

DIE GESKIEDENIS VAN BOEREKOS 1652-1806

deur

HESTER WILHELMINA CLAASSENS

Voorgelê ter gedeeltelike vervulling van die vereistes vir die graad

DOCTOR PHILOSOPHIAE (KULTUURGESKIEDENIS)

in die

Fakulteit Geesteswetenskappe

Universiteit van Pretoria

2003

Promotor : Prof. F. Pretorius

Medepromotor : Dr. L. Kriel

INHOUD

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

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

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

VOORWOORD

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

AFKORTINGS

HAT Handwoordeboek van die Afrikaanse Taal

KA Kaapse Argiefbewaarplek

NABIK Suid-Afrikaanse Biblioteek, Kaapstad

VOC Vereenighde Oostindische Compagnie

VRS Van Riebeeck Society

VRV Van Riebeeck-Vereniging

WAT Woordeboek van die Afrikaanse Taal.

INLEIDING

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¹¹ Dine van Zyl, Vooraf in *Boerekos*.

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

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

turksvystroop in hoofstuk 6 bespreek.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Hoofstuk 1

DIE EUROPESE HISTORIESE AGTERGROND VOOR 1652

Die foutiewe persepsies wat skrywers geskep het oor die bydrae van die Oosterse slawe tot die Kaapse koskultuur van 1652 tot 1806, spruit uit 'n gebrekkige begrip van die verloop van die Europese geskiedenis voor daardie periode. Om te begryp wat die koskultuur behels het wat in 1652 met die Hollanders na die Kaap gekom het, is dit nodig om kennis te neem van invloede op die Hollandse kultuur wat uiteindelik daartoe gelei het dat 'n verversingstasie aan die Kaap gestig is. Hierdie invloede het begin by die kookkultuur van die Perse ca. 550 v. C.

1.1 Die Persiese, Romeinse en Arabiese kookkulture

As 'n mens 'n geslagregister vir Boerekos sou opstel, kan die Persiese kookkultuur as die aartsvader, die Romeinse as die aartsmoeder en die Arabiese as die oudste seun aangedui word. In die hoofstukke wat volg, sal dikwels na hierdie drie kulture verwys word, want hulle het 'n groot invloed gehad op die Hollandse, Duitse en Franse koskulture wat aan die Kaap gevestig is. Waar sewentiende-eeuse resepte by die bespreking van geregte van laasgenoemde kulture ontbreek, sal op geregte uit die genoemde stamfamilies teruggeval word om die Europese herkoms van geregte te bevestig.

Die Persiese Ryk is ca. 550 v.C deur Kores gevestig. Die Perse het uit hulle verowerde gebiede die beste geneem om hulle kookkultuur aan te vul en 'n legendariese kookkultuur ontwikkel. Hiervan is slegs dit bekend wat ander gemeenskappe van hulle oorgeneem en opgeteken het. In die Bybelboek Ester kry 'n mens 'n idee van die prag en praal wat deel van diJ magtige ryk was. Koning Ahasveros (Serkses in Grieks), in die Ester-verhaal het van 486 tot 465 v.C. oor die 127 provinsies van die Medo-Persiese Ryk regeer. Die bakens van die ryk was die Kaspiese See in die noorde, Egipte in die suide, Griekeland in die weste en Indië in die ooste. In die boek Ester word 'n beskrywing gegee van die paleistuin van diJ koning se winterpaleis by Susa waar hy die hoofde van die provinsies vir sJs maande onthaal het met kos en 'n oorvloed wyn wat in goue bekere van verskillende ontwerpe bedien is. Slegs die Romeine sou in die antieke tyd die Perse ewenaar met die bou van paaie om hulle provinsies te verbind. Die koninklike pad tussen Susa en Sardis (in Lidië) was 2 400 km lank. Deur Persië se noordelike gebied het die syroete van China na

Sirië geloop en deur sy suide het die Indo-Afro-Arabiese speseryhandelsroete gesny.

Die Masedoniër Alexander die Grote (356-323 v.C.) het die Persiese Ryk in 333 v.C. verower. S\ beïndruk was hy met die Persiese kultuur dat hy baie van die Persiese gebruike aanvaar het. Hy het met 'n dogter van die Persiese koning Darius III getrou. Volgens H.G. Wells is 91 van sy generaals en vriende op dieselfde dag met Persiese meisies getroud.¹ Na Alexander se dood is verskeie oorloë gevoer oor die verkryging van heerskappy van sy ryk wat toe verbrokkel het. Die Persiese Ryk het weer in Mesopotamië herleef; eers onder die Arsakide (Parthers) en na 'n rewolusie in 227 n.C. onder 'n ander Persiese lyn, die Sannanide, wat 'n aggressiewer veroweringsbeleid gevolg het. Die Romeinse Republiek wat tydens die twiste oor Alexander se ryk as 'n moondheid sterk na vore getree het, het toe aan die westekant van Europa regeer en die Perse aan die oostekant met Armenië en Sirië tussen hulle. Die Persiese Ryk het diJ van Rome oorleef. Nadat Rome in 476 n.C. geval het, het Kores II wie se hoofstad Ktesifon was, Egipte in 619 n.C verower.

Ca. 620 n.C. is Persië deur 'n Semitiese ras, die Arabiere, verower. Die Arabiere in die suide wat hulle in die tiende eeu v.C. in die Jemen gevestig het, was seevaarders en handelaars. Die noordelike gemeenskappe was nomades wat met bokke, kamele en perde geboer het. Teen 150 v.C. het van die Arabiese gemeenskappe reeds na gebiede soos Palmira in Sirië uitgewyk. Ten tyde van die profeet Mohammed se dood in 632 n.C. het die meeste Arabiese gemeenskappe die Moslemgeloof aangehang. Soos Alexander die Grote v\ r hulle, het die Arabiere ook geswig voor die bekoring van die Persiese kookkuns en dit hulle eie gemaak. Weens hulle Mohammedaanse geloof, is die Persiese gebruik van wyn in hulle kookkuns deur die Arabiere in hulle disse uitgeskakel. Dat dit 'n stadige proses was, getuig die gebruik van wynasyn tot so laat as die dertiende eeu n.C., byna seshonderd jaar na die Arabiese verowering van Persië.²

Die Abbasid-kalifaat het in 750 n.C. tot stand gekom. Die hoofstad Bagdad is gevestig op die plek waar Ktesifon, die antieke hoofstad van die Perse, was. Die goue eeu van die Kalifaat van Bagdad het hierna vir die Arabiere aangebreek en hulle onder andere die toonaangewers op die gebied van die k\ \kuns gemaak. Dit was te danke aan Persiese invloed. G.W. Bowersock *et al* wys daarop dat Bagdad in die negende en tiende eeu die

¹ H.G. Wells, *The outline of history*, p. 182.

² Vgl die gebruik van wynasyn in *safarjal\$ya*, *tab-hajiyya*, *z\$ab-j* ensovoorts, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 58, 310, 325.

grootste, rykste en mees gekultiveerde stad in die wêreld wes van China was.³ Toe die Abbasid-kalifaat in 1055 n.C. deur die Seldjoek-Turke verower is, is die kaliefs⁴ toegelaat om nog in naam te regeer. In 1258 het die Mongole Bagdad vernietig en die laaste van die Abbasid-kaliefs vermoor.⁵

Die *Kit-b al-Tabakh* waarna dikwels in diJ studie verwys word, is in 1226 in Bagdad geskrywe - dit is 32 jaar voordat Bagdad deur die Mongole geplunder is. DiJ manuskrip is deur Daoud Chelebi in die biblioteek van die Aya Sofya Moskee in Istanboel gevind en in 1934 gepubliseer. Dit is deur A.J. Arberry met die titel *A Bagdad cookery book* vertaal en in Maxime Rodinson *et al* se *Medieval Arab cookery* opgeneem. Die skrywer van diJ dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book* het genoem dat hy baie resepteboeke geraadpleeg het om sy werk te skryf.⁶ Daar sal ook in hierdie studie na 'n ander manuskrip met dieselfde Arabiese naam verwys word. Dit is die tiende-eeuse *Kit-b al-Tabakh* van Ibn Sayy-r waarvoor die letterlike vertaling, *Die boek van disse*, gebruik sal word.

Goeie kos en die genot daarvan was belangrik in die Arabiese kultuur. Volgens die skrywer van die dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book*, kan die dinge wat aan 'n mens plesier verskaf in ses kategorieë verdeel word: kos, drank, klere, seks, reuk en klank. Hiervan het hy geskryf is goeie kos die belangrikste, want daarsonder is dit onmoontlik om die ander lewensvreugdes te geniet.⁷ Volgens Maxime Rodinson, moes 'n Arabiese heer soos sy Griekse, Persiese en Romeinse eweknie nie net 'n goeie kennis van godsdiens, musiek, literatuur en sport hê nie, maar hy moes ook 'n fynproewer wees. Rodinson wys daarop dat toe die eerste Europese reseptemanuskripte in die dertiende eeu in Europa verskyn het, daar reeds sedert 800 n.C 'n totale kookliteratuur in die Arabiese wêreld bestaan het. DiJ literatuur het hoofsaaklik in die Abbasid-periode ontwikkel. Daar is volgens Rodinson voldoende bewyse van so 'n gesofistikeerde kookkuns-literatuur in die Arabiese wêreld. Van die bewyse wat genoem is, is 'n Arabiese katalogus met 'n lys reseptemanuskripte wat in die negende of begin van die tiende eeu geskryf is, Hamd-n-ni se werk van 945 waarin hy verklaar het dat die kos en drank in die Jemen verkieslik was bo diJ wat in die

³ G.W. Bowersock *et al*, *Late antiquity*, p. 281.

⁴ *Kalief* was die benaming vir 'n leier wat 'n afstammeling of gesant van die profeet Mohammed was.

⁵ John P. Mc Kay *et al*, *A history of world societies*, volume A, p. 267.

⁶ A.J. Arberry, *A Bagdad cookery book*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 35. Die Arabiese skrywer van diJ dertiende-eeuse *Kit-b* was Muhammad Ibn al-Hasan Ibn Muhammad Ibn al-Karshn al-K-tib al-Baghd-d. Die manuskrip bevat 164 van sy gunsteling resepte. Die boek is die enigste van die reseptemanuskripte waarin die resepte volledig vertaal is.

⁷ A.J. Arberry, *A Bagdad cookery book*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 37.

kookboeke beskryf is en Ibn al-Nadīm se lys werke oor geurmiddels wat in 988 in die *Fihrist* verskyn het. Laasgenoemde lys het behoue gebly, maar die manuskripte self het almal verlore gegaan, waarskynlik in oorloë.⁸

Rodinson wys daarop dat hoewel Persiese geskrifte oor kos verlore gegaan het en verwysings daarna slegs in enkele ander werke gevind word, baie Arabiese resepte hulle Persiese oorsprong verklap deur die Middelpersiese uitgang -ak/-ag wat in Arabies behoue gebly het of -aj/~j geword het soos *sanbāsak* wat tot *sanbāsaj* ontwikkel het.⁹ Die Arabiese werke waarna in latere hoofstukke van hierdie studie verwys word, het ook Egiptiese resepte soos *aws~t* ingesluit. 'n Resep vir gebak wat beskryf word as "the famous sweetmeat [in the] shape of Solomon's seal," dui daarop dat Joodse resepte ook deel van die Arabiese kookkultuur was.¹⁰ Die Arabiere het hulle kookkultuur soos hulle kennis van die wetenskap, filosofie, wiskunde en astronomie wat soms by ander gemeenskappe opgedoen is, op hulle handelsroetes langs die Middellandse See tot in Spanje geneem. Die kruisvaarders wat tydens die kruistogte in die twaalfde en dertiende eeu met die Arabiese kookkultuur - wat toe 'n hoogtepunt beleef het - in aanraking was, het ook tot die verspreiding daarvan bygedra.¹¹

Rodinson meld dat dit algemeen aanvaar word dat baie Arabiese gebruike tydens die Middeleeue deur die Europeërs oorgeneem is en stel dit dat die Europese dieetleer in die laat Middeleeue op diJ van die Arabiere geskoei was. Sy wys daarop dat dit gewoonlik die boonste lae van 'n samelewing is wat die kultuur na-aap van 'n groep wat hulle as superieur beskou. Sy bespreek die rol van Venesië in die speseryhandel met die Arabiere en die sterk diplomatieke bande wat diJ staat met Egipte gehad het en noem dan dat dit in Italië was dat die eerste Arabiese resepte in die dertiende eeu verskyn het; eers in Latyn soos in *Liber de coquina* en daarna in die omgangstaal. Die name van die resepte is soms herkenbaar aangepas soos *roman* vir *rumm~n*, *sumachia* vir *summ~q* en *limonia* vir *laymān*. Van Italië het die resepte versprei na ander Europese lande. Rodinson wys daarop dat die eerste Franse kookboeke almal deur Italiaanse werke beïnvloed is. Ongeveer tien jaar na

⁸ Maxime Rodinson, Studies in Arabic manuscripts relating to cookery, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 95-117, 150.

⁹ Maxime Rodinson, Studies in Arabic manuscripts, relating to cookery, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 148-152.

¹⁰ Vgl. Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 141, 159.

