

Universiteit van Pretoria

2003

Promotor : Prof. F. Pretorius

Medepromotor : Dr. L. Kriel

INHOUD

Voorwoord	i
Afkortings.....	ii
Inleiding.....	1
1. Die Europese historiese agtergrond voor 1652	24
1.1 Die Persiese, Romeinse en Arabiese kookkulture	24
1.2 Die rol van die speseryhandel	29
2. Die vestiging van die koskultuur 1652-1707.....	41
2.1 Van Riebeeck vestig 'n verversingspos en nuwe koskultuur 1652-1662	41
2.2 Van verversingspos tot kolonie 1662-1707	108
3. Die Kaapse gemeenskap 1707-1806	119
3.1 Die amptenare	119
3.2 Die burgers.....	120
3.3 Die Kaapse smulpape.....	128
3.4 Sosiale bewustheid.....	134
4. Die bereiding van sop, vis en eiers	138
4.1 Die Hollandse kookkultuur	139
4.2 Die Franse kookkultuur.....	143
4.3 Sop	144
4.4 Die voorbereiding van vis	151
4.5 Die bereiding van eiers	171
5. Die voorbereiding van vleis	174
5.1 Afval	174

5.2 Harslag	186
5.3 Kerrievleis.....	194
5.4 Frikkadelle	198
5.5 Gestopte vleis.....	202
5.6 Geroosterde en pangebreaide vleis.....	203
5.7 Hutspotte en bredies.....	205
5.8 Spit - en potbraai.....	217
5.9 Pasteie	219
5.10 Pluimvee, konyne en wild.....	223
5.11 Vleisjellie	231
5.12 Wors.....	233
5.13 Die bewaring van vleis.....	237
5.14 Die verwerking van vet in seep en kerse.....	244
6. Souse en die gebruik van groente, vrugte, kruie en speserye.....	248
6.1 Souse.....	249
6.2 Slaai.....	251
6.3 Die gaarmaak en bediening van groente en vrugte	255
6.4 Die bewaring van groente en vrugte	270
6.5 Die gebruik van speserye en kruie	304
7. Graanprodukte en nageregte	324
7.1 Meelspyse.....	324
7.2 Nageregte	334
7.3 Koeke, terte, poffertjies en beskuitjies.....	342
7.4 Brood en beskuit	364

8. Dranke	373
8.1 Koeldrank.....	373
8.2 Bier.....	374
8.3 Wyn en brandewyn	377
8.4 Tee, koffie en kakao.....	390
9. Die invloed van mense uit die Ooste op die koskultuur, 1652-1806....	398
9.1 Die Oosterse slawe.....	398
9.2 Die Asiatiese politieke gevangenes.....	443
9.3 Die Chinese se bydrae tot die koskultuur.....	448
9.4 Boerekos se Oosterse name.....	453
Slot	456
Bronne	461
1. Argiefbewaarplek, Kaapstad.....	461
2. Biblioteek van die Suid-Afrikaanse Kultuurhistoriese Museum, Kaapstad	462
3.Nasionale Biblioteek Kaapstad, ongepubliseerde manuskripte	462
4.Webwerf.....	463
5.Video-materiaal.....	463
6.Manuskripte in private besit.....	463
7.Boeke	463
8. Periodieke publikasies	479
9. Mikrofilm.....	480
10. Artikels uit periodieke publikasies.....	480
11.Persoonlike Onderhoude	480
Samevatting	482
Abstract	483

VOORWOORD

Die volgende mense het elkeen 'n belangrike rol gespeel in die verskyning van hierdie tesis en aan hulle my opregte dank. My wederhelf, Doddo, se aansporing, opoffering en hulp het 'n jarelange droom moontlik gemaak om die waarheid oor die geskiedenis van Boerekos te vertel. Op dr. Amelia de Jesus se aandrang verskyn die werk as 'n proefskrif en nie as 'n boek nie. My promotor, professor Fransjohan Pretorius, en mede-promotor, dr. Lizé Kriel, se uitnemende leiding en streng dissipline het my dankbaar gemaak dat ek wel besluit het om die studie as 'n tesis in te handig. Sonder prof. Pretorius se begrip vir my worsteling om na 'n afwesigheid van twintig jaar uit die akademiese wêreld sinvol te skryf, sou ek seker nie die mas opgekom het nie. Ek is trots op en dankbaar vir die ondersteuning van my kinders en hulle gades wat almal probeer het om die lewe vir my makliker te maak en wat nooit te besig was om my te help om rekenaargeletterd te word nie. My waardering ook aan mnr. D. Botes vir sy nasienwerk; me Marina Claassens vir haar hulp om inligting te verkry en haar beskikbaarstelling van die Van der Spuy-manuskrip; die personeel van Het Huis der Nederlanden in Pinelands, Kaapstad, vir hulle hulpvaardigheid en die beskikbaarstelling van hulle biblioteek aan my; die personeel van die Kleinplasië Museum, Worcester, wat leesmateriaal voorsien het en my na kundige mense oor verskillende sake verwys het; me Annemarie Besuidenhout van die Universiteit van Pretoria se interlening-afdeling vir haar moeite om studiemateriaal te bekom; me Tanja Barben van die Universiteit van Kaapstad wat in beheer is van dié universiteit se historiese boeke wat uit haar pad gegaan het om my behulpsaam te wees en almal wat so vriendelik was om onderhoude aan my toe te staan of leesstof verskaf het.

AFKORTINGS

HAT Handwoordeboek van die Afrikaanse Taal

KA Kaapse Argiefbewaarplek

NABIK Suid-Afrikaanse Biblioteek, Kaapstad

VOC Vereenighde Oostindische Compagnie

VRS Van Riebeeck Society

VRV Van Riebeeck-Vereniging

WAT Woordeboek van die Afrikaanse Taal.

INLEIDING

Hierdie studie handel oor die geskiedenis van die koskultuur wat in die sewentiende en agtiende eeu na die Kaap gekom het. DiJ koskultuur van die Europeërs wat hulle aan die Kaap gevestig het, het deel van hulle nasate, die Afrikaners, gebly en tydens genoemde tydperk is begin om daarna as Boerekos te verwys.

Dit is onduidelik presies wanneer na die nasate van die eerste Europeërs aan die Kaap as Afrikaners verwys is. AndrJ du Toit en Hermann Giliomee wys in *Afrikaner political thought* hoe moeilik dit is om die begrip Afrikaner te definieer. Hoewel hulle ca. 1780 as die duidelike begin van die Afrikaner se politieke denke beskou, verklaar hulle: "In the Dutch period we include all settled colonists and locally born officials, except those of the very highest rank such as Governor Swellengrebel, as Afrikaners."¹ Op 21 Februarie 1707 het die jong Hendrik Bibault in 'n onderonsie met landdros Starrenburg na homself as 'n "Africaander" verwys. Die benaming was volgens Grobbelaar voorheen vir inboorlinge (inheemses) gebruik.² In 1708 het ds. Boucq nadat sy pleidooi aan die Politieke Raad op dowe ore geval het, aan die klassis Amsterdam geskryf en gevra vir streng skoolreëls vir die Hollanders, "want soo het hier soo voortgaet, is te dughten dat de Africaanders tot het Hottentotdom vervallen sullen".³

Die benaming Boer het sinoniem met Afrikaner geword. Wanneer dit gebeur het, is ook nie duidelik nie. Die naam het waarskynlik ontstaan omdat die eerste Europeërs wat hulle tot 'n permanente verblyf aan die Kaap verbind het, die boere, genaamd vryburgers, was.⁴ Mentzel wat van 1733 tot 1741 aan die Kaap gewerk het, het diJ aanname met die volgende woorde bevestig: "The inhabitants of the country districts, or the Boers, are at present mainly indigenous Africaanders of European descent..."⁵ Mettertyd is na die Boere se koskultuur as Boerekos verwys. Gerdrie van der Merwe het in *Die Kerkbode* van

¹ AndrJ du Toit & Hermann Giliomee, *Afrikaner political thought: Analysis and documents 1780-1850*, 1, pp. xxviii, xxix.

² Pieter W. Grobbelaar, *Die volkslewe van die Afrikaner*, p. 92.

³ A.D. Biewenga, *De Kaap de Goede Hoop*, p. 159.

⁴ Richard Elphick, Die Khoisan tot ca.1770, in Hermann Giliomee & Richard Elphick (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, p. 11, wys daarop dat vryburgers amptenare was wat van hulle dienskontrakte onthef is om onafhanklike boere te word.

⁵ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 11. Drie dele van 'n Engelse vertaling van Mentzel se werk is deur die VRV as dele 2, 4 en 6 gepubliseer. In diJ studie word hierna as dele 1, II en III verwys. J. du P. Scholtz, *Afrikaans-Hollands in die agtiende eeu*, p. 95 wys daarop dat die vorm Africander eers van 1875 deur Afrikaner verdring is.

16 Augustus 2002 die aandag gevestig op waarskynlik die vroegste bekende geskrewe verwysing na Boerekos. Dit kom voor in 'n verslag wat die Kaapse Kerkraad op 14 Mei 1751 aan die klassis Amsterdam geskryf het. Daarin het hulle verwys na 'n brief waarin die predikant onder bespreking geskryf het dat hy in Malmesbury gaan aansterk "om boerekost te eeten".⁶

Hierdie studie is nodig omdat tot dusver geen omvattende wetenskaplike studie van Boerekos gedoen is nie en daarom bestaan groot onkunde en mistastings veral oor die oorsprong van die speserykookkuns en spesifieke disse. Om by die waarheid uit te kom, is dit nodig om in te gaan op invloede tydens die pre-Kaapse periode op die Europese koskultuur wat in 1652 na die Kaap gekom het; wat die Europese koskultuur behels het, hoe dit in die nuwe omgewing aangepas het; en die wyse waarop nie-Europese groepe die koskultuur aan die Kaap beïnvloed het. Party groepe, soos die slawe van die Ooste, se invloed kan alleen bepaal word as die tydperk vasgestel kan word waartydens die koskultuur aan die Kaap sy beslag gekry het. Hoewel die studie slegs die periode 1652 tot 1806 dek, is dit dus nodig om na die twintigste eeu te verwys sodat bepaal kan word wanneer die koskultuur wel sy beslag gekry het. Met ander woorde, daar moet vasgestel word in watter stadium Boerekosdisse van die twintigste eeu deel van die Kaapse koskultuur was: of die slawe se getalle meer as die van die Europeërs was. Om te beslis in watter mate groepe van die Ooste die Kaapse koskultuur kon beïnvloed het, was dit noodsaaklik om dieper in daardie koskulture te delf ten einde vas te stel hulle behels het en deur watter hulle beïnvloed is.

