

## SLOT

By die aanvang van hierdie studie is van die veronderstelling uitgegaan dat die Hollanders voordat hulle tot die speseryhandel toetree het, reeds kennis van die speserykookkuns moes gehad het. In die soeke na bevestiging van diJ hipotese, is die volgende bevind:

Sowel die Hollanders as Duitssprekendes wat die grootste deel van die Europeërs in gesagsposisies aan die Kaap uitgemaak het, was in 1652 met hulle aankoms aan die Kaap goed onderleg in die gebruik van speserye in kos. Bewyse daarvoor is in hoofstukke 4 tot 8 van diJ studie te vinde. Die voedingsbron van hierdie kookkulture was die Perse, Romeine en Arabiere soos verskeie kere uitgewys is. Hierdie hoofstukke het ook bevestig dat die Kaapse koskultuur en dit wat tot teen die helfte van die twintigste eeu as Boerekos bekend gestaan het, een en dieselfde is.

Die kookkultuur wat die Hugenote in 1688 na die Kaap gebring het, het grootliks met diJ van die Hollanders ooreengestem, maar wat geregte betref, het hulle kookkuns reeds die stempel gedra van die opbloei in die Franse kookkultuur wat Frankryk teen die middel van die agtiende eeu die leier op die gebied van die kookkultuur in Europa sou maak. Die Hugenote het nie die volle wasdom van diJ ontwikkeling van die kookkuns in Frankryk meegemaak nie, omdat hulle hul land om godsdienstige redes voortydig verlaat het. DiJ ontwikkeling het om redes wat uiteengesit is, ook aan hulle nuwe vaderland verbygegaan. Die belangrikste van hierdie redes was dat die Kaapse kookkultuur reeds teen 1725 sy beslag gekry het.

Die eerste Europeërs aan die Kaap moes aanpassings maak om te oorleef toe die vloot wat kosvoorrade moes bring, uit vrees vir Engelse aanvalle by die Kaap verbygevaar het. Die onbeholpe aankomelinge moes vinnig leer om te jag. Dassies is in plaas van konyne en robbe en seevoëls in plaas van bees- of skaapvleis geëet. Seekoei, erdvark en ystervark het die plek van vark op die spyskaart ingeneem en skaap- en seekoeivet is by gebrek aan botter vir kookdoeleindes en smeer op brood gebruik. Oordadige resepte het soberder geword. Die olipodrigohutspot met sy baie vleissoorte het verdwyn, bobotie het ook nie meer uit 'n verskeidenheid vleissoorte bestaan nie, maar het tot 'n gereg van een vleis- of vissoort ontwikkel. Die oordadige gebruik van korente, rosyne en pruimedante in vleisdisse het by gebrek daaraan feitlik heeltemal verdwyn. Omdat hulle so dikwels slegs op groente aangewese was, het 'n voorliefde vir 'n verskeidenheid groente op die eettafel kenmerkend van hulle kookkultuur geword. Voordat die eerste groente eetbaar was, moes op die veldkos van die Koikoin vir oorlewing gesteun word en van diJ groente (soos

waterblommetjies) het deel van die koskultuur geword.

Anders as wat tot dusver algemeen deur Afrikaners aanvaar is, was die slawe se bydrae tot Boerekos tot naamgewing beperk. Die redes waarom die slawe nie as 'n homogene groep kon optree nie, is breedvoerig in hoofstuk 9 behandel. Die armoedige agtergrond van die meeste slawe is aangetoon en dat die name wat hulle aan die Kaap vir geregte gegee het, hemelsbreed verskil het van dit wat in hulle lande van herkoms onder daardie spesifieke name bekend gestaan het. Van die geregte wat aan die slawe toegedig is, soos bobotie, was nie 'n Oosterse dis nie. Vir baie slawe wat van afgesonderde streke gekom het, was die speserykookkuns - soos dit aan die Kaap beoefen is - onbekend, want hulle het nie toegang tot 'n verskeidenheid speserye gehad nie. DiJ wat wel toegang tot speserye gehad het, se gebruik in kookkuns was meestal tot borrie, gemmer en rissies beperk. Die slawe wat ten tye van die Tweede Britse Besetting in 1806 reeds deur hulle Mohammedaanse godsdiens tot 'n afsonderlike homogene groep ontwikkel het, het as bewaarders opgetree van die koskultuur wat hulle van die Hollanders gekry het. In hulle kookkuns het speserye soos komyn en kardemom in 'n veel groter mate oorleef as in diJ van die Europeërs se nasate.

