

Hoofstuk 9

DIE INVLOED VAN MENSE UIT DIE OOSTE OP DIE KOSKULTUUR 1652-1806

In teenstelling met die Hugenote se koms na die Kaap wat in 'n betreklike kort periode voltrek is, het Oosterlinge van Van Riebeeck se tyd tot aan die einde van die agtiende eeu na die Kaap gekom. Onder Oosterlinge word verstaan vry mense, politieke gevangenes, slawe en bandiete van die Ooste asook enkelinge van die Midde-Ooste. Die rol wat die verskillende Oosterse groepe in die koskultuur gespeel het, word in hierdie hoofstuk bespreek.

9.1 Die Oosterse slawe

Dit is noodsaaklik om die agtergrond deeglik na te gaan van veral die slawe wat as huisbediendes aan die Kaap gewerk het. Slegs d<<rna kan besluit word of enige waarheid steek in die persepsie wat in Suid-Afrika bestaan dat die oorsprong van Kaapse geregte soos kerrie, geelrys, atjar, sosaties, sambal en blatjang by die slawe lê. In die inleiding is volledig ingegaan op diJ persepsie wat deur koskrywers geskep is.

9.1.1 Die slawe se getalle en herkoms

Oor die slawe van Afrika wat in Van Riebeeck se tyd na die Kaap gekom het, is in hoofstuk 2.1.10 verslag gelewer. Na sy vertrek het slawe ook van Madagaskar, Oos-Afrika, die Oos-Indiese Eilande en die suide van Indië gekom. Slawe wat verkry is van ekspedisies wat deur die Kompanjie geborg is, het volgens Armstrong hoofsaaklik van Oos-Afrika en veral Madagaskar gekom en het 66 persent van al die slawe gevorm. Die Asiatiese slawe het volgens hom meestal van Ceylon, Indië en die buite-eilande gekom. Van hierdie slawe het as huisbediendes gewerk, maar die meerderheid is veral vir buitenshuise swaar arbeid en ambagte ingespan.¹ Die slawe wat buitenshuis gewerk het, is van geen belang vir diJ studie nie, want slegs daardie slawe wat as kokke in die huise gewerk het, sou 'n invloed op die koskultuur kon uitoefen.

Volgens die sensus van 31 Desember 1687 het die burgerlike bevolking soos volg daar

¹ James C. Armstrong, Die slawe, 1652-1795, in Hermann Giliomee & Richard Elphick (reds), 'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820, pp. 83, 88, 96.

uitgesien: 254 burgers, 88 vroue van burgers of weduwees, 231 kinders van burgers, 39 blanke manlike bediendes, 230 manlike slawe, 44 vroulike slawe en 36 slawekinders.² Die Europeërs was dus bykans twee keer soveel as die slawe wat uit verskillende taal- en etniese groepe bestaan het. Dit het die moontlikheid van die beïnvloeding van die kookkultuur in daardie stadium feitlik uitgeskakel.

Teen 1690 was die vryburgers ongeveer 788, die vryswartes³ 48 en hulle slawe 381.⁴ In 1710 was goewerneur Van Assenburg se antwoord op Joan van Hoorn, goewerneur-generaal van Nederlands-Indië, se vraag hoe groot die burgerlike bevolking aan die Kaap was, soos volg: "Borgers 656, Vrouwen 339, Zoonen 458, Dochters 470, Groote Slaaven 1 294, Slaavinnen 260, Kleine Slaaven 99, dito Slaavinnetjens 122". Die verhouding tussen Europese burgers en hulle slawe, was 1 923 teenoor 1 775. Op die vraag hoeveel Kompanjie slawe daar was, was die antwoord 440 koppe.⁵

Volgens die tabel wat Bradlow saamgestel het van gegewens wat A.J. B`eseken se navorsing by die Aktekantoor, Kaapstad opgelewer het, was daar in die periode 1658-1700 meer as bogenoemde getal slawe aan die Kaap. Daar moet egter in gedagte gehou word dat slawegetalle moeilik presies bepaal kon word omdat daar soveel sterftes onder die slawe was. Omdat dit die gebruik was om slawe wat na die Kaap gekom het se vanne weg te laat en in plek daarvan die plek van hulle herkoms te skryf, was dit moontlik vir B`eseken om te bepaal waarvandaan die slawe na die Kaap gekom het. Soos blyk uit Bradlow se tabel⁶ wat volg, verskil B`eseken se bevinding oor die herkoms van die slawe van diJ van Armstrong vir 1658-1700. Die tabel toon dat die meerderheid slawe tot 1700 van Indië gekom het en nie van Afrika af nie. Dit toon ook dat Ceylon as slaweverskaffer 'n veel kleiner rol as Indonesië in die voorsiening van slawe gespeel het. Dit was die vormende periode van die koskultuur voordat diJ sy beslag teen 1725 gekry het.

² George McCall Theal, *Chronicles of Cape commanders*, p. 275.

³ Vrygestelde slawe en bandiete is vryswartes genoem en het dieselfde regte en pligte as die vryburgers gehad. Aan verskeie is plase toegeken soos bv. aan Manuel en Antoni van Angola en Louis van Bengale in Stellenbosch. Vgl. A.J. Böeseke, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 119.

⁴ Hermann Giliomee en Richard Elphick, Die struktuur van Europese oorheersing aan die Kaap, 1652-1820 in 'n *Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, p. 388.

⁵ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 238.

⁶ Frank R. Bradlow & Margaret Cairns, *The early Cape Muslims*, tabel 1, p. 92.

Tabel 1: Slawe uit spesifieke lande, 1658-1700

Land	Getal	Persentasie
Afrika & Madagaskar	397	30,63
Ceylon	20	1,54
Indië	653	50,38
Indonesië	189	14,58
Maleisië	4	0,32
Indo-China	1	0,08
Japan	1	0,08
Kaap die Goeie Hoop	10	0,77
Ongeïdentifiseer	21	1,62

'n Tweede tabel van Bradlow wat op Leibbrandt se *Precis of the Cape Archives, Requesten A-O 1715-1806* gebaseer is, wys Indië en Indonesië as die grootste verskaffers van slawe vir die Kaap. Weliswaar is Leibbrandt se lys onvolledig aangesien dit slegs die name van slawe bevat wie se eenaars versoeke tot die Politieke Raad gerig het of wat self versoeke gerig het, maar die gegewens dui soos in die eerste tabel daarop dat die meeste slawe in dié periode uit die Ooste, veral van Indonesië af, gekom het. Uit die totaal van 881 slawe was 245 van Indonesië, 184 van Indië, 36 van Ceylon, 17 van Afrika en 4 van Maleisië. Die meeste, 388, was van die Kaap wat beteken dat hulle kinders van slavinne was en aan die Kaap gebore is. Bradlow se tabel 3 wat opgestel is met name wat Margaret Cairns opgeteken het uit die Resolusies van die Politieke Raad van 1681 tot 1734 toon dat die meeste slawe van Indonesië en die tweede grootste groep van Indië gekom het.

In 'n reeks gedetailleerde tabelle toon Bradlow nie alleen spesifieke streke aan waarvandaan slawe gekom het nie, maar ook stede en dorpe in daardie streke. In die volgende tabel wat uit sy gegewens⁷ saamgestel is, word gekonsentreer op die streke waaruit die meeste slawe in die periode 1658 tot 1700 van 'n betrokke land (uit die tabel hierbo genoem), gekom het.

⁷ Frank R. Bradlow & Margaret Cairns, *The early Muslims*, appendix 1, tabelle 1(1), 1(3), 1(4).

Tabel II: Slawe uit spesifieke streke, 1658-1700

Land	Streek	Getal	Persentasie
Afrika en ander gebiede	Madagaskar	310	78,09
	Mosambiek	38	9,57
	Ander gebiede	48	12,34
	100,00		
Indië	Bengale	208	31,86
	Coromandel	218	33,38
	Malabarkus	214	32,78
	Ander gebiede	13	1,98
	100,00		
Indonesië	Bali	11	5,28
	Celebes	90	49,20
	Java ⁸	43	22,75
	Ternate	12	6,35
	Ander gebiede	31	16,42
	100,00		

Die tabelle is vir hierdie studie van groot belang, want dit toon dat in die vormende tyd aan die Kaap, voor die koskultuur teen 1725 sy beslag gekry het, die meerderheid slawe van Indonesië en die suide van Indië gekom het. In die suide van Indië (Malabar en Coromandel) en gedeeltelik in Bengale, is die Hindoe-geloof beoefen wat in daardie tyd sulke groot taalverskille binne 'n geografiese groep tot gevolg gehad het, dat enige invloed deur so 'n groep onmoontlik was. Die tweede grootste groep was van Indonesië waarvan heelwat gegewens oor die koskultuur van die betrokke tydvak gerekonstrueer kon word om met die destydse Kaapse koskultuur te vergelyk. Invloed deur hierdie groep is \\k ernstig

⁸ Bradlow wys daarop dat die reëls van die Kompanjie die neem van slawe onder die inheemse bevolkings van Amerika, die Kaap en Java verbied het en dat die slawe waarvan die herkoms as Java aangedui is, van elders moes gekom het.

aan bande gelê deur taalverskille tussen mense wat van verskillende eilande gekom het.

Armstrong toon met 'n grafiek aan dat die burgers tot 1710 meer as hulle slawe was. Daarna het die slawe se getalle geleidelik toegeneem. Na die pokke-epidemie van 1713 was daar 'n skerp styging in slawegetalle wat in 1738 'n hoogtepunt bereik het en daarna weer gedaal het. Die styging was volgens Armstrong die gevolg van sowel gunstige ekonomiese toestande as die noodsaak om die Koikoin-werkers te vervang wat tydens die pokke-epidemie gesterf het. Hy wys op die opvallende kenmerk van die grafiek dat "die groei van die slawebevolking na 1710 byna presies tred gehou het met diJ van die burgerbevolking, behalwe in die voorspoedige 1720s en 1730s, toe die getal slawe vir 'n kort tydjie diJ van die burgertal oorskry het."⁹ Die verhouding van burgers teenoor slawe in 1730 was volgens Giliomee en Elphick aansienlik: 2 540 teenoor 4 258.¹⁰ Teen daardie tyd het die Kaapse koskultuur egter reeds sy beslag gekry en sou die slawe, selfs al was hulle 'n homogene groep, nie maklik verandering kon teweegbring nie.

Volgens Armstrong was die klein slawe-eienaars in die meerderheid. In 1750 het 57% van al die slawe-eienaars een tot vyf slawe besit en 22% het ses tot tien gehad. In ander jare was daar 'n soortgelyke patroon van slawebesit. Daar was natuurlik onder die burgers ook groot slawe-eienaars. Henning Husing wat die monopolie tot vleisverkope gehad het, het 72 slawe besit.¹¹ Simon van der Stel het terwyl sy kinders nog aan huis was, 22 slawe gehad, maar dis onduidelik of hyself of die Kompanjie die eenaar was. Sy kok, Pintura van Ceylon, is in 1686 saam met sy hofmeester, Jan Figodero, vrygestel met die verstandhouding dat hy Van der Stel tydens amptelike onthale sou gaan help.¹² Uit aktes van 9 en 10 Februarie 1726 waarin Simon van der Stel die vrystelling en erflatings aan sy slawe na sy dood beskryf het, blyk dit dat van die agtien slawe, vyf kinders was wie se ouderdomme van vier maande tot tien jaar gewissel het.¹³ Volgens die Fransman Tombe, wat die Kaap in 1792 besoek het, het die meeste families toe vier tot twaalf slawe gehad wat hoofsaaklik van Mosambiek af gekom het.¹⁴ Bradlow wys daarop dat na die verbod van 1767 op die inbring van Oosterse slawe, die meeste Kaapse slawe van Mosambiek

⁹ James C. Armstrong, Die slawe, 1652-1795, in Hermann Giliomee en Richard Elphick (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, p. 98 figuur 3.1, p. 100.

¹⁰ Hermann Giliomee & Richard Elphick (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, p. 388, tabel 10:1.

¹¹ James C. Armstrong, Die slawe, 1652-1795, in Hermann Giliomee en Richard Elphick (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, pp. 104-105.

¹² A.J. Böeseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 112.

¹³ A.J. Böeseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, pp. 220-221.

¹⁴ Marilet Sienaert-van Reenen, *Die Franse bydrae tot Africana-literatuur*, p. 201.

gekom het.¹⁵

Geskoolde ambagsmanne of kokke wat na die Kaap gekom het, was meestal slawe wat aan die Kaap verkoop is deur hulle eienaars wat op pad van Batavia na Holland was. In Holland sou die slawe volgens wet vrygestel moes word en dus vir die eenaar waardeloos wees. Die Kompanjie het diJ gebruik ontmoedig omdat dit hulle profytmakende skeepsvrag beperk het. Slawe-eienaars moes verlof kry om slawe saam te neem en in 1716 is die ongeoorloofde vervoer van slawe deur 'n plakkaat verbied en eienaars gewaarsku dat oortreders hulle slawe sou verbeur. Dit het egter nie die koms van sulke slawe na die Kaap beëindig nie en volgens Armstrong is waarskynlik jaarliks tussen twaalf en dertig sulke slawe aan die Kaap verkoop. Hy wys daarop dat Thunberg in 1772 nog genoem het dat die Kompanjie se slawe in daardie tyd meestal van Madagaskar gekom het, maar dat private mense slawe van die offisiere op Hollandse en Franse skepe gekoop het.¹⁶

Kosskrywers noem gewoonlik Maleise vroue as die mense wat die speserykookkuns na die Kaap gebring het. Aan die Kaap was dit egter sedert die begin van die stigting van die verversingspos die gebruik om soos in Europa, mans as kokke te gebruik. Madame Du Barry was in Frankryk die uitsondering op die Europese reël, want sy het anders as die rykes en adellikes van haar tyd 'n vroulike kok gehad. Lodewyk XV was so beïndruk deur diJ kok dat hy een van die hoogste dekorasies van die tyd, *Die Orde Van Die Heilige Gees*, aan haar toegeken het. In die omgang het die orde bekend geword as *Cordon Bleu* omdat hierdie kokke 'n blou serp gedra het.¹⁷ Die amptelike kokke in Van Riebeeck se tyd was mans. In hoofstuk 2 is gewys op Mentzel se vertelling dat Oosterse slawevroue hoofsaaklik vir naaldwerk ingespan is. Sowel Simon van der Stel as Von Dessin het volgens die Europese mode, manlike kokke gehad, en lady Anne Barnard het 'n manlike kok na die Kaap saamgebring. Volgens Lichtenstein is slawemans nog aan die begin van die negentiende eeu as kokke in gegoede huise gebruik, maar in armer huishoudings was die kokke Koikoin-vroue. 'n Kok kon nie sy eie kop in die kombuis volg nie, want Lichtenstein het daarop gewys dat die kokke gedurig onder die streng toesig van die huisvroue was en baie skoon gewerk het.¹⁸ Volgens lady Anne Barnard was 'n slaaf wat 'n goeie kok was se prys in die tyd waarvan Lichtenstein gepraat het, duisend en diJ van 'n koetsier agthonderd

¹⁵ F.R. Bradlow & Margaret Cairns, *The early Cape Muslims*, p. 87.

¹⁶ James C. Armstrong, Die slawe, 1652-1795, in Hermann Giliomee & Richard Elphick (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, p. 85.

¹⁷ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 86.

¹⁸ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, p. 82.

riksdaalders.¹⁹ Ten spyte van die oënskynlike welvaart in die laaste kwart van die agtiende eeu kon min burgers waarskynlik in die vormende tyd voor die koskultuur teen 1725 sy beslag gekry het, so 'n hoë prys vir 'n opgeleide kok betaal. Eienaars sou dus verkieslik hulle eie kokke oplei.

Die meeste slawe is vir harde arbeid buitenshuis gebruik.²⁰ Die slawe van die Kompanjie is in een plek gehuisves soos in die Kompanjie se slawelosie aan die Kaap. Dit was waarskynlik ook die geval met die slawe van groot slawe-eienaars wat slawe vir buitenshuise harde arbeid op plase gebruik het. Die eienaars wat Oosterse slawe as huisbediendes gebruik het, se slawe was oor 'n wye gebied op verskillende plase versprei. Waar sulke Oosterse slawe tog saam op een plaas gevestig was, kan daar nie sprake van 'n gemeenskaplike beïnvloeding van die koloniste se koskultuur wees nie, want die slawe het nie uit etnies-homogene groepe bestaan nie. DiJ siening word ook deur Elphick en Shell onderskryf met die woorde: "Behalwe miskien die Madagaskar-slawe, was daar nooit 'n groot groep slawe aan die Kaap met 'n enkele kultuurerfenis nie, en geen etniese groep was opsetlik in een lokaal gevestig nie Die enigste gemeenskaplike en voor die hand liggende kultuur wat die slawe kon aanvaar, was diJ van hul meesters."²¹

9.1.2 Die rol van taal in die uitoefening van invloed

Die Oosterse slawe het onderling 'n ernstige taalprobleem gehad omdat hulle uit verskillende gebiede gekom het. Indië het minstens dertien hooftale gehad, en vir mense uit die suide van Indië was die taalprobleem akuit as gevolg van die kastestelsel wat daar in werking was. In die suide is verskeie variante van dieselfde taal in elke Hindoe-dorpie gepraat. Hierdie taalvariante het gedurig verander omdat laer kaste die taal van hoër kaste probeer naboots het en dié dan genoodsaak was om hulle taal te verander om hulle superioriteit te bevestig. Dit het tot gevolg gehad dat selfs mense wat tot dieselfde kaste behoort het, maar uit verskillende gebiede gekom het, mekaar in die sewentiende en agtiende eeu soms nie kon verstaan nie.

Shanti Rangarao beskou die kastestelsel as 'n doelbewuste organisasie van mense om mag uit te oefen. Die liggekleurde Ariërs wat Indië binnegeval het, het Brahmanisme verkondig waarvolgens elke persoon in 'n spesifieke kaste gebore is. DiJ kaste is bepaal volgens die

¹⁹ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 189. Barnard praat van "dollars" in plaas van riksdaalders.

²⁰ G.J. Schutte, *Briefwisseling van Hendrik Swellengrebel*, pp. 115-118.

²¹ Richard Elphick & Robert Shell, *Onderlinge groepverhoudings: Khoikhoi, koloniste, slawe en vryswartes, 1652-1795*, in Hermann Giliomee & Richard Elphick (reds.), *'n Samelewing in wording; Suid-Afrika 1652-1820*, p. 168.

sondes wat 'n persoon in sy vorige lewe gepleeg het en hoe beter 'n mens jou lot tydens jou kort aardse verblyf aanvaar het, hoe groter was die moontlikheid om in die volgende lewe in 'n hoër kaste gebore te word. Sy wys daarop dat *Varna Bheda*, die oorspronklike term waarmee na kaste verwys is, kleurverskil beteken het.²²

Tot die "Twee maal geborenes" het drie kaste behoort: Brahmane of priesters wat nie handewerk mag verrig het nie en die alleenreg tot die verkryging van kennis gehad het, die regeerders (Rajpoets) en die handelaars (Vaishyas). Die laagste kaste was die Soedra, die bediende of plaasarbeider. Buite die Hindoeïsme het die onaanraakbares soos aasdiere buite die dorpie in afsonderlike groepe geleef. Volgens Burling het die onaanraakbares uit drie groepe bestaan, te wete die landlose arbeiders, die leerwerkers (skoenmakers) en die skoonmakers.²³

Die Brahmane het 'n probleem gehad toe Westerlinge mense uit laer kaste - selfs onaanraakbares - as huisbediendes aangestel het, want 'n Brahmaan was tot in ewigheid verdoem as hy enigiets geëet het waaraan hierdie mense geraak het of selfs as hulle hom sou sien eet het. Selfs nadat 'n uitlander se hand geskud is, moes die priester hom met 'n bad gaan reinig en om 'n maaltyd te nuttig, selfs aan die tafel van die Britse goewerneur, was buite die kwessie.²⁴

Selfs in Moslem-gemeenskappe het klasseverskille soortgelyk aan die kaste of jati's van die Hindoes bestaan. Rajpoets en oliepersers was die belangrikste groepe. Elke groep het sy eie rituele en koskultuur gehad en 'n persoon kon slegs met iemand uit sy eie groep trou.²⁵

Hoewel daar nie van 'n kastestelsel soos bogenoemde in die Oos-Indiese eilande gepraat kan word nie, was die sosiale stratifikasie op Java so sterk dat die adellikes Noko gepraat het en die gewone mense Kromo.²⁶ Dit is twee vlakke van dieselfde taal. As dit die geval in Java was toe Indonesies - wat eintlik 'n vreemde taal vir die Javane was - in 1945 hulle landstaal geword het, kan 'n mens aanvaar dat taalverskille as gevolg van sosiale stratifikasie veel groter was tussen 1600 en 1800; nie net in Java nie, maar ook op die ander groot eilande in die Oos-Indiese gebied.²⁷ Op die sowat 17 000 eilande wat vandag deel van Indonesië vorm, is 'n verskeidenheid tale gepraat soos sowel Thunberg as Marco

²² Shanti Rangarao, *Good food from India*, pp. 11-12.

²³ Robbins Burling, *Man's many voices*, pp. 108- 109.

²⁴ Shanti Rangarao, *Good food from India*, pp. 12-14.

²⁵ Robbins Burling, *Man's many voices*, pp. 108-109.

²⁶ Uriel Weinreich, *Languages in contact*, p. 95.

²⁷ Robbins Burling, *Man's many voices*, pp. 82-88.