Boerekos het sy aanloop in 'n eeu oue Europese koskultuur gehad wat speserye gebruik het vandat die mens sy kos begin gaarmaak het. Aanvanklik was dit slegs speserye van die omgewing, maar namate mense uitbeweeg en in kontak met ander groepe gekom het, het hulle speserye begin gebruik wat voorheen aan hulle onbekend was. Toe die Nederlanders in 1652 'n halfwegstasie aan die Kaap kom vestig het, was speserye van die Verre-Ooste reeds deel van hulle koskultuur. Dit blyk duidelik in *Een notabel boecxken van cokeryen* wat ca. 1510 deur Thomas van der Noot gedruk is.⁷ Die Kaapse halfwegstasie is immers gestig as deel van die Hollanders se poging om die speserye te bekom. Karel Schoeman wat hom in sy monumentale *Armosyn van die Kaap* nie juis uitlaat oor die Kaapse

⁶ Die verslag is gepubliseer in C. Spoelstra, *Bouwstoffen voor de geschiedenis der Nederduitsch-Gereformeerde Kerken in Zuid-Africa* 1. (Brieven van de Kaapsche Kerken aan de Classis Amsterdam 1655-1804), p. 242.

⁷ Resepte uit die boekie is opgeneem in Johanna Maria van Winter se *Van soeter cokene* en sal in hoofstukke 4 tot 8 bespreek word.

kookkultuur van 1652 tot 1733 nie, meen tog: "Sover daar in hierdie vroeë stadium sprake kan wees van iets soos kookkuns het dit wesenlik Nederlands gebly...."⁸

Tog ignoreer die meeste kosskrywers van die twintigste eeu enige kennis van 'n kookkuns met Oosterse speserye by die sewentiende-eeuse Europeërs wat na die Kaap gekom het. Die algemene persepsie is by die publiek geskep dat die slawe van die Ooste eintlik die kuns om met speserye te kook na die Kaap gebring het en dat <lle speserye se oorsprong in die Ooste is. Dine van Zyl⁹ erken wel in haar resepteboek *Boerekos* dat die Afrikaners se kookkultuur oorspronklik van die Nederlanders geërf is, maar sy beweer dan tog dat dit eintlik die Maleiers¹⁰ was "wat vir ons kom leer het van die wonderlike speserye soos kruinaeltjies en wonderpeper en van die lieflike lourierblaar."¹¹ Wonderpeper en lourierblare is soos in hoofstuk 6 aangedui sal word, nie eens Oosterse speserye nie, maar kom onderskeidelik van Amerika en Klein-Asië vanwaar laasgenoemde in antieke tye na die Mediterreense gebiede versprei het. In die uitgawe van Oktober 1988 van die eertydse tydskrif, *Lantern*, skryf R.E. Painter in 'n artikel oor voedsel en die voorbereiding daarvan tydens die Groot Trek: "Speserye ingevoer uit die Ooste wat deur die Maleise slawe bekend geraak het, was ook in gebruik."¹²

Kosskrywers van ander kultuurgroepe maak ook uitsprake wat op geen gronde berus nie. Zuleika Mayat ontken die bestaan van die sewentiende- en agtiende-eeuse Oosterlinge aan die Kaap deur te beweer dat die geskiedenis van die Indiese kookkuns in Suid-Afrika begin het met die eerste groep Indiërs wat in 1860 na Natal gebring is om in die suikerplantasies te werk.¹³ In werklikheid was daar, soos dit in hoofstuk 9 verduidelik sal word, reeds in die sewentiende eeu twee strome van Indiese kookkuns aan die Kaap.

Net so ondeurdag is die indruk wat op 15 September 2000 deur 'n bekende spysenier op SABC 2 se program *Maak 'n las* geskep is dat die kuns om turksvystroop te kook, by die Koisan ontstaan het. Die San was jagters, en geen bewys bestaan dat die Koikoin in staat was om stroop te kook voordat hulle die kuns by die Europeërs geleer het nie. Die koms van turksvye teen die middel van agtiende eeu na die Kaap, word by die bereiding van

⁸ Karel Schoeman, *Armosyn van die Kaap*, p. 423.

⁹ Dine van Zyl is 'n joernalis en 'n bekende skryfster. Haar kookboeke *Boerekos* (1985) en *Afval en afvalligheidjies* (1983) is vir hierdie studie gebruik.

¹⁰ DiJ benaming vir slawe uit die Ooste is waarskynlik gebruik omdat Maleis en later Maleis-Portugees die lingua franca van die Indiese argipel was en ook aan die Kaap deur sommige slawe gebruik is. Meer word hieroor gesê in hoofstuk 9.

¹¹ Dine van Zyl, Vooraf in *Boerekos*.

¹² R.E. Painter, Voedsel en die voorbereiding daarvan tydens die Groot Trek, in *Lantern* 37(4), Oktober 1988, p. 91.

¹³ Zuleika Mayat, *Indian delights*, p. 18.

turksvystroop in hoofstuk 6 bespreek.

Uitsprake van die meeste negentiende- en twintigste-eeuse koskenners oor die Oosterse oorsprong van verskeie disse (bv. bobotie), wat tans as Boerekos beskou word, is ook nie geskiedkundig gefundeer nie. DiJ onderwerp word in hoofstuk 9 bespreek. Soos uit bogenoemde voorbeelde blyk, is Renata Coetzee¹⁴ in haar *Spys en drank* en Peter Veldsman¹⁵ in *Curry* en sy *Kos van die eeu*, nie die enigste skrywers wat hulle verkeerdelik oor die geskiedenis van Boerekos uitgelaat het nie. Aangesien hulle in 'n groter mate as ander skrywers oor die gebruik van speserye en die herkoms van tradisionele disse geskryf het, is hulle genoemde publikasies saam met Eunice M. Bauermeester se M.A.-verhandeling *Die Kaapse slawe in kultuurhistoriese perspektief 1652-1838* wat in 2002 by die Universiteit Pretoria ingehandig is, as die belangrikste sekondêre bronne vir verwysing na foutiewe persepsies oor Boerekos gebruik.

Renata Coetzee se *Spys en drank* (1977) handel oor die kookkuns van 1652 tot 1800. Sy skryf in die breë oor die Kaapse lewe in die sewentiende en agtiende eeu en gee ook hedendaagse resepte van gewilde tradisionele kos. 'n Leemte in die boek is dat geen bewysplase verstrek word vir (soms foutiewe) stellings nie, soos dat daar nie winkels in die agtiende eeu aan die Kaap was nie¹⁶ - en dit terwyl die Kaap se inwoners reeds op 14 Julie 1661 deur 'n plakkaat ingelig is dat die Kompanjie beoog om 'n winkel te open. 'n Verskeidenheid items soos komberse, materiale, garing, hoede, kouse, saadsiwwe asook kosware soos suiker, peper, neut, naeltjies en kaneel sou daar te koop aangebied word. Die winkel was oop op "Saterdag van smorens ten 6 uren tot s'middaechs 12 uren."¹⁷

Coetzee het nie geregte aan datums gekoppel nie en die leser is dikwels in die duister oor sake soos by die bespreking van mevrou Blanckenberg se *Keuke boek*. In diJ bespreking word nie aangedui in watter stadium n< die Britse besetting kommersiële rysmiddels deel van die koskultuur geword het nie en omdat datums ontbreek, word die leser onder die indruk gelaat dat kommersiële rysmiddels saam met die Britse bewind na die Kaap gekom

¹⁴ Renate Coetzee het haar opleiding as dieetkundige aan die Potchefstroomse Universiteit vir C.H.O. ontvang, 'n M.Sc.-graad aan die Universiteit van Stellenbosch verwerf en verdere studies in voedselkunde aan die universiteite van Wisconsin, Michigan en Cornell gedoen. Sy was verbonde aan die universiteite van Wisconsin, Potchefstroom, Stellenbosch en Pretoria. Sy het verskeie artikels en boeke oor kos geskryf. *Spys en drank* (1977) was haar eerste boek.

¹⁵ Peter Veldsman is 'n bekende restauranthouer wat ook kokke oplei. Hy is bekend vir sy tydskrifartikels oor kos. Hy het 'n verwerking van Chapman se *Curry* (1994) gedoen. In sy *Kos vir die eeu* (1998) wat handel oor tradisionele en streekkos, bespreek hy ook die herkoms van sommige geregte.

¹⁶ Renata Coetzee, *Spys en drank*, p. 99.