¹¹ Grant Uden (ed.) *et al*, *World history*, p. 31.

die verskyning van die *Liber de coquina*, is dit byvoorbeeld in Frans vertaal.¹²

Anita Feyl se doktorsale studie *Das Kochbuch Meister Eberhards*¹³ belig die Arabiese invloed op die Europese Middeleeuse dieetleer waarvan Rodinson melding gemaak het. Die vyftiende-eeuse kookboek van Eberhard - meesterkok van hertog Hendrik de Rijke van Beieren-Landshut - waaroor Feyl se studie handel, het ook 'n afdeling oor gesondheidsleer bevat. Hierin spreek Eberhard sy mening oor die voor- en nadele van kossoorte uit, maar daar word ook gewys op wat kundiges soos Hippokrates en ander daarvoor te sê gehad het. Die name van die Arabiese geleerdes, Avicenna, Averoës en Rases, duik gereeld in dié bespreking op. So het hy byvoorbeeld verklaar dat druive maklik verteer en goed is vir dermkwale. Dit reinig ook die niere en blaas. Hy noem dan dat Averoës ('n Arabiese wysgeer en arts uit die twaalfde eeu) oordeel dat druive hitte en vog in die liggaam bring en goed is vir die lewer, maar Rases het gesê dat druive 'n mens dik, hitsig en onkuis maak. Dit beskadig die blaas en moet eers drie of vier dae nadat dit gepluk is, geëet word.¹⁴

Die akademies hooggeagte Afrika-historikus Basil Davidson toon aan dat die Jemen en die aangrensende Arabiese gebiede se mense vir die Middeleeuse Europeërs van die beskaafde gemeenskappe in die wêreld was. Hamd-n-ni het in die tiende eeu gespog met die baie damme en akwadukte in sy land. In die grootste en rykste stad San'aa wat volgens hom allerweë as een van die tuine van die wêreld beskou is, het selfs die eenvoudigste huis twee watertenks gehad. Vier eeue later het Ibn Battuta geskryf oor Zabid wat die tweede grootste stad was. Ook hy het dié stad as waterryk met weelderige tuine beskryf. Onderlinge twiste en invalle het tot die vernietiging van die damme gelei sodat die besproeiing ten gronde gegaan het en die Jemen in afsondering verval het.¹⁵

Die skrywer van die dertiende-eeuse *Kitāb al-Tabākh* se higiëniese voorskrifte soos dat die vingernaels kort en skoon moet wees wanneer met kos gewerk word, toon hoe hoog die lewenspeil van die Arabiere in daardie tyd was. Kokke het seepsteenpote verkies. Die tweede keuse was erdepote. Slegs as dié potte nie beskikbaar was nie, is vertinde koperpote gebruik. Koperpote wat nie met tin uitgevoer was nie, is nie as geskik beskou om in te kook nie. Dié skrywer het sy resepte opgeteken omdat die kookboeke volgens hom

¹² Maxime Rodinson, *Romania and other Arabic words in Italian; Ma'māniyya east and west; Venice and the spice trade*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 151, 178-208.

¹³ D.Phil. Dissertation der Albert-Ludwigs-Universität zu Freiburg im Breisgau, 1963.

¹⁴ Anita Feyl, *Das Kochbuch Meister Eberhards*, pp. 33, 99.

¹⁵ Basil Davidson, *Old Africa rediscovered*, pp. 147-149.

nie 'n ware beeld verskaf het van wat die mense geëet het nie.¹⁶ Charles Perry wys daarop dat die *Kit-b al-Tib-kha* wat Ibn al-Mubarrad in die vyftiende eeu geskryf het, 'n landelike kookkuns en 'n verskraling van die eens toonaangewende twaalfde- en dertiende-eeuse Arabiese kookkultuur toon. Die geregte in diJ manuskrip stem in 'n groot mate ooreen met dié van die hedendaagse Iran, Egipte en Marokko.¹⁷

Die duidelike verband tussen Persiese woorde en diJ vir kosname in verskillende tale, getuig van hulle Persiese oorsprong.¹⁸ In Afrikaans wat laaste in die ry ontvangers van die Persiese kookkultuur was, is woorde soos spinasie van die Persiese *espenaj*, lemoen van *limoo*, tarragon van *tarkhoon*, suiker van *shakar*, en garam masala van *garm masaleh*, getuies van hierdie erfenis.

Afgesien van Persies-Arabiese resepte wat, soos aangetoon sal word, deur die Hollanders en Franse deel geword het van Boerekos, eggo ou Arabiese gebruike soos die aanwending van 'n skuimspaan, nog in baie Afrikaners se kombuise. In die ou Arabiese manuskripte is die leser telkens daarop gewys om kos, veral vleis en peulgroente wat begin kook, af te skuim. Volgens die resepte in die tiende-eeuse *Kit-b al-Tabakh* lyk dit asof skuimspaan 'n Arabiese uitvindsel was, want in 'n soprosep wat ses eeue v.C. vir die Persiese koning Kores I berei is, is die water nog weggegooi om van die skuim ontslae te raak nadat die vleis lig gekook is. Skoon water is daarna by die vleis gevoeg.¹⁹ Die voorkoms van skuimspaan in talle ou Kaapse boedelinventarisse getuig van die belangrikheid van skuimspaan ook in die vroeë Kaapse kookkuns. Dat skuimspaan reeds sedert Van Riebeeck se tyd deel van die Kaapse kookkultuur was, blyk uit die inskrywing "1 schuymspaen" onder die lys goedere wat deur die eerste robbejagvaarders op 21 Oktober 1655 na Saldanha saamgeneem is.²⁰

1.2 Die rol van die speseryhandel

In die Inleiding is verwys na die Hollanders se kennis van speserykookkuns wat tot dusver deur die meeste Afrikaanse kosskrywers geïgnoreer is. Omdat hierdie foutiewe oordeel waarskynlik te wyte is aan 'n gebrekkige kennis oor die gebeurtenisse in Europa wat tot die

¹⁶ A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 37-38.

¹⁷ Charles Perry, *Kit-b al-Tib-kha*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 471-474.

¹⁸ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, pp. 5-6.

¹⁹ Charles Perry, *Shorba: a linguistico-chemico-culinary enquiry*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cooking*, p. 259.

²⁰ *Daghregister 1*, p. 356.

oorplant van 'n Europese beskawing aan die Kaap gelei het, is dit nodig om 'n oorsig van daardie gebeurtenisse te gee.

Lank voordat Europa van die gebruik van Oosterse speserye in kos bewus geword het, het die Arabiere reeds 'n florerende handel met Oosterse Jn Europese speserye, met die Nabye-Ooste, Oos-Afrika, Jerusalem en Egipte gehad. Argeologiese opgrawings het getoon dat die Egiptenare al 3500 jaar v.C. speserye in hulle kos, kosmetiese ware en vir die balsem van lyke gebruik het.²¹ Day en Stuckey wys daarop dat koljander vermeld word in die *Medical papyrus*, wat in 1552 v.C. geskryf is.²² In die Ou Testament van *Die Bybel* word verskillende speserye o.a. mosterd, komyn en koljander genoem, maar die belangrikste was kaneel. Die rituele wydingsalf wat Moses ca.1580 v.C.²³ op bevel van die Here moes berei, het sowel kaneel as kassia bevat.²⁴ In die Bybelboek, *Die hooglied van Salomo*, besing Salomo wat ca. 990-932 v.C. geleef het, sy geliefde wat soos 'n ommuurde tuin vol geurige speserye is.²⁵ Salomo se groot rykdom was juis te danke aan die tolgeld wat verkry is van een van die speseryoetes wat deur sy land gegaan het. In die Bybelboek 1 *Konings* 10, word vertel dat almal wat Salomo wou sien, vir hom geskenke gebring het, waaronder speserye was. Die nuwe Afrikaanse Bybelvertaling (1983) gebruik die woord kruie in plaas van speserye. Tradisioneel beteken kruie vir 'n kok vars of gedroogde blare van 'n plant soos koljanderblare en pietersielie, terwyl speserye op gedroogde sade, bas en wortels van 'n plant soos koljandersaad, kaneel en gemmer dui.

Basil Davidson wys daarop dat die Arabiere se handelswelvaart langer as tweeduisend jaar geduur het. Die handel waarvan speserye 'n belangrike deel gevorm het, het verskillende roetes gevolg. Sedert die tyd van die koningin van Skeba in die tiende eeu v.C. en moontlik selfs vroeër, het een Suid-Arabiese gemeenskap na die ander die handel deur die Rooi See tussen Egipte, Oos-Afrika, die Mediterreense gebiede en Asië beheer. Die Rooi See was die poort tot die hawens van Azanië (die kusstreke van die huidige Kenia en Tanzanië) waar die bote van Indië en China diJ van die Arabiere ontmoet het. Van die noordkus van die Rooi See af is die handelsware verder met karavane na Alexandrië of die

²¹ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 7.

²² Avanelle Day & Lillie Stuckey, *The spice cook book*, p. 29.

²³ F.W. Grossheide (red.), *Bybelse ensiklopedie*, p. 339. Moses is ca. 1635 v.C. in Egipte gebore en het toe hy al volwasse was, gevlug en veertig jaar in Midian skape opgepas voordat hy die Israeliete uit Egipte gelei het en hy op hulle swerftog deur die woestyn die salf moes berei.

²⁴ Vgl. die Bybelboek *Eksodus*, hoofstuk 30:22-25.

²⁵ B. Gemser *et al*, *Die Bybel met verklarende aantekeninge* 1, Genesis 37 vers 25; Hooglied 4 verse 12-14.

sterkste handelstad van die tyd geneem.

Volgens Davidson het die pre-Islamitiese Suid-Arabiëse gemeenskappe van Saba (Skeba), Ausan, Qataban en die Jemen vir eeue agtereenvolgens die septeer oor die handelsroete deur die Rooi See geswaai. Hierna het Egipte vir 'n kort tydperk beheer uitgeoefen voordat die Arabiere van Aksoem aan die suidekant van die Rooi See die beheer verkry en behou het, totdat dit deur die Islamitiese Arabiere in die agste eeu oorgeneem is. Die Arabiere het die alleenhandel in speserye behou totdat die Portugese die seeweg na Indië ontdek het. Bote het ook direk tussen die Rooi See en Indië gevaar. Die Griek Skilaks van Kriandra het al in 510 v.C. van die mond van die Indusrivier na die Rooi See gevaar.²⁶

Daar is ook van die Indiese kus na die mond van die Eufraatrivier gevaar en verder met karavane na Damaskus en die hawens van Palestina en Klein-Asië gereis. Hiervandaan is die handelsware na hawens soos Tirus en Sidon aan die Middellandse See geneem om verder versprei te word.²⁷ Daar was ook roetes wat net oor land geloop het. Die bekendste van diJ roetes is met kameel- en donkiekaravane uit Indië, deur Pesharwar, oor die Kaiberpas, deur Afganistan en Persië na Babilon afgelê.²⁸

Terwyl Salomo geskryf het oor sy geliefde wat hom aan die heerlike geur van speserye herinner het, het die mense in wat vandag Europa is, nog vis (soms met die binnegoed en bloed daarby) gesout en vir twee tot drie maande in die son gelaat. Die helder geel vloeistof wat van die mengsel afgegiet was, is *liquamen* of *garum* genoem en het selfs toe die Romeine Oosterse speserye begin gebruik het, 'n belangrike bestanddeel van hulle kookkuns gebly, want dit is aanvanklik in die plek van sout gebruik. *Liquamen* is tuis berei, maar daar was later ook fabriek wat dit berei het. 'n Inskripsie op 'n flessie uit Pompeii wat in 79 n.C. deur lawa uit Vesuvius begrawe is, dui aan dat dit die beste *liquamen* bevat het en dat dit uit die fabriek van Umbricus Agathopus gekom het.²⁹

Dit is onseker wanneer sout vir die eerste maal in kos of as ruilmiddel gebruik is. Wat wel bekend is, is dat sout wat deur die Romeine *sal* genoem is, in die Romeinse tyd 'n magtige politieke wapen was en dat soutbronne, soos diJ by die Dooie See, goed bewaak is.

²⁶ Basil Davidson, *Old Africa rediscovered*, pp. 148-150.

²⁷ S.F.N. Gie, *Geskiedenis van Suid-Afrika* 1, p. 8; Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 7; Geoffrey Barraclough (ed.), *The Times atlas of world history*, p. 70.

²⁸ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 7.

²⁹ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 21-23.

Romeinse soldate het 'n gedeelte van hulle gasie in die vorm van salarium³⁰ gekry en 'n man se sosiale status is bepaal volgens die grootte van die blok sout wat op sy eettafel gestaan het. Sout het ook die simbool van vriendskap geword soos geïllustreer word deur die Russiese woord vir gasvryheid, *khleb-sol*, wat letterlik broodsout beteken.³¹

Dis nie duidelik in watter stadium die Romeine Oosterse speserye begin gebruik het nie. Volgens die resepte van die kok Apicius wat in *The Roman cookery book* voorkom, moes die Romeine in die tyd van Christus lank reeds met Oosterse speserye gekook het.³² Rome het voortgebou op dit wat die Grieke uit die kookkuns van Egipte, Palestina, Sirië, Persië en Klein Asië, geneem het. Dit het 'n eeue-oue kennis ingesluit om met Oosterse (en Westerse) speserye te kook. Apicius het in sy resepte vir die rykes, speserye met 'n swaar hand gebruik, soos gesien kan word in die resep vir 'n sous om by geroosterde vleis te bedien. Naas *liquamen* en olie, is die volgende smaakmiddels gebruik: peper, lavas, selderysaad, dille, karwysaad (d.i. wilde-komynsaad), komyn, saffraan, gemmer, 'n bietjie bertramkruid (Engels: pyrethrum) wat vandag as insekgif gebruik word, en asafoetida. Asafoetida is die hars van 'n baie sterkruikende reuse soort vinkel ook genoem duiwelsdrek, waarskynlik omdat dit 'n uiters onaangename smaak aan 'n gereg kan gee as te veel daarvan gebruik word. In die Persiese kookkuns ca. 550 v.C. was dit 'n belangrike bestanddeel en is deur hulle *Kos van die gode* genoem. Apicius het die duur spesery gerek deur dit in 'n digte houer met dennepitte te bêre en dan van diJ pitte wat die sterk geur (soos van verrotte knoffel) opgeneem het, in die plek van die spesery gebruik. Die, vir Suid-Afrikaners, bekende Worcestersous, bevat volgens Reay Tannahill 'n klein hoeveelheid daarvan.³³ Die doel van die Romeinse kok was om die oorspronklike smaak van kos s\ te verdoesel dat, in die woorde van Apicius, niemand aan tafel sou weet wat hy eet nie. Daar word selfs 'n resep gegee vir soutvis sonder vis!³⁴ Gelukkig was dit nie 'n blywende mode nie.

Die Arabiere het hulle handelsroetes streng geheim gehou en vreesaanjaende stories oor die gevare verbonde aan die verkryging van Oosterse speserye vertel. Die speserye was baie

³⁰ Dit was soutkoekies, maar het in Afrikaans salaris geword wat dui op 'n persoon se maandelikse loon.