Polo lank voor hom, uitgewys het.²⁸ Selfs toe Indonesië sy onafhanklikheid in 1945 gekry het, was daar groot onmin tussen die meer as 200 verskillende streektale.²⁹ Die belangrikste tale was in daardie tyd Javaans, Soendanees, Madorees en Hollands. Van die ander tale is Maleis, Formosaans, Filippyns, Melanesies (wat 'n verskeidenheid tale insluit), Mikronesies (wat ook 'n verskeidenheid tale insluit), Polinesiese en Papoea-tale. Hoe groot die verskille werklik was, blyk uit 'n vergelykende studie van 'n aantal tale van die Oos-Indiese Eilande wat in die negentiende eeu deur Thomas Stamford Raffles in *The history of Java II* opgeteken is.

Raffles kon met gesag oor die Ooste praat. Hy is in 1781 aan boord van sy vader se skip aan die kus van Jamaika gebore. Toe hy in 1805 vir die East India Company op Penang naby die Maleisiese kus begin werk het, was deel van sy pligte om as vertaler op te tree. Hy het in Malakka, Java en verskeie ander Oos-Indiese gebiede gewerk voordat hy in 1817 goewerneur van Soematra geword het. Sy besetting van Singapoer in 1819 het die Britse seeroete beveilig. Raffles is in 1824 na Engeland en het in 1826 daar gesterf.³⁰ Gegewens in die lysie wat volg, is volgens Raffles aan die begin van 1800 deur kundige sprekers van die verskillende tale saamgestel.

Tabel 1: Verskillende woorde vir basiese produkte in tale van Java³¹

	Java (Javaans)	Bása Kráma (Javaans)	Soenda (Javaans)
sout	Újah	sarem	wúyah
peper	Merichha	merios	chábi
rys	Beras	skul	kéjok

Tabel 2: Woorde vir eet in Oos-Indiese gebiede³²

Bugis	Makassar	Tembora	Ternati	Cerang	Maláyu	Java	Madúra	Bali	Lampung
mánre	ang'anre	mákan	ohot	kámana	telan	leg	ngontal	gelkang	belot

²⁸ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...II*, p. 227.

²⁹ Nini Tiley-Notodisuryo, *Indonesian phrase book*, p. VIII.

³⁰ J.L. Garvin (ed.), *The encyclopaedia Britannica* 18, p. 913; Grant Uden (ed.) *et al*, *World history*, pp. 853-854.

³¹ Thomas Stamford Raffles, *The history of Java II*, Appendix E.

³² Thomas Stamford Raffles, *The history of Java II*, appendix E, CLXI. Raffles se oorspronklike spelling vir plekname is weens beperkte spasie nie vir hierdie tabel verafrikaans nie.

Tabel 3: Woorde wat verband hou met kos.³³

Afrikaans	Maleis	Javaans	Madoerees	Balies
kassia	mentus
naeltjie	buah-láwang	won-kayu-láwang	bua-káju-labang	bu-wah-láwang
sout	garam	ujah	bú-jahúyah	tásek
peper	láda	merichha	lada-sáhang	micha
kos	makánan	pang'ánan	kakánan	hamah-hamáhan
drank	minúman	pang'úmben	henóman	nginam-ngináman
rys	bras	beras	násih	sego
vis	ikan	ewak	júkok	behániar
melk	ayer-súsu	pu-wan	aing-soso	yeh-niu-niuh
maalvleis	sisatJ	s<te	sas<ti	sasatih
rissie	láda-mírah	lombok	sahang-mirah	tábia
pot	periuk-sa-biji	kendil-siji	pólok-setong	payuk-habasik
kerrie-pan	bélang'a-sabiji	ku-wáli-siji	chiti-sétong	panglablabanha-basik

Dit val in tabel 3 op dat 'n spesery soos *kassia* onbekend was in alle tale behalwe Maleis wat 'n handelstaal was. Die woorde vir dinge wat nie deel van die betrokke groepe se basiese koskulture was nie, toon **bf** deurgaans groot ooreenkomste in die verskillende tale soos in die geval van naeltjie in tabel 3 **bf** daar bestaan glad nie 'n woord nie soos in die geval van kaneel. Soortgelyke woorde is gemmer, neut, kardemom, foelie (lg. is bv. oorwegend *kambang-pála* in die verskillende tale), borrie (variasies van *kunyit*), die Europese speserye soos komyn (oorwegend *jintan*), koljander (oorwegend *katúmbar*), en anys (oorwegend *ádis-mánis*), asook poffertjies (deur die Hollanders daar bekend gestel, wat oorwegend *dádar* is), suiker (variasies van *gúla*), piekels (oorwegend *achar*), en maalvleis wat feitlik deurgaans *sasati/sisati* of *sate* is. 'n Uitsondering op die reël dat vreemde woorde 'n gemeenskaplike of verwante uitspraak het, is rissies. Hoewel daar aanvanklik miskien wel 'n gemeenskaplike uitspraak was, lyk dit asof diJ spesery so deel

³³ Thomas Stamford Raffles, *The history of Java II*, Appendix E, no. I, C, CI, XC, XCIV, XCV, XCVI, CXIII.

van die mense se leefwyse geword het dat elke taalgroep uiteindelik sy eie woord daarvoor geskep het. Tog het selfs rissies in die woordeskat van *B<sa Kr<ma*, een van die drie hooftale op die eiland Java, ontbreek. Benamings vir speserye soos borrie, komyn, gemmer, anys, naeltjies, kaneel en neut asook maalvleis, melk en hoenders ontbreek ook in die woordeskat van diJ taalgroep. As die belangrikste speserye wat in Boerekos gebruik is in 'n taal van Java, waar die hoofsetel van die Hollanders se handel in die Ooste was, aan die begin van 1800 nog ontbreek het, lyk die kans skraal dat die slawe van wie sommige uit meer afgeleë dele gekom het, in die sewentiende en agtiende eeue 'n groot invloed op die gebruik van speserye in Boerekos kon uitgeoefen het.

Wat verstommend is, is die feit dat onder <l die woorde wat in Raffles se lysie op kos betrekking het, slegs *atjar*, wat blykaar sowel 'n vreemde "Indiese" gereg as woord in diJ tale was, in Afrikaans opgeneem is. As die slawe Boerekos in so 'n mate beïnvloed het soos die voorstanders van die teorie voorgee, sou 'n mens meer geregte met hul korrekte benaminge uit die koskulture van hulle lande van herkoms in die Afrikaner se koskultuur verwag het.

Die handelstaal van die Indiese argipel was Maleis, die taal van Oos-Soematra wat politieke baie sterk was. Met die Portugese se toetreding tot die Oosterse handel het Portugees belangrik geword en uiteindelik het Maleis-Portugees die *lingua franca* van die Oos-Indiese handelsgebied geword. Bradlow wys daarop dat in die offisiële verslae na die slawe as "Javaanen/ Javaansche/ Bataviaansche/ Oosterse Slawen" verwys is.³⁴ Hoewel mense in afgesonderde gebiede waarvandaan die meeste slawe gekom het, nie die tale geken het nie, was Maleis en Laagportugees die tale wat by sommige slawe beter bekend as Hollands was.³⁵ Die benaming Maleiers, vir die Oosterse slawe as groep, het sy ontstaan in die onderlinge gebruik van Maleis of Maleis-Portugees deur sommige van hulle gehad. Hoewel dit ten sterkste deur kommissaris Van Goens ontken is, is daar getuienis deur verskeie persone dat daar aan die einde van die sewentiende eeu drie tale aan die Kaap gepraat is, te wete Portugees, Maleis en natuurlik Hollands.³⁶ Die oorwig Hollandssprekendes en die feit dat hulle die heersersklas was, het die posisie van Portugees en Maleis as tale so verswak dat toe die sendeling John Arnold die Kaap in 1870 besoek,

³⁴ Frank R. Bradlow & Margaret Cairns, *The early Cape Muslims*, p. 83.

³⁵ James C. Armstrong, Die slawe, 1652-1795, in Hermann Giliomee & Richard Elphick (reds.), 'n *Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, p. 89.

³⁶ Tachard en De Choisy in M.F. Valkhoff, *New light on Afrikaans and Malayo Portuguese*, p. 89; Valentyn in *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop* 1, p. 95; Vgl. ook die notule van die Raad van Justisie op Vrydag 18 Des. 1671 oor Sara, 'n Koikoin-meisie, wat by 'n vryburgergesin grootgeword het en "*onse Nederduytse en Portugaiseche taale promptelyk aangenomen ende na onse lantaerd... gehabituert [hebbe]*"; Vgl. ook Achmat Davids in *The Afrikaans of the Cape Muslims from 1815-1915*, p. 51 oor die slawe se Portugees en Maleis.

hy sy Maleis nutteloos gevind het, want die slawe het 'n vorm van Hollands soos hulle eienaars gepraat. Dit was in hierdie Kaaps-Hollands dat hulle ook hulle godsdienstige oortuigings op skrif gestel het³⁷ en soos hulle hulle meesters se taal, Kaaps-Hollands, selfs in hulle godsdiens gebruik het, sou diJ van hulle wat kokke was, die kookkuns van hulle meesters geëerbiedig en ook hulle eie gemaak het.

Die feit dat die slawe as groep meestal minder was as die lede van die gesin vir wie hulle in die huis gewerk het, sou die aanpassing by sowel die nuwe taal as koskultuur versnel het. Dit is onlogies om te dink dat enkelinge wat in 'n huis gewerk het, 'n drastiese invloed op daardie gesin se kookkultuur kon hê. Selfs die Hugenote wat as gesinne na die Kaap gekom het, het hulle taal ingeboet, sodat Le Caille toe hy in 1751 na die Kaap gekom het geen Franssprekende onder veertig aangetref het nie. Le Vaillant het in 1781 'n enkele grysaard gevind wat nog Frans kon praat.³⁸ Dat die Húgenote - wie se bydrae tot die kookkultuur in die vorige hoofstukke bespreek is - se k\kuns behoue gebly het, was te danke aan die feit dat van hulle as gesinne na die Kaap gekom het en dat hulle binne 'n sfeer kom woon het waar 'n Europese koskultuur in gebruik was wat aan hulle eie verwant was. Vir die slawe met die Babelse verwarring van tale wat hulle gepraat het, sou dit onmoontlik wees om as 'n groep invloed uit te oefen. Tydens die grootste gedeelte van die vormende tyd voor die koskultuur teen 1725 sy beslag gekry het, was die burgers mJJr as hulle slawe van wie die meerderheid in elk geval buitenshuis gewerk het. Schoeman wys op die bevinding van die Lammens-susters toe hulle in 1736 uit Nederland in die Kaap aangekom het dat "den ommegang, kledinge en spijsen alle op sijn vaderlands" is.³⁹

9.1.3 Die koskulture van Oosterse slawe in hulle lande van herkoms

Om te bepaal in watter mate die vroeë Kaapse kookkultuur moontlik tog deur die Oosterse slawe beïnvloed is, is dit nodig om die sewentiende- en agtiende-eeuse Indonesiese, Indiese en Maleise kookkulture van nader te beskou. Daar sal gelet word op die kookkulture van die armes in hierdie gebiede, want dit was waarvandaan die meeste slawe gekom het. Dit is nodig om 'n vasknooppunt – in diJ geval Boerekos van die twintigste eeu – te gebruik om vas te stel watter kos van die slawe deel van die Afrikaner se koskultuur geword het. In die voorafgaande hoofstukke is immers gewys op die geregte van die Hollanders en Franse wat deel geword het van Boerekos.

³⁷ Achmat Davids, *The Afrikaans of the Cape Muslims*, p. 55.

³⁸ François le Vaillant, *Voyage dans l'intérieur de l'Afrique*, p. 82.

³⁹ Karel Schoeman, *Armosyn van die Kaap*, p. 424.

By die bespreking van die koskulture van die Ooste sal Valentyn dikwels aangehaal word. Valentyn kon met gesag oor die Ooste skryf. Hy het byna agtien jaar (1685-1694 en 1705-1714) as predikant in die Molukke gewerk en verskeie reise deur die Oos-Indiese gebied onderneem.⁴⁰

9.1.3.1 Die koskultuur van die slawe van Indonesië

Baie armes in Indonesië was glad nie aan rys as stapelkos gewoond nie, maar het ander vorme van koolhidrate gebruik. In die Molukke het die armes selde rys gesien. Valentyn het vertel dat diJ mense se stapelvoedsel sago was.⁴¹ Volgens Sri Owen, 'n gebore Indonesiër, is daar baie mense vir wie rys selfs nie eens vandag 'n stapelvoedsel is nie. Sy onderskryf wat Valentyn vertel het en wys daarop dat hoewel die grond van Ambon vrugbaar is en rys daar gekweek kan word, die inwoners nie in die kweek van rys belangstel nie, omdat dit te arbeidsintensief is en hulle doodtevrede is om van sago te lewe. Volgens haar kan 'n sagoboom van agt tot twaalf jaar oud 'n gesin vir vier maande voed. Met die sago eet hulle soos van ouds kenarieneute, waterspinasie, bietjie tuisgekweekte groente en seekos. As hulle rys wil hê, koop hulle ingevoerde rys van Java en Seram.⁴² Sowel Thunberg as Raffles het daarop gewys dat die Javane aanvanklik 'n ander inheemse grassaad geëet het voordat die Hollanders rys op groot skaal aangeplant het.⁴³ Raffles het die gras *jawadit* genoem.⁴⁴

Uit Sri Owen se *Indonesian regional food and cookery* wat oor die hedendaagse streekkos in Indonesië handel, is dit duidelik dat daar sedert die sewentiende en agtiende eeu min of geen verandering in die kookkuns van die afgeleë Indonesiese gebiede was nie. Haar beskrywing van die huidige kookkuns in diJ gebiede strook met die inligting wat Valentyn (1685-1695), Thunberg (1774 -1779) en Raffles (aan die begin van die negentiende eeu) daarvoor verstrek het. Dit word geïllustreer deur Valentyn en Owen se ooreenstemmende vertellings oor die gebruik van sago in plaas van rys in die Molukke. In sowel Owen se boek as Shanti Rangarao se *Good food from India* waarin Indiese kos bespreek word, is die fokus op die kos van die onderskeie gebiede waarvan hulle boorlinge was. DiJ twee werke is by gebrek aan sewentiende- en agtiende-eeuse werke uiters waardevol omdat dit die betrokke koskulture in detail beskryf, terwyl die ander genoemde drie skrywers se werke 'n

⁴⁰ A.J. Böeseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. 140; François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* II, p. 269.

⁴¹ François Valentyn, *Oud en nieuw Oost-Indiën*, p. 20.

⁴² Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, pp. 7-8, 106.

⁴³ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, II, p. 285.

⁴⁴ Thomas Stamford Raffles, *The history of Java* I, p. 131.

wyer veld gedek het.

Sri Owen het die kos in die Molukke (Spesery-eilande) as oninteressant beleef. Oor die gebrek aan die gebruik van speserye in die gebied skryf sy: "Curiously, there is not much evidence that the locals ever cared very much about their spices. Wherever you live in South-East Asia, there are plenty of pungent, aromatic flavourings to be had from local sources. Why were the foreigners so insistent that they must have nutmeg and cloves, when they could have got lemon grass, turmeric and galingale in profusion?"⁴⁵ Valentyn wat in die Molukke as predikant gewerk het, het haar woorde bevestig. Die mense was slegs in serJh, borrie en galanga as geurmiddels vir kos geïnteresseerd.⁴⁶ Eersgenoemde is suurlemoengras (*Cymbopogon citratus*) en word ook genoem serai. Galanga (*Languas galanga*) is 'n wortelstok wat familie is van die familie *Zingiberaceae* (gemmer) met 'n pienkerige kleur wat selde in Boerekos gebruik is. Dit is in hoofstuk 4.4 onder Thomas van der Noot se viskerrie bespreek. Borrie (*Curcuma domestica*) is in hoofstuk 6.5 onder speserye bespreek. Met die moontlike uitsondering van suurlemoengras is die ander geurmiddels reeds voor hulle koms na die Kaap deur die Hollanders gebruik. Die meeste armes in die Molukke se daaglikse maal was volgens Valentyn sago en vars of soutvis en "wat Sajor (suurlemoengras) of lugt (lig) in 't water opgesoden (opgekookte) groente, wat Tsjili (dat is West-Indische lange peper, anders ook wel Ritsjens genaamd) of wat sap van klein dun-schillige Limoentjes er by"⁴⁷ Toe Johanna Maria van Riebeeck in 1710 haar kok van die Kaap na Batavia teruggestuur het, het sy proviand vir die reis uit twee goiingsakke rys, 'n mandjie uie en twaalf sout visse bestaan.⁴⁸ Dit klink na afskeepkos, maar Johanna, as boorling van Batavia, sou geweet het wat die stapelkos van haar slaaf en sy mense was.

Volgens Owen bestaan die standaardmaal van miljoene landelike Indonesiërs vandag nog soos van ouds uit rys of 'n ander vorm van koolhidrate, bietjie gedroogde vis en rissies. Sy voer aan dat hoewel 'n familie soms met trots sal praat oor hulle beste kokke, "cooking has never been regarded as an art or even a craft that demands a high level of skill". Kos is tradisioneel vroeg in die oggend berei en tot die aand op die tafel gelaat sodat elkeen wat honger was, homself aan kos kon help. Die kos was eenvoudig en "[a]nyone who really

⁴⁵ Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, p. 105.

⁴⁶ François Valentyn, *Oud en nieuw Oost-Indiën*, p. 20.

⁴⁷ François Valentyn, *Oud en nieuw Oost-Indiën*, p. 20.

⁴⁸ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 113.

cared what they were eating, would have found most of the fare pretty unappetising."⁴⁹

Sy wys verder daarop dat die provinsie Atjeh in die noorde van Soematra wat onafhanklik van Hollandse bewind gebly het, se kos soos die *lam korma* duidelik Indiese en Arabiese invloed toon, maar ook hier ontbreek belangstelling in die kookkuns.⁵⁰ Hierdie gereg wat ooreenstem met diJ wat vandag in Sentraal-Indië berei word, het speserye soos menige Boerekoskerrie, maar borrie of saffraan ontbreek soos by party Arabiese speserymengsels waarvan die oorsprong by die Perse was. Die hJdendaagse *gulai bagar* van Sentraal-Java het ook "kerriespeserye" soos naeltjies, komyn, kardemom en koljander, maar borrie of saffraan ontbreek. Hierdie geregte val egter nie onder die lysie tradisionele geregte wat teruggaan tot minstens die begin van die agtiende eeu nie en hulle oorsprong word onder 9.2 hieronder verduidelik. In die noorde by Medan en die Batak gebruik die mense kruie en wortels wat vandag nog net so onbekend is by Europeërs as in die sewentiende en agtiende eeu. Hierdie kruie gee volgens Owen 'n eenvormige grys kleur aan alle kos. In die Molukke wat Ambon, Seram, Boeroe, Halmakera, Ternate, Tidore, die piepklein Banda-eilande, Tanimbars, die Aroe-eilande, Kei, Bacan en Morotai insluit, word speserye as medisyne gebruik en nie om mee te kook nie.⁵¹

Om aan te toon hoe min belangstelling in kookkuns bestaan het, noem Owen dat die eerste kookboek oor Indonesiese kos, *Mustikarasa* (toppunt van smaak), eers in 1967 deur die Indonesiese Departement van Landbou uitgegee is. Die topklas hotelle in Bali en Djakarta kreun onder ryk gespeseryde geregte met Indonesiese name, maar in werklikheid, sê sy, is dit bloot 'n moderne weergawe van die Hollandse *rijsttafel*. Laasgenoemde noem sy 'n Hollandse "uitvindsel". Dit het uit geregte bestaan wat die Hollandse plantasiestuurders en ander sakelui vir hulle Sondagmiddagete genuttig het en is tot 1930 nog algemeen in restaurante bedien. Hierdie rystafel het hemelsbreed van die Indonesiërs se kos verskil. *Nasi goreng* (gebraaide rys met groente) wat vandag in Indonesië bedien word, het in China ontstaan en is in Indonesië met die rystafel geassosieer.⁵²

Owen gee as die belangrikste tradisionele kosse van die toeristemekka Bali: *Gado-gado*, gemengde gekookte groente met grondbonebotter; 'n speserysop genaamd *soto*; *rujak*, 'n gespeseryde vrugteslaai; *cendol*, 'n klappermelkdrink; *satay*, gespeseryde geroosterde vleis of frikkadelle; *sasate*, viskoekies met koljander, gemmer en komyn. Sy noem dat behalwe

⁴⁹ Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, pp. 10-11.

⁵⁰ Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, p. 30.

⁵¹ Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, pp. 10, 11, 27, 30, 105-106, 266-268.

⁵² Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, pp. 12, 22, 187-188.

in Bali en Noord Soelawesië die *satay* volgens die Chinese manier gemaak word. Dit bevat nie kerrie nie en word met 'n skerp rissiesous bedien. Dit word verder onder 9.1.5.3 bespreek.

Raffles het in sy geskiedenis van Java vertel dat *rujak* wat Owen as 'n gespeseryde vrugteslaai beskryf, van groen mango's, rissies en speserye berei is. Dit was gelief onder die inwoners, maar die Westerlinge het nie daarvan gehou nie. Hy het ook genoem dat gerookte en gedroogde wildsvleis *dinding* genoem is en hoog in aanvraag in Java was.⁵³ Die Kaapse Maleiers se benaming "denningvleis" is waarskynlik 'n vervorming van *dinding*. Meer inligting oor bogenoemde koskultuur en die invloed daarvan op die Kaapse koskultuur word na die bespreking van die Indiese en Maleise koskulture verskaf.