¹⁷ Vgl. ook Jan Anthonisz van Riebeeck, *Daghregister* III, 14 Julie 1661, p. 378.

het. Die grootste tekortkoming van die boek is die mistasting en inkonsekwensie aangaande die oorsprong van sowel die kuns om met Oosterse speserye te kook as die oorsprong van spesifieke geregte. Onder die opskrif Hollandse inslag (p. 40) beweer sy: "In Holland is vleis en vis altyd met speserye en kruie voorberei." Watter speserye bedoel word, word nie gesê nie. Onder die opskrif Oosterse geur (pp. 44-45) stel sy dit egter dat Maleierslawe "[t]een die helfte van die 18de eeu" na die Kaap gekom het en dat die Oosterse vroue bekwame kokke was wat "Oosterse speserye hier bekend gestel het". Onder die lang lys speserye¹⁸ wat volgens Coetzee as gevolg van die slawe se invloed in die Kaapse koskultuur gebruik is, is selfs speserye soos koljander wat 'n Europese plant van oorsprong is en rissies wat reeds v\l\ die koms van die slawe na die Kaap, deur Van Riebeeck geplant is. In hoofstuk 9 sal aangetoon word dat Oosterse slawe lknk voor die helfte van die agtiende eeu na die Kaap gekom het. Oor die oorsprong van geregte laat sy haar so uit: "Die vleisgeregte van die Maleiers het groot inslag by die Kapenaars gevind en bobotie, sosaties, bredie en ander kerriedisse is steeds van die gewildste en smaaklikste van die ou Kaapse disse." Sy noem ook smoorsnoek, soutsnoek, geroekte snoek, vissop, atjar, sambal, blatjang en geelrys met rosyne as erfgoed van die slawe.¹⁹ Geen bewysgronde bestaan dat die kuns om enige van diJ geregte te berei deur die slawe na die Kaap gebring is nie. Bredies wat Coetzee aanvanklik as 'n Kaapse Maleierdis opgee, word onder die opskrif 'n Franse flair (p. 43) as afkomstig van Frankryk beskryf.

Bauermeester se aannames oor die slawe se bydrae tot die Kaapse koskultuur in haar M.A.-verhandeling, *Die Kaapse slawe in kultuurhistoriese perspektief 1652-1838*,²⁰ is klaarblyklik geskoei op diJ van Coetzee in *Spys en drank*. Soos by Coetzee is daar dieselfde lys Oostersgewaande speserye - waarvan sommige Europees van oorsprong is - wat die slawe na die Kaap sou gebring het; dieselfde aannames oor die slawe-oorsprong van geregte soos sosaties, bobotie, kerrie, vissop, ensovoorts. Coetzee is soms die enigste bronverwysing vir 'n stelling, terwyl Coetzee self geen bronverwysings gegee het om die geldigheid van h<r bewerings te toets nie. Bauermeester verlaat haar ook op uitsprake van ander skrywers van resepteboeke soos M. Jooste en F. Williams wat geen bewys gelewer het van geskiedkundige navorsing oor die onderwerp nie.²¹ Sy erken dat die Nederlandse

¹⁸ Renata Coetzee, *Spys en drank*, pp. 44-45.

¹⁹ Renata Coetzee, *Spys en drank*, pp. 46-47.

²⁰ Eunice Marietha Bauermeester, *Die slawe in kultuurhistoriese perspektief 1652-1838*, pp. 473, 475-476, 480-482, 485, 487-489, 496, 499, 503-505.

²¹ Eunice Marietha Bauermeester, *Die Kaapse slawe in kultuurhistoriese perspektief 1652-1838*, pp. 476, 482.

kookkultuur tot aan die vroeë agtiende eeu aan die Kaap gehandhaaf is en haal geldige bewyse soos getuienis van Valentyn, Kolbe, Tas, Johanna Maria van Riebeeck en die Lammen-susters aan. Sy noem dat daar teen die middel van die agtiende eeu 'n merkbare Oosterse invloed op die Kaapse eekultuur was. DiJ aanname baseer sy hoofsaaklik op Lichtenstein se opmerking aan die begin van die negentiende eeu dat Bataafse gebruike in die Kaap nagevolg word. Op Lichtenstein se opmerking word volledig in hoofstuk 9 ingegaan. Die feit dat die Hollanders seevaarders was en ook hulle lewens uit visvangste gemaak het, word deur haar geïgnoreer wanneer sy beweer: "Die Portugese gebruik om vis te sout en te droog, is hoofsaaklik deur die slawe, afkomstig van die voormalige Portugese kolonies in Indonesië, na die Kaap oorgedra".²² Hierop word in hoofstuk 4.4 ingegaan.

Peter Veldsman se sienswyse oor die gebruik van speserye in Boerekos sluit by diJ van Coetzee aan. Hy skryf in die voorwoord tot Chapman se *Curry* (1994) dat die slawe en politieke gevangenes 'n dieet heeltemal verskillend van die Hollanders aan die Kaap gevolg het. Volgens Veldsman was rys hulle stapelkos en "they were used to herbs and lots of spices, and these foodstuffs had to be imported. In this way pepper, cinnamon, cloves, ginger, coriander, nutmeg, mace, tumeric and saffron introduced new tastes to the boring culinary style of the Dutch."²³ In hoofstuk 9 sal dit uitgespel word dat baie van die slawe wat na die Kaap gekom het, die meeste van hierdie speserye nie in hulle lande van herkoms gebruik het nie. In *Kos van die eeu* (p. 2) noem Veldsman dat die rys wat vir die slawe en politieke gevangenes ingevoer is, die Kaap se eetpatroon verander het: "Rys uit Batavia het die Kaap se eerste stapelvoedsel geword en gebly – tot met die uitbreek van die Eerste Wêreldoorlog...." Dit is 'n mistasting. Van Riebeeck het soos aangetoon sal word, reeds lank voor die koms van Oosterse slawe rys ingevoer. Rys is al in die sewentiende eeu tydens die regering van Simon van der Stel deur koring as een van die belangrike stapelvoedsels vervang.

Veldsman laat die ou Kaapse gebruik van kruie en speserye op voortreflike wyse in sy weergawe van Boerekosresepte in *Kos van die eeu* herleef, maar soos met die oorsprong van die speseryekookkuns wat hierbo genoem is, tas hy dikwels mis wanneer hy oor die geskiedenis van die koskultuur skryf. Hy noem bredies wat deur die sewentiende-eeuse Europeërs na die Kaap gebring is 'n unieke Suid-Afrikaanse kosskepping.²⁴ Dis onduidelik

²² Eunice Marietha Bauermeester, *Die Kaapse slawe in kultuurhistoriese perspektief 1652-1838*, pp. 473-496, 499.

²³ Pat Chapman, *Curry*, adapted by Peter Veldsman.

²⁴ Peter Veldsman, *Kos van die eeu*, p. 81.

of hy van mening is dat die slawe en politieke gevangenes die geregte in Coetzee se lys na die Kaap gebring het en of hy bedoel dat dit Hollandse geregte was wat die slawe met speserye verander het. Waarskynlik is dit eersgenoemde bedoeling, want sy lys sluit dieselfde geregte as die van Coetzee in en is selfs uitgebreider. Hy noem ook kebabs en samoesas - wat Europese erfgoed uit Persië is - as komende van die slawe.

Veldsman is nie konsekwent in sy uitsprake nie. Volgens hom lê die Franse se "grootste kosbydrae in die skep van mosbolletjies," maar 'n paar bladsye verder vermoed hy dat mosbolletjies "soos feitlik al ons kos, 'n Maleierskepping is".²⁵ Ander uitsprake van Veldsman gee heelwat krediet aan die Britte, vir bydraes tot die Kaapse kookkuns. In *Kos van die eeu* (p. 87) beweer hy onder andere: "Bloedwors was deel van die Klein Karoo se Britse erfenis...", terwyl dit Europese erfgoed is wat al in die sewentiede eeu aan die Kaap gemaak is.

Volgens Veldsman is spanspekke al deur die Nguni voor Van Riebeeck se koms na die Kaap in die Oos-Kaap verbou en dit kom voor asof hy appelliefies oor dieselfde kam skeer. Volgens hom het die Nguni wat baie lief vir appelliefies was, "eeue later die Britse Setlaars oorreed om dit te beproef. So het appelliefievla (*gooseberry fool*) sy weg na die Suid-Afrikaanse tafel gevind."²⁶ Ayto wys egter daarop dat die Suid-Amerikaanse appelliefie (*Physalis peruviana*) reeds in die sewentiende eeu op groot skaal in die Kaap aangeplant is. Dit het so goed geaard dat teen 1833 daarna as die Kaapse appelliefie verwys is.²⁷ Volgens Mary Sanderson se reseptemanuskrip van 1770,²⁸ is appelliefievla toe al in die Kaap gemaak. Teen 1820 toe die Britse Setlaars na Suid-Afrika gekom het, het die vroue reeds appelliefiegeregte in Brittanje berei. Alan Davidson wys daarop dat Eduard I in 1276 al appelliefieplante uit Frankryk bestel het. Anders as die Franse wat nie van appelliefies gehou het nie, was dit so gesog in Brittanje dat appelliefieklubs aan die einde van die agtiende eeu en in die negentiende eeu gestig is en met mekaar gewedywer het om die grootste appelliefies te kweek. Daar is 'n soet variëteit vir eet en 'n suurder soort vir kookdoeleindes ontwikkel.²⁹ Die Britse appelliefie (*Ribes grossularia*) het wel tot 'n ander plantspesie as die Kaapse (Suid-Amerikaanse) appelliefie behoort, maar dit is vir dieselfde geregte as die Kaapse appelliefie gebruik. Appelliefievla was toe die Britse setlaars na

²⁵ Peter Veldsman, *Kos van die eeu*, pp. 2, 20.

²⁶ Peter Veldsman, *Kos van die eeu*, p. I.

²⁷ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 261.

²⁸ Die Nasionale Biblioteek, Kaapstad (NABIK), Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(1).

²⁹ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, pp. 344-345.

Suid-Afrika gekom het ook reeds in Engeland berei. Ayto wys op Beeton se resepteboek van 1861, waarin dit as 'n "old fashioned but homely dish" beskryf is. Veldsman se boek het nie 'n bronnelys waaruit die leser kan aflei waar die inligting verkry is nie.