³¹ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 179.

³² Volgens Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 13-15, is slegs drie vyfdes van die resepte die werk van Apicius wat in die tyd van Christus geleef het, hoewel die boek wat hulle vertaal het, sy naam dra. Die ander resepte se oorsprong is van kokke tot die vierde eeu n.C. en is waarskynlik uit Grieks vertaal omdat die samesteller resepte vir die laer stand en boere wou insluit en Apicius se resepte vir die elite geskryf was.

³³ Reay Tannahill, *Food in history*, pp. 86-87.

³⁴ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 20, 215.

duur en veral peper wat die gewildste spesery was, was slegs vir die rykes beskore. Volgens Tannahill is 'n Romeinse pond peper (ongeveer 350 g) in die tyd van Christus teen 250 huidige Engelse pond sterling in Rome verkoop.³⁵ Soos sout, is dit as geld gebruik en mense het vir peper as betaling gewerk. Toe die Wes-Gote Rome in 410 bestorm het, het hulle 3 000 pond peper as deel van die losprys vir die stad geëis.³⁶ Pepersnuffelaars het die groot skale beman en moes seker maak dat peper wat verkoop is sonder byvoegings was. Byvoegings was mosterd, fyngemaakte sade soos jenewerbessies, fyn doppe van sade, ertjiemeel en selfs stof wat van die vloere gekom het. Hierdie snuffelaars is *grossarii* genoem en leef nog in die Engelse woord *groceries* voort.³⁷ Die armes kon nie peper bekostig nie en het gemmer in plaas daarvan gebruik. Nadat peper meer bekostigbaar geword het, is gemmer saam met peper gebruik; so is dit vandag nog in sommige Afrikaner-huishoudings. Die Afrikaanse spreekwoord dat iets *peperduur* is, herinner mense steeds daaraan dat peper buiten saffraan, in die sewentiende en agtiende eeu ook aan die Kaap die duurste Oosterse spesery was wat by die bereiding van kos en medisyne gebruik is.

Jane O'Hara-May wys tereg op die onlogiese redenasie van mense wat beweer dat speserye gebruik is om die smaak van bedorwe kos, veral van vleis, te verdoesel. Die mense wat duur speserye kon bekostig, was juis die rykes wat toegang tot vars produkte gehad het. Die gebruik van speserye het gegaan oor die smaak wat dit aan kos gegee het en bykomend was die geloof dat sommige speserye goed vir die gebruiker se gesondheid was.³⁸

Die Arabiere wat die handelsroetes na die Ooste beheer het, se buitensporige pryse vir speserye het Europese handelaars genoop om self 'n roete na die Ooste te vind. In die eerste eeu v.C. het die Grieke die geheim van die passaatwinde na die Ooste bemeester en tot die speseryhandel toegetree. Hulle is in die eerste eeu n.C. deur die Romeine gevolg wat die reis van die kus van die Rooi See na die Ooste en terug, binne 'n jaar voltooi het. Rome se mag het teen 117 n.C. so uitgebrei dat die Romeinse Ryk <l die beskawings aan die Middellandse See ingesluit het. Die Romeine het toe reeds deur middel van Arabiese handelaars 'n florerende handel met China en Indië gehad en het glas, metale soos koper,

³⁵ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 87.

³⁶ Lois Johnson, *What we eat*, p. 94; Reay Tannahill, *Food in history*, p. 91; Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 44 wys daarop dat die Romeinse pond (libra) uit ongeveer 12 onse (350 g) bestaan het. Daar was 16 onse in die Kaapse pond.

³⁷ Lois Johnson, *What we eat*, p. 95.

³⁸ Jane O'Hara-May, *The Elizabethan dietary of health*, p. 262.

tin en lood asook munte uitgevoer. Die belangrikste aankope uit die Ooste was sydoek uit China, wierook uit Arabië, en moeseliendoek en speserye uit Indië wat van die speserye uit ander lande gekry het.³⁹

In die vierde eeu het die Christelike geloof die amptelike geloof van die Romeinse Ryk geword. Die Ryk wat te log geword het om vanuit een sentrale punt bestuur te word, is in twee verdeel. 'n Nuwe Christelike hoofstad Bisantium (Konstantinopel) is in 330 n.C. in die Bisantynse Ryk gestig. Rome wat die westelike deel van die Ryk bestuur het, het in 476 n.C. voor die Germaanse aanslag geval. Daarna het 'n Ostrogotiese ryk in die westelike deel tot stand gekom.

Met die verbrokkeling van die Romeinse Ryk in die vyfde eeu n.C. het die ekonomiese magsbasis na Konstantinopel in die Bisantynse Ryk verskuif. Die val van die Wes-Romeinse Ryk het die Middeleeue in Europa ingelui. Dit sou tot die vyftiende eeu duur. Die hele gebied wat vandag as Eurasië bekend staan, is deur rondtrekkende en plunderende barbare in beroering gebring. Handelsroetes het so onveilig geword dat die speseryhandel van die Ooste na Europa feitlik tot stilstand gekom het.

Die Bisantynse Ryk is verswak deur voortdurende aanvalle aan drie fronte deur Noormanne, Russe en Turke. Toe die Turke Klein-Asië verower en hulle in Anatolië vestig, het keiser Alexius Comnenus in 1095 n.C. sy voorganger se pleidooi om bystand van Rome herhaal, sodat Konstantinopel nie in die hande van die Mohammedane sou val nie. Drie van die vyf Christelike patriargate, Alexandrië, Jerusalem en Antiochië, was toe reeds in die hande van die Mohammedane en die gevaar het bestaan dat die laaste twee, Rome en Bisantium, dieselfde weg sou volg. Pous Urbanus II het gevolglik die Christene opgeroep tot 'n heilige oorlog om die Heilige Land, Palestina, van die Mohammedane te bevry. So het die kruistogte in 1095 begin.⁴⁰

Die hawestede Venesië en Genua het munt uit die kruistogte geslaan, want die skepe wat die kruisvaarders oor die Middellandse See vervoer het, het teruggekeer met handelsware waaronder speserye was. Die mense in Europa van wie baie na die verbrokkeling van die Romeinse Ryk nie die duur speserye kon bekom nie, het opnuut beleef hoedat speserye oninteressante kos opkikker en smaaklik maak en die speseryhandel het 'n sterk oplewing in Europa getoon.

³⁹ Vicky Egan & Anne McRae, *The illustrated history of the world*, p. 46; H.G. Wells, *The outline of history*, p. 249.

⁴⁰ Robert E. Lerner *et al*, *Western civilizations*, p. 327; Geoffrey Barraclough (ed.), *The Times atlas of world history*, pp. 88, 90.

Toe Konstantinopel in 1453 voor die Mohammedaanse Turke val, is die deur na die Ooste van die Middellandse See af vir die Weste gesluit. Venesië wat as die sterkste Europese handelstad uit die Middeleeue getree het, het wel nog met die Arabiere handel gedryf, maar die speserye het vir die meeste gebruikers in die Weste onbekostigbaar geword. De Klerk wys daarop dat die Arabiere groot waarde aan hulle voordelige handel met Europa geheg het. Lande wat tolgeld geëis het, het die roetes deur hulle lande beveilig, maar die Turke het op die handel neergesien, hoë belasting op handelsware gehef en handelaars beroof.⁴¹ Die soeke na 'n ander roete na die speseryryke Ooste het derhalwe in alle erns begin.

Die Portugees, Don Pedro, het in 1428 in Venesië 'n afskrif bekom van Marco Polo se boek wat sy reise in die Verre Ooste beskryf het.⁴² Hy het dit aan prins Hendrik gegee wat later die naam Hendrik die Seevaarder gekry het, weens sy ywer om 'n seeroete na die Ooste te vind. Daar word vermoed dat diJ reisbeskrywing vir Hendrik bevestig het dat die Arabiere bangmaakstories oor die verkryging van speserye in die Ooste vertel het, bloot om hulle handelsmonopolie te beskerm. Die Portugese se pogings om 'n roete om Afrika te vind, was suksesvol en in 1499 het Vasco da Gama met 'n lading speserye uit die Ooste teruggekeer. Die "monopoliehouers" van die destydse speseryhandel, Egipte, die Arabiere en Venesië, het probeer om die Portugese uit die Ooste te dryf, maar in 1509 is hulle by Diu verpletterend verslaan deur Don Francisco d'Almeida, die eerste Portugese onderkoning in die Ooste. Venesië se handelsmag in die Middellandse See was hiermee gebreek en Portugal het die monopolie tot die speseryhandel in Europa bekom.⁴³

Met die Verdrag van Tordesillas in 1494 het pous Alexander VI aan Spanje en Portugal die alleenreg tot handel buite Europa gegee. Daarvolgens het 'n denkbeeldige lyn 370 seemyl wes van die Kaap-Verdiese Eilande die wêreld verdeel; die handel met gebiede wes van die lyn sou aan Spanje behoort en diJ met lande oos van die lyn aan Portugal.⁴⁴ Karel II van Spanje wat ook Karel V van die Heilige Romeinse Ryk was, het hom by diJ verdrag gehou. Hy het sy Hollandse onderdane se handel tot oorlandroetes, die hawens van die Franse en Engelse kuste en die Hansestate beperk. 'n Verbod is ook op die bou van groot seevarende skepe geplaas. Die Hollanders se handel met Spanje en Portugal waar hulle speserye, sout, olie, tee en materiaal vir verspreiding gaan haal het, is egter oogluikend toegelaat omdat diJ

⁴¹ P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, p. 75.

⁴² Hy was 'n Italianer wat Indië en China ca. 1271-1295 besoek het. Daar word ook vermoed dat hy die eerste persoon was wat die magnetiese naald wat aan die Chinese sedert die eerste eeu n.C. bekend was, na Europa gebring het.

⁴³ P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, pp. 83-84; Grant Uden (ed.) *et al*, *World history*, p. 236.

⁴⁴ Grant Uden (ed.) *et al*, *World history*, p. 876.

lande afhanklik was van graan wat die Hollandse skepe van die Oossee af gebring het.

Die Hollanders was in diJ tyd reeds 'n sterk seevarende nasie wat hul eie skepe gebou het en welvarend geword het deur goedere oor die hele Europa te versprei. Die Hollandse skepe was ook in die Middellandse See en aan die Engelse kus bedrywig. Sir Walter Raleigh (1552-1618) het aan Jakobus I (1603-1625) gerapporteer dat vir elke sestig Engelse skepe wat jaarliks in die Noordsee opereer, daar 1 000 Hollandse skepe was. Na diJ handel met die Skandinawiese en Noord-Duitse gebiede is in daardie tyd in sowel Holland as Engeland as die Oosterse handel verwys. Die stadsbestuur van Amsterdam, die belangrikste stad in die provinsie Holland, het deur wetgewing soos dat geen diskriminerende tolgelde of belastings teen nie-Hollandse handelaars gehef sou word nie, handelaars na diJ stad gelok.⁴⁵ H.B. Thom wys op die Florentynse geskiedskrywer en staatsman Guicciardini wat in ongeveer 1560 vermeld het dat daar twee maal per jaar honderde groot koringskepe (soms soveel as vyfhonderd) uit die Oossee in die Amsterdamse hawe voor anker gelê het.⁴⁶

Die Hollanders het 'n mate van verbondenheid gehad met Karel V van die Heilige Romeinse Ryk (1519-1556). Hy is in Gent gebore en kon hulle taal praat, maar sy Spaanssprekende seun Filips II (1556-1598) wat Spaanse raadgewers in die plek van sy pa se Hollandse raadgewers aangestel het, was vir hulle 'n vreemdeling.

As kampvegter vir die Roomse geloof het Filips II die Roomse inkwisisie ook in Holland laat optree. Die teregstelling van duisende Protestante was in 1566 die oorsaak dat die vryheidstryd teen Spanje begin is. Die Hollandse adel het as vasale van die vors waar hulle grond besit het, 'n groot mate van outonomie en selfs medeseggenskap in die regering gehad. Ook die stede het 'n groter mate van onafhanklikheid as elders in Europa geniet. Filips se inmenging in elke aspek van hulle lewens het hierdie onafhanklikheid aan bande gelê. Dit en die feit dat hy die welvarende Hollanders belas het om Spanje se koffers te vul, het die Katolieke in die Nederlande ook teen hom laat draai.⁴⁷ Een van die probleme was die Spaanse leër wat na die beëindiging van die oorlog teen Frankryk in Holland gehou is om die Hollanders te onderdruk. Die Hollanders is belas om diJ leër te betaal. Die eienaardige situasie het toe ontstaan dat Holland nog steeds aan Spanje koring gelewer het omdat diJ se skepe met buite-Europese handel besig was. Holland het die Spaanse geld

⁴⁵ C.L. Leipoldt, *Jan Van Riebeeck*, pp. 35-36.

⁴⁶ H.B. Thom, Die opkoms van die Nederlandse handel, in A.J.H. van der Walt *et al*, *Geskiedenis van Suid-Afrika* 1, p. 21.

⁴⁷ P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, pp. 157, 159-160.

nodig gehad om die oorlog teen Spanje te voer.⁴⁸

Die sewe noordelike Protestantse provinsies het in 1579 onder aanvoering van Holland en Seeland met die verdrag van die *Unie van Utrecht* tot verenigde optrede teen Spanje besluit. Suidelike Protestantse stede in Vlaandere en Brabant het by hulle aangesluit. Die ander suidelike provinsies wat bang was vir Protestantse oorheersing het die *Unie van Arras* gesluit om oor die herstel van die regte van die adel en die stede, asook die onttrekking van Spaanse troepe met Filips II te onderhandel. Nadat Spanje weer die suidelike Protestantse stede verower het, het baie handelaars na die noorde getrek. Dit het tot die verskuiwing van die handelswaartepunt van Antwerpen in die suide na Amsterdam in die noorde bygedra.⁴⁹

Nadat hy in 1580 ook heerser van Portugal geword het, het Filips II by tye die Spaanse en Portugese hawens vir die Hollanders gesluit. Die wesenlike vrees het by die Hollanders bestaan dat dit nie by sporadiese gevalle sou bly nie en dat hulle die winsgewende handel sou verloor in goedere wat Spanje en Portugal uit Amerika en die Ooste gebring het. Sedert 1581 het die noordelike provinsies Filips II nie langer as hulle vors erken nie. Vir hulle het die oorlog toe nie meer oor die herstel van hulle regte gegaan nie, maar oor algehele onafhanklikheid van Spanje.⁵⁰ Karel V het 'n groot skuld las nagelaat. Filips II het net aan Fuggers ('n finansiële groep), 4 000 000 gulde geskuld en het om sy staatskoffers te vul, begin om Hollandse skepe in Spaanse en Portugese hawens te konfiskeer. In 1595 is op tussen 400 en 500 skepe met hul bemanning in Spaanse en Portugese hawens beslag gelê.⁵¹ Dit het hierna vir die Hollanders noodsaaklik geword om regstreeks met die Ooste handel te dryf of as 'n handeldrywende nasie onder te gaan.