9.I.3.2 Die koskultuur van die slawe van Indië

Volgens Shanti Rangarao is kos vandag nog 'n verdelende faktor in Indië as gevolg van die kastestelsel. Kaste- en godsdienstige beperkings het verhoed dat 'n nasionale dieet ontwikkel wat as Indies beskou kan word. Sy skryf dat in die universiteitshostel waar sy gebly het, vir tien verskillende eetkulture elk met 'n afsonderlike kombuis en eetkamer voorsiening gemaak is. Die groepe was: Europees, nie-vegetariese Hindoes, nie-vegetariese Maleis-Hindoes, Tamil-Telegu-Christene, Siriese Christene, Brahamane, Thiyya, Nayar, Nie-Brahamaan-vegetaries en kosmopolitaans. Hierdie verdeling wat vir een spesifieke gebied gegeld het, was nie voldoende om alle groepe te akkommodeer nie, want luidens 'n amptelike verslag was daar studente met gesondheidsprobleme omdat hulle nie die kos wat aangebied is, kon eet nie aangesien dit so verskillend was van dit waaraan hulle gewoond was. In diJ kookkultuur is daar "no recognisable diet for the average citizen" afgesien van die kaste of linguistieke groep waartoe hy behoort. Arm gemeenskappe ken vandag nog nie die soet of sout geregte wat deur die meer gegoedes vir rituele feeste berei word nie. "So different is the taste of a dish when cooked by different castes (who may happen to speak the same language), that any generalisation is quite impossible."⁵⁴ Mayat sluit hierby aan wanneer sy praat oor die kookkuns van die Indiërs wat in 1860 in Natal se suikerplantasies kom werk het: "Despite the close living of the various communities it would be true to say that each stream remained true to its own cooking traditions and though to the uninitiated they may appear to be the same, to the connoisseur, the dishes cooked in the homes of the various Indian Communities are distinct

⁵³ Thomas Stamford Raffles, *The history of Java* I, pp. 108-109.

⁵⁴ Shanti Rangarao, *Good food from India*, pp. 9-11.

in taste and appearance."⁵⁵ As dit die geval was met 'n groep mense uit **JJ**n land wat met hulle gesinne hierheen gekom het, hoeveel groter sou die onderlinge verskille nie gewees het nie tussen die agtiende-eeuse slawe wat as enkelinge uit verskillende gemeenskappe gekom het. As groep sou slawe van Indiese oorsprong dus nie veel invloed kon uitoefen nie.

Rangarao wys daarop dat Indiese geregte nie noodwendig skerp is nie. Speserye en rissies word veral in die suide gebruik; hoe verder noord beweeg word, hoe minder speserye en meer vleis en vis word gebruik. Eetgewoontes wissel van 'n vegetariese dieet tot di**J** van die onaantasbares waarin alles - tot slange en rotte - geëet word. Speserye word deur die armes as medisyne aangewend en nie om mee te kook nie. Vleis, vis en eiers is verbode vir die hoër Hindoe-kaste en daarom word die beste vleis- en visdissie geassosieer met Christene of Moslems. Rys is die stapelvoedsel in die suide. Die heel armste lede van die bevolking lewe van ryspap met rissies. Rangarao noem dat rys in haar kinderjare vir ontbyt, vir elk van die drie gange van middagete en vir die twee of drie gange van aandete voorgesit is. Sout rysgeregte is selfs by teetyd bedien.⁵⁶

Raffles wat oor die begin van die negentiende eeu geskryf het, het genoem dat onder nie-Hindoes, buffel-, bok-, perd-, osvleis en pluimvee gewild was. Gebraaide buffelvel was 'n gunsteling gereg. Daar was 'n groot verskeidenheid boontjies wat naas rys die stapelvoedsel van die Indiërs was. Hy wys daarop dat die rys soos op die verskillende Indonesiese eilande meestal fyn gestamp en soos 'n pap gekook is. Melkprodukte uitgesonderd uitgebraaide buffelbotter (botterolie/*ghee*) is nie gebruik nie.⁵⁷

Davidson wys op die aanhaling in Hobson-Jobson van die Arabiese reisiger Ibn Batuta se vertelling van 1340 oor "Kishri", die boontjies en rys wat saamgekook is en met bietjie botter as daaglikse ontbyt genuttig is. Di**J** resep is volgens hom deur die Engelse in Indië aangepas tot kitsery soos dit vandag bekend is.⁵⁸ Ayto haal aan uit *Travels of Mandelslo from Persia into the East Indies* waarin oor die Indiërs se dieet geskryf is: "[T]heir ordinary Diet being only Kitsery, which they make of Bean pounded, and Rice, which they boile together....Then they put thereto a little butter melted." Ayto noem dat die eerste moderne kitseryresep in die Engelse kok Eliza Acton (1845) se boek verskyn het.⁵⁹

⁵⁵ Zuleikha Mayat, *Indian delights*, p.18.

⁵⁶ Shanti Rangarao, *Good food from India*, pp. 11, 14-15, 17-19, 27-28.

⁵⁷ Thomas Stamford Raffles, *The history of Java I*, pp. 106-108.

⁵⁸ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 20.

⁵⁹ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 181.

In plaas van *kari* (die Tamil vir sous) gebruik Rangarao die woord *saar* wat letterlik essens beteken. Die woord vir sous of essens wat smaak aan rys moes verleen, wissel van groep tot groep; *kari* en *saar* is slegs twee van talle benaminge. Die dikte van so 'n *kari* (kerrie) of *saar* kan, volgens Rangarao, wissel van die dikte van 'n helder soep tot die dikte van 'n minestrone. Dit kan gemaak word van enige eetbare produk hetsy graan, groente of groente-ekstrak, maar "must be liquid enough to mix effectively with rice". Selfs sout en rissies gemeng met tamaryn- of suurlemoensap kan gebruik word. Die algemeenste *saar* word berei van *dal* (peulgroente) waarvan die belangrikste *daltoor* (ertjies) is.⁶⁰

Marcela en Bikash Kumar wat oor die hJdendaagse Indiese kos skryf, noem dat 'n eenvoudige *dalsaar* gemaak kan word van lensies, water, sout, bietjie *ghee* en mosterdsaad, *karbev*-blare en rissies. As moontlike ander geurmiddels noem hulle *jeera* (komyn), *hing* (asafoetida) en vars gemmer. So 'n eenvoudige *dalsaar* sou volgens hulle as 'n soep in die Weste aangebied kon word. Dit kan met rys of broodkrummels dikker gemaak word. Volgens hulle is peulgroente steeds die basis vir hedendaagse groente- of vleiskerries. Pampoenblomme en stele word saam met peulgroente gekook en spinasie met peulgroente gekook, is 'n gewilde Sondaggereg. Hoeveelhede hang af van die dikte van die gereg wat verlang word.⁶¹

Die soort kerrie soos hier beskryf is, is vreemd aan die kerrie van Boerekos. Meer word daarvoor gesê by die bespreking van die slawe se invloed op Kaapse kerrie onder 9.1.5.1

9.1.3.3 Die koskultuur van die slawe van Maleisië

Maleisië se koskultuur is ewemin opgeteken as diJ van Indonesië. Die moderne koskultuur is 'n vermenging van diJ van China, Thailand, Indonesië en Indië. Tradisionele disse was op rys, vis, groente en rissies gebaseer. Tot in die twintigste eeu was die land grootliks bedek met 'n oerwoud wat reis onmoontlik gemaak het. Soos in die geval van die bewoners op die Indonesiese eilande, was kontak met slegs die naaste koskultuur moontlik.⁶² Raffles het vertel dat die Maleiers nie eens peper, die koning van speserye, gebruik het nie. "Black pepper as among the Malayus is scarcely ever used, on account of its supposed heating quality. The most common seasoning employed to give a relish to their insipid food, is *lombok*" (rissies). Hy noem dat verskillende blare en neute saam met rys geëet is. Dit is *l<lab* genoem en baie van diJ bestanddele se reuk was vir Europeërs ondraaglik. Daar is

⁶⁰ Shanti Rangarao, *Good food from India*, pp. 38-39.

⁶¹ Marcela & Bikash Kumar, *India*, pp. 39-45, 46-48, 52, 107, 115.

⁶² Anoniem, *The food of Malaysia*, pp. 9-25.

ook baie klapper in die kookkuns gebruik en by souse soos *Padom\ro pin'dang* en *semdr* is buffelvlies of hoender gevoeg.⁶³ As 'n mens in ag neem dat al die Oosterse slawe aan die Kaap Maleiers genoem is, is dit moontlik dat Raffles met Maleiers nie net na die mense van Maleisië verwys het nie, maar ook diJ van die Indonesiese eilande daarby ingesluit het.

Shanti Rangarao wys op Burkhill se skrywe van 1930 oor die groot aanvraag in Maleisië na die vrug *Myristica fragrans* waaruit die speserye neutmuskaat en foelie kom. Selfs in daardie stadium is diJ speserye nog nie in Maleisië in kos gebruik nie. Die vlJis van die vrug is gebruik vir neutkonfyt (*manisan pala*) en die gedeelte waarvan die speserye kom, is weggegooi.⁶⁴

9.1.4 Die slawe se leefwyse aan die Kaap teenoor diJ in hulle lande van herkoms

Die praktyk om aan slawe grond vir 'n boerderytjie te gee, was al aan die begin van die agtiende eeu in gebruik. Kolbe wat in 1705 na die Kaap gekom het, het gemeld dat die opbrengs van 'n slaaf se boerdery omtrent gelykstaande aan die salaris van 'n bediende in Europa was.⁶⁵ Mentzel het toegegee dat daar ook slegte slawe-eienaars aan die Kaap was, maar die meerderheid was volgens hom goeie eienaars. Dit kom voor asof die slawe van private eienaars meestal beter daaraan toe was as die Kompanjie se slawe.

Mentzel noem dat party eienaars hulle slawe toegelaat het om vir 'n eie verdienste te gaan werk, mits hulle ses stuiwer van hulle daaglikse verdienste aan hulle eienaars afgestaan het. Sommige boere het aan hulle slawe 'n stukkie grond gegee waarop hulle vir eie gewin kon boer. Baie slawe het die mening gelug dat indien hulle 'n keuse sou hê om na hulle lande van herkoms terug te keer, hulle aan die Kaap sou bly omdat hulle daar 'n hoër lewenspeil geniet het.⁶⁶

Buttner wat aan die begin van die agtiende eeu in Indië was, het die lot van armes in die ryk provinsie Bengale (vandag Bangladesj) uitgewys. Arm Hindoes het hulle dienste as bediendes vir Europeërs gaan aanbied sodra 'n skip gearriveer het. So 'n bediende se dienste was gratis, maar hy het een roepie van die handelaars gekry vir elke honderd roepees wat hy vir sy baas by hulle onderneming bestee het. Vroulike prostitute was 'n

⁶³ Thomas Stamford Raffles, *The history of Java* 1, pp. 108-111. *Lombok* is deur Raffles gekursiveer.

⁶⁴ Shanti Rangarao, *Good food from India*, p. 87.

⁶⁵ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* I, p. 324.

⁶⁶ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 90; III, p. 110; Vgl. ook James C. Armstrong, Die slawe, 1652-1795, in Hermann Giliomee en Richard Elphick (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, pp. 97-98, 111.

aanvaarde deel van die samelewing: "Anyone who desires a whore can rent such a female and use her as long as he will; everywhere he goes he can take her with him, and when he will have her no longer nor desires her he lets her go off again, and pays her so much as he thinks fit. This is called 'keeping a female'...."⁶⁷

Valentyn het ook vertel van die swaar lewe van die armes in Coromandel (Indiese kus) wat "wel te vreden zynde als zy maar wat gekookt, zy 't met een vischje of wat groente, en een dronk water 'er toe hebben".⁶⁸ In teenstelling met die stryd in die Ooste om kos te bekom, is daar De Jong se kritiek (kyk onder hoofstuk 3.3) dat die oorvloedige kos wat na maaltye op die Kaapse tafels oorgebly het, nie weer op tafel verskyn het nie, maar aan die huisslawe gegee is. Dit was benewens die vleis, rys en aartappels wat hulle daaglik gekry het.

Davidson toon aan dat lekkers, pasteie, koek en beskuitjies deur die Hollanders na Indonesië geneem is.⁶⁹ Daar is reeds in die voorafgaande hoofstukke gewys op Hilda Gerber se uitsprake in *Traditional cookery of the Cape Malays* dat sy by die optekening van resepte herhaaldelik deur die ou Maleiers verseker is dat hulle op die ou Hollandse manier gekook het. Gerber wys daarop dat hoewel die Maleiers lief is vir soetgoed, die enigste koek met 'n Bataafse oorsprong, *Kolwadjik* is wat 'n ongebakke gegeurde ryspap is. Selfs *Boeboer*, 'n dik ryspap, is hier van melk gemaak terwyl klappermelk in die Ooste gebruik is.⁷⁰ Nie een van die twee geregte het deel van die Boerekostradisie geword nie. Die ryspap wat aan die Kaap gemaak is, was deel van die Hollandse koskultuur wat met Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom het. In *De verstandige kock* van 1668 was selfs twee variasies van ryspap, te wete "Spaense Pap" wat met melk gemaak is en "Room-pap" wat met room en eiers berei is.

9.1.5 Die invloed van Oosterse slawe op die Kaapse koskultuur ten opsigte van spesifieke geregte

By die lees van die opsomming oor die Oosterse koskulture waarmee die slawe na die Kaap gekom het, val die gebruik van rissies op. Die rissiekookkultuur het volgens Tannahill in 1500 van Amerika na Indië versprei en teen 1700 die kookkuns van die armes in die Ooste oorheers.⁷¹ Thunberg het in 1776 by Nagasaki aan boord van 'n skip na 'n besoek aan die Hollandse handelsposte geskryf: "I found here two sorts of Spanish pepper,

⁶⁷ Johan Daniel Buttner, *Account of the Cape, brief description of Natal, journal extracts on East Indies*, pp. 153-153.

⁶⁸ François Valentyn, *Beschryving van Choromandel, Malakka, Ceylon, Malabar en Japan*, pp. 49-55.

⁶⁹ Allan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 401.

⁷⁰ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 78.

⁷¹ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 117.

chiefly in cultivated state. The most common was the Capsicum annum, which the Japanese seldom use themselves, but sell it for the most part to the slaves in the Dutch factory." Die ander rissiesoort, *Capsicum groffum*, het die Japannese as bonsaisierplante gekweek.⁷² Die feit dat sterk rissiekos soos dit deur die armes in die Ooste geëet is, nie deel van Boerekos geword het nie, bewys dat die enkele slawekokke in Kaapse kombuise geen groot invloed uitgeoefen het nie.

Mentzel wat van 1733 tot 1741 aan die Kaap gewerk het, het in sy vertelling oor die Kaapse lewe oorwegend met "Africaander/Africander" verwys na mense van Europese afkoms en met "Africans" na diJ wat nie van Europese afkoms was nie.⁷³ Toe hy vertel het hoe lief die "African women" vir rissies was en dat die vroue vars rissies heel gekou het, het hy waarskynlik na slawe verwys, want afgesien van die atjarresepte in die Kaapse manuskripte teen die einde van die agtiende of begin van die negentiende eeu toe die rissiemode aan die Kaap geheers het, is geen skerp rissiekos in die Kaapse reseptemanuskripte gevind nie. Mentzel het wel genoem dat rissies by atjar gevoeg is om muf te voorkom,⁷⁴ maar die spaarsame gebruik van rissies in atjar soos in die ander Kaapse kos of om 'n paar rissies bo-op die atjar in 'n pot te plaas, sou beslis geen sterk rissieatjar tot gevolg gehad het nie. Sparrman het vertel dat hy in 1772 by 'n huis gekom het waar die eienaar Kaap toe was. Die slawe het vir hom 'n varktjop gegee wat soveel Spaanse peper (rissies) op gehad het, dat dit gevoel het asof sy keel aan die brand was.⁷⁵ Hoewel hy 'n paar maal verwys het na die kos wat hy in Kaapse huise geëet het, het hy nêrens elders gemeld dat dit skerp rissiekos was nie. Tot en met die Sanderson-manuskrip van 1770 lyk dit asof rissies wat reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap aangeplant is, deur die Kaapse kokke in gedroogde vorm, as cayenne- of rooipeper verkies is, moontlik omdat die skerphheid van die gereg beter met die gedroogde vorm gekontroleer kon word. Al die resepte waarsku dat min daarvan gebruik moes word.

Teen 1803 toe Lichtenstein na die Kaap gekom het, het die rissiekultuur van die Ooste reeds die koskultuur van die Europeërs geraak. Hy het die gebruik van rissies as 'n modegier beskou: "According to the Batavian customs, which are copied by the inhabitants of the Cape in everything relating to the luxuries of the table."⁷⁶ Hy het twee keer verwys

⁷² Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779* III, p. 85.

⁷³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 113; III, pp. 98, 112, 121, 194.

⁷⁴ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 121, 194.

⁷⁵ Anders Sparrman, *A voyage of the Cape of Good Hope 1772-1776*, 1, p. 89.

⁷⁶ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 83.

na rissiekos wat aan hulle voorgesit is. In die een geval is 'n rissiegegeurde kalbasbredie (kyk onder Bredies in hoofstuk 5.7) in die Hexsriervallei aan hulle bedien. Dat die gereg volgens die Kaapse gebruik lig met rissies gegeur was, getuig Lichtenstein se beskrywing van diJ dis as "an agreeable kind of food" selfs vir smake van die noorde van Europa wat nie aan sterk speserykos gewoond was nie.⁷⁷ By 'n ander geleentheid is 'n skerp sop by 'n spoggerige ete aan huis van die Du Toits in Goudini aan hulle voorgesit. Hy het na aanleiding daarvan die bogenoemde opmerking oor die gebruik van rissies as 'n modegier, gemaak. Volgens Lichtenstein was dit toe mode om diJ vleissop gegeur met rooipeper (of rissies), gemmer, komkommers en tamaryn by Kaapse onthale voor te sit. Hy het genoem dat dit 'n geliefde dis in Indië was en daar *kerri* genoem is.

Bauermeester sien Lichtenstein se verwysings na rissiekos as 'n bewys van slawe-invloed op die Kaapse koskultuur vanaf die middel van die agtiende eeu.⁷⁸ DiJ skerp rissiesop wat deur die Kaapse rykes gemaak is, se oorsprong wás ironies genoeg by die armste kaste in Suid-Indië. DiJ kaste het dit peperwater genoem wat 'n samevoeging was van *molagu* (peper/rissies) en *tunni* (water) wat die hoofbestanddele van die sous was. Soms is klein gesoute vissies bygevoeg. Dit was die Sondagkerrie van die laer klasse.⁷⁹ Alan Davidson wys ook op Hobson-Jobson se siening dat peperwater van die Tamil *milagu-tannir* deur die Britte in Madras aangepas is tot *mulligatawnysop*.⁸⁰ Dit lyk dus asof diJ sop wat aan Lichtenstein bedien is, deur die Britte tydens die Eerste Britse Besetting (1795-1803) na die Kaap gebring is en nie deur die rykes aan die Kaap as gevolg van die slawe se invloed gemaak is nie. DiJ sop het nie deel van Boerekos geword nie omdat die koskultuur reeds vroeër sy beslag gekry het.

Dat daar wel soos Lichtenstein vertel het in die laaste dekade van die agtiende en aan die begin van die negentiende eeu 'n kort tydperk was waartydens sterker rissiekos deur sommige burgers gemaak is, blyk uit 'n tweede kerriepoeierresep aan die einde van die Sanderson-manuskrip. Die manuskrip is volgens die datum daarop in 1770 begin skryf. Hierdie tweede resep wat waarskynlik teen die einde van die agtiende of begin van die negentiende eeu geskryf is, toon duidelik Indiese-invloed, want dit bevat fenegriek⁸¹ wat

⁷⁷ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 102.

⁷⁸ Eunice Marietha Bauermeester, *Die Kaapse slawe in kultuurhistoriese perspektief 1652-1838*, p. 473.

⁷⁹ Marcela & Bikash Kumar, *India*, p. 52.

⁸⁰ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 20.

⁸¹ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 75 beskryf fenegriek (*Trigonella foenumgraecum*) as 'n peulplant met 'n kerriegeur wat verwant is aan klawer en as *Griekse hooi* in Europa bekend is. Die vars of gedroogde blare word *methi* genoem en in die Indiese kookkuns saam met groente gebruik. Die sade word vandag in goedkoop kommersiële kerriepoeier gebruik. Ekstrak van die plant word in nagemaakte ahornstroop/esdoringstroop gebruik.

vreemd aan Boerekos is, maar veral deur die armes in Indië gebruik word. Naeltjies wat in die eerste resep voorkom, is weggelaat en swartpeper, kaneel en mosterd bygevoeg. In die eerste resep is net **JJn** lepel kerriepoeier vir 'n dis voorgeskryf, maar in die tweede resep is **driJ** lepels aanbeveel. Dit sou dus 'n heelwat skerper kerrie tot gevolg gehad het.

Teen 1740 was die slawe aan die Kaap meer as hulle eienaars en daar sou geredeneer kan word dat **diJ** resep asook die rissiekos waarna Lichtenstein verwys het, te wyte was aan die invloed van slawe wat hom aan die begin van die negentiende eeu laat geld het. As egter in gedagte gehou word dat Thunberg wat die Kaap kort voor die Eerste Britse Besetting verlaat het, **gJJn** melding van rissiekos gemaak het nie, maar hom uitgelaat het oor die sterk rissiekos van die Ooste, wil dit voorkom of die rissiemode deur die Britte (moontlik amptenare wat in die Ooste gewerk het), na die Kaap gebring is. Die rissiesop waarna hierbo verwys is, bevestig **diJ** aanname. Die rissie-invloed was dus nie soos Bauermeester beweer (kyk hierbo) reeds teen die middel van die agtiende eeu in die Kaapse eetkultuur merkbaar nie, en dit getuig ook nie van slawe-invloed nie.