Die juistheid van die genoemde aannames oor die slawe se bydrae tot die Kaapse kookkultuur word in hierdie proefskrif betwyfel. Dit is duidelik dat gebrekkige of selfs geen navorsing nie, en 'n klakkelose napraat van ander tot groot mistastings oor die geskiedenis van Boerekos gelei het. Navorsing om vas te stel in watter stadium tradisionele Kaapse geregte deel geword het van die Europese koskultuur wat na die Kaap gekom het - sodat beïnvloeding deur ander Kaapse gemeenskappe vasgestel kan word - is glad nie gedoen nie. Daar is hoofsaaklik by resepte vasgesteek en te min navorsing is gedoen om te bepaal wat die Oosterse slawe wat na die Kaap gekom het se kookkulture in hulle lande van herkoms behels het.

Primêre bronne vir hierdie werk val in ses kategorieë, naamlik gepubliseerde resepte, reseptemanuskripte, gepubliseerde en ongepubliseerde briewe, gepubliseerde en ongepubliseerde dagboeke, gepubliseerde reisbeskrywings, gepubliseerde herinneringskrifte en persoonlike onderhoude. Min publikasies oor kos wat deur Suid-Afrikaners geskryf is, kon as primêre bronne gebruik word.

Hildagonda Duckitt se boek *Hilda's where is it of recipes* (1891) was die eerste poging om die oorsprong van ou Kaapse geregte aan te dui. Sy het die invloed van die Kaapse Maleiers heeltemal oorskat en daardeur kosskrywers van die toekoms op 'n dwaalspoor gelei. Die opskrif by droëbonebredie lui: "A favourite Cape Stew" met daar onder "Malay". By groenbonebredie is die herkoms aangegee as "Cape or Malay". Dit is duidelik dat sy onseker was oor die herkoms van bredies. Duckitt het nie soseer 'n boek oor Kaapse kos geskryf nie, maar op aanvraag van haar vriende haar gunstelingresepte, waaronder nie net Boerekosresepte was nie, te boek gestel. Tog word sy vanweë haar agtergrond as 'n beter primêre bron beskou as Dijkman wat in 'n Engelssprekende sfeer opgegroeï het. Hildagonda was die dogter van 'n Engelse vader en 'n Afrikaanse moeder, Hildagonda Versfeld, van die plaas Claassenbosch. Sy is in 1840 gebore op die ou kompanjieplaas Groote Post wat in 1838 deur haar pa gekoop is. Deur haar moeder het sy toegang tot al die elite Afrikanerfamilies van daardie tyd gehad – en natuurlik tot hulle resepte. Haar oom Jacob Pieter Cloete was destyds eienaar van Groot Constantia en 'n broer van haar moeder

het op Claassenbosch geboer.³⁰ In haar boek gee sy inligting oor 'n vervloë tyd wat andersins vir die nageslag verlore sou wees, soos diJ oor die spuit wat die Hollanders gebruik het om "spitsen" te maak, en die eenaardige gebruik om soet kluitjies by soutvleis te eet. Haar *Hilda's diary of a Cape housekeeper* (1902) lewer eerstehandse getuienis oor sake soos die gebruik van mebos en die vetstertskape wat Van Riebeeck en sy mense in die Kaap kom kry het. Dit is jammer dat sy nagelaat het om al die ou resepte op te teken van die Kaapse Afrikaner-elite waartoe sy deur familiebande toegang gehad het. Wat betref haar foutiewe aannames oor die oorsprong van geregte soos bredies, moet in ag geneem word dat haar boek byna 'n eeu na die Britse bewindoorname van die Kaap geskryf is. In daardie stadium was Maleiervroue die kokke in baie blankes se huise. Soos aangetoon sal word, het die Maleiers die koskultuur van die Europeërs as hulle eie aangeneem. Hulle het hulle waarskynlik so goed van hulle taak gekwyd dat Duckitt aanvaar het dat disse soos bredies by hulle ontstaan het. Hierdie aanname het blykbaar daartoe gelei dat mense vandag nog oor die herkoms van bepaalde geregte onkundig is, want latere skrywers het sonder om navorsing van hulle eie te doen, voortgebou op dit wat sy geskryf het.

C. Louis Leipoldt was 'n belese persoon en waarskynlik die grootste Afrikanerfynproewer en kenner van die Kaapse koskultuur. In sy werke oor kookkuns waarvan die belangrikste *Kos vir die kenner* (1933), *Polfyntjies vir die proe* (1963), en *Leipoldt's Cape cookery* (1967) is, het hy die resepte van die Afrikanerkookkultuur wyer opgeteken as enigiemand anders. Dit en die feit dat hy opgegroeï het met die Boerekoskultuur en met gesag daaroor kon vertel, maak van sy werke primêre bronne. Leipoldt is egter saam met Duckitt aandadig aan die foutiewe persepsie oor die oorsprong van Boerekos. As 'n bekende openbare figuur en rubriekskrywer vir *Die Huisgenoot* in die veertigerjare van die vorige eeu, het sy siening by die gewone mense gewig gedra. In 'n bespreking van die oorsprong van die Kaapse kookkultuur, is hy korrek wanneer hy skryf: "The art of cookery in Holland, as indeed in every country in Europe, was largely influenced by Italian cooks...." Hy wys daarna op die Franse invloed wat diJ van die Italianers verplaas het. Hy erken dat Holland teen die tyd van sy ekonomiese oplewing die beste van ander lande se kookkuns sy eie gemaak het en dat diJ kookkuns na die Kaap gebring is. Hy noem voorts al die groot Europese kokke na wie se werke ook in hierdie studie verwys word, maar dit is duidelik dat Leipoldt nie 'n studie van diJ kokke se werke gemaak het nie, want afgesien van bobotie se resep, verwys hy nie na 'n enkele ander resep van diJ ou boeke nie. As Leipoldt die moeite

³⁰ Mary Kuttel, *Quadrilles and konfynt*, pp. 1-4; Hildagonda Duckitt, *Diary of a Cape housekeeper*, pp. 1-5.

gedoen het om die Europese kokke se werke te bestudeer, sou hy die resepte met Oosterse speserye in *De verstandige kock* van 1668 waarvan hy die eerste uitgawe verkeerdelik as die einde van die sewentiende eeu gee, raakgesien het en hom nie soos volg oor die Maleierkookkuns se invloed uitgelaat het nie: "Undoubtedly the most potent influence on Cape cookery has been the methods, tastes and culinary customs of Malay cooks brought directly from Java in the early part of the eighteenth century." Soos Duckitt, het Leipoldt aanvaar dat die Maleierslawe wat in die sewentiende en agtiende eeu na die Kaap gekom het, net sulke bedrewe kokke was as die wat hy in die twintigste eeu geken het. Volgens Leipoldt se eensydige uitsprake lyk dit of hy 'n groot bewondering vir Duckitt gehad het. By 'n bespreking van die eerste gedrukte Suid-Afrikaanse kookboeke beskryf hy A.G. Hewitt se *Cape cookery* as "entirely lacking in character and distinction, while it errs on the side of frugality and plainness, eschewing the use of wine and spices in places where these are regarded as indispensable in the older manuscript recipes." By Duckitt swyg hy oor dieselfde gebrek in haar werk en betreur slegs die feit dat sy nie mJr resepte van die ou Kaapse families geplaas het nie. Hy het klaarblyklik nie die Britse invloed van meer as tagtig jaar met die verlies van wyn en speserye in die resepte van die eerste gedrukte Suid-Afrikaanse resepteboeke in verband gebring nie. Volgens hom is E.J. Dijkman se *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek* "merely transcriptions from familiar Dutch cookery books". Hy het nie die moeite gedoen om na te gaan in watter mate die koskultuur waarmee hy opgegroeï het, 'n spieëlbeeld was van resepte wat in die ou Hollandse en nog ouer Franse en Italiaanse bronne verskyn het nie. Oor Dijkman wat minstens in sommige van haar resepte speserye gebruik het, skryf hy: "[H]er cookery is economical, even parsimonious, and she is frugal in her employment of wine and spices, with the result that her dishes, if not insipid, sometimes lack the fragrant pungency that they ought to have." *Leipoldt's Cape cookery* waarin hy hom so uitlaat oor die oorsprong van Boerekos en die eerste gedrukte kookboeke oor Boerekos, is in 1976, 29 jaar na sy dood (1947), uitgegee.³¹ Ongelukkig het latere skrywers hom nagepraat sonder om self navorsing te doen.

Hilda Gerber³² se *Traditional cookery of the Cape Malays* (1954) het nie die erkenning gekry wat dit verdien het nie. Gerber het die resepte van ou Kaapse Maleiers opgeteken en waardevolle inligting te boek gestel, soos die twee resepte vir koeksisters waaruit in hierdie studie die afleiding gemaak kon word hoe koeksisters aanvanklik aan die Kaap gebak is.

³¹ C. Louis Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, pp. 14-16, 19-22.

³² Hilda Gerber het vyf kookboeke geskryf. Die manuskrip oor die kookkuns van die Maleiers wat in hierdie studie ter sake is, is reeds in 1949 voltooi. Dit is na haar dood in Januarie 1954 tussen haar dokumente gevind.

Die feit dat die Maleiers volgens haar hulle soet groente as nagereg geëet het, het in hierdie studie gelei tot 'n ondersoek wat die volgorde vir die bediening van geregte vir nie-amptelike etes tydens die sewentiende en agtiende eeu aan die lig gebring het. Daarvolgens kon die afleiding gemaak word waarom party mense pampoenkoekies as groente eet, terwyl ander dit as nagereg bedien. Ten spyte van die feit dat Gerber dit duidelik stel dat sy herhaaldelik deur die ou Maleiers verseker is: "We cook in the old Dutch style", het die mite bly voortleef dat die Kaapse kookkuns sy ontstaan grootliks aan die Maleiers te danke gehad het. Gerber wys daarop dat vroeë reisigers soos François Valentyn³³ en Peter Kolbe³⁴ nêrens geskryf het dat 'n Oostersgebaseerde kookkuns aan die Kaap bestaan het nie.³⁵ Gerber se boek het, hoewel soms indirek, soveel bygedra tot 'n beter begrip van die vroeë Kaapse koskultuur dat dit vir hierdie studie as 'n primêre bron beskou is.