Hulle het daarin geslaag om die Spanjaarde terug te dryf en in 1609 is onafhanklikheid aan wat toe bekend was as die *Verenigde Provinsies* toegestaan. Die Engelse en Franse het in daardie stadium reeds die onafhanklikheid van diJ staat erken. Dit was egter eers met die *Verdrag van Wesfale* in 1648 dat die Hollandse Republiek wyer erken is.⁵² Teen daardie tyd was Holland die grootste handelsmag in Europa en het sy skepe twee derdes van die

⁴⁸ P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, pp. 157, 166; Shepard B. Clough & Charles W. Cole, *Economic history of Europe*, p. 164.

⁴⁹ P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, p. 163.

⁵⁰ P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, pp. 163-166.

⁵¹ Shepard B. Clough & Charles W. Cole, *Economic history of Europe*, pp. 157, 169-170.

⁵² Charles Tilly, *European revolutions 1492-1992*, pp. 61-65.

wêreld se handelsprodukte vervoer.⁵³

Die Hollanders se ideaal om direk met die Ooste handel te dryf, is bereik nog voordat onafhanklikheid van Spanje verkry is. Die sleutel vir die Hollanders se eerste suksesvolle vaart na die Ooste, was Jan Huyghen van Linschoten se geskrif getiteld *Itinerario* wat in 1595 in druk verskyn het. Hierin is die Portugese se seevaartgeheime, seeroetes na Indië en inligting oor die hawens in die Ooste beskryf. Linschoten was 'n Hollander wat in 1582 in diens van die nuut-aangestelde Aartsbiskop van Goa na Indië geseil het en eers weer in 1592 na Holland teruggekeer het.⁵⁴

In 1595 het die Hollander, Cornelis Houtman, met vier skepe, 248 man en honderd kanonne na Java vertrek. 'n Kompanjie van nege handelaars het 29 000 floryne bygedra tot die reis wat deur die regering met kruit vir die kanonne gesteun is. Hulle was in 1597 terug in Holland met slegs drie skepe en 'n derde van die bemanning. Die vraag wat hulle teruggebring het, was teleurstellend klein, want die Portugese het daarin geslaag om die Oosterse handelaars te laat glo dat die Hollanders seerowers was. Die Hollanders het nietemin baie op die reis geleer en meer kompanjies is gestig sodat daar in 1598 reeds 22 skepe na die Ooste gevaar het. Onder die goedere wat vier skepe in 1599 teruggebring het, was 300 ton peper, 125 ton naeltjies en 10 ton neutmuskaat waarop die handelaars honderd persent wins gemaak het. Teen 1601 het vyftien vlote bestaande uit altesame 65 skepe die Ooste met goeie resultate besoek. Teen 1608-1610 sou Holland oor 16 289 skepe met 'n bemanning van 159 825 beskik.⁵⁵

Om mededinging tussen die seevaartgroepe uit te skakel, is die *Generale Vereenighde Nederlantsche Geoctroyeerde Oostindische Compagnie* (VOC) in 1602 gestig met sewentien direkteure bekend as die Here XVII. De Klerk wys daarop dat die Here XVII die alleenreg vir 21 jaar (uiteindelik verleng tot byna 200 jaar) van hulle regering gekry het om in die Ooste handel te dryf. In hierdie gebied kon hulle verdrae sluit, forte bou en troepe aanhou. Hulle het in 1619 by Batavia (vandag Djakarta) 'n hawe aangelê en Malakka in 1641, Ceylon (Sri Lanka) in 1658, Cochin in 1660, Celebes in 1661 en Makassar in 1680 verower.⁵⁶ Deur diJ verowering het die Hollanders die alleenhandel in neut, foelie, naeltjies en kaneel verkry.

⁵³ P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, p. 171.

⁵⁴ S.F.N. Gie, *Geskiedenis van Suid-Afrika* 1, p. 35.

⁵⁵ Shepard B. Clough & Charles W. Cole, *Economic history of Europe*, p. 170.

⁵⁶ P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, pp. 166, 247.

Anders as die Portugese, het die Hollanders geen vaste halfwegstasie op hulle lang reise na en van die Ooste gehad nie en by gebrek aan vars voedsel het soveel sterftes op die lang seereis voorgekom, dat 'n verversingspos noodsaaklik geword het. Die Here XVII het in September 1650 besluit om 'n verversingspos aan die suidpunt van Afrika te stig by wat die Portugese seevaarder Dias *Cabo Tormentosa* (Kaap van Storms) genoem het. Sy koning, Johan I, het die naam verander na *Cabo de Boã Esperança*, (Kaap die Goeie Hoop), omdat die feit dat hulle om die punt van Afrika geseil het, gedui het op die moontlikheid dat hulle Indië sou bereik.

So het dit gebeur dat die gebruik van speserye en die gepaardgaande ekonomiese en politieke implikasies daarvan, die direkte oorsaak was dat 'n Europese beskawing - met 'n koskultuur wat verskil het van dié van die inheemse bevolking - aan die suidpunt van Afrika oorgeplant is.

Omdat Holland geografies 'n klein landjie is, is baie nie-Hollanders, veral Duitssprekendes van die Heilige Romeinse Ryk, deur die VOC in diens geneem. 'n Bonte versameling van Hollanders, Duitssprekendes, Franse, Portugese, Engelse, Skandinawiërs, Russe, Arabiere, Oosterlinge soos die slawe en politieke gevangenes van die Oos-Indiese eilande, Indië en China asook slawe van Madagaskar, Wes- en Oos-Afrika, die Koikoin en San is aan die Kaap saamgegooi.⁵⁷ Uit hierdie hutspot van nasies het die Afrikaner ontwikkel.

By die aanvang van hierdie studie is van die veronderstelling uitgegaan dat die enigste wanpersepsie oor die Kaapse koskultuur wat behandel behoort te word, die gewaande onkunde van die Hollanders ten opsigte van die speserykookkuns was. In daardie stadium is gemeen dat 'n gastronoom soos Jean Brillat-Savarin 'n groot probleem sou hê om sy credo "Sê my wat jy eet en ek sê jou waar jy woon," gestand te doen, omdat daar oënskynlik soveel verskillende bydraers - met uiteenlopende koskulture - tot die Kaapse kookkuns was.⁵⁸

Navorsing het die teendeel bewys. Die mengelmoes Kaapse gemeenskappe se belangrikste tale was dialekte van sewentiende-eeuse Nederlands, Koikoin, San, Portugees en Maleis.⁵⁹

⁵⁷ Volgens George McCall Theal in *Het begin van de Zuid-Afrikaansche geschiedenis* 1, p. 22, het die inheemse bevolking hulself Khoikhoi genoem. Die Hollanders het hulle Hottentotte genoem. Hulle was meestal veeboere wat trots op hulle herkoms was en hulself as die meerderes beskou het van die San, 'n inheemse jagtersvolk, wat deur die Hollanders Boesmans genoem is. In hierdie studie word die benamings Koikoin en San gebruik, maar waar Hottentot en Boesman in aanhalings voorkom, word dit onveranderd gelaat.

⁵⁸ Jean Brillat-Savarin (1755-1826) was 'n Franse magistraat, politikus en gastronoom.

⁵⁹ Maleis-Portugees was die *lingua franca* van die Oos-Indiese eilande.

Dit was egter Hollands, die taal van die bewindhebbers, wat die onbetwisbare *lingua franca* aan die Kaap geword het en waaruit Afrikaans ontwikkel het. Soos die Hollanders se taal, sou dit ook hulle koskultuur wees wat deel van hulle nageslag, die Afrikaners, gebly het. Uit die hoofstukke wat volg, sal dit blyk dat Brillat-Savarin geen probleem sou gehad het om die Kaapse koskultuur van 1652 tot 1806 te tipeer nie. Hy sou dit as 'n Europese koskultuur met sterk wortels in die Persiese, Romeinse en Arabiese kookkuns beskryf het.

Hoofstuk 2

DIE VESTIGING VAN DIE KOSKULTUUR 1652-1707

2.1 Van Riebeeck vestig 'n verversingspos en nuwe koskultuur 1652-1662

Op die twee en dertigjarige Jan Anthonisz van Riebeeck het die taak in 1652 gerus om die Hollanders se eerste vaste halfwegstasie aan die Kaap te vestig. As hoof van die sending na die Kaap, sou hy en sy vrou, Maria de la Quellerie, meer as enigiemand anders, die oorgeplante Europese koskultuur aan die Kaap beïnvloed.

Jan van Riebeeck was die seun van Anthonij Janzoon van Riebeeck wat 'n skeepdokter was en vermoedelik op 'n reis na Suid-Amerika in 1639 in Brasilië gesterf het. Volgens B`eseken is Jan op 21 April 1619 in Culemborg gebore.¹ Sy oupa Govert Gaasbeeck wat sy mentor was, was 'n welvarende handelaar en vir baie jare burgemeester van die dorp. Benewens Hollands was Jan Frans en Duits magtig en het waarskynlik op skool met Latyn en Grieks kennis gemaak.²

A.J. B`eseken het 'n volledige studie van Jan van Riebeeck se lewensloop gemaak en die weergawe wat volg kom uit haar werk *Jan van Riebeeck en sy gesin*. Op 19 April 1639 het Jan wat deur die kamer van Delft aangestel is as onderchirurgyn, op die *Hof van Holland* na Batavia vertrek. Die skip het aan die weskus van Afrika gestrand en die oorlewendes is eers 'n jaar later deur die *Zutphen* opgepick en na Batavia geneem. Na sy aankoms in Batavia het Jan besluit om "assistant tot de penne" by die Algemene Sekretaris te word. Hierna het hy vinnig opgang gemaak. In 1642 het hy as sekretaris van ambassadeur Pieter Soury na Atjeh (in Sumatra) gegaan. Hy was op Malakka en van die ander eilande waar die VOC handelsposte gehad het. Hy het ook op Tai Wan (Taiwan, vroeër Formosa), vertoef. As onderkoopman is hy saam met opperkoopman Jan van Elseracq na Japan waar op die eiland Desima oor die prys van sy onderhandel is. In 1645 is hy as waarnemende opperhoof in die koninkryk van Tonkin, suid van China aangestel. Sy hoof, Van Bouckhorst, was baie tevrede met wat Van Riebeeck daardie jaar in sy afwesigheid bereik het. Hy het die taal van die gebied bemeester, vriende met van die inwoners gemaak en die handel het gefloreer.

¹ A.J. B`eseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. 3; D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 6, wys op aantekeninge van Jan se seun Abraham waarvolgens sy pa se geboortejaar ooreenstem met die datum wat B`eseken gee; E.C. GodJe Molsbergen, *Jan van Riebeeck en zijn tijd*, p. 8, noem 1618 as geboortedatum.

² C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, pp. 20-21.

In 1647 toe Van Bouckhorst aftree, het Van Riebeeck nie die verwagte bevordering gekry nie, maar is na Holland teruggeroep en ontslaan omdat hy privaat handel gedryf het. Dit was iets wat alle amptenare in die Ooste beoefen het om hulle karige salarisse aan te vul en is oogluikend toegelaat. B`eseken is van mening dat jaloesie van kollegas wat self die bevordering wou hê, 'n rol in Van Riebeeck se ontslag gespeel het. Op pad terug na Holland het die vloot waarmee hy gereis het, by die Kaap aangedoen en agtien dae vertoef om die oorlewendes op te pik van die *Haarlem* wat 'n jaar tevore gestrand het. Onderkoopman Leendert Janszen en Matthys Proot wat op die *Haarlem* was en 'n jaar aan die Kaap gebly het, het by hulle aankoms in Holland 'n "Remonstrantie" aan die Here XVII³ gerig waarin hulle aanbeveel het dat 'n verversingspos aan die Kaap gestig word om skepe van vars produkte te voorsien. In Desember 1651 is besluit om Jan van Riebeeck as opperhoof na die Kaap te stuur.⁴

Van Riebeeck is intussen, na sy terugkoms in Holland, getroud. Hy het in sy outobiografiese aantekeninge vertel van sy huwelik op 18 Maart 1649 met "d'eerbare jonge dochtre Maria de la Queillerie, oud zijnde 19½ jaren, wiens vader was Abrahamus de la Queillerie, in zijn leven praedikant tot Rotterdam van de Franse en Duytse Nederlandse Gereformeerde Gemeente, ende haar moeder was Marie du Bois, dochter van d'Heer Noë du Bois, in zijn leven geweest commandeur en capiteyn majoor van Nieuvaart of de Clundert."⁵ Daar is min oor haar geskryf, maar uit 'n aanhaling van Mees kry 'n mens 'n idee van haar karakter. Mees se gegewens oor Maria het van 'n Franse biskop, Nicolaes Etienne, gekom. Hy was van Mei 1660 tot Maart 1661 na die stranding van die *MarJchale* aan die Kaap en het haar gasvryheid dikwels geniet. Hy het haar beskou as een van die wysste vroue wat hy geken het en iemand vir wie almal lief was. Sy het volgens hom geen vooroordeel getoon nie en afgesien van waarmee sy ook al besig was, haar gevoelens nooit laat deurskemer nie, al was daar ook meningsverskil. As dogter van 'n predikant was sy goed onderlê in die Heilige Skrif, maar sy was nie eiewys nie en as sy 'n weduwee was, sou hy haar kon katoliseer. Die biskop het voorts gebieg dat hy hom skaam om soveel goeds van 'n Hugenoote te skryf.⁶

³ In hoofstuk 1 is verduidelik dat die Here XVII die oppergesag van die VOC was wat in Holland gesetel was. Die liggaam het bestaan uit verteenwoordigers van die maatskappye wat 'n belang in die VOC gehad het.