Dit was ook 'n kortstondige gier, omdat die kookkultuur aan die Kaap reeds teen 1725 sy beslag gekry het en nie maklik blywend beïnvloed sou word nie. Die beskikbaarheid van goedkoop vleis en vis, asook die groot verskeidenheid wild, vars vrugte, groente, kruie en speserye, het die Kaapse dieet minder eentonig gemaak as **diJ** van die armes in die Ooste sodat die behoefte aan rissies wat die eentonige kos moes opkikker, klein was, veral onder die gegoede Europeërs wat die toonaangewers in die Kaapse kookkultuur was. Die Kaapse reseptemanuskripte van die negentiende eeu, soos MSB 837 2(2) ca. 1825, van die Leipoldt-versameling, bevestig dit. In **diJ** manuskrip se resep vir kerrie word net een teelepel kerriepasta en 'n klein bietjie rissie gebruik. In die Van der Spuy-manuskrip van ca. 1850 is die resep vir kerriepoeier: ½ lb elk borrie en komyn, 10 loot gemmer en 8 loot koljander.⁸² Geen rissies of rissiepoeier is voorgeskryf nie. Die gebruik van loot as 'n maat toon dat die resep uit die sewentiende of agtiende eeu kom, want in die negentiende eeu is na 'n loot as 'n halfons verwys.

Die beste bewys dat skerp rissiekos 'n tydelike tendens was, is die opvallende verskil tussen die sagte geurige Kaapse kerrie en die skerp kerrie van Natal wat nog aan die einde van die twintigste eeu merkbaar was. Die rede vir hierdie verskil in kerries moet gesoek word in die feit dat die Indiërs wat in die negentiende eeu na Natal gekom het, as **geslone** gekom het. Hulle was plantasiewerkers en nie kokke in huise waar hulle deur die

⁸² Die manuskrip is tans die eiendom van me Marina Claassens, Stellenoord, Stellenbosch.

Europeërs se koskultuur beïnvloed kon word nie. Hoewel Indiërkokke later in restaurante skerp kerries berei het, het dit buite Natal waar die Indiër-invloed nie sterk was nie, eers in die laaste kwart van die twintigste eeu begin voorkom. Televisieprogramme en tydskrifartikels oor internasionale kookkuns het in daardie tyd nuwe resepte en metodes van kook, soos die maak van sterk kerrie en die gebruik van rissies bevorder.

9.1.5.1 Kerrievis en -vleis

Die Tamilwoord *kari* wat in Europa en die Kaap kerrie geword het, is soos verduidelik, maar een term waarmee in die verskillende Oosterse dialekte verwys is na 'n sous wat aan rys smaak moes gee. Verskeie Europese reisigers het dit beskryf as 'n dun sop wat oor die rys gegooi is. Davidson wys op die foutiewe spellings van *kari* in vroeë geskrifte en haal die relaas van 'n reisiger van 1598 in Oos- en Wes-Indië aan: "Most of their fish is eaten with rice, which they seeth in broth, which they put upon the rice, and is somewhat sour but it tasteth well and is called Carriel, which is their daily meat".⁸³

Lady Anne Barnard het in 1797 die kerriesop waarna Lichtenstein later as 'n Bataafse mode verwys het, blykbaar geken en opgesom met: "...rice and curry; a moderate bad sort of Soup".⁸⁴ Dat dit aan haar geselskap nie by die begin van die maaltyd bedien is nie, maar saam met die ander vleis, dui verder daarop dat sop in daardie stadium nog nie aan die Kaap - soos toe Lichtenstein in 1803 na die Kaap gekom het - as 'n eerste gang bedien is nie. Die verskil oor die gang waarin sop bedien is, moet gesoek word in die veranderde orde van die aanbieding van maaltye soos in hoofstuk 6.3 uiteengesit is.

Agtiende-eeuse reisigers soos Valentyn, Kolbe, Mentzel en Thunberg het nie Kaapse kerrie as 'n skerp dis ervaar nie en Thunberg wat van die Kaap na die Ooste gereis het, het kommentaar gelewer op die skerp kerrie wat daar berei is. Hy het hom in 1775 so oor kerrie in Java uitgelaat: "Among many spices which the Indies produce, none is more commonly used than cayenne pepper (*Capsicum*) with which every dish is seasoned. Rice mixed with this spice, is frequently eaten without any other addition. Sometimes cocoa nut is added, when it makes a complete meal. To fish, flesh and all kinds of sauces, this hot spice is always added; and in the soup, called karri or currie, cayenne pepper is the chief ingredient." Hy het vertel dat die soep soms 'n gewone vleissoep was waarby speserye soos borrie gevoeg is wat aan die soep 'n mooi kleur gegee het, maar cayenne-peper was die belangrikste geurmiddel en dit het die soep so 'n skerp smaak gegee "that a person that is

⁸³ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, pp. 235-236.

⁸⁴ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, pp. 252, 347.

not used to it, imagines his mouth and throat to be on fire". Hy het voorts genoem dat klapperneute (*Cocos nucifera*) deel was van die stapelvoedsel in die Oos-Indiese gebied. Die wit vleis is met rys gemeng om 'n volledige maaltyd te maak. Die Hollanders in die Ooste het die wit gedeelte gerasper en by die kerrie (soep/sous) gevoeg.⁸⁵ Dit is duidelik dat toe Thunberg die Kaap in 1775 verlaat het, die rissiemode nog nie die Kaap getref het nie. Die gebrek aan skerp rissiekos was miskien een van die dinge wat Johanna Maria van Riebeeck in gedagte gehad het toe sy van die Kaap aan haar ouers geskryf het "hier is een aardigh mannier [*sic*] van leven." Sy skinder daarna eers oor die goewerneur en vervolg dan dat die Kaapse kos beter as diJ in Batavia is.⁸⁶

Uit die mededelings van Valentyn en Thunberg asook diJ van Raffles, Rangarao en Owen, is dit duidelik dat die kerrie van die armes in die suide van Indië en die Oos-Indiese gebied, 'n rissiesous was waarvan die enigste ooreenkoms met die Kaapse kerrie van die sewentiende en agtiende eeu daarin gelê het dat dit s\ms geel was omdat borrie gebruik is.

Sagte geurige Kaapse kerries is sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gemaak. Hoewel Hollandse geregte in die Middeleeue selde opgeteken is, is daar genoeg bewyse dat die Hollanders toe al kerrie gemaak het deur die samestelling van verskillende speserye. In hoofstuk 4.4 is by die bespreking van visgeregte op die Middeleeuse resep vir kerrievis gewys. Die speserye vir die viskerrie in Van der Noot se boekie (ca.1510) is kardemom, gemmer, naeltjies, kaneel, saffraan en galanga; 'n tipiese kerriemengsel. In een van die Middeleeuse Hollandse resepte vir *blancmange* wat deur Van Winter verskaf is, is die voorgeskrewe speserye kardemom, gemmer, kaneel, naeltjies, neut en saffraan,⁸⁷ wat 'n hedendaagse kerriemengsel is. *De verstandige kock* (1668) se resep "om leckere pot pastei te maken" waarna in hoofstuk 5.2 verwys is, se voorgeskrewe speserye is ook 'n kerriepoeier, bestaande uit naeltjies, neut, gemmer, kaneel en saffraan. Die byvoeging van wyn, suiker en pruime het verseker dat diJ *potpastei* 'n soet-suur vleiskerrie sou wees. In Boerekos is later na so 'n soet-suur kerrie as pienangkerrie verwys. Al die bogenoemde speserymengsels bevat uiteraard ook sout en peper. Hierdie en soortgelyke speserykombinasies is vandat Van Riebeeck in 1652 die halfwegstasie aan die Kaap kom stig het en v\l\ die koms van die slawe, hier te lande berei.

Bogenoemde kerriemengsels se oorsprong lê by die Persiese kookkultuur en het Europa

⁸⁵ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between th years 1770 and 1779*, II, pp. 268-269; III, p. 85.

⁸⁶ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 69.

⁸⁷ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 20.

bereik deur die kontak wat veral Italiaanse handelaars met die Arabiere gehad het. Hollandse skeep wat in die Middellandse See werksaam was, het van die resepte na Holland geneem, terwyl ander van die Franse bekom is. In Arabiese geskrifte van die tiende tot vyftiende eeu kom allerlei variasies van kerriemengsels voor. Die speserye wat die meeste gebruik is, was peper, koljander, komyn, kaneel, gemmer, saffraan, naeltjies, karwy en mastiek.⁸⁸ Afgesien van die mastiek, sou 'n mens kon dink dat dit 'n inkopielys vir 'n sewentiende-eeuse Kaapse kombuis was. Dat cayenne-peper by die Arabiese resepte tot die vyftiende eeu ontbreek het, was nie net toe te skryf aan die feit dat rissies nie toe in die Midde-Ooste beskikbaar was nie. Shaida wys daarop dat die term *garam masala* (*garm* beteken skerp, en *masaleh*, bestanddele) waarmee verwys word na speserymengsels - soos ook diJ vir 'n kerrie - uit Persies afkomstig is. Persiese kos is egter gekenmerk deur 'n delikate geur en was nooit skerp nie. Die "skerp" het verwys na die warm geur van die speserye.⁸⁹ Aan die Kaap is hierdie tradisie voortgesit.

Die vroegste gedrukte Europese boek met 'n "kerriemengselresepte" was blykbaar *Le Viandier* (1381) van die Fransman Taillevent (1312-1395). Volgens Allan Davidson het diJ manuskrip ca. 1490 die eerste gedrukte Franse kookboek geword.⁹⁰ Wat van belang vir diJ studie is, is dat Willan noem dat "those of his (Taillevent's) recipes which can be interpreted with any degree of precision are astonishingly good, not unlike *today's* [ca. 1992] Indian cooking." Dit is belangrik om in gedagte te hou dat die kookkuns van die armes waaronder die Oosterse slawe getel het, in die sewentiende en agtiende eeu totaal verskillend was van dit wat vandag as Indiese kookkuns bekend is. In hoofstuk 4.4 is gewys op die speserye wat in sommige van Taillevent se resepte voorgeskryf is.

Willan wys voorts daarop dat Taillevant al 'n speserymengsel gemaak het wat hy "poudre fin" genoem het wat vandag kerriepoeier genoem sou word. Vir sy "civet de veal" was die speserye kardemom, gemmer, kaneel, saffraan en peper wat tans ook as 'n kerriepoeier beskou sou word.⁹¹ Dat Taillevent nie die eerste speserymengsel uitgedink het nie, blyk uit die Arabiese speserymengsel wat *atr-f al-tṣ/ af-wṣh (al-)tṣ/ afw-h jayyida* genoem is.⁹² Of dit verskillende mengsels was en of verskillende name vir dieselfde mengsel gebruik is, is nie duidelik nie.

⁸⁸ Vgl. A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 43-53.

⁸⁹ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, pp. 8, 24, 42.

⁹⁰ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 318.

⁹¹ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 7, 9, 17. My kursivering.

⁹² Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 284.

Die meeste resepte in Maxime Rodinson *et al* se *Medieval Arab cookery* noem gewoonlik elke spesery wat vir 'n gereg gebruik moes word. Nadat die skuim van 'n gereg verwyder is, is die speserye by die gereg gevoeg waarna dit gaargemaak is. Soms word 'n bietjie van dieselfde speserye uitgehou om by te voeg net voordat die gereg klaar is, maar partykeer is van die *atr-f al-t§b* bygevoeg. Na laasgenoemde is soos onder hoofstuk 7.2 verduidelik is, in resepte as "die spesery" verwys. Die ou Kaapse kokke het ook so 'n naamlose spesery gehad. Peper is nie altyd in 'n souterige resep genoem nie, maar tot aan die begin van die twintigste eeu het kokke geweet dat peper wanneer die gereg byna klaar was, bygevoeg moes word.

Die Italianer Scappi se resep in sy *Opera* (1570) vir soet-suur eend met gedroogde pruime of kersies en kaneel, naeltjies, neut en gemmer sou as 'n kerriegereg beskou word as dit saffraan of borrie bevat het.⁹³ In die Arabiese geskrifte waaruit baie van Scappi se resepte gekom het, is talle resepte met soortgelyke kombinasies van speserye sonder die verwagte saffraan naas diJ wat wel saffraan bevat het.

Kerrievleis en -vis soos dit vandag nog as Boerekos berei word, was soos aangetoon is, deel van die Hollandse koskultuur wat in 1652 na die Kaap gekom het, maar soos blyk uit die voorbeelde van disse wat hierbo genoem is, was dit destyds nie onder die náám kerrie bekend nie. Dat die benaming kerrie vir disse wat sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap berei is, al teen 1770 aan die Kaap gebruik is, getuig Mary Sanderson se reseptemanuskrip van daardie tyd.⁹⁴ Die manier waarop kerrie aan die Kaap berei is, is duidelik deur Sanderson beskryf. Dit kom ooreen met die genoemde Hollandse en veel ouer Arabiese resepte en verskil hemelsbreed van die sous/sop waarna Thunberg, lady Anne Barnard en Lichtenstein verwys het. Haar resep vir kerriepoeier was so saamgestel: ¾ pond droë fyngestampte borrie; 1¼ pond koljander; doppe van die saad verwyder en fyngestamp, 5½ onse fyngestampte komynsaad, 10 onse droë fyngestampte gemmer, 1 ons cayenne-peper ('n latere resep gee peper en cayenne-peper om die helfte).⁹⁵ Vir 'n hoenderkerrie het Sanderson voorgeskryf dat die vleis en uie gebraai moes word. Daar moes ook twee heel naeltjies, drie gestampte kardemoms, 'n lourierblaar, bietjie rooipeper en 'n lepel van bogenoemde kerriemengsel bygevoeg word. Daarna is die gereg met 'n bietjie water gestowe. Sy het verder genoem dat die resep gebruik kon word vir kalkoen, hoender, kreef en vis, veral Kaapse salm (geelbek) wat volgens haar die beste vis was om

⁹³ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 50.

⁹⁴ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(1).

⁹⁵ Die feit dat Sanderson noem dat dit gedroogde borrie en gemmer moes wees, dui daarop dat die plante toe nog aan die Kaap gekweek is.

te kerrie. Sanderson se speserymengsel stem grootliks ooreen met diJ in Thomas van der Noot se sestiende-eeuse resep vir kerrievis. Sy het net komyn en lourierblare in haar kerrie wat nie in Van der Noot se viskerriresep gebruik is nie. Speserymengsels verskil selfs binne 'n gemeenskap van kok tot kok omdat 'n goeie kok so 'n eie stempel op 'n gereg kon afdruk.

In teenstelling met die Kaapse kerriespeserye wat saam met die vleis gebraai en gaargemaak moes word, is speserye volgens Marcela en Bikash Kumar in Indië meestal aan die einde van bereiding bygevoeg. Na die byvoeging van die speserye het die gereg nie weer op die vuur gekom nie.⁹⁶

In hoofstuk 3.3 is gewys op die kerriehoender wat lady Anne Barnard by die Weigts op Stellenbosch geëet het. Toe sy later na die geurige kerriehoender verwys het, het sy moontlik die naam gebruik wat haar gasvrou die gereg genoem het. Die kerrievis wat 32 kilometer van die Kaap af saam met vleisgeregte soos gebraaide lam en hoender aan hulle voorgesit is, was vir haar vreemd en sy het duidelik nie besef dat dit 'n soortgelyke gereg as die hoenders was wat sy by die Weigts geëet het nie. Sy het dit nie kerrie genoem nie, want die benaming kerrie is blykbaar toe nog in Engeland gereserveer vir die tipiese Oosterse sop of sous wat saam met rys bedien is. DiJ sous het sy waarskynlik geken, want dit is deur mense wat in die Ooste gewerk het na sowel die Kaap as Engeland geneem. Die Engelse kok Hannah Glasse het ook 'n sous waarin 'n bietjie fyn hoender en die tipiese Indiese speserykombinasie van gemmer, borrie en peper gebruik is, al in 1747 onder die naam *Currey the Indian way*, in haar boek *The art of cookery made plain and easy* gepubliseer.⁹⁷ Barnard beskryf dus die kerrievis wat in die binneland aan hulle voorgesit is as “fish of the nature of God”(sy bedoel waarskynlik dat dit sonder 'n beslag gaargemaak is), “pickled with Turmarick”⁹⁸ (gepiekel met borrie, wat sowel 'n smaak as die kleur aan kerriegeregte gee). Vir kerrievis word die vis vandag nog deur baie kokke gaargemaak sonder 'n beslag of om dit voor die gaarmaakproses eers in meel te rol, veral as dit lank bewaar moet word.

Kerrie soos dit vandag nog in Afrikanerhuise gemaak word, is soos uit die bespreking blyk, 'n Eurasiese erfenis en is nie deur die slawe na die Kaap gebring nie. Al wat uit die Ooste gekom het, was die dialektiese naam *kari* wat om een of ander onbekende rede in Europa posgevat het. Dat die skerp sop waarvan Lichtenstein geskryf het, 'n tydelike modegier was wat aan die einde van die agtiende eeu deur modebewustes nagevolg is, word bewys

⁹⁶ Marcela and Bikash Kumar, *India*, pp. 65-70.

⁹⁷ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 103-105.

⁹⁸ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 301.

deurdat dit nie soos egte Kaapse kerrie deel van die Boerekostradisie geword het nie. Die kerriemengsel in die Van der Spuy manuskrip van ca. 1850 wat hierbo by die bespreking van rissies gegee is, het in navolging van die sagte Kaapse kerriekultuur geen rissies voorgeskryf nie.

Die invloed van die Engelse kookkultuur op diJ van die Kaap blyk nêrens duideliker nie as met die gebruik van klaargemengde kerriepoeiers wat te koop aangebied is. Dit is opmerklik in Gerber se boek *Traditional cookery of the Cape Malays*, dat in die kerriresepte hoofsaaklik gebruik gemaak is van gekoopte kerriepoeiers wat Engelse produkte was. As die Maleiers nog hulle eie mengsels vir kerrie gemaak het, sou 'n mens minstens een se resep daarvoor verwag het, wat nie die geval is nie. In hoofstuk 5.3 is ingegaan op Hewitt se gebruik van gekoopte kerriemengsels wat sy vir Kaapse resepte voorgeskryf het, omdat Kaapse kokke blykbaar nie hulle kerriresepte met haar gedeel het nie. Die kuns om self 'n kerriemengsel saam te stel en so 'n eie stempel op 'n dis te plaas, het blykbaar onder Engelse invloed teen die einde van die eerste kwart van die twintigste eeu finaal verlore gegaan. Almal het gekoopte mengsels gebruik soos *Cartwright* se produk wat deur Hewitt aanbeveel is⁹⁹ en vandag nog op die meeste Suid-Afrikaanse supermarkte se rakke pryk. Eers teen die laaste kwart van die twintigste eeu het die kuns om 'n eie kerriemengsel saam te stel, onder die leiding van kokke soos Peter Veldsman herleef.

Kerrie is 'n gereg waarin meer speserye as vir enige ander dis gebruik word. As in ag geneem word wat Owen, Rangarao en Raffles vertel het oor die armes van Indië, Indonesië en Maleisië wat nie speserye gebruik het nie, is dit duidelik dat die slawe die kuns om kerrie te berei aan die Kaap kom leer het en nie andersom nie.

9.1.5.2 Bobotie

Die oorsprong van bobotie is in hoofstuk 5.3 bespreek. Soos met sommige ander Boerekosgeregte, het die n<<m bobotie se moontlike Maleise oorsprong mense verlei om te aanvaar dat die gereg deur die slawe uit die Ooste na die Kaap gebring is. Volgens *Afrikaanse etimologieë* van Boshoff en Nienaber wat die oorsprong van bobotie in die Ooste probeer naspour het, kon daar nie 'n aanneemlike verklaring vir 'n Maleise oorsprong van die woord gevind word nie. Aanvanklik is gemeen dat dit moontlik met die Maleise woord *boeboe*, in die betekenis van *kruie*, verband hou.¹⁰⁰ Die afleiding is vreemd omdat

⁹⁹ A.G. Hewitt, *Cape Cookery*, pp. 47, 53.

¹⁰⁰ S.P.E. Boshoff & G.S. Nienaber, *Afrikaanse etimologieë*, p. 17.

bobotie speserye bevat, maar nie kruie nie. In Maleis dui *bobotok* op 'n versnapering in 'n piesangblaar. In Kapampangan, 'n taal verwant aan Maleis, wat in dele van die Filippyne gepraat word, kom 'n variant *bobotu* naas *bobotok* voor.¹⁰¹ Die woord *bobotu* klink baie soos *bobotie* en is dalk ook die oorsprong daarvan, maar in die lig van die swak verband tussen die betekenis van die woord *bobotu* en die gereg, kan geoordeel word dat *bobotie* nie 'n tradisionele Maleise, Indonesiese of Indiese gereg is soos tot dusver allerweë in Suid-Afrika aanvaar is nie. As die gereg wel in Indonesië gemaak word, is dit 'n betreklike nuwe toevoeging tot daardie kookkultuur wat heel waarskynlik deur Hollanders, Britte (n< die Kaap se oorname), of terugkerende politieke gevangenes van die Kaap na Batavia geneem is. 'n Persoonlike ondersoek by restaurante tydens 'n reis deur Indonesië, Maleisië en Sri Lanka in 1994 het niemand opgelewer wat enige kennis dra van 'n gereg genaamd *bobotie/bobotu*, wat soortgelyk aan Boerekos se *bobotie* is nie. Shanti Rangarao en Sri Owen wat onderskeidelik oor tradisionele Indiese en Indonesiese kos geskryf het, vermeld nie 'n soortgelyke gereg nie. Hoewel die slawe nie die gereg na die Kaap gebring het nie, kon hulle die naam *bobotie* aan die gereg gegee het omdat dit hulle aan *bobotok* of *bobotu* herinner het. In een van die streektale moes ook 'n variant *babotu* bestaan het, want die vorm met *ba-* kom in sommige negentiende-eeuse reseptemanuskripte en by D.J.H. voor.¹⁰²

9.1.5.3 Kebabs, kabobs en sosaties

Die meeste Afrikaners glo dat diJ geregte, soos *bobotie*, deur die slawe na die Kaap gebring is. Shaida wys daarop dat die Persiese woorde *kab>b kardan* beteken het om te rooster.¹⁰³ Volgens Rodinson dui die Arabiese woord *kab~b* op stukkies vleis wat aan 'n stokkie geryg en gerooster is, terwyl *kubab/kub~b* (meervoud *kubba*) verwys het na 'n klein vleisfrikadelle wat met groente of vrugte gevul is.¹⁰⁴ Dat daar vroeg reeds deur die verskillende groepe van die oorspronklike benaminge afgewyk is, blyk uit *sikh kebab* in Afganistan vir stukkies vleis en *kofta kebab* vir frikkadelle wat aan 'n stokkie gerooster is.¹⁰⁵ Gerber het daarop gewys dat die Maleiers maalvleis wat met hardgekookte eiers gevul was en daarna in vet gebraai is, *kabobs* (waarskynlik 'n vervorming van *kubba*) genoem het, maar dat diJ woord in Indië gebruik is vir dun repies vleis wat gedroog is en

¹⁰¹ <http://www-rcf.usc/~camilling/malay.html>.