Dine van Zyl se *Afval en afvalligheidjies* (1983) is 'n uitstekende verslag van onderhoude met ouer mense waartydens sy die vroeë resepte vir afvalgeregte opgeteken het. Mense is dikwels verbaas om te lees dat 'n beesverhemelte, varkore, en 'n koei se uier gaargemaak kan word. Tog was dit in die vroeë Kaapse kookkuns lekkernye. Dit was nodig dat hierdie kennis te boek gestel sou word vir die verdwyning van die laaste geslag wat nog hierdie disse geken het. Daar is grondige redes om Van Zyl se boek vir die doeleindes van hierdie studie as 'n primêre bron te behandel. Getuienis uit haar onderhoude verkry, bevestig die inligting wat reisigers en tydelike inwoners aan die Kaap oor die afvaldisse verskaf het. Daar is ook resepte vir eenvoudige disse wat, terwyl dit reeds sedert die Romeinse tyd in die latere Europa geëet is, nie deur besoekers genoem is of in reseptemanuskripte verskyn het nie.

Betsie Rood se *Kos uit die veldkombuis* (1994) is 'n ewe waardevolle nalatenskap aan die nageslag as Van Zyl se boek. Dit lig die nageslag in oor die veldkos wat die Europeërs by die inheemse gemeenskappe leer eet het. Die wetenskaplike name van die plante met beskrywings hoe die verskillende spesies onderskei kan word en resepte wat deur vorige geslagte ontwikkel is om die veldkosse gaar te maak, word deur Rood verskaf. Baie mense

³³ François Valentyn het die Kaap vier keer besoek en ongeveer honderd en negentig dae daar deurgebring; sy eerste besoek was in 1685 toe hy as predikant na die Molukke gereis het. Daarna was hy in 1694, 1705 en 1714 weer aan die Kaap. Sy werk *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* het in 1726 verskyn.

³⁴ Peter Kolbe was 'n Duitssprekende wat in 1705 vir astronomiese waarnemings Kaap toe gestuur is, maar meer belanggestel het in die leefwyse van die mense. Hy het later sekretaris van die landdroos op Stellenbosch geword. In 1713 is hy terug na die Heilige Romeinse Ryk waar hy die hoof van 'n skool geword het. Hy was geneig om in sy stories te oordryf, maar dit wat hy oor die Kaapse kos vertel het, is bevestig deur latere reisigers en die Kaapse reseptemanuskripte.

³⁵ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 9-10.

wat op plase bly waar diJ plante voorkom, ken nie meer die gebruik daarvan as voedselbron nie. Die boek bevat selfs resepte vir konfyt waarvan sommige volgens reisigers soos Charles Thunberg³⁶ reeds in die agtiende eeu deur die Kaapse vroue berei is.

Uit bogenoemde bespreking is dit duidelik dat tot op datum nie een geskiedkundig gefundeerde beskrywing met datums en bewysgronde oor die geskiedenis en herkoms van die Kaapse koskultuur verskyn het nie. Daar is nie gepoog om verder as die Hollanders, Duitsers, Franse, maar veral die Oosterse slawe, na die oorsprong van die Kaapse koskultuur te soek nie. Hilda Gerber was die enigste skrywer wat besef het dat Boerekos nie deur die Oosterse slawe beïnvloed is nie. Hoe diep die mistasting oor die Maleise oorsprong van die Afrikaner se koskultuur inslag gevind het, blyk uit Renata Coetzee se woorde: "Die Maleier-geregte het so deel van die Kaapse tafel geword dat bobotie met geelrys en rosyne as die verteenwoordigende Suid-Afrikaanse gereg opgeneem is in 'n internasionale resepsboek wat in 1951 deur die Verenigde Volke-organisasie gepubliseer is."³⁷ Alan Davidson bou in sy *The Oxford companion to food* (1999) voort op die mite (wat deur Afrikaanse skrywers geskep is) van die slawe as oorsprong van bobotie wanneer hy beweer: "It reflects the influence of spices of the Dutch East Indies, used by the Cape Malays."³⁸

In die Nasionale Biblioteek (NABIK) in Koningin Victoriastreet, Kaapstad, is tien reseptemanuskripte wat dateer van 1670 tot 1879. Dit vorm deel van die Leipoldt-versameling. Die meeste van die manuskripte is in Engels, maar die resepte is Kaaps en stem met die mededelings van reisigers oor Kaapse kos ooreen. Die belangrikste van hierdie manuskripte is MSB 837 3(3) van 1650, MSB 837 1(1) van 1670, MSB 777 I(1) van Mary Sanderson wat die datum 1770 toon, en MSB 777 1(3) van Maria Versfeld van ca. 1800. Inskrywings in die manuskripte van 1650 en 1770 dateer nie nJt uit die aangeduide tye nie en is duidelik deur meer as een geslag geskryf. Dit is in aanmerking geneem by die beoordeling van resepte in diJ manuskripte. 'n Vergelyking van hierdie

³⁶ Thunberg was 'n professor in Botanie in Swede. Hy was lid van verskeie akademiese verenigings in Europa. Om toegang tot Japan te kry waar hy plantspesies vir die Universiteit van Amsterdam gaan versamel het, moes hy Hollands leer aangesien slegs Hollanders daar toegelaat is. Hy het in 1772 na die Kaap gekom om Hollands te leer en die plante te bestudeer. Hy het meer as een tog na die binneland onderneem en so lank as vyf maande op 'n keer daar vertoef. Aan die begin van 1775 het hy na die Ooste vertrek. Sy *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, I, II & III het in 1793 verskyn.

³⁷ Renata Coetzee, *Spys en drank*, p. 47.

³⁸ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 84.

manuskripte met diJ van die manuskripte teen die middel van die negentiende eeu toe die Britse kookkultuur reeds sterk invloed moes uitgeoefen het, toon 'n opvallende verskraling in die kookkultuur, veral met die gebruik van speserye en kruie in vis- en vleisdisse. In die biblioteek van die Kulturhistoriese Museum in Kaapstad is 'n aantal Afrikaanse manuskripte uit die laat negentiende en vroeë twintigste eeu, waarvan baie van die resepte met diJ van die ouer manuskripte in die Leipoldt-versameling ooreenstem. Hierdie manuskripte is nog nie ordelik gerangskik nie en party daarvan is om een of ander onbegryplike rede meer as een maal in 'n hedendaagse skrif oorgeskryf. Die resepte in die sewentiende-eeuse Amerikaanse manuskrip *Martha Washington's booke of cookery* wat deur Karen Hess getranskribeer en toegelig is, is uiters waardevol gevind. Van die resepte in die manuskrip stem in 'n groot mate ooreen met diJ in die Kaapse manuskrip van 1670, terwyl ander groot verskille toon. Leemtes van resepte in die Kaapse manuskripte - van geregte waarna besoekers aan die Kaap verwys het - kon uit diJ boek gevul word.

Reseptemanuskripte van die sewentiende, agtiende en selfs die vroeë negentiende eeu is uiters skaars; resepte van 'n gesin is gewoonlik mondelings van moeder na dogter oorgedra. Huisvroue het eintlik eers teen die laaste kwart van die agtiende eeu sporadies begin om hulle resepte neer te skryf. Voorkeur is aan resepte vir gebak gegee. Dit was nie net die geval aan die Kaap nie, maar ook in Europa. Die bekendste ou reseptemanuskripte van die wêreld is blykbaar oorwegend deur mans geskryf wat kokke in belangrike mense se huishoudings was.

Reseptemanuskripte gee soos vandag nog, nie noodwendig 'n geheelbeeld van disse wat vir daaglikse spyse voorberei is nie, omdat alledaagse kos se resepte nie opgeteken is nie. Daar was seker ook soos onder vandag se kokke soms spesiale resepte wat nie volledig in manuskripte opgeteken is nie, omdat die skrywer sy of haar geheim rakende die sukses met die bereiding van 'n spesifieke gereg wou bewaar. Dan is daar ook vals resepte wat in 'n manuskrip opgeneem is met die voorneme om dit te maak, maar omdat die middele ontbreek of die resep te ingewikkeld was, is dit nooit berei nie.

Die oorsprong van resepte word ook selde in manuskripte aangedui. Dit was dus nodig om in ander bronne te soek na die oorsprong van geregte wat deel van die Kaapse koskultuur was en hoe dit deel van die koskultuur geword het. Ou resepteboeke of afdrukke van gedeeltes daarvan kon dikwels nie deur interlening bekom word om self te bestudeer nie en daar moes staatgemaak word op die weergawes van skrywers wat nader aan die bronne was en dit nagevors het. Op diJ wyse was dit moontlik om resepte van die volgende

gemeenskappe onder die loep geneem: Rome (in die tyd van Christus), Arabië (negende tot die vyftiende eeu), die Balkan (twintigste eeu met verwysing na die oorsprong van sommige geregte wat dateer uit die sewende eeu), Italië (vyftiende, sestiende en twintigste eeu), Frankryk (veertiende, sewentiende, negentiende en twintigste eeu), Nederland (sestiende tot die twintigste eeu), die Duitssprekende gebiede (negentiende en twintigste eeu), Engeland (agtiende, negentiende en twintigste eeu), Iran (twintigste eeu met verwysing na moderne en antieke resepte), China (moderne en antieke resepte), Skandinawië (twintigste eeu), Indië (twintigste eeu), Indonesië (twintigste eeu), Maleisië (twintigste eeu), asook Afrikaanse kookboeke wat teen die einde van die negentiende en vroeë twintigste eeu gepubliseer is. Waar dit moontlik was, is gekyk na boeke uit verskillende tydperke van 'n koskultuur wat moontlik die Kaapse koskultuur kon beïnvloed het. Sodoende kon vasgestel word of geregte wat as tradisionele Boerekos bekend geword het ooit deel van die vermeende beïnvloeder se koskultuur was en indien wel, in watter stadium dit deel geword het. Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum se vertaling uit Latyn, *The Roman cookery book* (1957) met resepte uit die tyd van Christus, en Maxime Rodison *et al* se *Medieval Arab cookery* (2001) met resepte en besprekings van die Arabiese kookkuns van die negende tot die vyftiende eeu, was van onskatbare waarde om aan te toon hoe ver terug die wortels van Boerekos strek. John Ayto se *The diner's dictionary* (1993) en Alan Davidson se *The Oxford companion to food* (1999) het belangrike inligting oor die ontstaan van resepte verskaf. *The Cambridge world history of food* wat deur Kenneth Kiple en Kriemhild Ornelas geredigeer is, het belangrike inligting oor plante verskaf en probleme opgeklaar soos die verdwyning van kastaiings uit die Afrikaner se koskultuur. Anne Willan se *Great cooks and their recipes* (1992) het waardevolle toegang verskaf tot ou Italiaanse, Franse en Engelse resepte wat plaaslik moeilik bekombaar is. DiJ resepte kon gebruik word om te vergelyk met diJ wat deel van Boerekos geword het.