Die Europese koskultuur wat deur Persiese invloed gekenmerk is toe dit na die Kaap gekom het, is aan die Kaap versterk deur die koskultuur van die politieke gevangenes wie se Mogolkoskultuur ook die Perse as voedingsbron gehad het. Slegs een bron van nuwe invloed, die kook van korrelrige rys, kon gevind word.

Belangrike Chinese besoekers het waar hulle koskultuur raakpunte met diJ van die Kaap getoon het, ook 'n versterkende invloed uitgeoefen. Om redes wat genoem is, is daar onsekerheid oor die bydrae van die Chinese bandiete ten opsigte van soet-suur vis en seegrasjellie.

Daar is, anders as Mayat beweer, in die sewentiende en agtiende eeu twee strome Oosterse (dus ook Indiese) kookkuns aan die Kaap beoefen. Die politieke gevangenes het die Mogol-geïnspireerde koskultuur van die rykes in die Ooste, hier voortgesit en daardie slawe wat nie in huise werksaam was nie, maar rantsoene ontvang het en hulle eie kos moes maak, het aanvanklik voortgegaan om die koskultuur van die armes van hulle tuislande te beoefen.

Deur Britse invloed tydens die Eerste Britse Besetting (1795-1803) het 'n kortstondige rissiekookkultuur aan die Kaap ontstaan. Die Tweede Britse Besetting het 'n veel ingrypende en langduriger invloed op die Kaapse kookkultuur uitgeoefen. Die eeue-oue patroon dat die onderhoriges die oorheersers se kultuur navolg, het hom 'n tweede keer aan

die Kaap afgespeel. Hierdie keer was die Afrikaners die onderhoriges. Kruie en speserye het grootliks uit die kookkuns en huistuine verdwyn. Die kuns om met wyn te kook, het met die uitsondering van 'n paar geregte verlore gegaan.

'n Groot gedeelte van die Kaapse bevolking was vrywillige onderworpenes wat nie die Britse bewindsoorname teëgestaan nie. Die Kapenaars se geneentheid jeens die Engelse is in hoofstuk 6.4 bespreek. DiJ band is versterk toe 'n nakomeling van Willem van Oranje - die held van die Hollanders se opstand teen Spanje - in 1677 met Jakobus II van Engeland se dogter getroud is en Willem III in 1688 koning van Engeland geword het.<sup>1</sup> De Jong het ook soos La Vaillant voor hom in die laat agtiende eeu kommentaar gelewer oor die Kapenaars se liefde vir alles wat Engels was.<sup>2</sup>

Nie alle Kapenaars was Britsgesind nie en diesulkes het nie die Britse gebruike slaafs nagevolg nie. Van hierdie groep het in 1838 die binneland ingetrek om van die Britse juk weg te kom. Op die trekpad is die kruietuin ingeboet en speserye was ook onbekombaar, maar nadat die Voortrekkers hulle uiteindelik in Transvaal, die Vrystaat en Natal gevestig het, is speserye en kruie opnuut gebruik. Die Britte se verskroeiende aarde-beleid tydens die Anglo-Boereoorlog sou 'n groot groep armlastige Afrikaners tot gevolg hê. Hierdie mense wat na die oorlog gesukkel het om siel en liggaam aanmekaar te hou, het na die stede gestroom om werk te soek. Die gebruik van kruie en speserye wat vir hulle onbekostigbaar was, het in die vergetelheid verdwyn. Baie jong mense wat in die konsentrasiekampe met skraal rantsoene opgegroeï het, het nie die luukse van kruie en speserye geken nie. As daar reseptemanuskripte bestaan het, het dit saam met die plaashuise in vlamme opgegaan en gevolglik is Dijkman se resepteboek as model deur jong kokke gebruik nadat die Afrikaners weer op die been gekom het. Dijkman se boek is soos vroeër aangetoon is, vier en tagtig jaar na die Tweede Britse Besetting gepubliseer en toon reeds die verskraling in die gebruik van kruie en speserye wat die Britse kookkuns gekenmerk het. So sterk was die Britse invloed dat selfs toe Afrikanernasionalisme teen die middel van die twintigste eeu sy toppunt bereik het, kokke voortgegaan het om hulle kos soos diJ van die Britte sonder wyn en die groot verskeidenheid kruie en speserye van hulle voorvadere te berei.