¹⁰² D.J.H., *Oranje kook-, koek- en resepten-boek*, pp. 3, 9.

¹⁰³ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 183.

¹⁰⁴ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 157.

¹⁰⁵ Helen Saberi, *Nosh Djan*, pp. 72-79.

dan op kole gerooster of in die pan in botterolie gebraai is.¹⁰⁶ DiJ gereg wat in Gerber se boek oor die Maleierkookkuns voorkom, is in 5.4 bespreek.

Onder die bespreking van die slawe se tale is gewys op Raffles se studie oor die tale in Indonesië aan die begin van 1800. Daaruit het dit geblyk dat die benaminge vir maaltvleis in Indonesië oorwegend *sasati/sisati/sate* was. Die opskrif *Sasaties or Kababs* vir Duckitt se sosatieresep van 1891 toon nietemin dat die oorspronklike Persiese naam *kab~b* vir sosaties aan die einde van die negentiende eeu nog deur sommige Kapenaars gebruik is.¹⁰⁷ Aan die Kaap waar vuurmaakhout skaars was, is kababs wat nie 'n groot vuur vereis het om gaar te word nie, waarskynlik dikwels deur Van Riebeeck en sy mense gemaak. Persiese kababs het nie noodwendig soos sosaties kerrie bevat nie.

Sri Owen het in haar werk oor Indonesiese streekskos genoem dat *satay* in Indonesië met die uitsondering van Bali en Noord-Soelawesië nog volgens die Chinese manier berei word. Ribbetjies of pluimvee word in tien sentimeter stukkies gesny en in 'n speserysous gekook en daarna gerooster. Dit word met 'n skerp sous bedien wat van rissies, gemmer, salotte, knoffel, grondbone-olie en tamarynwatter gemaak is.¹⁰⁸ Die resep bevat nie kerrie nie. In dieselfde werk oor streekskos gee sy ook 'n resep vir hedendaagse Indonesiese skaap-, bees- en hoendervleis-*sate* waarvoor 450 g vleis gemarineer word in 'n mengsel bestaande uit 2 salotte, 2 huisies knoffel, 1 teelepel fyn koljander, ½ teelepel rissiepoeier, 3 teelepels asyn, 1 teelepel suiker, 1 eelepel ligte sojasous, sout en 2 eelepels grondbone- of olyfolie. Laasgenoemde dis word met 'n grondbonesous voorgesit wat vir 'n week in die yskas goed hou. Die bestanddele is: groente-olie, rou grondbone, knoffel, salotte, garnaalpasta (opsioneel), sojasous, sout, rooipeper, 2 koppies water, die sap van 'n suurlemoen en ½ teelepel suiker. Die resep vir *Sate Kambing* in Owen se werk *Indonesian food and cookery* stem grootliks ooreen met die vorige resep en sous.¹⁰⁹ DiJ resepte bevat nie borrie of saffraan soos Boerekos se sosaties nie en die suiker in laasgenoemde dis is ook te min om dit soetsuur soos Boerekos se sosaties te maak. 'n Soortgelyke resep met minder of geen rissies nie is moontlik sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap berei. Sowel hierdie as die Kaapse resep se oorsprong is waarskynlik die Perse. Die slawe het nie die resep na die Kaap gebring nie, maar die gegoedes in die Ooste en die Oosterse politieke gevangenes sou dit goed geken het. Dit word verder onder 9.2 bespreek.

¹⁰⁶ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 55.

¹⁰⁷ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 214.

¹⁰⁸ Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, p. 87.

¹⁰⁹ Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, pp. 22-27, 87, 185, 222; Sri Owen, *Indonesian food and cookery*, p. 146 (*Sate kambing*).

Dit lyk of Boerekos se sosaties ontstaan het by die kokke wat reeds in 1652 kerrie aan die Kaap berei het. In De Villiers se *Namakwaland verhale-resepteboek* verskyn 'n sosatieresepte genaamd *Hollandse kebabs* wat moontlik die oorspronklike naam vir kerriekebabs of sosaties was.¹¹⁰ Dit is onduidelik wat die oorsprong van die benaming sosaties is. Een moontlike verklaring is dat die woord sosatie 'n samevoeging deur slawe van so(os) + sate, (fynvleis/maalvleis) was omdat hierdie kerriekebabs so sag soos maalvleis (*sate*) was.

9.1.5.4 Atjar

Atjar bestaan uit stukke of klein heel groente of vrugte wat in 'n geurige asyn gepreserveer is. Die groente is meestal eers vooraf oornag in sout laat lê. Verskillende menings bestaan oor die oorsprong van die woord *achar* (uitgespreek as atjar) wat in Indië gebruik is vir wat in die Weste as piekels of ingelegde groente/vrugte bekend was. Alan Davidson wys op Achaya (1994) se bevinding dat wye konsensus bestaan dat die naam in Persies of Arabies ontstaan het, maar dat daar ook ander menings is. Rumphius het in die middel van die agtiende eeu gemeen dat die naam afgelei is van *axi* of *achi* wat in Amerika vir rissies gebruik is. In *Hobson-Jobson* is die mening uitgespreek dat die woord via Portugees van die Latyns *acetaria* (asyn) kom en reeds vroeg in al die Indiese dialekte na sout en suur versnaperings verwys het. Kasjoeneute wat in sout bewaar is, is in die sestiende eeu in Indië atjar genoem, maar in die sewentiende eeu het die naam hoofsaaklik gedui op groen mango's wat met sout, asyn, rissies en mosterd gepiekel is.¹¹¹

Sri Owen beskryf Indonesiese atjar (*Acer campur*) in haar boek oor die streekkos van daardie land as 'n gereg van gemengde groente en vrugte in 'n pikante sous. Anders as in Suid-Afrika waar piekels koud saam met vleis bedien word, word atjar in Indonesië warm saam met groente bedien en as daarvan oorbly, kan dit vir 'n paar dae in die yskas bewaar word. Sy noem dat koolatjar sonder mango's in Nederland verkoop word, maar sy verkies die ongekookte groenmango-atjar wat in Indiese en Thaise winkels te kry is.¹¹² N\g Shanti Rangarao in haar bespreking van tradisionele Indiese kos in *Good food from India*, n\g Macela en Bikash Kumar in *India* wat oor moderne Indiese disse handel, gee resepte vir atjars. Die Kumars gee wel kitsresepte vir "blatjang"(chutney) wat ooreenkom met die moderne atjars van Indonesië wat slegs vir 'n paar dae in die yskas bewaar kan word. Kaufman en Lakshmanan verskaf ook meestal resepte vir kitsblatjang wat bestaan uit kruie

¹¹⁰ Jannie de Villiers, *Namakwaland verhale-resepteboek*, p. 21.

¹¹¹ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 2.

¹¹² Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, p. 231.

en of speserye met suurlemoensap, jogurt en rissies. Daar is 'n resepte vir "Pickled pineapple (Achchar Ananas)" wat drie tot vier minute gekook moet word asook 'n "Arab pickle (Arab Achchar)" wat vyf minute gekook word.¹¹³ In die "Arab Achchar" se resepte is asyn en suiker saam met gedroogde appelkose, appels, pruimedante en dadels gebruik. Die naam dui waarskynlik die oorsprong van die resepte aan. Dit stem ooreen met wat oor die oorsprong van die Kaapse ingelegde groente of piekels se resepte in hoofstuk 6.4 gesê is. Daar is aangetoon dat die kuns om groente en vrugte in te lê of te piekel, deur die Westerse kokke van die Arabiere oorgeneem is. Verskillende ingelegde groentes is genoem, soos komkommers, beet, kool en so meer wat sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap berei is. Aan die Kaap is meestal na gepreserveerde groente en vrugte as ingelegde groente of vrugte verwys.

Gerber wys op 'n Hollander, Conradi, se argiefskrif waarin hy noem dat groenmango's in Java soms gepiekel is om te lyk en te proe soos Portugese olywe.¹¹⁴ Oosterse atjar het dus ontstaan as gevolg van die Portugese in die Ooste se lus vir olywe. Dit wil voorkom asof die Hollanders die resepte vir ander soorte atjar na die Ooste geneem het soos die Portugese die kuns om olywe in te lê vroeër na die Ooste oorgedra het om groen mango's in te lê. Die Hollandse resepte is in die Ooste sodanig met die byvoeging van rissies vir die plaaslike smaak aangepas, dat die botanis Thunberg dit aan die einde van die agtiende eeu as vreemde kos ervaar het en daarop kommentaar gelewer het.

Thunberg wat van 1772 tot 1775 aan die Kaap was en daarna na die Ooste gereis het, het die woord atjar nie met betrekking tot die Kaap gebruik nie, maar oor die Oosterse atjar geskryf en daarmee 'n implisiete vergelyking tussen die Kaapse en Oosterse piekels of atjar getref. Hy het tydens die periode wat hy aan die Kaap was, maande in die binneland deurgebring en het beslis van die Kaapse piekels geëet. Hy het na die inlê van komkommers verwys en genoem dat die Kapenaars benewens die gepiekelde produk, komkommers ook soet ingelê en as nagereg bedien het. Thunberg het ook gemeld dat die koloniste in die binneland wilde komkommers gepiekel het asook "die plant sonder blare" waarvan hy die wetenskaplike naam as *Stapelia articulata* gegee het.¹¹⁵ Hy het soos volg oor die Oosterse mango-atjar geskryf: "The Javanese boil the unripe fruits in brine, which taste, and are used like olives; others boil them, and steep them in vinegar and pepper, to eat with meat like cucumbers." Hy het ook verwys na atjar wat van ander produkte as

¹¹³ William I. Kaufman & Saraswathi Lakshmanan, *The art of India's cookery*, pp.141-146.

¹¹⁴ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 37. Conradi se skrif kon nie opgespoor word nie.

¹¹⁵ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ... 1770 and 1779*, I, p. 157; II, p. 171.

groen mango's gemaak is: "[T]hese articles are commonly called Attjar and are used with roast meat and other dishes for the purpose of creating an appetite and strengthening the stomach. The vinegar is rendered acrid and stronger by the addition of cayenne pepper, so that these pickles are rendered very hot and fiery. In this manner are preserved cucumbers, the rind of melons, and the aromatic roots of the bamboo tree."¹¹⁶ (Volgens Chowdhary is die mango's nie altyd gekook nie. Dit is soms net in asyn gesit en vir dae in die son gelaat.) As Oosterse atjar soortgelyk aan diJ van die Kaap was, sou dit nie vir Thunberg vreemd gewees het nie en sou hy dit nie so presies beskryf het nie. Dit is duidelik dat Kaapse piekels soortgelyk was aan diJ waaraan hy in Europa gewoond was. Hy betrek nie Kaapse piekels of atjar by sy bespreking van die Oosterse atjar nie, omdat hy laasgenoemde as 'n vreemde gereg beskou het. Hy verwys wel na die Kaapse voëlnessiesop met: "Bird's nests, which I had also seen at the Cape before, were here more used in soups, as nourishing as delicious."¹¹⁷

Die vroegste Kaapse verwysing na atjar kom voor in 'n brief wat Van Riebeeck van 5 tot 15 Maart 1659 geskryf het. Daarin het hy van die kossoorte genoem wat hy vir sy tafel wou aankoop, maar nie kon bekostig nie, omdat hy so baie mense, ook amptenare met hulle vroue, kinders en slawe gehad het wat aan sy tafel moes eet. Van diJ items was olywe en atjar.¹¹⁸ Die kommandeur het met atjar stellig verwys na die Oosterse groenmango-produk wat onder daardie naam bekend was en wat hy tydens sy verblyf in die Ooste leer ken het. Terwyl Van Riebeeck se kleindogter Johanna in 1710 onderweg van Batavia na Holland in die Kaap vertoef het, het sy - gebore en getoë in Batavia - so na hierdie atjar verlang dat sy haar ouers in Batavia gevra het om "1 potje manges-aatsiaar" vir haar te stuur. Sy het ook in die Kaap atjar laat maak, maar opperste klakous wat die bedorwe, foutvinderige vrou was, het sy wat aan die Oosterse rissiekos gewoond was, sowaar gekla dat die gemengde atjar goed was, maar te veel rissies bevat het.¹¹⁹ Dit waarna aan die Kaap as ingelegde groente of vrugte verwys is, het sy atjar genoem. Die vrou wat Johanna se atjar gemaak het, het waarskynlik gedagtig aan die Hollanders van die Ooste se navolging van daardie gebied se rissiekultuur, gemeen dat sy meer rissies as gewoonlik vir die resepte moes gebruik.

Peter Kolbe wat van 1705 tot 1713 aan die Kaap gewerk het, het die woord atjar gebruik in 'n beskrywing van rietsoorte aan die Kaap. Hy het suikerriet genoem en geskryf dat meer

¹¹⁶ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ... II*, pp. 274, 293.

¹¹⁷ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...II*, p. 287.

¹¹⁸ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 70.

¹¹⁹ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, pp. 95, 130.

daaroor geles kon word in "Franci in zynen Oost- en West-Indischen staats en Lust Gaarden pag. 260." Hy skryf dan voorts dat hierdie skrywer nagelaat het om op p. 263 te noem dat "Bamboes Riet" van binne hol is en dat die eerste lote vir "Bamboes Atjar" gebruik word. Kolbe moes sy kennis oor bamboes-atjar aan die Kaap opgedoen het waar die gereg toe reeds berei is, maar waar daarna as ingelegde groente verwys is.¹²⁰

O.F. Mentzel wat van 1733 tot 1741 aan die Kaap gewerk het, het ook die woord atjar gebruik toe hy geskryf het: "The women here seem to be very fond of pungent spicings such as East Indian Atjar and will even chew the green pods of cayenne pepper." Blykbaar het Mentzel na nie-Europese vroue verwys, want twee bladsye verder kwalifiseer hy hierdie stelling met: "Africa[n] women are very fond of cayenne pepper and add it not only to all preserved atjar or aschar whether of cauliflower, gherkins, small beans and the like, but also preserve their green pods by leaving them to soak in vinegar." Deur die benaminge atjar en ingelegde groente/vrugte wat Mentzel gebruik het, het hy onderskei tussen die skerp rissiegegeurde Oosterse produk en diJ van die Kaap. Dat sulke skerp piekels nie in daardie stadium deur die Europeërs gemaak is nie, blyk uit sy siening dat die beet wat in asyn ingelê en met peperwortel gegeur is, aan die Kaap nie so skerp soos diJ in die Duitssprekende Europa was nie. Hy het waarskynlik bedoel dat minder peperwortel vir die beet gebruik is en dat dit daarom nie so branderig was nie.¹²¹ Daar is reeds gewys op Mentzel se gebruik van "African" vir nie-Europeër en "Africander" vir Europeër.

In die boer Jacob Mostert se boedelinventaris, gedateer 14 Augustus 1720, is 'n inskrywing: "1 atiaarpot". Die inventaris van 23 tot 24 Februarie 1773 van Maria Magdalena Meijer toon "5 potte met atchiar en confituren".¹²² Die inhoud van diJ potte was waarskynlik Kaaps, maar die potte het uit die Ooste gekom waar dit vir atjar gebruik is.

Von Dessin het by sy huishoudelike opgawes (1754-1757) geskryf dat hy "wat atchiar en konfeijt in soort", van Indië bestel het en dat hy vir Alida betaal het vir die atjar wat sv gemaak het. Die atjar uit Indië was moontlik groen mango-atjar wat nie vir eie gebruik bestel is nie, maar om voor te sit aan betalende gaste wat onderweg van die Ooste na Europa was of om te verkoop aan mense wat van Holland na die Ooste gereis het. Die konfyt kon net donkerkleurige mango- en gemmerkonfyt gewees het. Die feit dat Von Dessin noem dat hy vir Alida betaal het vir die atjar wat sv gemaak het, dui daarop dat die

¹²⁰ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 313.

¹²¹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape ...* II, p. 121; III, pp. 191-192, 194.

¹²² KA, MOOC 8/4 no. 57; MOOC 8/15 no. 15.

woord atjar in daardie stadium reeds deur Kapenaars begin gebruik is om na gepiekelde of in asyn-ingelegde groente en vrugte te verwys, want daar was nie mango's aan die Kaap waarmee Alida die Oosterse produk kon berei nie.

Teen die begin van 1800 was die benaming atjar aan die Kaap al die algemene woord vir piekels. Lichtenstein het geskryf oor die spoggerige ete by die Du Toits van Goudini waar die sterk kerriesop aan hulle bedien is: "Under the name of Atjar is included such a vast variety of things dressed with vinegar and made hot with spices, that it is scarcely possible to enumerate them all; cauliflowers, French beans, gherkins, lemons, unripe maize, and the shoots of young bamboo may be mentioned as among the most favourite dishes of this description."¹²³ Dit is nie duidelik of Lichtenstein met die woorde "made hot with spices" ook na rissies verwys het nie. Moontlik was die produkte skerp met rissies gegeur. Lichtenstein het immers self vertel van die rissiemode wat in daardie tyd aan die Kaap geheers het en sy gasvrou het met die rissiesop getoon dat sy die mode slaafs nagevolg het.

Die vroegste Kaapse resep wat gevind kon word waarin die woord atjar gebruik word, is die van Maria Versfeld.¹²⁴ Om redes wat in hoofstuk 6.4 onder die bespreking van konfyt verduidelik is, word dié manuskrip as uit circa 1800 beskou. Dit kom dus uit die periode toe rissiekos aan die Kaap mode geword het. In dié manuskrip is 'n resep vir atjar gemaak van die stele van jong bamboese wat rissies in het. Die resepte vir perske-atjar, klein-pampoentjie-atjar, en die gewilde gemengde-groente-atjar bevat egter nie rissies nie en was waarskynlik ouer Kaapse resepte. Die resep vir gemengde-groente-atjar bevat fyngesnyde kool, worteltjies, koolraap, groenappels en groendruive¹²⁵ wat oornag ingesout is en waarby gesmoorde uie, vars fyngestamppte gemmer, borrie en asyn gevoeg is voordat dit deurgekook en in 'n houer vir bewaring geplaas is. Hierdie resep verskyn behalwe vir die byvoeging van baba-groenmielies, ongewysig in Hildagonda Duckitt se resepteboek van 1891.¹²⁶ Sy noem dit "Pickle cabbage (An old Dutch recipe)." In die Van der Spuy-manuskrip (ca. 1850) getuig die resepte vir *Bam boes atjar*, *Bloemkool atjar* en *Atjar van verscheidene dinge* dat die woord atjar toe deel van Afrikaans was. In geeneen van hierdie resepte is rissies gebruik nie, wat nogmaals die stelling staaf dat die rissiekultuur kortstondig van duur was.

Dit is opvallend dat al die groente en vrugte, behalwe kool, nadat dit oornag in pekel gelê

¹²³ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 104.

¹²⁴ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 I (3).

¹²⁵ Groenappels en groendruive dui hier op soorte appels en druive en nie op onryp vrugte nie.

¹²⁶ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 165.

het, winddroog gemaak is voordat dit in die speserysous opgekook is. Dit was waarskynlik om die skil bros te maak. In die meeste vroeë Kaapse reseptemanuskripte met die uitsondering van komkommers en agurkies, is die groente en vrugte laat deerkook in die gespeseryde asyn en kokend gebottel. Olie is niJ gebruik nie.

Volgens Gerber het die Kaapse Maleiers in die veertigerjare van die twintigste eeu toe sy hulle resepte opgeteken het, eintlik net in twee soorte atjar belanggestel, te wete groenmango- en suurlemoenatjar.¹²⁷ Die eerste suurlemoenatjar wat aan die Kaap geëet is, is waarskynlik in 1652 deur die Hollanders na die Kaap gebring. Die oorsprong van suurlemoenatjar is by die Arabiere wat dit moontlik by die Perse geërf het. Onder die lys gepreserveerde groente en vrugte wat Rodinson in die twaalfde-eeuse *Kit~b al-wusla* opgeteken het, was vier resepte vir gesoute suurlemoene.¹²⁸ In die voorafgaande hoofstukke is aangetoon dat die Hollanders lief was om suurlemoene in hulle kos te gebruik. Toe Van Riebeeck en sy mense die halfwegstasie aan die Kaap kom stig het, het hulle besef dat dit lank sou duur voordat hulle vars suurlemoene aan die Kaap sou pluk en daarom sou hulle 'n goeie voorraad gesoute suurlemoene saamgebring het. *De verstandige kock* (1668, ongepagineer) gee nie 'n resep daarvoor nie, kennelik omdat dit so eenvoudig is om te maak. Daar is egter in die resep "Om een Hoen met Rijs te stoven" voorgeskryf dat wanneer die dis byna gaar is, "doet men daer schijven van soute Lamoenen en boter by." Dit lyk dus of die skrywer aanvaar het dat almal wis wat met gesoute suurlemoene bedoel is. In die volgende resep is "versche Lamoenen"¹²⁹ gebruik.