By die bestudering van die ontwikkeling van die Europese koskultuur, blyk dit dat die setel van die toonaangewende koskultuur in Europa aanvanklik in Italië was, maar gedurende die agtiende eeu na Frankryk verskuif het. Die Italianers is weer op hulle beurt deur die Arabiere beïnvloed met wie hulle deur die (spesery)handel gereelde kontak gehad het. In 1474 is die Italianer Platina se boek *De honesta voluptate et valetudine* (letterlik vertaal: eerlike genot en goeie gesondheid), in Rome gedruk, en in 1505 het 'n vertaling in Frans verskyn. In 1570 is die Italianer Bartolomeo Scappi se *Opera dell'arte del cucinare* met meer as duisend resepte gedruk. Hierdie boeke en die Franse kok La Varenne se *Le Cuisinier franVois* (1651) en *Le Pastissier franVois* (1653) wat die Franse "haut cuisine"

ingelui het, is van belang vir hierdie studie omdat resepte daaruit deel van die Kaapse koskultuur geword het. Ewe belangrik vir die studie was boeke soos Menon se *La Cusini Pre bourgeoisie*³⁹ wat dateer uit 1746 toe die Franse die onbetwiste leiers op die gebied van die kookkuns in Europa was, want daaruit blyk dit dat Franse invloed in daardie tyd nie meer 'n belangrike rol in die Kaapse koskultuur gespeel het nie. Tradisionele Franse geregte van daardie tyd soos pietersielieskaapboud en die hoogs gekonsentreerde *coulis* van vleis⁴⁰ het nie tradisionele Boerekos geword nie omdat die koskultuur reeds teen die eerste kwart van die agtiende eeu sy beslag gekry het.

Frankryk se bure, in wat vandag België, Luxemburg, Nederland, Duitsland en Oostenryk is, is op hulle beurt sterk deur die Franse kookkuns beïnvloed. Groot ooreenkomste het in die sewentiende eeu voorgekom tussen die kookkunste in hierdie gebiede wat ook die bakermat van die meeste van die Europeërs was wat hulle daardie tyd aan die Kaap kom vestig het.⁴¹ Om diJ rede, en omdat dit makliker as Duitse werke in Suid-Afrika bekombaar was, is in die studie van die koskultuur waarmee Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom het, hoofsaaklik van Nederlandse werke gebruik gemaak.

Die belangrikste Nederlandse werke wat vir die doel gebruik is, is Johanna Maria van Winter se *Van soeter cokene* (1976) met resepte uit drie kookboekies van ca. 1510, ca. 1575-1625, en 1612 wat daarin opgeteken is,⁴² *De verstandige kock* (1668) wie se skrywer onbekend is en Eene voornaame mevrouwe se *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761). Daar kan geredeneer word dat *De verstandige kock* te lank na Van Riebeeck se aankoms aan die Kaap verskyn het, maar dan moet in gedagte gehou word dat skrywers dikwels resepte opgeteken het wat lank reeds in huishoudings gebruik is. Anita Feyl bevestig in 1963 diJ aanname in haar doktorsale studie oor die vyftiende eeuse Duitse kok, meester Eberhard, deur daarop te wys dat daar eintlik baie min verskil tussen die resepte in

³⁹ Die boek was, soos die naam aandui, die eerste kookboek wat tot die vroulike geslag gerig was en het belooft om die resepte van adellikes te bevat. Dit het die kookbybel van restauranthouers in Frankryk geword. Die naam restaurant kom dan ook van 'n sop genaamd *Restaurer* (herstel) in die boek.

⁴⁰ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 87 wys op die agtiende-eeuse kok La Chapell wat aangetoon het dat om 'n *coulis* vir tien tot twaalf mense te maak, minstens 'n hele kalfsboud en 'n vet stuk ham nodig was. Ander verwysings na Anne Willan wat in bogenoemde bespreking gebruik is, verskyn op pp. 23, 43, 53, 57-59, 87, 89 in haar genoemde boek.

⁴¹ Dit sluit die Britse kookkultuur uit wat volgens Willan in daardie stadium met hulle kookkuns 'n eeu agter dié van Europa was.

⁴² Van Winter se boek is 'n bundeling van Romeinse en Middeleeuse resepte uit haar rubriek *Van soeter cokene* wat van Oktober 1966 tot Desember 1971 in *Spiegel Historiael* verskyn het. Die resepte is in die taal van oorsprong met 'n Nederlandse vertaling en toeligting gegee.

die eerste gedrukte boeke en die handgeskrewe resepte van daardie tyd is.⁴³ 'n Faksimilee van die vyfde uitgawe (1761) van *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* is gebruik, maar die boek het reeds in 1746 verskyn. In wese het dit nie veel verskil van *De verstandige kock* nie, maar meer resepte is verskaf. Sowel G.D.J. Schotel se boeke *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw* (1868) en *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw* (s.a.) as Dirk de Prins & Nest Mertens se *De Belgische keuken* is as sekondêre bronne aangewend.

As kontrole oor wat die Kaapse koskultuur na die beëindiging van die Hollandse bewind behou het, is die vroegste gedrukte werke oor Kaapse kos gebruik. DiJ werke het aan die einde van die negentiende en begin van die twintigste eeu verskyn. Hildagonda Duckitt se werk is reeds hierbo genoem. In 1889, twee jaar voordat Duckitt se werk *Hilda's where is it of recipes*, verskyn het, is A. G. Hewitt se *Cape cookery* gepubliseer. Daarin het heelwat Kaapse resepte soos gesmoorde kreef, kreefslai, ingelegde vis, smoorsnoek, snoekpekelaar, gestoofde klipkous, "zoute ribbetje," "bobotee," "sassaties," potgebraaide vleis, hoenderpastei, ingelegde kop-en-pootjies, kerrie, ystervarkvel, biltong, verskeie bredies, seegras-blancmange, perskepiekels, Van der Hum likeur, sambal en blatjang verskyn. Hoewel die kookkultuur se verlies van wyn, kruie en speserye reeds in hierdie resepte merkbaar is, lewer dit 'n goeie verslag van die eertydse kookkultuur en is die voorbereiding van veral vis, deeglik gedek. Die tweede en finale uitgawe van diJ werk wat in 1890 verskyn het, is in hierdie studie gebruik.

Die eerste Afrikaanse resepteboek is deur 'n Engelse vrou geskryf. E.J. Dijkman se *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, het in Desember 1890 verskyn. Sy is in 1841 as Elizabeth June Eckley, die dogter van 'n Engelse seekaptein, in Londen gebore. Haar vader het hom eers aan die Kaap en later op Worcester gevestig. Elizabeth het met 'n sendeling Jan Hendrik Dijkman getrou. Sy het besluit om die resepte wat sy oor 'n tydperk van vyf en twintig jaar in die Afrikaner-gemeenskap opgeteken het, in Afrikaans uit te gee omdat die behoefte aan so 'n boek, met die beproefde rate vir verskeie kwale daarin, volgens haar groter in die Afrikaanse as die Engelse gemeenskap was, veral op afgeleë plase waar dokters nie gekom het nie. In die daaropvolgende uitgawes het meer rate verskyn wat uit ou kerkalmanakke gekom het. Daardie rate verskaf vandag nog aan lesers eindelose plesier oor die blote lagwekkendheid daarvan, soos die raad om van lintwurms

⁴³ Anita Feyl, *Das Kochbuch Meister Eberhards*, D.Phil. Dissertation der Albert-Ludwig-Universität zu Freiburg im Breisgau, p. 31.

ontslae te raak. Die pasiënt moes die vorige aand vas en die volgende oggend 'n stukkie brood in die mond neem om die wurms na bo te lok. Dan moes 'n "sopii brandewyn" geneem word om hulle dronk te maak en as diJ opgevolg word met "jalap pergasi" sou die "litwurms" uitwerk.⁴⁴ Mevrouw Dijkman en haar man het twaalf jaar op Hermon sendingwerk gedoen en met ses kinders swaar jare deurleef. Die eenvoud van haar resepte val op. Sy het toegang tot resepte van die gewone mense gehad en nie diJ van die elite soos Duckitt nie. Die bestanddele is meestal in elke kombuis beskikbaar en tog kom genoeg variasie voor, soos die vier resepte vir "gepotbraaide vleis" getuig. Hierdie Engelsgebore vrou se resepteboek was vir jare, tot met die verskyning van mevrou D.J.H. se *Oranje kook-, koek- en resepten-boek* in 1906, die enigste gedrukte Afrikaanse resepteboek wat die herinnering aan tradisionele Boerekos lewend gehou het in 'n samelewing wat oorheersend Engels was. Die eerste van talle herdrukke van Dijkman se boek was na ses maande. DiJ boek was tot diep in die twintigste eeu baie huisvroue se kookbybel. Verskillende edisies van diJ werk is vir hierdie studie gebruik, maar tensy anders vermeld, is die faksimile-uitgawe (1979) van die eerste druk (1890) gebruik.