⁴ A.J. B`eseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, pp. 16-17, 21-22, 25-26, 28, 32-33, 34-37, 45-46.

⁵ Aangehaal uit D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 25.

⁶ W.C. Mees, *Maria Quevellerius - huisvrou van Jan van Riebeeck - en haar omgewing*, pp.124-125: uit 'n brief van Pierre Coste, skrywer van *Saint Vincent de Paul en correspondance*.

Op 6 April 1652 het die *Drommedaris*, een van die vyf skepe wat Van Riebeeck, sy vrou en helpers vervoer het, in Tafelbaai anker gegooi. Dis moeilik om te bepaal presies hoeveel mense saam met Van Riebeeck aan wal gegaan het omdat soveel mense siek was en kort na hulle aankoms gesterf het. Op die *Walvis* en die *Oliphant* wat eers op 3 Mei die Kaap bereik het, is onderskeidelik 45 en 85 mense dood. Daar was ook baie siekes. Van Riebeeck was veronderstel om naas administratiewe personeel, tagtig werkers te hê. Hierdie werkers se getal het as gevolg van siekte so verminder dat hy van die matrose agtergehou het toe die *Reiger* en *Drommedaris* aan die einde van 1652 vertrek het. Volgens B`eseken het die geselskap aanvanklik bestaan uit 125 mense waarvan vyftien vroue en kinders was.⁷

Met kommissaris Rijckloff van Goens se besoek aan die Kaap op 16 Maart 1657, het hy in sy verslag aan die VOC geskryf dat daar honderd man op die betaalstaat is, asook tien vryburgers,⁸ ses gevangenes, ses vroue, twaalf kinders en tien slawe.⁹ Hy het die Kompanjie versoek om die vroue van die vryburgers toe te laat om na die Kaap te kom. Die tien slawe en hulle herkoms word aan die einde van hierdie hoofstuk bespreek.

Van Goens het ook in daardie tyd die Amsterdamse maat rakende gewigte in die Kaap ingestel. Twee en dertig loot of sestien onse was gelyk aan een pond waarvoor die afkorting lb gebruik is.¹⁰ Een pond was ongeveer 450 gram. Die pondstelsel is vir meer as drie eeue eers aan die Kaap en later in Suid-Afrika gebruik totdat die metrieke stelsel deur die *Wet op Meeteenhede en Nasionale Meetstandaarde* in 1973 aanvaar is.¹¹

Voordat die Kaap beroemd geword het vir die kookkuns wat daar beoefen is, sou Van Riebeeck en sy gevolg 'n bittere aanpassingstyd deurmaak waartydens hulle dikwels hongersnood in die gesig gestaar het. Twee maande na hulle aankoms hier te lande het oorlog tussen Holland en Engeland uitgebreek. Die retoervloot wat hulle kosvoorraad moes aanvul, het uit vrees dat die Engelse miskien die Kaap beset het, verby die Kaap geseil en slegs enkele skepe het hier aangedoen. Van Riebeeck wat bang was dat die Engelse die Kaap sou beset, het alle werksaamhede gestaak en sy mense aan die werk gesit om 'n fort te

⁷ A.J. B`eseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, pp. 64, 78-80.

⁸ Kyk vir verduideliking onder Inleiding, p. 1, voetnoot 4.

⁹ C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, p. 156.

¹⁰ A.J. B`eseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. 131. Vir lengte-mate is die "Rijnlandse mate" gebruik: 12 duim was een voet, 12 voet 1 roede, 600 vierkante roede 1 morg en 2 000 roede 1 myl. Volgens voetnoot 10, *Daghregister* III, p. 456, het D.B. Bosman & H.B. Thom, 'n pond as 12 onse gereken. In hierdie studie is omskakelings van gewigte na die metriekestelsel volgens die Amsterdamse maat bereken soos deur B`eseken aangedui.

¹¹ Wet 76 van 1973 is op 5 Julie 1974 in werking gestel.

bou. Eers op 15 Augustus 1654 het Van Riebeeck die brief gekry wat hom in kennis gestel het dat die oorlog reeds op 15 Mei 1654 beëindig is.

Van Riebeeck het 'n dagboek (*Daghregister*) gehou waarin al die wel en wee wat hulle beleef het, aangeteken is. Tensy in die voetnote anders aangedui word, is die volgende bespreking gegrond op daardie *Daghregister* wat uit drie volumes bestaan, en in 1952 deur die Van Riebeeck-Vereniging (VRV) uitgegee is. Bladsyaanwysings word net verskaf as 'n saak verskeie datums betrek of as daar na verklarende aantekeninge van die redakteure verwys word. Die teksversorging en taalkundige aantekeninge in *Daghregister* is deur dr. D. B. Bosman en die geskiedkundige aantekeninge deur dr. H. B. Thom gedoen. Bosman bespreek in die Inleiding tot die *Daghregister* die verskillende uitgawes wat daarvan verskyn het (pp. XXV-XXX). Hy wys op die formidabele taak wat Van Riebeeck en sy skrywers gehad het om daagliks van hulle doen en late aan die Kaap boek te hou. Hy noem dit dat afgesien van 'n kopie van die Kaapse teks, die Here XVII in Holland, die Goewerneur-Generaal en Rade in Indië onder wie se beheer die Kaap geval het, en partymaal die verskillende kamers in Holland, kopieë ontvang het. Omdat die gevaar bestaan het dat die posskip kon vergaan of gekaap word, is al die stukke gedupliseer en is twee stukke met verskillende skepe aan elke ontvanger gestuur. Dit het beteken dat die skrywers minstens ses, en soms meer tekste met die hand moes skryf. Die oorspronklike teks is blykbaar deur Van Riebeeck saamgeneem toe hy die Kaap verlaat het en dit het verlore gegaan. Die Kaapse teks was in 'n baie swak toestand en daarom is die kopie in die Haagse Argief vir die Van Riebeeck-Vereniging se uitgawe gebruik, behalwe vir die inskrywings van 22 April 1654 tot 23 April 1655 wat in die Haagse kopie ontbreek het en waarvoor die Kaapse kopie gebruik is (vgl. p. XXXVII in die *Daghregister*).

Kort na Van Riebeeck en sy geselskap se aankoms het 'n besonder strawwe winter aangebreek waartydens die reën dikwels met hael gepaard gegaan het. Van die werkers het na die seereis aan skeurbuik gely en was gevolglik baie swak. Baie van die mense wat in tente gebly het, het kort na hulle aankoms siek geword aan "rooiloo" (bloeddiarree) en koors. Die verswakte werkers het gesukkel met die nat planke waarmee hulle skuilings moes bou. Op 7, 8, en 10 Junie 1652 klink die gewoonlik optimistiese kommandeur desperaat wanneer hy skryf dat dit daar "tegenwoordigh een arm ende ellendigh leven" is. Hy noem dat daar "schaers 50 tamelijck gesonden menschen" in sy gevolg is en dat baie mense sterf. Die kosvoorraad was benard en die hardebrood (ook beskuit genoem), het natgereën en gemuf. Hulle het nie vleis gehad nie, want die verwagte ruilhandel met die Koikoin om vee te kry, het nie plaasgevind nie en slegs voldoende groente en wyn was

beskikbaar om party van die siekes te lawe. Die mense het net begin herstel van die siekte, toe die groot reën op 22 Julie 1652 begin en die fort oorstrom. Daardie aand het die oorstroming sy eerste tol geëis met die sterfte van die vrou van die opperchirurgyn. Sy sou deur talle meer sterftes van verswakke honger mense gevolg word.

Tussen al die swaarkry in die eerste jaar na hulle aankoms, het dit die Europeërs geluk om 'n bron van sout te ontdek. Op 20 Mei 1652 het hulle in die omgewing van die wrak van die Haarlem wat in 1647 gestrand het, soveel sout gekry dat hulle nie meer daarvoor van die vaderland afhanklik sou wees nie. Op Vrydag 13 Desember 1658 rapporteer Van Riebeeck dat die mense wat gaan sout haal by die panne die sout bemors sodat dit sanderig en vuil is. Om diJ rede is die monopolie vir die raap van sout in al die soutpanne aan die Kaap aan die "vrije Saldanha vaerders" gegee, op voorwaarde dat hulle sout slegs aan die Kompanjie kon verkoop en dat die sout skoon en droog moes wees. Mense wat self gaan sout bymeekaarmaak het, sou beboet word.¹²

Gebrek aan voldoende kos vir sy mense was in die volgende vyf jaar Van Riebeeck se grootste probleem. Die eerste groente is deur die reëns weggespoel en die mense het begin murmureer oor die swaar werk en gebrek aan kos. Van Riebeeck teken op 26 September 1652 in sy dagboek aan dat hulle geen vis kon trek nie en dat die werkers net twee maaltye per dag kon kry; "smorgens gort ende savonts erten." Die voorraad sou slegs twee maande hou. Die broodrantsoen per man is verminder tot 3 pond per week (1¼ kg). Van Riebeeck spreek die versugting uit: "willen Godt de Heere bidden dat het bijtijts versien sal."

Die vermindering van maaltye as gevolg van 'n gebrek aan voorrade, loop soos 'n refrein deur Van Riebeeck se *Daghregister*. Op 14 en 15 April 1654 rapporteer hy weer dat hy beveel het dat slegs twee maaltye per dag bedien mag word "namentlijk 's morgens omtrent thien uyren tot de vouchcost (ontbyt) cool, warmoes (blaargroente en kruie) met weynich speck om wat smaecks te hebben daarin gecooct, ende 's avonts yder man ½ penguyn, ter tijt ons Godt de Heere nader ontseth sal gelieven...."¹³ Die uitkoms waarop hy gehoop het, was dat 'n skip uit Indië sou kom en "gort off erten dat de principale

¹² *Daghregister* II, pp. 430-431. D.B. Bosman & H.B. Thom, *Daghregister* I, geskiedkundige aantekeninge, p. 438, noem dat hierdie panne by die huidige Rietvlei in die omgewing van Milnerton was; C.F.J. Muller, Die geskiedenis van vissery aan die Kaap tot die middel van die agtiende eeu, in *Argiefjaarboek van Suid-Afrika*, II, 1942, p. 34, meld dat die Saldanhavaarders drie vryburgers was wat toestemming gehad het om by Saldanha vis te vang.

¹³ Pikkewyn; S.P.E. Boshof & G.S. Nienaber, *Afrikaanse etimologieë*, sien die Spaanse en Portugese diminutief *pinguino* / *pinguino* as moontlike oorsprong van die woord, veral as in gedagte gehou word dat die Nederlandse woord vir pikkewyne, *vetganzen* was.

buyekvullinge (stapelvoedsel) sij," sou bring asook rys en brood van Batavia, want die skepe uit die vaderland het gewoonlik net vleis, spek, olie en asyn gebring. Hy rapporteer op 21 tot 23 April 1654 dat hy "niet een corl rijs, nocte boven 3 vaeten gort, ende gansch geen erten off boonen meer hebben om de luijden dagelicx van te schaffen" (te voed). Die volgende dag noem hy dat die werkers so honger was, dat hulle 'n dooie bobbejaan geëet het wat hulle by die berg gekry het.

Die dagboekinskrywing van 18 en 19 Desember 1654 berig dat 'n Engelse skip, die *East India Merchant*, by die Kaap aangedoen het. Die kaptein van die skip, Anthonij Nijpoort, het 'n ope brief van die Here XVII getoon waarin verklaar is dat die vyandelikhede verby was en dat die Engelse as vriende behandel moes word. Hy het aan die kommandeur "goet Engels bier, een keldertje gedistilleerde wateren, met een goede Engelse kaes ende 6 geroockte tongen" geskenk en in wat later 'n Boeretradisie sou word, stuur Van Riebeeck vir die kaptein iets terug, naamlik groente soos kool, wortels en slaai groente.¹⁴

2.1.1 Vleisgebrek te midde van oorfloed

Volgens die remonstrasie van Jansz en Proot het hulle skape en beeste by die "menigte" van die Koikoin geruil.¹⁵ Op 10 April 1652 berig Van Riebeeck dat 'n groepie van nege of tien "Saldaniërs" hulle opwagting gemaak het. Hulle het blykbaar vroeër kontak met die mense van die gestrande Haarlem gehad en kon in gebroke taal duidelik maak dat hulle vee vir koper en tabak sal verruil.

Die naam "Saldanhas, Saldanhars, Saldaniërs" of "Caepmans" is deur Van Riebeeck gebruik vir die Goringhaiquas, 'n groot nomadiese Koikoinstam wat veeboere was. Hulle stamhoof was Gogosoa, ook genoem die Vet Kaptein, en die stam het 500-600 weerbare man gehad.¹⁶ DiJ mense was die eerste Koikoin wat vee aan Van Riebeeck verkoop het. Die name maak slegs sin as 'n mens in gedagte hou dat Tafelbaai in 1503 deur die Portugese bevelvoerder, Antonio de Saldanha, tot *Agoada de Saldanha* vernoem is. De Saldanha wat ook aan Tafelberg sy huidige naam gegee het, is gedood in 'n

¹⁴ *Dagregister* 1, 20 Desember, p. 272. Volgens Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*, is 'n "keldertje" 'n kisse met afskortings wat vyftien vierkantige bottels drank of reukwater kon bevat. Die gedistilleerde water dui in diJ geval op sterk drank.

¹⁵ D.B. Bosman en H.B. Thom, *Dagregister I*, geskiedkundige aantekeninge, p. 428.