Die Kaapse Maleiers se mango-atjar het verskil van die oorspronklike Oosterse weergawe. Sowel Hobson-Jobson as Thunberg wat by die aanvang van die bespreking oor atjar aangehaal is, het die sewentiende- en agtiende-eeuse Oosterse atjar beskryf as vrugte of groente wat in asyn met rissies en mosterd ingelê is. Die atjarresepte wat Gerber by die Maleiers opgeteken het, bevat kerrie en is in olie gepreserveer. Hierdie resepte stem ooreen met diJ van Chowdhary wie se werk in 1954 verskyn het.¹³⁰ Ander Oosterse kokke het in daardie stadium reeds soortgelyke resepte verskaf. Chowdhary het mosterdolie gebruik, terwyl die Kaapse Maleiers op visolie aangewese sou wees. In die resepte van sowel Chowdhary as die Kaapse Maleiers is die atjar se groente nie gekook nie, maar met kokende olie bedek. Hierdie kerrie-atjar van groenmango's wat die Maleiers aan die Kaap

¹²⁷ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 38.

¹²⁸ Maxime Rodinson, *Studies in Arabic manuscripts relating to cookery*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 143-144.

¹²⁹ Lamoenen het na suurlemoene verwys. Kyk onder 2.1.3.

¹³⁰ S. Chowdhary, *Indian cooking*, p. 183.

gemaak het, moes eers in die twintigste eeu ontstaan het toe mango's op Suid-Afrikaanse markte beskikbaar geword het.

Uit bogenoemde bespreking is dit duidelik dat die slawe nie die kuns om atjar te maak na die Kaap gebring het nie, maar dat die kuns wat sy oorsprong in die Persies-Arabiese kookkuns gehad het, van Europa af na die Kaap gekom het. Selfs die naam atjar blyk nie van Oosterse oorsprong te wees nie, maar het blykbaar in die Midde-Ooste ontstaan. Die naamverskuiwing kon onder invloed van Hollanders, politieke gevangenes en slawe uit Batavia ontstaan het, maar Engelse invloed tydens die Eerste Britse Besetting van die Kaap (1795-1803) het stellig die verandering versnel.

9.1.5.5 Sambal

Gerber wys op Yule en Burnell se beskrywing van *sembal/sambil/sambal* in Hobson-Jobson: "A spiced condiment, the curry of the Archipelago."¹³¹

Raffles het aan die begin van die negentiende eeu so oor sambal geskryf: "The common seasoning to give a relish to their insipid food is the *lombok* (rooi rissies); triturated with salt, it is called *sambel*, both by the Malayus and Javans, and this condiment is indispensable and universal. It is of different kinds, according to the substances added to increase or diversify its strength and pungency; the most common addition is *trasi*, denominated by the Malayus *blchang*...." Hy het verduidelik dat *trasi* of *blchang* van garnale of klein vissies gemaak is wat met sout besprinkel en daarna gedroog is voordat dit saamgepers is in vorms wat dit soos groot kase laat lyk het. Die ontbinde agtergeblewe vloeistof is tot 'n jellie laat verdamp en is as *pJtis*, 'n gesogte sous, verkoop. In die binneland is buffelvlies in plaas van garnale gebruik.¹³²

Sri Owen wat tradisionele streekkos in Indonesië opgeteken het, se vertelling sluit by diJ van Raffles aan. Sy skryf dat sambal 'n gespeseryde sous of pasta is wat rooirissies as basis het. Die basissous, *sambal oelek*, word deesdae in Nederland gebottel. Volgens die resep wat sy gee, word rissies in water opgekook voordat dit gedreineer en fyngemaak word. Hierby kom een teelepels suiker, twee eetlepels grondbone- of sojasous en ses tot agt lepels water. Van die volgende kan vir afwisseling bygevoeg word: *terassie/trassie* wat in Maleisië *balachan/blachen* genoem word, gekapte gemmer, salotte, knoffel, uie, neute, tamaties, ansjovis, kokosneutmelk en sojabone. Sy noem dat die *terassie/blachen* in harde blokke of snye verkoop word en gerooster of gebraai word voor gebruik. Sy waarsku dat

¹³¹ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 41.

¹³² Thomas Stamford Raffles, *The history of Java I*, pp. 108-109. Die kursivering in die aanhaling is deur Raffles gedoen.

dit baie sterk ruik. Die verskillende sambals kan deesdae van 'n paar dae tot drie weke bewaar word, mits dit in 'n yskas gehou word.¹³³

Wat uit bogenoemde bespreking duidelik blyk, is dat die gereg wat in die Kaap sambal genoem was, net so min verband gehad het met die Oosterse sambal as wat die Oosterse speserysous *kari* te make gehad het met die oorspronklike Kaapse kerrie. *Sambal* was soos *kari* 'n ander naam vir 'n gespeseryde rissiesous. Daarom het Hobson-Jobson dit as die kerrie van die Ooste beskryf.

In hoofstuk 6.2 is slaaie, ook die sambaltipe, volledig bespreek. Daar is bewys dat die slaaie wat met asyn gemaak is in 1652 deel van die Hollandse koskultuur was. Die gebruik om die groente vir die slaai in klein stukkies te sny, het ook uit Europa gekom. By die bespreking van tamaties se bewaring in hoofstuk 6.4 is gewys op die Italianer Antonio Latini se resep in sy *Lo scalco alla moderna* van 1692 wat ooreenstem met 'n tipiese latere Kaapse tamatiesambal. Sowel Mentzel (1741) as Lichtenstein (1803) het van fyngekerfde Kaapse slaai melding gemaak. Mentzel het onder andere van die fyngekerfde kweper- en appelsambal vertel, maar dit 'n slaai genoem. Toe Lichtenstein na die Kaap gekom het, het hy genoem dat komkommerslaai as sambal bekend gestaan het. Omdat komkommers so gewild as slaai was, het Lichtenstein gemeen dat net komkommerslaai sambal genoem word. Hy het dit beskryf as: "a mixture of gerkins, cut small, onions and anchovies, cayenne pepper and vinegar."¹³⁴ Die Kaapse sambal was aanvanklik soos ander slaaie 'n eerste gang en is teen die einde van die agtiende eeu met die verandering in die orde van bediening, saam met die vleisgang bedien. DiJ verandering is in hoofstuk 6.3 bespreek. Van Dale beskryf sambal as: "Algemene naam voor allerlei bij de rijst gebruikte toespjijs."¹³⁵ Die slawe het nie die bereiding van die Kaapse fyngekapte slaai waarna vandag as sambal verwys word na die Kaap gebring nie, maar hulle naam "sambal" vir die Oosterse toespys (sous met stukkies rissies, neute, ens.) by rys, verplaas na slaai, die Kaapse toespys by vleis en rys. Soos uit diJ bespreking blyk, is die benaming sambal vir slaai eers na Mentzel se vertrek gebruik. Die naamwisseling het waarskynlik eers vroeg in die negentiende eeu plaasgevind toe slaaie saam met die vleis en rys begin bedien is, want in 1797 toe lady Anne Barnard in die binneland op reis was, is die kerriesop saam met die vleisdis aan hulle voorgesit. Slaaie moes toe nog as eerste gang bedien gewees het. Dat die naamsverandering nie totaal was nie, blyk uit Hewitt (1890) se resep vir kwepersambal (van

¹³³ Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, pp. 219-225.

¹³⁴ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 188, 191-192; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 84.

¹³⁵ Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*.

fyngestampte kwepers) wat onder die opskrif *Quince salad or sambal* verskyn.¹³⁶

Die gewildste Kaapse slaai voordat tamaties in die negentiende eeu deur alle inwoners aan die Kaap as voedsel aanvaar is, is in hoofstuk 6.2 bespreek. Die naam sambal het egter beperk gebly tot daardie eerste slaai waarin die groente fyngekap is. So is daar later tussen komkommersambal en komkommerslaai (komkommer in skywe gesny) en tussen tamatiesambal en tamatieslaai (skywe) onderskei.

Gerber het gemeen dat daar moontlik 'n verband is tussen sambal en die gereg wat in Indonesië *rdjak* genoem word. Volgens haar het Raffles geskryf dat *rdjak* gerasperde groentes was wat met rissies gegeur was.¹³⁷ Wat Raffles egter geskryf het, was dat *rdjak* gemaak is van gerasperde groen mango's waarby rissies en ander speserye gevoeg is. Hy het bygevoeg dat die inwoners baie lief daarvoor was, maar dat die Europeërs nie daarvan gehou het nie.¹³⁸ *Rdjak* was waarskynlik in die sewentiende en agtiende eeu 'n toespys (sambal) vir rys in Indonesië en miskien het die Kaapse slaai wat saam met vleis bedien is, die slawe daaraan herinner, maar dan sou 'n mens verwag het dat die naam *rdjak* vir dié fyngekapte groenteslaai gebruik sou gewees het. Sri Owen noem *rdjak* in haar boek oor tradisionele Indonesiese streekkos, 'n gespeseryde vrugteslaai¹³⁹ wat daarop dui dat dit vandag anders berei word as in Raffles (1800) se tyd.

9.1.5.6 Blatjang

Soos sambal en atjar lê die oorsprong van blatjang ook nie by die slawe nie. Dit het uit eie bodem as 'n vrugtesous ontwikkel, maar in watter stadium, is onseker. Die Kaapse blatjang was 'n vrugtesous, terwyl dit wat die slawe as *bl<chang/blachen* geken het, die smaakmiddel was wat ook *trasi/trassi* genoem is. Raffles en Owen se beskrywings daarvan is hierbo onder die bespreking van sambal gegee. Die blatjang wat Johanna van Riebeeck in 1710 vir haar ouers gevra het om vir haar Kaap toe te stuur,¹⁴⁰ was waarskynlik hierdie rissie-en-garnaalmengsel wat soos die "zooya" (sojasous) wat sy terselfdertyd aangevra het, nie aan die Kaap gebruik is nie.

Okkerneutsous wat in verskeie Kaapse reseptemanuskripte voorkom, se resep het waarskynlik in 1652 saam met die Hollanders na die Kaap gekom. Soos die okkerneutsous sou die benamings van ander vrugtesouse aangedui het van watter vrugte dit gekook was,

¹³⁶ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 94.

¹³⁷ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 42.

¹³⁸ Thomas Stamford Raffles, *The history of Java I*, p. 109.

¹³⁹ Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, p. 27.

¹⁴⁰ D.B. Bosman, *Die briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 95.

byvoorbeeld appelkoossous vir wat vandag appelkoosblatjang genoem word. Blatjang word saam met vleis geëet om dit smaakliker te maak. Vir die slawe van Maleisië het diJ heerlike Kaapse aptystimulant herinner aan die *blachen* (uitgespreek *blatjan*) van hulle tuisland wat smaak aan hulle kos gegee het en hulle het dit so genoem. Vermoedelik het dit lank v\l\ die Eerste Britse Besetting van die Kaap gebeur, anders sou die Indiese naam *chutni/chatni* wat in Engels *chutney* geword het, ook deur die Afrikaners gebruik gewees het.

Daar sou met reg geredeneer kan word dat soet blatjang ontwikkel het uit die Kaapse vrugte-atjars waarvan sommige met suiker berei is. Hudson het geskryf dat appelpose die belangrikste vrug aan die Kaap was en die eerste blatjang sou kon begin het as 'n ryp appelkoos- of mebosatjar waarvan die vrugte fyn gekook het en 'n sous gevorm het. Dit lyk of die Kapenaars lief was om droë vrugte, veral mebos en rosyne vir blatjang te gebruik. 'n Soet blatjangresep wat ooreenstem met die hedendaagse, is van gedroogde appelpose gemaak. DiJ resep verskyn onder die naam *Chutnee* in manuskrip MSB 777 1(4) in die Leipoldt-reseptewersameling in NABIK. Dit toon die naam J. Everleigh en die datum 1879. Sulke resepte kom ook by Dijkman en Duckitt voor.¹⁴¹

'n Manuskrip wat moontlik die verhaal van blatjang aan die Kaap kon toelig, is die verlore *Keuke boek* van Blanckenberg waarna in hoofstuk 6.4 verwys is. Die vroegste leesbare blatjangresep wat opgespoor kon word, is in MSB 873 2(1) van ca. 1870 in die Leipoldt-reseptewersameling. DiJ manuskrip se bestanddele vir soetperskeblatjang is, behalwe vir die suiker wat bygevoeg is, dieselfde as diJ vir die nie-soet perske-atjarresep in die Versfeld-manuskrip (ca. 1800) wat die teorie ondersteun dat blatjang uit atjar ontwikkel het. Dit blyk ook uit Dijkman se werk waarin die soet produkte *blatjang* en diJ sonder suiker, *atjar* genoem is. Die uitsondering is *Blomkool Atjar no.2* waarin wel 'n bietjie suiker (twee lepels) gebruik is.¹⁴²

Dat die Kaapse blatjang se oorsprong nie in die Ooste is nie, blyk selfs vandag uit die groot verskil tussen die twee produkte. Volgens Macela en Bikash Kumar word Indiese blatjangs (soos Indonesiese atjar) warm bedien. Oorskiet kan verkoel word en hedendaags vir 'n paar dae in die yskas gehou word, maar in die meeste Indiese huishoudings word dit daaglik, soos in die tyd voor yskaste, vars berei.¹⁴³ Die kort bewaringsperiode vir blatjang van vars

¹⁴¹ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 28; Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, pp. 68-69.

¹⁴² E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, (1906), pp. 27-29.

¹⁴³ Macela and Bikash Kumar, *India*, pp. 61-67.

vrugte of groente is ook die voorskrif in ander Indiese resepteboeke soos diJ van S. Husain en R. Fernandez se *Indian cooking* en Ramola Makan se *Die Suid-Afrikaanse Indiër-kookboek*. Die rede vir die kort bewaringstyd is dat in diJ blatjang baie min suiker gebruik word en die voorbereiding baie vinnig geskied. In vergelyking hiermee bevat Boerekosblatjang van vars vrugte wat vir maande op die spensrak goed hou, nie net meer suiker nie, maar die vrugte word met die suiker en asyn aan 'n lang kookproses - soortgelyk aan diJ vir fynappelkooskonfyt - onderwerp.

Dit lyk of die groot verskil in die bereiding van die Maleise en tradisionele Kaapse blatjang by Bauermeester verbygaan wanneer sy skryf: "Terwyl die pikante Maleise blatjang steeds deel is van die tradisionele Maleierkookkuns, is die dunner Kaapse blatjang wat van appelkose gemaak word en 'n soet-suur smaak het, 'n aanpassing vir die Kapenaars se smaak".¹⁴⁴ Sy gee resepte vir sowel Maleise as Kaapse tradisionele blatjangresepte, maar die groot verskil in die bereiding van die produkte, verontagsaam sy. Die Maleise resep bestaan uit appelkooskonfyt en rissies en is ongekook terwyl die Kaapse resep vereis dat die produk lank gekook word totdat dit dik is.

9.1.5.7 Geelrys

As 'n mens genoemde uitsprake oor die beperkte gebruik van speserye deur die armes in die Ooste (kyk onder 9.1.3) in ag neem, lyk dit asof borrie die enigste byvoeging was om sowel geur as kleur aan hulle geelrys te gee. Die geelrys wat die armes in die Ooste berei het, het nie suiker soos die van Boerekos bevat nie, want al die suiker in die Ooste was onverfynde donker suiker. Raffles noem dan ook dat rysgeregte geel of bruin was. Die bruin kleur is verkry deur die byvoeging van palmsuiker by die ryspap.¹⁴⁵ DiJ geelrys het ook nie rosyne bevat nie. Volgens die resep vir *Nasi kuning* (geelrys) wat vandag in Indonesië in gebruik is, word 'n ui gebraai en daarna word die rys en speserye saam vir twee minute geroerbraai voordat klappermelk bygevoeg en dit gekook word. Die hedendaagse speserye is kaneel, borrie, koljander, "kafferlemmetjie-" of lourierblaar.¹⁴⁶ Volgens Macela en Bikash Kumar is die rys in Indië gebraai waarna die borrie en water bygevoeg is. Tans word variasies soos kerriepoeier, rissies, jeera (komyn), mosterdsaad, klapper of peperkorrels gebruik.¹⁴⁷

Kaapse geelrys is nie gebraai nie, maar met pypkaneel en borrie of saffraan gekook. Voor

¹⁴⁴ Eunice Marietha Bauermeester, *Die Kaapse slawe in kultuurhistoriese perspektief 1652-1838*, p. 482.

¹⁴⁵ Thomas Stamford Raffles, *The history of Java I*, pp. 107-108.

¹⁴⁶ Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, p. 243.

¹⁴⁷ Macela and Bikash Kumar, *India*, pp. 87-88.

die einde van die kookproses is rosyne bygevoeg. Botter en 'n bietjie wit suiker is voor bediening bygeroer. DiJ geelrys se oorsprong lê by die Arabiese *Zarda* waarna Perry verwys. Dit is 'n soet rys wat met saffraan of borrie gekleur is en wat vandag nog in Iran, Irak en Turkye berei word.¹⁴⁸ Kaneva-Johnson wys daarop dat in sommige Balkanlande rys met sultanas en neut, kaneel en suiker asook koring met rosyne, vroeër deel van die kookkultuur was. Soet geelrys met rosyne is tradisioneel daar saam met hoender bedien. Dit is ook as nagereg voorgesit, maar dan is die suiker verdubbel. Tans word geelrys (sonder rosyne, met neut, koljander en kaneel gegeur) nog net in Bosnië en Masedonië gemaak.¹⁴⁹ Die geelrys wat met hoender bedien is, herinner aan wat Jannie de Villiers geskryf het oor die tradisionele Namakwalandse gebruik om geelrys saam met hoender te bedien: "die rys is gegarneer met fyn hoender en 'n roomsop daaroor."¹⁵⁰

Dit is nodig om hier iets te sê oor die sogenaamde begrafnisrys waarmee dikwels na geelrys verwys word. Volgens Grobbelaar *et al* was die gebruik van die oud-Germane om kos as 'n offergawe op 'n graf te plaas. Hierdie offer aan die dode het ontwikkel tot 'n begrafnismaal wat gehou is om die ontslapene te eer.¹⁵¹ Schotel wys op die begrafnismaal wat in Holland ontaard het in 'n feesmaal soortgelyk aan 'n doop- of bruilofsmaal. Teen die middel van die sewentiende eeu is begrafnismale verbied en in die stede is slegs wyn aan roubeklaers aangebied. Die rykes het Rynse wyn, die middelklas Franse wyn en die armes bier, genaamd *troosten-* of *doodenbier*, bedien. Die begrafnismaal het nog lank na die verbod in die noordelike Hollandse provinsies oorleef. 'n Plattelandse gesin is dikwels deur 'n begrafnis in skuld gedompel, want almal in die omgewing, ook die kooplui en hele kerkraad, is onthaal. Geld is soms nie net aan die draers nie, maar ook aan die ander roubeklaers uitgedeel en ryk boere het soms op twee agtereenvolgende dae etes aangebied. Toe maaltye weens die koste daaraan verbonde nie meer bedien is nie, is soetgebak, brood, kaas en geroekte vleis voorgesit.¹⁵²

Volgens die getuienis van Kolbe wat van 1705 tot 1713 aan die Kaap was, was die gebruik om brood en wyn aan die draers by 'n begrafnis voor te sit. Die ander begrafnisgangers het 'n glas wyn gekry.¹⁵³ Mentzel wat van 1733 tot 1741 aan die Kaap gewerk het, het geskryf:

¹⁴⁸ Charles Perry, A thousand and one fritters, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 494.

¹⁴⁹ Maria Kaneva-Johnson, *The melting pot*, pp. 219-221.

¹⁵⁰ Jannie de Villiers, *Namakwaland se verhale-resepteboek*, p. 16.

¹⁵¹ Pieter W. Grobbelaar *et al*, *Boerewysheid*, p. 176.

¹⁵² G.D.J. Schotel, *Het maatschappelyk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 397-413.

¹⁵³ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop I*, p. 315.

"Funeral repasts are unknown here."¹⁵⁴ Toe die gegoede Kapenaar Joachim von Dessin in 1761 gesterf het, was die enigste spyse op sy boedelrekening: "I vat bier tot de begrafnis" en "40 botts roode wijn."

Mandelbrote het in 'n voetnoot by Mentzel se kommentaar genoem dat biltong, amandels, rosyne, brood en konfynt volgens die rekords van die Weeskamer bedien is. Volgens beslissings van die Politieke Raad lyk dit ook of meer as wyn by sommige begrafnisse aangebied is. In 'n sitting van die Politieke Raad van 4 tot 12 Maart 1727 is besluit om die bak van "wittebrood, soetekoek, koekjes, krakelinge" en so meer weens 'n skaarste aan graan te verbied. DiJ verbod het ook gebak vir begrafnisse ingesluit wat vroeër volgens 'n soortgelyke resoluusie van 5 tot 8 Januarie van die beperking uitgesluit was. Op 29 Maart 1740 het die Politieke Raad weer so 'n beslissing gevel.