Dat Dijkman se resepte, soos by die eerste uitgawe beweer is, nie almal uit Afrikanergeledere gekom het nie, getuig 'n resep soos diJ vir "Kool no. 1" wat woordeliks met 'n resep in *Hamsworth's Household encyclopedia* I (p. 600) ooreenstem. Die Hamsworth-reeks dateer volgens foto's daarin uit die eerste kwart van die twintigste eeu - dus n< Dijkman se boek. Die betrokke resep moes dus uit 'n ouer Engelse resepteboek deur sowel Dijkman as die skrywer van die ensiklopedieresep oorgeskryf gewees het. Die aanwysing dat die kool gekook moes word met 'n hoeveelheid koeksoda so groot soos 'n "ertji korrel" dui daarop dat dit nie uit Afrikanergeledere gekom het nie. Die mode om groente met koeksoda te kook om die groen kleur te behou, is deur die Britte na die Kaap gebring. M.E.R. wys daarop dat die koeke wat in die tweede helfte van die negentiende eeu (nadat koeksoda op die mark verskyn het) aan die Kaap gebak is, op enkele uitsonderings na, vir die Afrikaners vreemd was en meestal Engelse name gehad het soos "marble cake, pound cake, silver cake", ensovoorts.⁴⁵ Direkte Afrikaanse vertalings van diJ koekname verskyn in Dijkman se boek.

D.J.H. se *Oranje kook-, koek- en resepten-boek* se resepte stem grootliks met diJ van die genoemde drie boeke ooreen. Verskillende uitgawes van die boekie waarvan die eerste

⁴⁴ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* (1908), p. 171.

⁴⁵ M.E.R., Woorde wat weggraak in *Sarie Marais*, 16 November 1949, p. 26.

druk in 1906 verskyn het, is gebruik, maar tensy anders vermeld, dui verwysings op die eerste druk. D.J.H. noem haarself 'n Vrystaatse dame. Haar resepte is moontlik nie almal Kaaps soos diJ van die ander boeke nie.

Agtiende-eeuse dagboeke soos diJ van Adam Tas (1705-1706), Joachim von Dessin (1754-1757), Johanna Duminy (1797), Hendrik Wikar (1797), lady Anne Barnard (1797-1798) en Samuel Hudson (1798-1800), lewer almal kommentaar oor die Kaapse koskultuur van daardie tyd. Van die dagboeke wat deur die kommandeurs en goewerneys in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap gehou is, is met die uitsondering van diJ wat deur Van Riebeeck gehou is en wat drie gedrukte volumes beslaan, slegs fragmente gepubliseer. Van hiJrdie dagboeke is Van Riebeeck s'n die belangrikste omdat dit meer inligting oor die kos van sy tyd verskaf en vir die leser die swaarkry van daardie sukkelende beginjare van die Europees-gebaseerde Kaapse koskultuur beskryf.

Herinneringskrifte waarin spesifieke geregte genoem word, is skaars. Die belangrikste sodanige bron is diJ van Petrus Borchers wat hy 1861 neergepen het en in 1907 deur Fred Olland te boek gestel is. Die waarde van die geskrif lê daarin dat Borchers onder die Hollandse vlag gebore is, maar toe hy begin werk het, dit onder die Britse vlag was. Sy vertelling oor die gebruike rondom 'n begrafnis voor en na die Britse bewindsoorname, kon lig werp op die verskaffing van voedsel soos die sogenaamde begrafnisrys aan roubeklaers.

Van groot belang was die publikasies van agtiende- en vroeë negentiende-eeuse reisigers en tydelike inwoners soos François Valentyn, Otto Mentzel, Peter Kolbe, Charl Thunberg, Andreas Sparrman, François le Vaillant en Hinrich Lichtenstein⁴⁶ wat oor die verskille en ooreenkomste tussen Kaapse kos en diJ van Holland of die Duitssprekende gebiede geskryf het. Reisigers soos Valentyn en Thunberg wat daarna die Ooste besoek het, het deur hulle beskrywings van die kos in die Ooste implisiet kommentaar gelewer oor die verskille tussen Oosterse koskulture en diJ van die Kaap. Op diJ wyse kon tot 'n gevolgtrekking gekom word oor die oorsprong van geregte soos kerrie, atjar en mebos wat sowel in die Ooste as aan die Kaap berei is.

Die agtergrond van Valentyn, Kolbe en Thunberg is reeds hierbo geskets en mettertyd sal

⁴⁶ By die gebruik van vertalings van hulle werke word die name van diJ reisigers aangegee soos dit op die betrokke vertaalde werk verskyn. So word Hinrich Lichtenstein in die Engelse vertaling van sy werk, Henry, en Andreas Sparrman in die Nederlandse vertaling word Anders Sparrman in die nuwer Engelse vertaling. Die meer bekende spelling met die dubbele [r] is ter wille van eenvormigheid deurgans in die teks gebruik. Mentzel se voorletters is op sy werke gebruik en dit word so weergegee.

dit ook ten opsigte van die ander reisigers gedoen word, maar dit is nodig om hier na Mentzel te verwys. Mentzel was 'n Duitssprekende wat in 1733 as soldaat na die Kaap gekom het, maar diJ werk spoedig vir diJ van onderwyser verruil het. Hy wou hom as as vryburger hier vestig, maar toe hy in 1741 'n vriend op die *Hartenlust* gaan besoek het, het die skip onverwags anker gelig en vertrek. Sy werk oor die Kaap is bykans veertig jaar later eers in Duits gepubliseer. Raidt skryf daaroor: "Mentzel word as een van die noukeurigste beskrywers van die Kaap beskou en sy werk is veral van belang vir die sosiale geskiedenis van die Kaap in die 18de eeu."⁴⁷ Mentzel hJt 'n waardevolle bydrae tot die Kaapse geskiedenis gelewer, maar die lang periode voor publikasie het onvermydelik soms tot wanvoorstellings oor die kos gelei soos wanneer hy na granate as "plantain figs" verwys.⁴⁸ Waar foutiewe uitsprake in die hoofstukke wat volg ter sake is, sal kommentaar daarop gelewer word.

'n Groot leemte in die navorsing van hierdie studie was die gebrek aan sewentiende- en agtiende-eeuse Oosterse geskrifte oor die koskultuur van die slawe wat na die Kaap gekom het. Anders as in Indië het selfs resepteboeke oor die Maleise en Indonesiese koskultuur (van gegoede mense) eers in die tweede helfte van die twintigste eeu verskyn en daar moes gesteun word op die navorsing van twintigste-eeuse skrywers wat in daardie gebiede gebore is, om 'n idee van arm gemeenskappe se koskultuur in die sewentiende en agtiende eeu te vorm. Shanti Rangarao se *Good food from India* (1968) en Sri Owen se *Indonesian regional food and cookery* (1994) se bevindings stem ooreen met diJ van agtiende- en negentiende-eeuse Europese skrywers en daarom word hulle as primêre bronne aanvaar. Laasgenoemde se werke waarop gesteun is, is François Valentyn wat tussen 1685 en 1713 byna agtien jaar predikant in die Ooste was, se reeks *Oud en nieuw Oost-Indiën* (1724, 1726), Charles Thunberg se *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, I, II & III en Thomas Stamford Raffles se *The history of Java* 1 & II (1817).

Briewe - veral diJ tussen vriende en familie - lewer 'n meer intieme kommentaar oor 'n eetkultuur as ander geskrifte. Van die gepubliseerde briewe wat gebruik is, is die belangrikste diJ wat Jan van Riebeeck se kleindogter, Johanna Maria van Riebeeck, in 1710 uit die Kaap aan haar ouers in Batavia geskryf het. Aangesien haar ouers ook beplan het om na Holland te reis, het sy in haar briewe belowe om haar *Mondprovisieboekje* aan

⁴⁷ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 149.

⁴⁸ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 189.

haar moeder te stuur.⁴⁹ In diJ geskrif het sy aanduidings gegee van die kos wat geskik sou wees om op 'n reis na Holland saam te neem. Waardevolle inligting oor die Kaapse kookkultuur van 1710 kom in diJ boekie voor. Die noukeurige aanwysings vir die inlê van vis en groente dui daarop dat diJ metodes nie in die Ooste gebruik is nie. Dit word in hoofstukke 4 en 6 bespreek. Gepubliseerde en ongepubliseerde briewe van die ampsdraers aan die Kaap wat gerig was aan die Here XVII in Holland of die VOC in Batavia, het op sowel kos as politieke sake betrekking gehad.