¹⁶ George McCall Theal, *Chronicles of Cape commanders*, pp. 30-31. Theal wys daarop dat Autshumao wat deur Van Riebeeck Herry genoem is en sy groep van ongeveer vyftig gesinne aan hierdie stam verwant was, maar nie vee aangehou het nie. Hulle is deur die Hollanders Strandlopers genoem. Die Strandlopers het van veldkos en skulpvis gelewe.

skermutseling met 'n Koikoinstam van wie hulle vee geruil het. Hoewel die berg sy oorspronklike naam behou het, is die baai aan die voet daarvan deur die Hollandse seevaarder, admiraal Joris van Spilbergen, verander na *Tafelbaai*.¹⁷ Van Riebeeck het die genoemde benaminge vir die Goringhaiquas ook later vir kaptein Oedaso se Cochoquas uit die omgewing van die huidige Saldanha gebruik toe hy met hulle begin handel dryf het. Die Hollanders het ook met die Gorachouqua, ook genoem die Tabakdiewe, van hoofman Choro, handel gedryf.

Teen 29 April 1652 kla Van Riebeeck dat daar nog geen teken van die Saldanhas en hulle vee is nie; net die maer honger Strandlopers (Goringhaikonas) met hulle hoofman Herry wat gebroke Engels kon praat, lê om hulle tente. Die inskrywing van 6 Mei toon dat hy die Saldaniërs in die lente met hulle vee verwag. Hy meld dat die Strandlopers met tekens aan hulle verduidelik het hoe om wild met strikke te vang. Op 19 Junie 1652 het die Goringhaiquas nog nie hulle opwagting gemaak nie. Van Riebeeck skryf dit aan die slegte weer toe. Desperaat met baie siekes vir wie hy net 'n bietjie radyse, blaarslaai en bronkors het wat na die haelbuie oorgebly het, moes hulle op wilde aspersies en suring staatmaak. Die kommandeur se versugting is "ons mancqueren beesten ende schapen".

Op 9 en 10 Oktober 1652 het enkele Saldaniërs opgedaag en weer op 19 en 20 Oktober 1652. Elke keer het hulle kom berig dat al hulle mense met duisende stuks vee op pad na die Kaap was en binne enkele dae daar sou opdaag om vee vir koper en tabak te ruil. Hulle is elke keer op brood, wyn en tabak onthaal, maar wou meer hê en het vertel dat die Engelse sommer 'n hele sak brood vir hulle op een slag gee. Van Riebeeck verduidelik dat aangesien hulle vier maande laas voorrade gekry het, hulle spaarsaam te werk moes gaan, maar hy het nogtans ekstra tabak uitgedeel. Hoewel die Saldaniërs opgedaag het, het daar van hulle beloftes om vee te ruil, nie veel gekom nie. Op 11 November 1652 rapporteer Van Riebeeck dat hulle "tot dato noch in alles niet meer als drie koebeesten (beeste) ende 4 schapen van de inwoonders hebben kunnen becomeen...."¹⁸ Van die begin van Desember af is klein klompies vee geruil maar op 13 Desember 1652 "Quamen de Saldanhars met

¹⁷ P.J. Nienaber, *Suid-Afrikaanse pleknaamwoordeboek* 1, pp. 346-347 asook George McCall Theal, *Het begin van de Zuid-Afrikaansche geskiedenis*, p. 180, verduidelik die verandering so: Spilbergen het in slegte weer van St. Helenabaai af gevaar en toe hy by die huidige Saldanha kom, het hy verkeerdelik aanvaar dat hy die Algoada de Saldanha bereik het, en die plek Saldanha genoem. Nadat hy sy fout ontdek het, het hy die oorspronklike Saldanha tot Tafelbaai herdoop. Volgens D.J. Potgieter (ed.), *Standard encyclopedia of Southern Africa* 9, p. 471, beteken die naam Aguada de Saldanha "watering place of Saldanha".

¹⁸ *Beest* het in Nederlands op enige dier gedui. Van Riebeeck gebruik dikwels soos hier nie die gewone Nederlandse vorm *rund* nie en met *koebeest* onderskei hy tussen enige dier (beest) en 'n bees in die Afrikaanse sin van die woord.

duijsenden beesten ende schapen tot dicht bij ons fort, dat haer vee bijnae onder 't onse geraeckten", maar hulle het nie belanggestel om vee te ruil nie. Van Riebeeck kla dat hulle "soo nu en dan een mager, sleght beest ende schaep off 2" na die fort bring.

Van Riebeeck meld op 23 Desember 1652 dat hulle net 89 beeste en 284 skape het. Hieruit moes die skepe voorsien en sy mense gevoed word, want hulle kon vir 'n lang tyd nie vis trek nie. Die moontlikheid het ook bestaan dat die vloot nie voorrade brood, rys, gort, erte en bone sou bring nie. Ongediertes het op 21 en 22 Augustus 1653 onder hulle skape gemaai en al die ganse en eende opgevreet.

Op 19 en 20 Oktober 1653 rapporteer 'n bitter Van Riebeeck dat die eerste groep Koikoin (die Strandlopers) wat hulle aan die Kaap leer ken het, hulle hele beestrop gesteel en die beeswagter vermoor het. Hy kla dat die groep wat niks besit het nie met hulle leier Herry by hulle geskuil het en "doorgaens den buyck gevult" het. Hulle leier het gereeld aan sy tafel geëet en het brood, rys en wyn van elke skip gekry wat in die Kaap aangekom het. Hy het Herry die Hollandse klere wat hy dra, gegee en sy volgelinge het al die velle van die geslagte diere gekry om as kleding te gebruik. Daar was toe opnuut 'n koskrisis, want die kosvoorraad wat deur die skepe voorsien moes word, was uitgeput. Vir die Hollanders was die diefstal 'n dubbele slag, want hulle het nie net hulle vleisvoorraad verloor nie, maar ook hulle hoofbron van melk. Van Riebeeck het daarop gewys dat hulle melkvoorraad al byna in hulle behoeftes van melk, botter en kaas voorsien het en dat hulle van vooraf sou moes leer om daarsonder klaar te kom.

As die nedersetters meer kennis van jag gehad het, sou hulle nie so afhanklik van die Koikoin vir hulle vleis gewees het nie. Die koloniste het egter te midde van 'n oorvloed wild, vleisgebrek gehad. Van Riebeeck rapporteer op 12 Augustus 1652 dat hulle onsuksesvol met strikke is en dat die wild ten spyte van al hulle pogings, altyd net buite trefafstand van hulle kanon bly. Op 18 September 1652 maak hy melding van die baie soorte wild en voëls, maar skryf dat die wild te sku is en hulle roers te stadig. Dit is onbegryplik dat die arme uitgehongerde werkers (Van Riebeeck noem hulle "volck") nie toegelaat is om vryelik te jag nie "omhet abonante (volop) wilt niet ontijdich te verjagen ende met veel schieten schouw (sku) te maken."¹⁹ Die verbod is eers in 1661 opgehef.²⁰

Dat hulle gewere nie veel beteken het nie, lei 'n mens af van Van Riebeeck se inskrywing

¹⁹ A.J. B`eseken, *Memoriën en instructiën* no. 36, p. 11.

²⁰ M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek* 1, p. 63.

op 24 April 1652 oor hoe hulle gesukkel het om 'n seekoei wat hulle gevang het, te dood. Verskeie koeëls agter die ore het geen indruk op die dier gemaak nie, want "de huijt [was] wel 1 duym dick ende soo hard dat op sommige plaetsen geen musquetscogel door coste (kon) geschoten worden;...." Die dier is eindelijk met 'n skoot reg voor in die kop doodgeskiet. 'n Mens kan jou indink watter fees dit vir die honger mense was. Op 26 Oktober 1652 het hulle 'n seekoei met 'n kanon van die *Reiger* af probeer skiet, maar nie geslaag nie. Hulle het eweneens op 8 Januarie 1655 gesukkel om 'n renoster dood te maak wat in 'n soutpan vasgeval het. Na honderd skote het hulle 'n stuk vleis uit sy ribbes gekap en toe die geweer daar ingedruk vir die doodskoot. Selfs teen 1656 was die nedersetters nog onervare as dit by die jag van wild gekom het. Dit het twee werkers wat op 25 Junie 1656 die siekes se bultsakke (matrasse) met hooi by Soutrivier gaan stop het, geluk om "een lustige, groote steenbocq, wel soo swaer als een Javaens off Engels paert" te skiet. Die bok was volgens hulle deur vier "wolwe" gejaag waarvan twee reeds aan die bok se agterbene gehang het.²¹

Op 2, 3 en 4 April 1654 het Van Riebeeck geskryf oor die skaapramme en nege konyne wat na Robbeneiland geneem is. Daar sou dan veertig ooie en ramme op die eiland wees. Volgens hom het die skape daar beter geaard as in die Kaap en baie vet geword. Hy het ook genoem dat van die skape "door 2 Hottentoes (te die eynde mede geweest) de staerten hadden laeten affsnijden, daer wij schoon braetveth (braaivet) aff maeckten om in plaetse van boter tot de spijs te gebruycken." Van Riebeeck is duideliker wanneer hy op 18 Junie 1657 vertel dat Jan Woutersz vir hom sewe lammersterte van Robbeneiland af gestuur het. Dit was egter die eerste maal dat aangedui is dat die nedersetters vet uitgebraai het van die inheemse vetstertskepe en dat dit op brood geëet is.

Verskeie skrywers het hulle uitgelaat oor die gewig van diJ skape se sterte.²² Van Riebeeck het op 30 Maart 1654 verwys na 'n buitengewone vet ram wat op Robbeneiland geloop het. Die ram was volgens hom so groot soos 'n jaaroud kalf en het die skaal op 170 lb (77½ kg) getrek. Die massa van die stert was 30 lb (13½ kg). Skaapvet sou soms in die toekoms by

²¹ D.B. Bosman & H.B. Thom, *Dagregister* II, p. 48, voetnoot 1, skryf dat dit 'n groter bok moes gewees het as die Suid-Afrikaanse steenbok, maar voel dat Van Riebeeck hom tog nie kon vergis het met wat moontlik 'n eland was nie, want hy onderskei byvoorbeeld op 23 September 1658 tussen elande, herte en steenbokke.

²² Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 121 het gereken dat die sterte tussen 3½ en 4 kg geweeg het; Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* I, p. 144 het geskat dat die sterte se gewig selfs 15 tot 20 kg kon gewees het; Hildagonda Duckitt wat as kind nog hierdie skape gesien het, skryf in die voorwoord tot *Hilda's where is it of recipes*, dat die skape se sterte 'n massa van tot 3 kg gehad het.

gebrek aan botter op brood geëet word, maar veral gebruik word in gebak en by die bereiding van groente en vleis wat 'n besondere geurigheid aan die vleis gegee het. Teenstra wat in 1825 aan die Kaap was, het ook oor diJ skape geskryf. Volgens hom was hulle geel of swartbont en as hulle vet was, het die sterte op die grond gehang. 'n Skaap het gewoonlik ongeveer 20 kilogram geweeg, maar "hamelen" (hamels) wat vier jaar oud was, was so vet dat 'n mens dit nie kon eet nie. Tot veertig kilogram vet is volgens hom van so 'n hamel afgekook.²³

Vleishonger het onvermydelik tot diefstal gelei. Op 17 Desember 1652 rapporteer Van Riebeeck: Jan Pietersz Soenwater het "van ons aff gelopen, apparant uijt vreesse van straffe over andermael gepleeghde dieverije op gister van 't smeer (binnevet of reusel) van een beest, dat voor 't volck geslaegen (geslag) was." Ook by die kommandeur se spens is soms ingebreek. Hy skryf op 9 Junie 1654: "Desen nacht was des Commandeurs besloten bottelerij²⁴ bestolen soo van wijn, ham, boter, kaes, eijren etc." Hieruit blyk dit dat die kommandeur heelwat beter as sy werksmense geëet het. Tog moes hy en sy gesin hulle ook in tye van werklike skaarste, tevrede stel met "kost des gemeenen volcx" (die werksmense).

Van Riebeeck het sy werksmense tekort gedoen om die Here XVII se opdrag uit te voer dat die skepe van vars produkte voorsien moes word. Die bietjie vleis wat hulle van die Koikoin geruil het, moes eers in die skepe se behoeftes voorsien voordat aan sy werkers gedink kon word. Tussen 2 en 7 Maart 1653 het verskeie skepe in die hawe anker gegooi. Op 8 Maart 1653 rapporteer Van Riebeeck dat aangesien hulle kos op is en "onder 't volck groote honger is," hy genoodsaak was om van elke skip in die hawe 'n halwe last rys (ongeveer 36 sakke), 'n vat gepekeld vleis en brood aan land te laat bring. Hy verseker egter die Here XVII dat goed omgesien is na die skepe se behoeftes ten opsigte van groente en vars vleis. Terwyl hulle voor anker gelê het, is elke skip weekliks van drie beeste vir die matrose en vier skape vir die kajuit voorsien. Admiraal Gerard Demmer en vise-admiraal Junius se kajuite het onderskeidelik elk ses en vyf skape gekry. Demmer was as "ordinaire Raet van India ende gewesene Gouverneur van Ambonia" 'n belangrike man en het met sy aankoms reeds tien skape ekstra gekry. Een van die klagtes wat die vryburgers in 'n petisie aan die Here XVII geopper het, was dat hulle nie toegelaat is om hulle eie vee te slag of vee van die inheemse bevolking te ruil nie, want alles moes na die skepe gaan. Op 2 Augustus 1657 kla Van Riebeeck dat die burgers daardie dag 'n kalf en skaap geslag het en daarmee

²³ M.D. Teenstra, *De vrugte mijner werkzaamheden I*, p. 117.

²⁴ D.B. Bosman & H.B. Thom, *Daghregister I*, p. 230, voetnoot 7, 'n spens wat toegesluit was.

"lustigh geslempert" (feesgevier) het.