Dit was eers in die laaste kwart van die twintigste eeu dat Afrikaners as gevolg van blootstelling aan internasionale kookkuns deur die televisie, en kosrubrieke soos diJ van

---

<sup>1</sup> Charles Tilly, *European revolutions, 1492-1992*, pp. 69-70; W.J.B. Pienaar, Die Britse stamverwantskap en kulturele beïnvloeding, in P. de V. Pienaar, *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, p. 68.

<sup>2</sup> Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, pp. 153-154.

Peter Veldsman, kruie en speserye herontdek het en ou vriende soos basielkruid, kardemom en komyn opnuut in Afrikaners se kombuise aangetref word. Dit is interessant dat die meeste kokke met kruie en speserye in 'n ou trekkersdis, potjiekos, begin eksperimenteer het. Vandag spog baie Afrikanerhuise soos van ouds met 'n kruietuin.

Hoewel in daardie slawe wat die Mohammedaanse geloof beoefen het se kookkuns klein afwykings van die Afrikaners se kookkultuur was, het die slawe soos die Koikoin reeds in die tydperk onder bespreking die Boerekoskultuur hulle eie gemaak. Dit is daarom heeltemal begryplik dat Cass Abrahams onder die wanindruk verkeer dat die oorsprong van turksvystroop by die Koisan lê,<sup>3</sup> want soos die turksvy het Boerekos s\ verinheems aan die Kaap, dat dit onlosmaaklik deel van hierdie land geword het.

Deur akkulturasie het Boerekos ook die eiegoed van baie swart gemeenskappe geword, en daarom was dit glad nie vreemd om Pansegrouw se artikel<sup>4</sup> oor die gewilde Wandie's Place in Soweto te lees nie. In diJ restaurant met sy oorwegend swart klandisie, word hoofsaaklik Boerekos bedien. Die swart eienaar se kommentaar oor die baie Boerekosgeregte op sy spyskaart was: "I love the boere-flavours" en dit was duidelik aan sy florerende restaurant dat sy klante ook so gevoel het.

Die persepsie dat die Oosterse slawe sowel die speserykookkuns as bekende geregte na die Kaap gebring het, het op geen gronde berus nie. Aannames oor die slawe-invloed op die Hollandse koskultuur is eers deur Duckitt en later deur Leipoldt - op grond van die bedrewendheid van die vroulike Maleierkokke waarmee hulle opgegroeï het - verkondig. DiJ twee skrywers het sonder om geskiedkundig gefundeerde navorsing te doen, uitsprake gemaak oor die koskultuur van 'n eeu voor hulle tyd. Hulle is klakkeloos deur latere skrywers nagepraat.

Die foutiewe aanname oor die oorsprong van Boerekos wat meer as 'n eeu lank ook deur Afrikaners as geldig beskou is, toon weer hoe noodsaaklik dit is dat omsigtig met die neerpen van geskiedenis te werk gegaan moet word. Die koskultuur van 'n volk kan nie in

---

<sup>3</sup> In die inleiding is daarna verwys.

<sup>4</sup> Die artikel het verskyn onder die opskrif "Geurigste boerekos - in Soweto" , *Rapport Tydskrif*, 15 Oktober 2000, p. 10.

stukkies opgekap en opgedis word nie, maar moet holisties benader word. Dit is net moontlik om aan 'n volk se koskultuur gestalte te gee, as sy geloof, politieke geskiedenis, habitat, taal en taalverandering in een kookpot gegooi word.