Uit Adam Tas se dagboek wat handel oor dieselfde tydperk as toe Kolbe aan die Kaap was, lyk dit, soos uit die Politieke Raad se beslissings, asof meer as wyn tydens begrafnisse op die platteland voorgesit is. Op Dinsdag 15 Desember 1705, skryf Tas nadat Husing se werker, Arij, dood is: "[O]ndertuschen nam ik aan, 't nodige zoo van wijn als vleesch daar op morgen te sullen laten brengen voor de dragers en de geene die 't lijk zouden volgen". Tas het hier nie net gepraat van kos vir die draers nie, maar vir al die mense wat die begrafnis sou bywoon. Die volgende dag lui sy inskrywing: "[T]egen de middag hebbe ik een ½ aam daar in 5 emmers wijn na Stellenbosch gesonden, alsmeede een Caabse ham, 3 bouten gebraden vleesch van een vette hamel en drie brooden; daar konnen ze haar vrolijk mede maaken." Tas sluit sy vertelling van die begrafnis af deur te noem dat sy kneg Jacob die aand kom rapporteer het dat daar heelwat begrafnisgangers was en hoewel die wyn opgeraak het, daar nog van die kos oorgebly het "zodat Arij nog met fatsoen" begrawe is.¹⁵⁵ By noukeuriger ondersoek blyk dat dit veral slawe en armes was by wie se begrafnisse kos 'n belangrike rol gespeel het. Vir die begrafnis van Cornelis Walboom in 1725, het die diakonie van Kaapstad benewens die kis ook betaal vir 'n vat wyn, honderd en vyftig koeke, drie brode, pype en tabak.¹⁵⁶

Hoewel geen skriftelike bewys daarvoor gevind is nie, is dit moontlik dat geelrys deel van die begrafnisvieringe van die Kaapse slawe of vryswartes was. Of hulle die rys op die Kaapse manier of net met borrie soos in hulle tuislande berei het, is nie duidelik nie. Owen

¹⁵⁴ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 123.

¹⁵⁵ Adam Tas, *Het dagboek van ... 1705-1706*, p. 74.

¹⁵⁶ Maria M. Marais, Armsorg aan die Kaap onder die Kompanjie 1652-1795 in *Argiefjaarboek vir Suid-Afrikaanse geskiedenis* 6, 1943, p. 20.

vertel in haar boek van die uitgebreide vierings wanneer iemand in Indonesië gesterf het. Die sterfdag van 'n familielid word jaarliks met 'n feesmaal volgens die finansiële vermoë van die gesin gevier. Sy noem dat die mense wat op die feeste gesteld is, nie die middelklas is nie, maar die armes wat die naaste aan die antieke Javaanse gebruike staan.¹⁵⁷ Raffles wat ook gewys het op die feesvieringe van die armes na 'n sterfte in die Ooste, het die belangrike rol van geelrys in alle feesvieringe toegelig. In die derde of vierde maand van 'n vrou se swangerskap het sy geskenke soos waskerse, geurige olie of geelrys gekry. Die rykes se geskenke was naalde of bekere van silwer, koper of goud. Na die sewende maand van 'n vrou se swangerskap asook nadat sy gekraam het, is 'n fees gehou waarop geelrys 'n tradisionele dis was. Raffles het ook gewys op die herhaalde feeste om 'n persoon se sterfdag te gedenk. Die eerste fees is gehou op die dag dat 'n persoon gesterf het. Daarna was daar feeste op die derde, sewende, veertigste, honderdste en duisendste dag. Die sterfdag is vervolgens jaarliks volgens die mate van respek vir die afgestorwene en die agtergeblewenes se finansiële vermoë herdenk. Raffles het gemeld dat ander groepe as die Hindoes en Mohammedane ander gebruike het, maar minstens een fees is by die afsterwe van 'n persoon gehou.¹⁵⁸ Morris & Mackley wys daarop dat die Hindoes borrie met vrugbaarheid assosieer, terwyl die Maleisiërs glo dat dit bose geeste weghou.¹⁵⁹ Dit verklaar waarom geelrys so belangrik vir die slawe was.

Dat gebruike rondom Kaapse begrafnisse na Von Dessin se tyd verander het, blyk uit Borchards se herinneringskrif oor gebeure voor 1795. Hy het vertel dat die gewoonte ontstaan het om na die begrafnis vir familie en vriende wat van ver af gekom het, verversings aan te bied. Dit het volgens hom uiteindelik in 'n feesviering ontaard. Verskeie soorte gebak is aangebied asook gerookte wors, olywe, koue ham en "oude Rijnwijnen voor het doel bewaard". Pype en tabak is ook voorsien. Daar was so baie eetgoed dat dit gebruiklik vir mense was om vir hulle kinders daarvan huis toe te neem. Hy noem verder dat die gewoonte gelukkig gestaak is en dat mense na 'n begrafnis direk na hulle huise teruggekeer het.¹⁶⁰ Borchards verwys met die laaste opmerking waarskynlik na die gebruik na die Tweede Britse Besetting van die Kaap.

Hudson het ook aan die begin van 1800 geskryf dat vleis en soetgebak met wyn voorgesit is. Volgens hom was dit gewoonlik 'n verouderde wyn wat spesiaal deur gesinne vir begrafnisse bewaar is. By die begrafnis van 'n boer wat hy bygewoon het, is 'n wyn wat 57

¹⁵⁷ Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, p. 174.

¹⁵⁸ Thomas Stamford Raffles, *The history of Java I*, pp. 352-359, 365-373.

¹⁵⁹ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 46.

¹⁶⁰ Petrus Borchardus Borchards, *Bladen uit de memoirs van ...1861*, pp. 171-172.

jaar oud was aan die sowat sestig tot sewentig begrafnisgangers bedien.¹⁶¹

Volgens Maeder se beskrywing van die begrafnis van Tobias Herold, 'n predikant van Stellenbosch in 1857, was die leraar van die Paarl wat die begrafnisdiens gelei het, van mening dat daar nie 'n diens nie, maar slegs 'n gebed by die graf gedoen moes word. Die diens moes by die oorledene se huis gehou word nadat die begrafnisgangers goed op koffie, koek en sigare getrakteer is. Kranse, wat 'n Engelse gebruik was, is nie na begrafnisse gebring nie.¹⁶² Daar was selfs in daardie stadium nog nie sprake van 'n aansitete - waar geelrys bedien kon word - by begrafnisse nie.

Begravnismale is moontlik met vendusies verwar wat dikwels na die afsterwe van 'n persoon gehou is. Vendusies was in die tydperk onder bespreking groot sosiale geleenthede op die platteland. Warm maaltye waaronder moontlik geelrys was, is daar voorgesit.¹⁶³

9.2 Die Asiatiese politieke gevangenes

Die politieke gevangenes was mense met status in hulle eie lande. Die Here XVII het derhalwe opdrag gegee dat hulle goed behandel moes word, maar aan die anderkant is voorgeskryf dat dit met so min koste as moontlik gedoen moet word.¹⁶⁴ Biewenga wys daarop dat Simon van der Stel persoonlik vir sjeik Yoesoef met sy aankoms aan die Kaap ontvang het. Valentyn het toe hy Willem Adriaan van der Stel op Vergelegen gaan besoek het, die radja van Tambora en sy vrou daar aangetref.¹⁶⁵ Tot aan die einde van die agtiende eeu was daar minstens 30 sulke Asiatiese politieke leiers waaronder konings, prinse, radjas en geestelikes wat deur die VOC na die Kaap verban is.¹⁶⁶ Hulle het sowel 'n rantsoen van sout, speserye en rys as 'n geldelike toelae ontvang wat volgens die belangrikheid van die persoon gewissel het. Hulle en hul gevolge van familie, slawe en bediendes het op Robbeneiland of plase gebly. Party gevangenes het 'n betreklik groot gevolg saamgebring. Onder die 49 mense wat in 1694 saam met sjeik Yoesoef na die Kaap gekom het, was sy

¹⁶¹ KA, A602, A5.11. S.E. Hudson, *Remarks made at Cape Town and its vicinity 1796-1806..*

¹⁶² G.A. Maeder, Een ouderwetse begrafnis, in A.M. Hugo en J. Van der Bijl (reds.), *Die Kerk van Stellenbosch*, pp. 248-250.

¹⁶³ Vgl. KA, MOOC 13/1/3 no. 17 waar 'n rekening ingestuur is vir betaling van "Sara Coetse voor 't kookken op de vendutie."; J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 83-87 vir die beskrywing van 'n plattelandse vendusie.

¹⁶⁴ KA, C. 321 Inkomende stukke, 31 Des. 1680 pp. 1042-1043.

¹⁶⁵ A.D. Biewenga, *De Kaap de Goede Hoop een Nederlandse vestigingskolonie, 1680-1730*, p. 280; François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoope met de zaaken daar toe behoorende 1*, p. 150.

¹⁶⁶ Richard Elphick & Robert Shell, Onderlinge groepverhoudinge: Khoikhoi, koloniste, slawe en vryswartes, 1652-1795, in Hermann Giliomee en Richard Elphick (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, p. 158.

twee vroue, twaalf kinders, twee slavinne, twaalf imams en vriende.¹⁶⁷ Onder die belangrike politieke gevangenes was die Moslemleier Said Alochi van Mokka (die belangrikste hawe in Jemen) wat in 1747 na die Kaap verban is en Abdoella Kadi Abdu Salaam 'n prins van Tidore in die Molukke wat in 1767 na die Kaap verban is en hier 'n leier van die Moslems geword het. Van diJ mense het nadat hulle vonnisse uitgedien was, aan die Kaap bly woon. Volgens Mirzoe Aboe Taleb Khan, 'n besoeker uit Persië wat in 1799 aan die Kaap vertoef het, was daar destyds verskeie goeie vryswartes wat Moslems was.¹⁶⁸

Hierdie mense wat vir Islam van groot belang was omdat hulle die Mohammedaanse geloof aan die Kaap gevestig het, het ook die bestaande Kaapse kookkuns in baie opsigte versterk. Die kookkultuur wat die politieke gevangenes na die Kaap saamgebring het, was diJ van die hoë sosiale klasse in die Ooste. Dit was 'n totaal ander kookkultuur as diJ van die slawe wat hierbo bespreek is. Die politieke gevangenes se kookkultuur het sy oorsprong in die Mongoolse kultuur gehad. Dit was na mense soos hulle se kookkultuur waarna Valentyn verwys het toe hy geskryf het dat die rykes in teenstelling met die armes in die Ooste lekker eet. Hulle "houden veel van rijst en zeer magtige vette en heete kost, met veel speceryen, en die in boter dryft, welke zy brensie noemen, waarin zy ook wel een hoen, een gans, een eendvogel of iets dergelyks hebben." Hy vertel dan hoe die *brensie* gekook word, maar beskryf dit nie volledig nie. "Zy nemen een vet hoen, dat zy half gaar koken. Sy doe'er Cardamom, kismis, rozynen, stukjens van Amandelen, van kaneel, van Nooten, heele peper, heele kruidnagelen, heele foelie en zeer veel boter nevens wat zout by." Dit was volgens hom hulle spesialiteit en daarby is water, arak of Persiese wyn gedrink. Na die ete is gerook en pinang gekou.¹⁶⁹ DiJ beskrywing sou 'n mens kon gee vir die resepte vir *Hulwiyya* in die veertiende-eeuse Arabiese *Kit~b Wasf*.¹⁷⁰

9.2.1 Die ontstaan van die Mogolkultuur en sy invloed op Boerekos

In die dertiende eeu toe die Europese kruistogvaarders die kalifaat van Damaskus aangeval het, het die Mongole uit die ooste die kalifaat van Bagdad aangeval en die Arabiere uitgedruk. Omdat die Il-kans wat toe die regering oorgeneem het, 'n beperkte kultuur gehad

¹⁶⁷ Yusuf da Costa & Achmat Davids, *Pages from Cape Muslim history*, p. 22. Hulle spelling vir Yoesoef is Shaykh Yusuf.

¹⁶⁸ Richard Elphick & Robert Shell, *Onderlinge groepverhoudinge...*, in Hermann Giliomee en Richard Elphick, 'n *Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, pp. 132-134. Vgl. ook: Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken met de secrete correspondentie van 1778-1782*, p. 19.

¹⁶⁹ François Valentyn, *Beschryving van Choromandel, Malakka, Ceylon, Malabar en Japan*, pp. 49-55.

¹⁷⁰ Charles Perry, *The description of familiar foods*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 314-315.

het, het hulle soos die veroweraars v\l\ r hulle, die Persiese taal en kookkultuur hulle eie gemaak. Gengis/Djingis Khan wat in die dertiende eeu die Mongoolse groepe verenig het, het die Persiese kultuur na China geneem. In die Ooste is na diJ Mongoolse heersers met die Persies-Arabiëse vorm *Mogul* verwys. Baboel, die koning van Kaboel (Afganistan), en 'n nasaat van Gengis Khan, het die Mogolkultuur wat die Persiese taal en kookkuns ingesluit het, na Indië geneem waar dit vinnig onder die adellikes versprei het. Hy het Delhi en Agra in 1525 ingeval en het tot met sy vroeë sterfte in 1530 die gebied tot by Bengale verower. Hy het toe nie meer na homself as die koning van Kaboel verwys nie, maar die titel "Keiser van Hindoestan" aangeneem. Die ryk wat hy gestig het, is deur sy kleinseun, Akbar die Grote, wat 'n tydgenoot van Elizabeth I van Engeland was, uitgebrei sodat hy teen 1594 oor Afganistan, 'n groot deel van Persië en 'n groter gebied in Noord-Indië as enigeen voor hom, regeer het. Die ryk het Kandahor, Kasjmir, die Pandjab, Chitor, Goedjarat, Oudh, Gwalior en die Dekkan-plato ingesluit. Akbar was 'n bedrewe administrateur en het 'n feodale stelsel toegepas waarvolgens die Indiese prinse toegelaat is om te regeer, maar elke provinsie onderworpe was aan die militêre gesag van Mogol-adellikes wat in daardie provinsie opgetree het. Dit was deur hulle wat die Indiese adellikes die Persiese koskultuur leer ken het. Nadat Delhi in 1739 deur Nadir Sjah van Persië binnegeval en geplunder is, het die Mogoldinastie in Indië slegs in naam tot 1837 bestaan.¹⁷¹

Die eens magtige Persiese Ryk se kookkultuur wat die voedingsbron was vir die kookkultuur wat via die Arabiere en Italianers na Europa geneem is en deur die Hollanders, Duitsers en Franse na die Kaap oorgeplant is, was ook die voedingsbron van die Mogolkoskultuur wat deur die hoë klasse in Indië aangeneem is en met die politieke gevangenes uit die Ooste na die Kaap gekom het.

Tannahill skryf so oor die Mogolkultuur: "[I]n the sixteenth century a new haute cuisine was introduced into India in the form of 'Mughlai' cooking. This style of cooking had been strongly influenced by that of Isfahan in Persia - a place that was as much a symbol of splendour to sixteenth-century Muslims as Versailles to seventeenth-century Frenchmen - which in turn had owed much to the cuisine of Baghdad in the great days of the caliphate."¹⁷²

Verder wys Tannahill op die groot verskil tussen die Mogolkoskultuur en die destydse

¹⁷¹ Francis Watson, *A concise history of India*, pp. 95-96, 108-124; *The encyclopaedia Britannica* 12, pp. 188-190.

¹⁷² Reay Tannahill, *Food in history*, pp. 270-271.

Indiese koskultuur. Laasgenoemde koskultuur het volgens die skrywer hoofsaaklik bestaan uit rys en koolraap of 'n groen groente wat met rissies opgekikker is. Die verskil tussen die Moslems en Hindoes was bloot dat die Moslems vleis geëet en knoffel gebruik het, terwyl die Hindoes meer groente geëet en duiwelsdrek gebruik het. In teenstelling hiermee was die Mogolkultuur gekenmerk deur disse soos bredies, pilaf (los gekookte gebotterde rys met repies vleis of droë vrugte), die feesdis *murgh biryani*,¹⁷³ kebabs (stukkies skaapvleis in knoffelolie of jogurt met speserye gemarineer en op 'n stokkie geryg voordat dit op die kole gerooster is) en kerries wat nie 'n sous was nie, maar 'n vleisbasis gehad het.¹⁷⁴ By die bespreking van sosaties hierbo onder 9.1.5.3 is gewys op die hedendaagse Indonesiese resep vir vleis wat gemarineer en op stokkies geryg is. Die moontlikheid dat hierdie dis van Persiese oorsprong ook aan die Kaap berei is, maar nie deur slawe na die Kaap geneem is nie, is geopper. Die Kaap se dis het via die Hollanders na die Kaap gekom terwyl die hoëlui van Indië se gereg deur die Mongole na Indië geneem is waar dit onder die gereeders en rykes versprei het. Twee bene van dieselfde koskultuur het mekaar dus aan die Kaap ontmoet. Die hedendaagse Indonesiese resep kom waarskynlik uit die kombuise van die rykes van weleer. Die Kaapse kerries wat nie 'n sous was nie, maar 'n vis- of vleisbasis gehad het, sou ook bekend gewees het aan die ryk politieke gevangenes wat soos die Europeërs aan die Kaap erfgename van die Persiese kultuur was.

In voorafgaande hoofstukke is meermale gewys op die Persies-Arabiese oorsprong van Boerekosrecepte. Die feit dat die hoëlui in die Ooste se kookkultuur dieselfde oorsprong gehad het, beteken dus dat hulle kontak met die Afrikaners nie 'n nuwe kookkultuur tot gevolg gehad het nie, maar dat die bestaande kookkultuur aan die Kaap deur die koms van politieke gevangenes versterk is in soverre dit met die Kaapse koskultuur ooreengestem het. Die ooreenkomste tussen die kookkultuur van 'n geestelike leier soos sjeik Yoesoef of 'n belangrike man soos die koning van Tambora en die Kaapse koskultuur, sou die statuur van laasgenoemde by die slawe verder verhoog. Van die geregte wat Tannahill hierbo noem, moet pilaf nog bespreek word.

Davidson verduidelik die betekenis van die woord pilaf as die tegniek wat in die Midde-Ooste ontwikkel is om rys so te kook dat die korrels los van mekaar is. Die woord kom van die Turkse *pilav*, wat oorspronklik uit Middeleeuse Persies, *pulaw* gekom het. Hy wys daarop dat die Indiese *pualo* (korrelrig-gekookte rys) met die kookkuns van die

¹⁷³ Die dis is in Afrikaans ook as brensie bekend en in die verskillende kookboeke oor die Maleiers se kookkuns kom dit voor as: *biryani*, *buryani*, *buryani en beryani*. In hoofstuk 5.7 is gewys op die moontlike oorsprong van die benaming.

¹⁷⁴ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 272.

Mogolhowe geassosieer is.¹⁷⁵

Die Arabiere se kennis om rys korrelrig te kook, blyk uit die resepte in die dertiende-eeuse manuskrip *Kit~b al-Tabakh*.¹⁷⁶ In die veertiende-eeuse *Kit~b Wasf* se aanwysings vir resepte soos *Ibrinj M~j~n* word voorgeskryf dat die rys pilaf en nie pap moet wees nie, terwyl in die resep direk daarna van paprys gepraat word.¹⁷⁷ Die Europeërs het egter nie diJ metode om rys korrelrig te berei hulle eie gemaak nie. Shaida wys op sir John Chardin wat in die agtiende eeu geskryf het oor die rys wat in Persië gekook word met korrels wat los van mekaar en droog van buite, maar klam van binne was. Hy het ook genoem dat daar meer as twintig soorte pilaf met byvoegings soos vleis, neute en rosyne was. Shaida vestig ook die aandag op Mounsey se versugting in sy *Journey through the Caucasus and the interior of Persia* dat alle Europese kokke na Persië gestuur behoort te word om te leer rys kook.¹⁷⁸

Die Persiese metode om rys te kook, het nie saam met die Europeërs na die Kaap gekom nie. Uit die tweede opmerking wat Shaida aangehaal het, is dit duidelik dat die Engelse glad nie die enigste Europeërs was nie wat in die agtiende eeu nog klewerige rys gekook het. Die Duitser, Lichtenstein, het toe hy aan die begin van die negentiende eeu na die Kaap gekom het, ook nie korrelrige gekookte rys geken nie en gedink dat die Kaapse rys halfgaar was omdat die korrels los van mekaar was.¹⁷⁹ Die Hollanders het 'n tradisie van gort en pruime of rosyne na die Kaap gebring en hulle rys is waarskynlik ook soos gort klewerig gekook.

Die Oosterse tradisie wat deur die slawe na die Kaap gebring is, was ook om rys klJwerig te kook. Die rys is meestal fyngestamp en as 'n pap gekook. Skrywers soos Rangarao, Owen, Raffles en Davidson¹⁸⁰ is dit hieroor eens. Dit laat die politieke gevangenes van die Ooste of Arabiese besoekers as die mense wat die kuns om rys los te kook na die Kaap gebring het. Danksy diJ mense was die Kaap in hierdie opsig vir Holland, Duitsland en Engeland ver vooruit.

In watter stadium korrelrige rys deel van die Kaapse kookkultuur geword het, is

¹⁷⁵ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, pp. 606-707.

¹⁷⁶ Vgl. A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 51 (*Isf~n~kh~ya*), 53 (*Arus mufalfal*).

¹⁷⁷ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 373.

¹⁷⁸ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 81.

¹⁷⁹ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, p. 83.

¹⁸⁰ Shanti Rangarao, *Good food from India*, p. 27; Sri Owen, *Indonesian regional food and cookery*, p. 173; Thomas Stamford Raffles, *The history of Java I*, p. 107; Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, pp. 606-607.

onmoontlik om te sê. Blykbaar was dit voor 1725 toe die koskultuur reeds sy beslag gekry het. In die Sanderson-manuskrip van 1770 word breedvoerig verduidelik hoe te werk gegaan moes word om gaar rys korrelrig te kry. Dit moes reeds toentertyd soos in die twintigste eeu vir huisvroue 'n saak van eer gewees het om rys korrelrig te kook. Dit was nie maklik nie en daarom die gedetailleerde beskrywing in die Sanderson-manuskrip. Rys wat maklik berei kan word sodat die korrels los van mekaar is, is maar eers in die tweede helfte van die twintigste eeu deur nuwe tegnieke ontwikkel. Om rys korrelrig gaar te maak, was vir baie jong getroude vroue 'n nagmerrie, want 'n kok se vaardigheid is dikwels gemeet aan haar vermoë om rys korrelrig te kook. Daar was egter kokke wat nooit die kuns bemeester het nie. Leipoldt was een van die weinige mense wat van klewerige rys gehou het; sy ma of hulle kok kon heel waarskynlik nie die kuns bemeester om korrelrige rys te kook nie.