Namate meer Koikoin-stamme tot die ruilhandel toegetree het, het die vleisposisie sodanig verbeter dat Van Riebeeck op 19 Oktober 1658 kon rapporteer dat die Kompanjie 1 022 skape besit en die vryburgers 300. Die Kompanjie se beestrop het uit meer as 350 stuks vee bestaan en diJ van die vryburgers uit 200. Van die skape was wolskape wat kommissaris Van Goens in 1657 ingevoer het,²⁵ asook Bengaalse skape wat waarskynlik as oortollige slagvee op skepe van die Ooste af in die Kaap beland het, want nêrens word iets oor die invoer van hierdie skape vermeld nie. Die meerderheid skape was egter inheemse vetstertskape. Van Riebeeck was optimisties dat die getalle deur teling en ruiltransaksies aansienlik sou toeneem. Op 29 November 1658 en in die opgawe vir Desember 1658 was die getalle dan ook aansienlik meer. Daar moes heelwat varke gewees het, maar die getalle was nie na Van Riebeeck se sin nie en hy meld in die opgawe vir Desember 1658 slegs dat die vryliede tagtig varke het. Op 17 Augustus 1659 het die vryburgers opdrag gekry om elk ses s[^]e en een beer aan te skaf om die varkboerdery te bevorder.

Van Riebeeck vertel op 29 Oktober 1658 dat hulle een os en 39 skape van die Cochoquas geruil het. Die volgende dag is Eva²⁶ met geskenke na die opperhoof gestuur. Die skenking het bestaan uit koperplaat en –draad, krale, tabak en pype, wit- en swartsuiker asook kaneel, naeltjies, neut, foelie en gemmer. Ten spyte van Oedasoia, kaptein van die Cochoquas, se versekering dat hy met die nedersetters vriende wou wees, kon Jan Harwaerden op 31 Oktober 1658 net drie beeste, twee kalwers en negentien skape van hulle ruil. Twee dae later is hy weer uitgestuur en het op 7 November 1658 met 203 skape en 25 beeste teruggekeer en vertel dat die Cochoquas baie onwillig was om van hulle beeste te verruil. Hy het dadelik weer met 'n wa vol krale, koper en tabak vertrek. Op 16 November was hy weer tuis met 105 skape en elf beeste en die slegte nuus dat die Cochoquas nie meer vee vir krale, koper en tabak wou ruil nie en dat hulle besig was om dieper die binneland in te trek.²⁷

Die volgende jaar het die nedersetters 'n moeilike tyd beleef, want terwyl Herry as banneling op Robbeneiland was, het van die Koikoin onder leiding van Doman, een van die ander tolke, die setlaars aangeval, mense vermoor, landerye verwoes en vee gebuit. Met hulle vee gebuit en oeste vernietig, het van die vryburgers in skuld verval. Dit was miskien

²⁵ D.B. Bosman & H.B. Thom, *Daghregister I*, geskiedkundige aantekeninge, p. 491.

²⁶ 'n Koikoin-meisie wat as kind deur Van Riebeeck en sy vrou aangeneem is.

²⁷ *Daghregister II*, pp. 406, 408, 410, 413, 419-420.

een van die redes waarom Hendrik Boom en sy gesin terug Holland toe is. Op 15 Junie 1659 is sy dertig beeste en 34 skape gebuit, twee veewagters gewond, een gedood, en sy koring vernietig.²⁸

Op 13 Augustus 1659 is besluit om drie waghuse te bou op plekke waar die Koikoin gewoonlik gesteelde vee deur die rivier geneem het. 'n Houtfortjie, *Kijkuyt*, is op 25 Augustus 1659 opgerig en op 26 en 27 Augustus 1659 is 340 roede hoër op langs die rivier begin bou aan die tweede fort, *Keert de Koe*, wat op 2 September 1659 sy dak gekry het wat in die fort klaargemaak is. Tussen die fortjies is 'n skutwering van pale opgerig. Van Riebeeck het op 23 tot 25 Februarie 1660 beplan om die derde fort, *De Ruyterwacht*, te bou en van daar af om die plasies van die vryburgers tot by sy plaas, 'n heining van bitteramandelbome en brame aan te plant. Doman, vergesel van Herry wat intussen van Robbeneiland af ontsnap het, het op 10 Maart 1660 by die fort gaan vrede sluit.²⁹ Volgens opdrag van die Here XVII moes daar nie teen hulle opgetree word nie.

Afgesien van die wild wat dit hulle soms geluk het om te vang of te skiet en vee wat hulle geruil het, was dit veral seevoëls, robbe en dassies wat die mense aan die lewe gehou het toe die skepe na hulle aankoms aan die Kaap nie voorrade gebring het nie. Selfs die diere was in tye van kosskaarste van pikkewyn- en robvleis afhanklik.

Sonder seevoëls, veral pikkewyne en duikers, sou Van Riebeeck en sy gevolg nie oorleef het nie. Op 11 September 1652 toe die kosnood aan die Kaap hoog was, het skipper Turver na Robbeneiland gegaan en twee dae later met 3 000 seevoëleiers, honderd duikers, 'n paar pikkewyne en 'n rob teruggekeer. Die volgende dag is hulle weer na die eiland waar hulle 25 voëls doodgemaak het, maar nadat meeuë die helfte van die eiers opgevreet het wat die werkers bymekaar gemaak het, was die voëls te min vir die honger mense en het hulle 'n trop van 600 pikkewyne voor hulle boot uitgedrywe "of't schapen waren". Dat pikkewyne en robbe van ouds deur seevaarders geëet is, getuig die Fransman Augustin Beaulieu se kommentaar. Hy het in 1620 op sy reis na Indië 'n maand in Tafelbaai deurgebring en verklaar dat robbe- en pikkewynvleis rens en olierig is en glad nie na vleis smaak nie. Volgens hom was pikkewyne "vis met vere".³⁰

Op 2 April 1654 het die bootsman opdrag gekry om nog pikkewyne van die eiland af te

²⁸ *Daghregister* III, pp. 51-66.

²⁹ *Daghregister* III, pp. 119, 126-127, 132, 187, 190.

³⁰ Victor de Kock, *By strength of heart*, p. 44.

bring om die pikkewynvleis "met 't affval van coolblaeden, loff van wortelen, rapen ende ander groente voor deselve (die werkers) dagelick te laten cooken" totdat die skepe weer gort of erte bring, want om die maag te vul, was noodsaaklik as die mense moes werk. Van Riebeeck wou ook pikkewynvleis vir die varke voer, aangesien hulle na sy sin nie vinnig genoeg gegroei het nie.³¹

Die pikkewyne het nie net vleis verskaf nie. Soms is sowel die vere as die hele pikkewyn gebruik om vuur te maak, omdat vuurmaakhout uiters skaars was. As 'n mens die gebrek aan hout in ag neem op eilande waar dassies en robbe gejag en traan gebrand is, moes die werkers minstens d<<r pikkewyne in plaas van hout gebruik het soos die geval nog was in die negentiende eeu toe walvisse se traan uitgebraai is.³² Volgens Buttner wat in 1711 na die Kaap gekom het, is duisende pikkewyne toe hoofsaaklik gejag vir hulle vere wat by die sak verkoop is.³³ Van Riebeeck was terdeë bewus van die gevaar dat hulle die pikkewyne kon oorbenut en het dan ook op 14 en 15 April 1654 genoem dat hy om die uitroei van die voëls te voorkom, die daaglikse maaltye na twee verminder het. John Barrow wat toe hy in 1797 na die Kaap gekom het baie krities oor die Kapenaars se leefwyse was, was vinnig om uit te wys hoe min oor was van die robbe en pikkewyne wat vroeër so volop aan die Kaap was.³⁴ Dit sou egter uiteindelik die Britse regering se konsessies aan handelaars vir die verwydering van ghwano van die pikkewyne se broeiplekke wees, wat die Kaapse pikkewynbevolking tot op die rand van uitwissing gebring het.

Op Maandag 6 April 1654 kondig Van Riebeeck aan dat aangesien die retoervloot met noodsaaklike kosvoorraad nie opgedaag het nie, dit lewensbelangrik is om voëls en eiers by Saldanha te gaan haal alhoewel die volk daar "qualijck de mont aensetten willen."³⁵ Van Riebeeck sou dit moeilik kon glo, maar diJ teësin in die vleis van seevoëls het in 'n kort tyd verander na 'n liefde daarvoor. Kolbe het gemeld dat die vleisposisie teen die eerste dekade van die agtiende eeu sodanig verbeter het, dat niemand meer belanggestel het om robvleis te bekom nie. Hy het vertel van 'n rob wat in opdrag van goewerneur Adriaan van der Stel

³¹ *Daghregister* 1.

³² B.C. Busch, *The war against the seals: A history of the North American seal fishery*, pp. 105, 166; Traan is olie.

³³ Johan Daniel Buttner, *Account of the Cape, brief description of Natal, journal extracts on East Indies*, p. 105. Buttner wat in 1711 as soldaat na die Kaap gekom het, het in 1715 as junior chirurgyn op 'n Kompanjieskip begin werk en is ses jaar later tot hoofchirurgyn bevorder.

³⁴ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* II, p. 40. Barrow het vir 'n jaar (1797-1798) as privaatsekretaris van lord Macartney opgetree. Hy het heelwat in die binneland gereis, maar nie 'n goeie begrip van Afrikaans gehad nie, want hy het dit as die taal van die Koikoin beskou. Hy het min goeds oor die Afrikaners te sê gehad.

³⁵ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad* 1, p. 34.

in die hawe geskiet is. Die spek is dadelik verwyder, maar niemand het belanggestel in die vleis wat op die rotse bly lê het nie en toe dit begin sleg ruik, het die slawe dit verwyder. Tog het die mense volgens hom in daardie stadium nog baie seevoëls, veral seemeeue, geëet.

Volgens Kolbe het die jagters nie net die vleis van die meeue geniet nie. As bonus was daar die vere wat donsagtiger as gansvere is en deur die vroue vir die maak van kussings, donskomberse en bulsakke (matrasse) verkies is. Seekraaie (waarskynlik duikers, ook genoem kormorante), malmokke en albatrosse is geëet. Die matrose het nie albatrosse geëet nie, omdat geglo is dat dit ongeluk vir hulle skepe sou bring.³⁶ Buttner het Kolbe se woorde bevestig. Volgens hom was malgasvere egter die waardevolste, maar diJ voëls het soos visolie geproe en was na die Kapenaars se smaak te vet om te eet.³⁷ Kyk 'n mens na die vleisresepte in Gerber se *Traditional cookery of the Cape Malays*, wat volgens die Maleiers grootliks 'n weerspieëling van die ou Kaaps-Hollandse kookkuns is, val dit op dat seevoëls baie gewild was. Benewens resepte vir die voorbereiding van duiwe en mak diere se vleis word resepte vir malmok, kormorant, bassiaan en pikkewyn verstrek. DiJ resepte word in hoofstuk 5.10 bespreek.

Volgens De Prins en Mertens, toon Middeleeuse geskrifte dat die inwoners van die Lae Lande soos die res van Europa alles wat beweeg, gekruip of gevlieg het behalwe ape, honde, katte, jakkalse, wolwe en olifante geëet het. Wild, veral haas, was geliefd asook voëls, van klein wilde voëls soos vinke tot groot voëls soos reiers en kraanvoëls.³⁸ Hierdie gebruik om alles te eet, is ook aan die Kaap nagevolg. Aanvanklik het die vleisskaarste Van Riebeeck se mense daartoe gedryf om voëls en hase te jag, maar toe vleis volop geword het, het die gebruik bly voortleef. Die vleis van wilde voëls was lekkerder as diJ van pikkewyne, maar die voëls was moeiliker om te vang.

Van Riebeeck noem nie al die wilde voëls wat geëet is nie, maar uit wat reisigers vertel het, is alle voëls as geskik vir die Kaapse eettafel beskou. 'n Resep vir mossies in 'n agtiende-eeuse Kaapse manuskrip en Mentzel se vertelling van die pasteie wat gemaak is van die voëls wat in die wingerd geskiet is,³⁹ toon dat selfs klein wilde voëls, toe vleis reeds volop aan die Kaap was, nie as wild versmaai is nie. 'n Besoekster het nog aan die begin van die

³⁶ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop I*, p. 242.

³⁷ Johan Daniel Buttner, *Account of the Cape, brief description of Natal, journal extracts on East Indies*, p. 105.

³⁸ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, pp. 104, 108.

³⁹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1); O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the*

negentiende eeu vertel van die vinke wat tydens oestyd op 'n plaas in die koringland geskiet is. Daar was genoeg vir twee vinkpasteie wat die volgende dag op 'n bruilof voorgesit is.⁴⁰

Soms het Van Riebeeck volstruise by die Koikoin present gekry; maar partymaal het hy dit by hulle vir tabak geruil soos op 19 en 20 Oktober 1652.⁴¹ Leipoldt wys op Van Riebeeck se verslag van 1658 aan die Here XVII waarin hy gemeld het dat hy twaalf jong volstruise as 'n present aan die keiser van Japan gestuur het.⁴² Abraham van Riebeeck het in 1676 vertel dat volstruise ook in die kraal by die slaghuis aangehou is.⁴³ In die verslag van die *Voijage gedaan in den jaare 1688 den 19 October met het galjoot de Noord na de bhaai Rio de la Goa* is gerapporteer dat die manskappe agt kraanvoëls geskiet het.⁴⁴ Kolbe het aan die begin van die agtiende eeu genoem dat die kraanvoëls se vleis donker, vol are en taai was, maar aan die begin van die negentiende eeu het Hudson nog in sy dagboek oor die Kaapse kos geskryf dat die vleis van 'n bloukraanvoël lekkerder as diJ van "the spotted crane" (Mahem) was.⁴⁵

Kolbe het berig dat drie soorte wildeganse aan die Kaap geëet is, naamlik bergganse, waterganse en kropganse en dat al drie baie smaaklik was. Volgens hom het die boere en soldate van die kropganse se kropvelle tabaksakke gemaak wat soveel as twee pond gesnyde tabak kon hou.⁴⁶ Van Riebeeck se seun Abraham wat van Holland af op pad na Batavia was en by die Kaap aangedoen het, het op Donderdag 19 November 1676 geskryf dat die slaghuis naby die veekraal staan. In dié kraal was daar benewens volstruise ook ystervarke, en twee jong "kropgansen" (pelikane).⁴⁷

Kolbe het gedink dat korhane se vleis nie so mals as die van hoenders was nie, maar Buttner het die korhaan as die lekkerste van die Kaap se wilde voëls beskou.⁴⁸ Meer mense het skynbaar sy siening gedeel, want in 1890 gee Hewitt nog in haar *Cape cookery* (p. 44), 'n resep getiteld *To roast a koorhaan*. Snippe is deur sowel Kolbe in 1705 as lady Anne

Cape of Good Hope III, p. 78.