Persoonlike onderhoude is met verskeie mense gevoer aangaande onderwerpe waarop hulle uit die aard van hulle ervaring meer lig kon werp. 'n Onderhoud met mnr. Rob Tarr van die Navorsingsinstituut vir Seevisserye in Kaapstad, het lig gewerp op die juistheid van Kolbe se bewering oor die gebruik van oesters en klein alikreukeltjies aan die begin van die agtiende eeu aan die Kaap. Inligting oor die verkoop van pikkewyneiers is ook van hom verkry. Mnr. Roelie de Kok van Hermanus se pa en oupa was mense wat 'n lewe uit visvangs gemaak het. By hom is kers opgesteek oor die bereiding van veral perlemoen en die bewaring van vis in die vroeë tyd. Me. Marina Claassens het interessante gegewens verskaf oor die kos wat haar oumas gemaak het, en het as gevolg van diJ onderhoud, nie 'n ou "resepteboekie" (die Van der Spuy- en Brink-manuskrip) weggegooi toe sy huis skoongemaak het nie. Dit het geblyk dat dit eers haar eerste eggenoot se grootjie en toe sy ouma se resepteboek was. Onderhoude met wyle mnr. Pieter Voges (gebore 1892 in die distrik Piketberg), me Hester Voges (gebore 1896 in die omstreke van Springbok) en me Edelgard Claassens (gebore 1895 in die omgewing van Tarkastad) asook met mes H. du Plessis, T. Fick en I. Sonntag wie se ouderdomme gewissel het van vyf en sewentig tot tagtig jaar, het lig gewerp op wat deur hulle ouers en grootouers geëet is en hoe kos bewaar is. Dit het 'n idee gegee van hoeveel van die oorspronklike Kaapse geregte tot in die twintigste eeu oorleef het. Me T. Hoitink, 'n Nederlandse huisvrou, het inligting gegee oor die hedendaagse Nederlandse koskultuur waarin nog reste is van die oorspronklike koskultuur waarmee Van Riebeeck en sy gevolg na die Kaap gekom het. Hoewel sy die betekenis van sommige van die (vir 'n Afrikaanssprekende) onbekende Nederlandse kookterme kon opklaar, was daar ou terme soos "kermisharst" waarvan Schotel melding gemaak het, wat sy (soos ander Nederlanders wat genader is), nie meer geken het nie. Inligting deur mnr. S. Wymada van die Japannese Ambassade oor Japannese mebos, het tot

⁴⁹ Johanna Maria van Riebeeck se briewe en haar Mondprovisieboekje is opgeneem in D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*.

'n deegliker ondersoek na die herkoms van die Kaapse mebos gelei. Inligting hieroor is bekom van me Ria Retief en mnr. J. le Roux.⁵⁰

Omdat interessante geskiedkundige feite verskaf word wat op die Europese agtergrond van hierdie studie betrekking het, is ou geskiedskrywings soos H.G. Wells se *The outline of history* (1923), S.F.N. Gie se *Geskiedenis van Suid-Afrika*, 1 & II (1955) en A.J.H. van der Walt *et al* se *Geskiedenis van Suid-Afrika*, 1 & II (1955) vir feite gebruik wat nie in moderne werke voorkom nie.

Stof vir hierdie studie is sedert 1986 nagevors. Dit was uiters moeilik om gegewens te bekom. Reisigers, sowel mans as vroue, het baie oor die Kaap te vertel gehad, maar bittermin het in besonderheid oor die koskultuur uitgewei. DiJ het dikwels net in die prentjie gekom wanneer vertel is hoe lekker hulle geëet het. Soms is meer as een volume van 'n skrywer se oeuvre deurgewerk en niks van belang gevind nie. Daar is gepoog om elke moontlike bron na te vors wat lig op die onderwerp van hierdie studie kon werp. Dit is egter onmoontlik om daarop aanspraak te maak dat diJ navorsing volledig is omdat gegewens later aan die lig kan kom wat nie tot dusver opgespoor kon word nie, hetsy in die vorm van 'n reseptemanuskrip of ander geskrif. Vanweë die omvang van die studie is dit onmoontlik om die oorsprong van elke item wat as deel van Boerekos beskou word, na te speur; nietemin is gepoog om minstens die herkoms aan te toon van die belangrikste van die geregte wat in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap berei is.

Wanneer oor die koskultuur van 'n gemeenskap gepraat word, moet in gedagte gehou word dat net soos in die geval van klere, modes ook in die kookkuns voorkom; wat vandag mode is, is dikwels oor 'n halfeeu vergete en miskien nooit opgeteken nie. In die Afrikaners se eetkultuur is talle voorbeelde soos duidelik blyk by die lees van Dine van Zyl se *Afval en afvalligheidjies*. Wie stuur nog vandag soos die eertydse gebruik was, 'n karmenaadjie vir die bure as die jaarlikse bees of vark geslag word?⁵¹ Wie ken nog haksel, skaaplongsop, gevulde milt, gebraaide slukderm, pangebakte harsings, kaiingbrood, gebakte of gemarineerde viskuite? Lewer in suursous en lewerkoekies⁵² word nog deur ouer mense gemaak, maar jong mense ken dit net van hoorsê of is heeltemal onkundig daaroor. Soms

⁵⁰ Sommige onderhoude met die Voges-egpaar is reeds voor 1980 gedoen, maar diJ datum word as afsnypunt vir die onderhoude gegee.

⁵¹ Tradisioneel het die karmenaadjie minstens 'n stukkie vars spek en wors ingesluit. In sommige streke was die gebruik om ook vars vleis, haksel of sult by te sit.

⁵² Die genoemde geregte kom uit Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 91, 95, 103, 139, 140.

herleef 'n geliefde ou dis soos gebraaide snoekkoppe wat lank as armmanskos aan die Weskus versmaai is, maar tans weer 'n gewaardeerde gereg by gegoedes geword het.

Leipoldt betreur in een van die vyf en vyftig opstelle oor kos wat hy in die vyf jaar voor sy dood vir die *Huisgenoot* geskryf het,⁵³ die feit dat niemand meer "pannas" ('n ou Duitse ontbyt gereg van die harslag, harsings en bloed van 'n vark) maak nie. Daar is in die Afrikaanssprekende se kookkultuur baie sulke geregte wat verdwyn het soos melkkluitjies, wat soos melksnysels nog in die middel van die twintigste eeu 'n geliefde aandkos was, maar nou haas onbekend is. Gestoofde kwepers, kweperbredie, gebakte vinkelbolle en pampoenmoes, eens gewaardeerde geregte, het van die eettafels verdwyn. Baie jong mense herken nie kwepers as hulle dit sien nie. Daar moet dus by die lees van hierdie studie in gedagte gehou word dat die meeste ander koskulture waarna verwys sal word, vandag moontlik ook heel anders daar uitsien as in die tydperk tussen 1652 en 1806. Hoewel baie van die Kaapse koskultuur verlore gegaan het, het dit in soverre dit geregte betref, tot in die helfte van die twintigste eeu betreklik behoue gebly in vergelyking met van die ander koskulture waarna verwys sal word. Die groot afstand tussen die Europese voedingsbronne en die Kaap, maar veral die afgesonderde leefwyse van grootliks ongeletterde mense op plase, het waarskynlik daartoe bygedra.

Daar moet ook in ag geneem word dat kookkuns internasionaal is in diJ sin dat gemeenskappe deur die eeue by mekaar geleen het. Ooreenstemmende disse kan dus in die kookkulture van verskillende gemeenskappe voorkom. Dit is egter wanneer kokke 'n resep van 'n ander groep by die omstandighede, beskikbare voorrade en voorkeursmake in hulle eie omgewing aanpas, dat so 'n resep deel van die kookkultuur van daardie gebied word. Bobotie, wat een van die Afrikaners se tradisionele geregte geword het, is vandag, soos in hoofstuk 5.3 aangedui sal word, verskillend van die resep wat minstens van die begin van ons jaartelling af bekend was.

Omdat die studie so 'n wye veld dek, is bepaalde temas waaroor wel navorsing gedoen is, doelbewus weggelaat. So 'n tema is *Die koskultuur van die Koikoin*. Omdat dit uit beskikbare bronne voorkom asof die enigste invloed van die kultuur van hierdie gemeenskappe die gebruik van veldkos en veldkruie is, en kosskrywers nie, soos in die geval van die slawe, die Koikoin as bron van invloed op Boerekos beskou nie, is as 'n onderafdeling van hoofstuk 2 volstaan met veldkos en 'n vlugtige verwysing na hulle

⁵³ *Polfyntjies vir die proe*, p. 51. Die artikel oor pannas is op 1 Januarie 1943 geskryf.

gebruik van kruie. 'n Tema waarvan 'n groot gedeelte in die slag gebly het, is *Boere-etiket* wat aspekte van gasvryheid, eetgerei, troues, bruilofte en begrafnisse dek.

Na deeglike oorweging is op 'n tematies-chronologiese benadering tot die studie besluit omdat dit die sinvolste geheelbeeld van die geskiedenis van Boerekos sou gee. Hoewel dikwels lank gewik en geweeg is om te besluit waar 'n spesifieke gedeelte wat by meer as een tema geplaas kon word, die beste sou inpas, bestaan die gevaar van oorvleueling steeds. Om die lees van die studie te vergemaklik, is benaminge vir disse in ander tale as Afrikaans, kursief gedruk. Van die materiaal wat in die studie gebruik is, is baie oud. Dit is geskryf in 'n periode toe spelwyses nog onvas was en daar kan dus nie op alle foutiewe spelwyses gewys word nie. Name in die ou stukke is dikwels met 'n kleinletter geskryf terwyl hoofletters goedsmoeds in die middel van 'n sin gebruik is. Dit is meestal sonder kommentaar gelaat.

Die basiese uitgangspunt van die studie was om na te vors waar die oorsprong lê van die koskultuur wat in die sewentiende eeu na die Kaap gekom het, wat die koskultuur behels het en wie daardie koskultuur aan die Kaap beïnvloed het. Die stof vir die studie is derhalwe in drie grondtemas verdeel. Die historiese agtergrond word gedek deur hoofstukke 1, 2 en 3. Dit handel oor invloede op die sewentiende-eeuse Hollandse kookkultuur wat aanleiding gegee het tot die noodsaak van 'n verversingstasie aan die Kaap, die vestiging van die Hollandse kultuur aan die Kaap en die gemeenskap wat in die vestigingsperiode ontstaan het. Die tweede tema oor wat diJ koskultuur behels het wat die Europeërs in die sewentiende eeu na die Kaap gebring het, word in hoofstukke 4 tot 8 toegelig. Die derde tema wat gaan oor die invloed van Oosterlinge op die kookkultuur aan die Kaap, word in hoofstuk 9 bespreek. In die slot word gewys op bevindings wat die studie opgelewer het en 'n vlugtige blik gegee op die verdere verloop van die koskultuur gedurende die Britse bewind, die Groot Trek, die Anglo-Boereoorlog, verstedeliking, die triomf van Afrikanernasionalisme en vandag.