Mary Sanderson skryf dat die rys eers skoongemaak moes word. Alle klippies, stokkies en doppe moes verwyder word voordat die rys gewas en in kookwater geplaas is. 'n Goeie kok moes ook geweet het waarvandaan die rys gekom het, want volgens haar het die rys van Carolina (Amerika) min water nodig gehad, maar diJ van Bengale (Indië) het baie water vereis om sag te kook. Nadat die rys sag gekook het, is dit 'n paar maal afgespoel, voordat dit toegemaak en eenkant op stadige kole geplaas is om droog te stoom. Om te verhoed dat dit brand, moes die pot gereeld geskud word. Die Arabiere het nie die rys afgespoel nadat dit halfpad gekook het nie, maar - soos baie huisvroue dit nog hier te lande doen - die rys nadat dit begin kook het op lae hitte gehou totdat dit gaar en korrelrig was. Sommige moderne kokke sou 'n vergiettes gebruik het om die rys droog te stoom, maar volgens die boedelinventaris was diJ apparaat in die agtiende eeu nog skaars aan die Kaap.

Lady Anne Barnard het toe sy 'n ete aan huis van Benjamin Weigt op Stellenbosch beskryf het, vertel van die lekker plaaslik gekweekte rys wat bedien is. Dit het nie die muwwe smaak gehad wat ingevoerde rys gekenmerk het nie. Lichtenstein het ook gemeld dat rys by Piketberg gekweek is en De Jong het oor die plaaslik gekweekte rys geskryf: "[D]e korrels waren zoo groot en zoo wit dat de besten Karolina-rijst niet beter is".¹⁸¹

9.3 Die Chinese se bydrae tot die koskultuur

Bandiete, ook genoem kettingdraers, van wie baie veral in Simon van der Stel se tyd na die Kaap gestuur is, het eindelose probleme verskaf. Sommige gevangenes was volgens die

¹⁸¹ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 250; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, p. 60; Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop... II*, p. 131.

Politieske Raad opstokers wat die slawe aangehits het om saam met hulle te dros. Die Kommandeur kla dan ook by Batavia dat sy garnisoen te klein is om diJ mense op te pas of die weglopers te vang.¹⁸²

In die beginjare van die Kaapse nedersetting is tussen drie klasse bandiete onderskei. Daar was mense wat tot "buiten de ketting," "in de ketting" en "voor al hun leven in de ketting en gebannen" gevonniss is. Die tydperk van gevangenhouding vir laasgenoemde twee groepe het tussen tien en vyftien jaar gewissel. Van die tweede groep se mense is soos van diJ wat verban, maar buite die ketting gevonniss is, toegelaat om na die uitdien van hulle vonnisse na hulle lande van herkoms terug te gaan. Baie het verkies om aan die Kaap te bly nadat hulle vonnisse uitgedien was. Die laaste groep is na tien tot vyftien jaar van die ketting verlos, maar hulle was gedoem om tot hulle dood aan die Kaap te bly.¹⁸³ Onder hierdie kettingdraers was heelwat Chinese. Dit is onbekend hoeveel Chinese as vry mense na die Kaap gekom het om hier te bly, maar Elphick en Shell beraam dat die Chinese in 1735, 4,6% van die Kaapse bevolking gevorm het.¹⁸⁴ DiJ mense was bekend vir hulle vlytgheid en sowel Van Riebeeck as Simon van der Stel het 'n paar keer versoeke tot die Here XVII gerig om Chinese slawe na die Kaap te stuur.

Daar is min bekend oor die koskultuur wat die Chinese aan die Kaap beoefen het. Mentzel het vertel dat die Chinese kerrie by hulle klein restaurantjies bedien het. Dit is nie vreemd dat die Chinese restaurante aan die Kaap begin het nie, want China was die res van die wêreld op diJ gebied ver vooruit. Marco Polo het reeds aan die einde van die dertiende eeu oor die verskeidenheid eetplekke en teekamers in China geskryf. Volgens Mentzel het die Chinese gebakte vis bedien, en hulle "pickled fish with boiled rice is well favoured by the soldiers, sailors and slaves." Dit kom voor asof Mentzel self daar geëet het, want hy het gemeld hoe skoon die restaurantjies was.¹⁸⁵

Hierdie gepiekelde vis moes verskil het van die gewone gepiekelde vis wat van oudsher af deur die Romeine, toe die Europeërs en later die Kapenaars berei is, anders sou Mentzel dit nie spesiaal genoem het nie. Volgens die ou resep is kokende of koue asyn oor gaar vis gegooi om dit te bewaar. Johanna van Riebeeck het in 1710 as provisie vir hulle reis na Holland benewens die ou tipe gepiekelde vis, ook die Kaapse tipe (kerrievis, waaroor in

¹⁸² KA, C. 1362 Uitgaande briewe, 31 Mei 1680 pp. 593-595.

¹⁸³ KA, C.J. 2565, Vonnissen, no. 4, 1749-1755.

¹⁸⁴ Richard Elphick & Robert Shell, *Onderlinge groepverhoudinge: Khoikhoi, koloniste, slawe en vryswartes, 1652-1795*, in Hermann Giliomee & Richard Eiphick (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, p.162.

¹⁸⁵ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 92.

hoofstuk 4.4 geskryf is), van snoek laat maak.¹⁸⁶ Aangesien die matrose waarskynlik baie vis wat op die ou manier sonder kerrie ingelê is, ter see geëet het, is dit onwaarskynlik dat hulle dit ook op land by 'n restaurant sou gaan eet het. Hierdie restaurantjies het dus kerrievis gemaak wat toe reeds deel van die Kaapse kookkultuur was.

In hoofstuk 4.4 is gewys op Thomas van der Noot se viskerriere resep van 1510. Hierdie resep het geen suiker bevat nie. Daar is ook melding gemaak van die soet-suur vleiskerriere resep in *De verstandige kock*. Dit is onseker of Thomas van der Noot se viskerriere resep na die voorbeeld van *De verstandige kock* se vleiskerrie en ander soet-suur visgeregte wat in hoofstuk 4.4 bespreek is, deur die burgers self soet-suur gemaak is en of die Chinese wat uit 'n kookkultuur gekom het wat ook 'n voorliefde vir soet-suur kos het, die aanpassing gedoen het. Dit is ook moontlik dat die Chinese 'n resep uit hulle land van herkoms gevolg het. Gegewe die standbewustheid aan die Kaap, lyk dit onwaarskynlik dat die Europeërs 'n resep van kettingdraers sou aanvaar het, tensy dit deur 'n hooggeplaaste Chinees na die Kaap gebring is.

Volgens Tachard se *Second voyage* was daar in die sewentiende eeu belangrike Chinese besoekers aan die Kaap. In Tachard se werk word Occum Chamnan van Siam se wedervaringe in 1686 na die stranding van die Portugese skip *Nossa Senhora dos Milagros* naby Kaap Agulhas beskryf. Op dié skip was daar ook drie ambassadeurs van die koning van Siam wat op pad was na die koning van Portugal. Hulle en hulle gevolg is na die stranding van die skip deur die bemanning aan hulle lot oorgelaat. Hulle is 'n maand nadat die ander skipbreukelinge die Kaap bereik het, in 'n treurige toestand gevind. Die een ambassadeur was dood en die ander twee aan wie die Kaapse regering 'n ruim bedrag voorgeskiet het, het versoek om liever by 'n burger as saam met die Portugese gehuisves te word. Hulle is vier maande later met 'n skip na Batavia geneem en is vandaar na Siam.¹⁸⁷

Hierdie Siamese besoekers sou glad nie die Kaapse kos as totaal vreemd beleef het nie. Een van hulle tradisionele geregte, lewer in netvet, is reeds berei sedert Van Riebeeck en sy mense aan die Kaap geland het. Volgens die *Li-Chi* wat van 202 v.C. dateer, was een van die agt delikatesse van die Chinese van daardie tyd, lewer in netvet.¹⁸⁸ Die Kaapse soet-suur en gewone kerrie, soet-suur slaai, die gebruik van soet en sout saam soos die sout of geroekte vis wat met brood en moskonfyt of patats geëet is en gebraaide vis met 'n soet-suur sous asook die Kapenaars se liefde vir kluitjies sou die Chinese ook geval het.

¹⁸⁶ D. B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 130.

¹⁸⁷ George McCall Theal, *Chronicles of Cape commanders*, pp. 269-270.

¹⁸⁸ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 143.

Hierdie en ander hoë Chinese besoekers sou dus in talle opsigte voor 1725 'n versterkende invloed op die Kaapse koskultuur uitgeoefen het asook 'n soet-suur Chinese kerrie vir die Kaapse hoëlui aanvaarbaar gemaak het.

Dit is onmoontlik om uitsluitel te gee oor waar die Kaapse soet-suur viskerrie se oorsprong is. Die Kaapse inwoners sou viskerrie as dit bewaar moes word, sonder veel suiker gemaak het, terwyl die Chinese restauranthouders die vis daaglik vars kon berei en dus genoeg suiker kon byvoeg om die gewilde soet-suur smaak te verkry. Dat na die soet-suur viskerrie aan die Kaap as pienangkerrie verwys is, blyk uit Duckitt se benaming *Penang or fish curry*.¹⁸⁹ Die feit dat sommige Afrikaners egter in die twintigste eeu nog 'n kerrievisresep met rosyne in gemaak het, laat ook die moontlikheid dat die Arabiere se resep vir *Khardal* (mosterd) aan die Kaap gebruik is. Dit was 'n soet-suur kerrie wat met saffraan en ander speserye asook heelwat mosterd berei is. Vir die soet-suur smaak is 2 pond stroop, 1½ pond asyn en 3 onse rosyne gebruik. Die sous is nie gekook nie, maar oor die afgekoelde gebakte vis in 'n houer vir die maak van piekels gegooi.¹⁹⁰ Dit is moontlik dat hierdie resep, soos ander Arabiese resepte, met die Hollanders na die Kaap gekom het en dat dR die oorspronklike pinangvis se resep was, maar omdat resepte nie opgeteken is nie, verlore gegaan het.

Pienang/pinang is 'n sinoniem vir die betelneut, die vrug van die betel- of pinangpalm, wat deur die vroue in die Ooste gekou is. Johanna van Riebeeck het op 30 Januarie 1710 van die Kaap aan haar ouers geskryf dat sy baie lus was vir 'n *pinanckie* om die mond te verfris.¹⁹¹ Hoewel daar 'n stad en eiland met die naam Penang aan die westkus van die Maleisiese skiereiland is, kon pinangkerrie nie daar ontstaan het nie, want toe die eiland in 1785 deur die Sultan van Kedah aan die East India Company gegee is, was dit feitlik onbewoon.¹⁹²

Soos in die geval van die ander Kaapse disse wat hulle herdoop het omdat dit hulle aan geregte in hulle lande van herkoms herinner het, kan dit wees dat die Kaapse slawe aan hierdie soet-suur kerrie gedink het as iets wat vir hulle net so lekker was as die pinang wat hulle so graag gekou het en vandaar die naam pinangkerrie. Aanvanklik is die naam net vir soet-suur kerrievis gebruik, maar later is daarmee ook na soet-suur kerrievleis verwys.

Die gebruik van die herhaling *keri-keri* deur Mentzel in sy relaas van disse wat in die

¹⁸⁹ Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 66.

¹⁹⁰ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 407.

¹⁹¹ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 77.

¹⁹² *The encyclopaedia Britannica* 17, p. 460; Grant Uden (ed.) *et al*, *World history*, p. 697.

Chinese eetplekkies aangebied is, val vreemd op. Reduplikasie wat 'n bekende taalverskynsel in Afrikaans is, het waarskynlik as gevolg van Maleise invloed vroeër veel meer as tans voorgekom. Scholtz¹⁹³ gee verskeie voorbeelde van reduplisering van byvoorbeeld borrie in inventarisse van die agtiende eeu waarvan hier slegs twee voorbeelde genoem word: "I halve gonnie zak met borrij borrij" (1705, inventaris 26); "13 lb borre borrij" (8 Okt. 1735).

Gerber gee in haar boek 'n resep van 'n Houtbaaise Maleier-visser vir 'n nagereg van seegrasjellie met die naam *Tshin-Tschou*.¹⁹⁴ As die Chinese die resep na die Kaap gebring het, is dit te betwyfel of gegoede Kapenaars 'n resep van voormalige kettingdraers sou gebruik, maar belangrike Chinese besoekers soos die genoemde ambassadeurs kon die produk vir die Kaapse smulpape aanvaarbaar gemaak het.

Jellie kan van vars seewier of agar-agar (die gedroogde seewier) gekook word. Seewiere soos *Gracillaria*, *Gelidium* en *Eucheuma* word volgens WAT vandag kommersieel geoes om gelatien te vervang, in medisyne te gebruik en in wetenskaplike proewe as basis vir die teel van bakterieë te dien. In die Ooste word seewiere ook as voedsel benut. Dit word onder andere deur die Chinese in die bereiding van voëlnessiesop gebruik.¹⁹⁵ Dit is nie duidelik of dit ook die geval aan die Kaap was nie, maar daar moet ook in gedagte gehou word dat Van Riebeeck wat in China gewerk het, self die kennis van die gebruike van seegras na die Kaap kon gebring het. Volgens Leipoldt is seewieraftreksel saam met ekstrak wat van die koppe en grate van vis gekook is, as basis vir 'n vissop gebruik. DiJ sop is met gemaalde vis of kreef verdik.¹⁹⁶

Die pienk seewier (*Suhria vittata*) waarvan die Kaapse jellie vir 'n nagereg gemaak word, groei op die groot bamboese wat deur stormsee op die strand gegooi word. Dit word in water laat lê wat 'n paar keer deur skoon water vervang word. Na 24 uur word die wier in skoon water gekook terwyl dit gedurig afgeskuim word. Wanneer die water ophou skuim, word die wier verwyder en die gereg gegeur; tradisioneel met rooswater, soetwyn of likeur, maar vandag ook met vanilla of ander koekgeursels. Hierdie gereg stol sonder 'n yskas en as te min water in verhouding met die gras gebruik word, is die produk dik soos Turkse lekkers, maar nie rubberagtig nie. Die nadeel van agarjellie wat vir die eettafel berei word, is dat dit waterig word as die oppervlak versteur word soos gebeur wanneer

¹⁹³ J. du P. Scholtz, *Afrikaans-Hollands in die agtiende eeu*, p. 158.

¹⁹⁴ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 76.

¹⁹⁵ *The encyclopaedia Britannica* 1, p. 339.

¹⁹⁶ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 135.

iemand daarvan uitskep. Om diJ rede verkies kokke om die jellie in klein vormpies te laat stol.¹⁹⁷ Dit is onseker in watter stadium Europeërs die jellie aan die Kaap begin maak het. Weens die beperkte behoue Kaapse sewentiende- en agtiende-eeuse reseptemanuskripte kon geen resep vir seewierjellie daarin gevind word nie. Dat seewierjellie wel as stolmiddel aan die Kaap gebruik is, blyk uit die resep vir seegrasblamange in A.G. Hewitt se *Cape cookery* (1890)¹⁹⁸ wat die eerste boek oor Kaapse kos was. Die resep vir seewierjellie word selfs vandag nog meestal mondelings aan die Kaap oorgelewer.

9.4 Boerekos se Oosterse name

Hoewel die slawe hulle tale prysgegee het, het hulle met hul vreemdeling-Nederlands wel die taal van die heersersklas beïnvloed deurdat hulle soos ander immigrante die taal vereenvoudig het en sodoende die inherente neiging tot vereenvoudiging van die taal versterk en versnel het.

Al die Oosterse woorde in Afrikaans kan egter nie aan die slawe toegeskryf word nie. 'n Woord soos *piesang* wat deur sommige aan die slawe toegedig word, is reeds in Van Riebeeck se tyd, voor die groot invloed van Oosterse slawe, aan die Kaap gebruik¹⁹⁹ en het waarskynlik by hom ontstaan. (Kyk onder 2.1.3 vir 'n verwysing na piesangs.) Davidson wys daarop dat koejawels se oorsprong Sentraal-Amerika en die Wes-Indiese Eilande is. Die Engelse vorm *guava* het sy oorsprong in die Haïti-woord *guayavu*.²⁰⁰ Laasgenoemde is duidelik ook die oorsprong van die oorspronklike Kaapse benaming *gojave* wat koejawel geword het. DiJ vorm is ook in 1685 deur Valentyn gebruik toe hy na koejawelbome aan die Kaap verwys het.²⁰¹ In die Indonesiese dialekte wat deur Raffles opgeteken is, was die benaming vir koejawel onder die groepe wat dit geken het *jambu* met verskillende suffikse soos: *jambu-biji* (Maleis), *jambu-s\tang* (Bali), *jambul<nda* (Lampoeng), *jambu-klampok* (Java).²⁰² Dit lyk asof diJ benaminge ontstaan het oor die ooreenkoms tussen die kleur van 'n koejawel se vleis en die rooi vrug van die inheemse Jambu merah (*Eugenia malaccensis* = *Syzygium malaccense*) waarna Kiple en Ornelas verwys.²⁰³

Dat vreemde Oosterse name soos *kerrie*, *blatjang*, *sambal* en *sosatie* vir sommige

¹⁹⁷ Persoonlike inligting: me Anet Rabie, De Goedestraat, Hermanus, 10 Februarie 2000.

¹⁹⁸ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 106.

¹⁹⁹ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 164.

²⁰⁰ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 359.

²⁰¹ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, pp. 104-106.

²⁰² Thomas Stamford Raffles, *The history of Java* II, appendix E.

²⁰³ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food* II, pp. 1807-1808.

Boerekosgeregte (wat soos verduidelik is, nie op die oorspronklike betekenis van die woorde in hulle lande van herkoms berus het nie), wel by die slawe ontstaan het, is nie weg te redeneer nie. Hierdie name het vir baie lank kosskrywers op 'n dwaalspoor gelei oor die ware oorsprong van die betrokke geregte.

DiJ Oosterse name het sonder twyfel deur kindertaal toegang tot Afrikaans gekry. De Jong wat in die laaste kwart van die agtiende eeu aan die Kaap was en hier getroud is, het vertel dat 'n kind van sy geboorte af aan 'n slavin gegee is om te versorg. Sy het soms selfs die kind gesoog. Hoewel die kind soms na sy moeder kon gaan, het die slavin hom weggenem sodra hy gehuil het of lastig was. Die situasie het voortgeduur tot die kind ses of sewe jaar oud was en teen daardie tyd was sy sedes reeds vasgelê. Die kinders was stout en het nie vir die slawe geluister nie, want laasgenoemde is "als mindere wezens" beskou.²⁰⁴ Sparrman wat in 1772 en 1775 aan die Kaap was, het genoem dat sommige slawe in Maleis of gebroke Portugees met mekaar gekommunikeer het en dat kinders dikwels daardie slawetale voor hulle moedertaal kon praat. Insgelyks het kinders in die binneland waar meestal Koikoin-bediendes in plaas van slawe gebruik is, dikwels diJ se taal voor Hollands leer praat.²⁰⁵

Totius het in sy biografie oor sy vader, ds. S.J. du Toit, die intieme verhouding tussen slawe wat in die huis gewerk het en hulle eienaars geskets. Volgens sy vader, ds. S.J. du Toit, het die slawe wat n< hulle vrystelling by die gesin gaan werk het, tot hulle sterfdag daar gebly. Die ou "aja" (oppaster) was nie net vroedvrou nie, maar het die kinders grootgemaak wat sy in die wêreld help bring het. Wanneer die kinders gespeen moes word, het sy hulle by haar in die buitekamer laat slaap. Ds. Du Toit het as kind sy oppaster "ma" genoem en sy biologiese ma as "n^i" aangespreek. Dit was die ou aanspreekvorm wat die slawe vir hulle eienares gebruik het. Hy was ongeveer twee jaar toe hy gespeen is en sy aia gedreig het met: "[M]a als jij mij nou nie naar n^i toe gaan breng nie, dan vloek ik."²⁰⁶

In so 'n intieme verhouding was dit onvermydelik dat kinders die name wat sommige van die slawe vir Kaapse geregte gebruik het, hulle eie sou maak het. DiJ name het deel van hulle woordeskat gebly toe hulle volwasse geword het en het so deel van Afrikaans geword. Met die groot taalverskeidenheid onder die slawe, was daar waarskynlik aanvanklik meer as een "bynaam" vir 'n Kaapse gereg soos byvoorbeeld *sambal/sambil*/

²⁰⁴ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 133.

²⁰⁵ Andreas Sparman, *Reise naar de Kaap de Goede Hoop, de landen van den zuidpool, en rondom de waereld* 1, p. 246.

Die skrywer se naam verskyn as Sparman by hierdie werk, maar vir eenvormigheid is Sparrman in die teks gebruik.

²⁰⁶ Totius, *S.J. du Toit in weg en werk*, p. 4.

sembil en selfs *kari*, vir slaai wat later toe vorme vas geword het, as sambal bekend sou staan of *bobotu/ bobotok/ babotu* vir bobotie.

Die redes waarom dit vir die slawe onmoontlik was om invloed op die Kaapse kookkultuur uit te oefen, is in hierdie hoofstuk uiteengesit. Die gebrek aan homogeniteit ten opsigte van taal en kultuur by die slawe was belangrik, maar die belangrikste element was die klasseverskille aan die Kaap. Selfs al sou die slawe se kookkuns beter as diJ van hulle meesters gewees het, sou die feit dat hulle geen status gehad het nie, verhoed het dat hulle kookkultuur deur hulle eienaars aanvaar word. Soos uit bogenoemde bespreking blyk, het die slawe meestal uit 'n armoedige agtergrond gekom waar Oosterse speserye met die uitsondering van rissies, borrie en gemmer nie belangrik in die kookkuns geag is nie. Die meeste slawe het aan die Kaap die kuns kom leer om met speserye te kook en nie andersom nie soos vir meer as 'n eeu in Suid-Afrika aanvaar is.