⁴⁰ A Lady, *Life at the Cape a hundred years ago*, p. 21.

⁴¹ *Daghregister* 1.

⁴² C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, p. 181.

⁴³ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 41.

⁴⁴ George McCall Theal, *Belangrijke historische documenten* II, p. 4.

⁴⁵ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 218-219; KA, A.602, volume A511, S.E. Hudson, *Remarks made at Cape Town and its vicinity 1796-1806*.

⁴⁶ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 212.

⁴⁷ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 41.

⁴⁸ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 213; Johan Daniel Buttner, *Account of the Cape, brief description of Natal, journal extracts of the East Indies*, p. 103.

Barnard in 1797 aan die Kaap geëet.⁴⁹ Kolbe het genoem dat wilde-eende so talryk was dat hulle sonder toestemming gejag kon word.⁵⁰ Johanna Duminy het in 1797 gemeld dat haar man tydens hulle verblyf by die Caledonse warmbad byna daagliks gaan wilde-eende jag het en soveel as sestig op 'n keer geskiet het.⁵¹ Lady Anne Barnard het aan die einde van die agtiende eeu vertel hoe in haar skik sy was toe die seun van die Stockbergs vir haar twee flaminke geskiet het.⁵²

Die liefde vir hierdie wilde voëls wat blykbaar uit Van Riebeeck se tyd gekom het, was nog merkbaar in die voëlverkope wat volgens Leipoldt tot aan die begin van die twintigste eeu in Darlingstraat gehou is. Daar is onder andere kraanvoëls, dikkoppe, reiers, flaminke, poue, rooivlerkspreeus, duikers en malmokke te koop aangebied. Kolbe het vertel dat fisante die gewildste wilde voëls in sy tyd (1705-1713) aan die Kaap was, maar volgens Leipoldt was flaminke en daarna tarentale teen die twintigste eeu die gesogste. Die vleis van die flaminke was volgens hom gesog omdat dit kort weefsels het en min spek benodig.⁵³

Die Kaapse rob was waardevol, want dit het nie net vleis en velle verskaf nie, maar ook traan (olie) wat sowel in kos as lampe gebruik is. Die bootman wat op 2 April 1654 na Robbeneiland gegaan het, het opdrag gekry om die skaapwagters op die eiland aan te sê om robvleis te droog, maar slegs tot die robbe begin aanteel. Op 26 April 1659 het Van Riebeeck in 'n brief vertel dat vier vrygestelde gevangenes hulle lewens maak deur robvleis en vis in te sout en te droog en traan van robbe te brand. Hy het 100 pond van die gedroogde robvleis teen 50 stuiwers as kos vir die Kompanjie se slawe gekoop.⁵⁴ Van Riebeeck se bewaringsbewustheid spreek uit die feit dat hoewel sy mense in daardie tyd van robvleis afhanklik was, hy op 9 Julie 1655 meld dat daar baie robbe is, maar dat hulle klein is en daarom sal robbe, om te verhoed dat hulle aanteling versteur word, nie meer tydens wintertye gevang word nie. 'n Mens kan jou goed indink hoe eentonig die slawe se dieet was, as jy in die kommandeur se dagboekinskrywing van 29 September 1658 lees dat die "Compagnie van robbeveleys voor de slaven nu wel voor 4 maenden genoegh versien is."

⁴⁹ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 219; A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 223.

⁵⁰ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 209–212.

⁵¹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 108.

⁵² A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 155.

⁵³ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, pp. 65, 67; Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 219.

⁵⁴ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 85.

Dassievleis het in die begin toe die skepe wat voorrade moes bring, nie opgedaag het nie, Van Riebeeck se mense gehelp om te oorleef. Dit was 'n aanvaarbaarder produk as seevoëls en robvleis om die werkers se vleislus te bevredig. Skipper Sijmon Pieterz Turver vertel op 21 Oktober 1652 dat die dassies wat hulle op Dasseneiland doodgeslaan het, so groot soos 'n sesweekoue speenvark was.⁵⁵ Op 14 November 1652 beskryf Van Riebeeck die dassievleis se smaak as "soo schoon ende delicaet als de beste capoen in 't vaderlant can wesen, geen haes off conijn eenighsints daerbij in comparatie comende." Die volgende jaar rapporteer Van Riebeeck op 14 Februarie dat van Dasseneiland gebring is: "100 stucx levendige ende 1 vat vol daerinne 160 ingesoute dassen...." Die dassies (*Procapia capensis*) van Dasseneiland is as gevolg van die koloniste se vleislus uitgeroei.⁵⁶

Dolfynvleis wat 'n welkome afwisseling op lang seereise was, is waarskynlik ook aan die Kaap geëet. Of Van Riebeeck en sy mense dolfyne gevang het, is onduidelik, maar volgens Kolbe is dolfynvleis aan die begin van die agtiende eeu aan die Kaap geëet. Hy het dit lekker gevind en genoem dat die tong en lewer as die beste dele beskou is.⁵⁷ Barrow het aan die einde van die agtiende eeu toe daar geen vleisskaarste was nie, ook geskryf dat dolfynvleis aan die Kaap geëet is. Volgens hom is die dolfyne na 'n sterk wind in die baai gevang.⁵⁸

Erdvarke en ystervarke⁵⁹ is dikwels gevang. Laasgenoemde is as baie waardevol beskou; nie net om die vleis nie, maar ook die galsteen wat vir slangbyt aangewend is. Van Riebeeck skryf op 30 Julie 1656 dat die beeswagters 'n ystervark "in welcke sommige meenen dat de costelijcken steen, pedra porca soude wesen" huis toe gebring het. Sowel Kolbe (1705-1713) as Johanna Duminy (1797) het melding gemaak van diJ diere wat geëet is.⁶⁰ Die bereiding daarvan word in hoofstuk 5 bespreek.

Vleis en spek wat nie dadelik geëet was nie, is soos die dassies gepek. Sulke vleis is ook as noodvoorraad op lang togte gebruik. Die mondproviand wat die *Robbejag* en *Penguyn* se manskappe op hulle tog van drie maande na Saldanha saamgeneem het om robbe te jag,

⁵⁵ *Daghregister* 1, Bylae 1, p. 385.

⁵⁶ B.J. Huntley, *Biotic diversity in Southern Africa*, p. 242.

⁵⁷ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 231.

⁵⁸ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* II, p. 39.

⁵⁹ Van Riebeeck gebruik die vorme *ijser- ofte egelverken* (30 Julie 1656). D.B. Bosman en H.B. Thom wys in *Daghregister* II voetnoot 1, p. 61 daarop dat in Nederlands destyds *stekelvarken* gebruik is wat soms met *egel* verwar is.

⁶⁰ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 196; J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 124-125.

het bestaan uit: "I vat vleys ende I ditto speck, 700 lb⁶¹ broot in vaten, 1vat vleys <ende> 1 dito speck voor 3 maenden, 1 dito (vat) rijs wegende 570 lb., 20 stockvissen,⁶² 123 can aracq,⁶³ 1 ancker⁶⁴ brandewijn, 10 can oly <ende> 15 dito azijn in een vaetjen, wat sout,...25 lb. verse boter, 20 lb suycker..., wat pruymen,... peper ende nooten,⁶⁵ 1 stuck roockvleys, 2 hammen, 2 tongen,⁶⁶ 2 kasen".⁶⁷ Die vleis, vis en kaas is van Holland af ingevoer. Soortgelyke Kaapse produkte uit hierdie tyd is duidelik aangedui as *Caabse* en hoewel dit volgens reisigers soos Valentyn, Kolbe, De Jong en De la Caille van 'n beter gehalte as die ingevoerde produk was, het die Kapenaars dit tot aan die einde van die agtiende eeu as minderwaardig aan die ingevoerde produk beskou.

Van Riebeeck maak dikwels melding van walvisse in die baai en noem dat hulle baie mak was en maklik gevang kon word. Op 27 Junie 1652 kla hy dat hulle 'n walvis sou kon vang, maar dat daar nie tyd is nie, omdat hulle te veel ander werk het. Hulle het ook nie bêteplek vir die traan nie, want vate en hoepels ontbreek. Die beste oplossing sou wees om "traenbacken onder d'aerde" te maak soos in die vaderland.

Die vleis van 'n walvis sou natuurlik ook die akute vleistekort goed kon aanvul. Op 2 Oktober 1652 het die Politieke Raad besluit om traanketels by Soutrivier te bou sodat die rook en stank nie die nedersetters by hulle woonplekke sou pla nie. Die plan is nie tot uitvoering gebring nie, want op 3 Februarie 1654 kla Van Riebeeck dat hulle by gebrek aan vate, nie traan van 'n uitgespoelde walvis kan brand nie. Toe vind hulle op 6 Maart vir Herry en sy Strandlopers kliphard besig om traan van dieselfde walvis uit te braai. Dit lyk asof hulle die traan in die karkas gebrand het, want Van Riebeeck maak geen melding van 'n pot wat daarvoor gebruik is nie. Hulle het die traan in droë bamboesstele bewaar. Die Koikoin het hulle lywe met die traan besmeer en toe hulle brood van die Hollanders gekry het, het hulle dit in die traan gedoop voordat hulle dit geëet het.

Dat Van Riebeeck uiteindelik sy plan laat vaar het om traan van walvisse te brand, blyk uit 'n inskrywing op 30 Maart 1654 dat hulle "een kleyn cooperketelken van een scheepsketel gemaect," sou gebruik om traan van robbespek uit te braai. Hy betreur dit dat hulle slegs

⁶¹ 315 kg gedroogde brood.

⁶² Gesoute gedroogde vis uit Holland.

⁶³ Volgens Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*, was dit rysbrandewyn wat in die Ooste gestook is van melasse uit suikerriet, rys en die sap van die arekapalm; 'n *can* kon verskillende inhoudsmate hê.

⁶⁴ Volgens Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlands taal*, was dit 'n houtvat met 'n inhoudsmaat van 38,8 liter.

⁶⁵ Die spesery neut(muskaat).

⁶⁶ Waarskynlik gepek en gerook om dit te preserveer.

⁶⁷ *Daghregister* I, 21 Oktober 1655.

tien robbe per dag kon bewerk. Dat hulle reeds traan van robbe op Dasseneiland gebrand het, blyk uit sy inskrywing van 7 Februarie van daardie jaar dat die *Roode Vos* met ses houers traan en 5 373 robvelle van Dasseneiland af gekom het. Die velle is na Europa gestuur sodat die Kompanjie wins daaruit kon maak, maar op 12 Oktober 1656 skryf die Here XVII dat hy die aanstuur van die velle moet staak, aangesien die pryse in Europa te laag is, die velle se reuk die lewe op die skepe onmoontlik maak en die werksmense hulle tyd beter kon benut. (Van Riebeeck maak op 11 Februarie 1657 van die brief melding). Op 5 Maart 1659 het Van Riebeeck aan die Here XVII gerapporteer dat hy die 1 600 velle wat oorgebly het aan 'n Engelse skip se skipper teen 15 stuiwer vir 'n vel verkoop het. Aan die begin van 1700 toe Kolbe aan die Kaap was, is traan nog nie van walvisse verkry nie, maar van robbe.⁶⁸ Walvisse is eers in 1789 aan die Kaap begin jag.⁶⁹

Toe Van Riebeeck se kleindogter, Johanna van Riebeeck, in 1710 op pad van Batavia na Holland aan die Kaap oorgebly het, het sy vir haar ouers ses flessies "Kaapse olie" gestuur. Bosman opper die moontlikheid dat dit olyfolie was,⁷⁰ maar die olywe aan die Kaap was te min om van olyfolie as Kaapse olie te kon praat. Jan de la Fontaine het aan die begin van 1700 aan die Here XVII geskryf dat 'n olyfboerdery aan die Kaap nie sal betaal nie, want die bome dra te swak en die olywe is te klein. Hy het daarop gewys dat Simon van der Stel baie min olie van sy olywe kon pers. Hy het gemeen dat dit jare sou neem om 'n geskikte olyf vir plaaslike toestande te kry.⁷¹ Die Kaapse olie wat Johanna aan haar ouers gestuur het, was waarskynlik traan wat van robbe verkry is. Robtraan is in die negentiende eeu gedeeltelik vervang deur walvistraan waarna as visolie verwys is. Selfs toe plantaardige olies al in die twintigste eeu in gebruik was, was daar nog mense wat van visolie gepraat het. Aan die Kaap is na olyfolie as soetolie verwys.

Dat die vleisposisie aanmerklik verbeter het, blyk uit Van Riebeeck se opgawe van 28 en 29 November 1657. Daar was toe 474 skape op Robbeneiland en 1 282 aan die Kaap by die Kompanjie en die vryburgers. Die meerderheid hiervan was inheemse skape. Die Kompanjie se beeskudde het uit 420 beeste bestaan en die vryburgers het 200 beeste besit.

Teen 1659 was Van Riebeeck se vleisprobleme iets van die verlede. Hy noem in 'n brief van 5 Maart dat elke skip daaglik vars vleis kry terwyl dit in die hawe lê. Hoeveelhede het

⁶⁸ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 242.

⁶⁹ Brian Allenridge, *The pictorial history of South Africa*, picture 46.

⁷⁰ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 95.

⁷¹ John X. Merriman, *The reports of Chavonnes and his council and of Van Imhoff on the Cape*, p. 8.

gevarieer volgens die grootte van die skip. 'n Groot skip het daagliks ses tot agt beeste en tien tot twaalf skape gekry. Nadat ontevredenes by die Here XVII gekla het omdat hulle afgeskeep is, het hy op 26 April 1659 'n volledige verslag gestuur om te wys hoeveel vee elke skip in 'n retoervloot gekry het.⁷²

2.1.2 Vis as grootste proteïenbron

Al het Van Riebeeck en sy mense uit 'n Protestantse gemeenskap gekom, het vis sedert die tyd toe die Hollanders nog Katoliek was, 'n belangrike plek in die eetkultuur ingeneem. De Prins en Mertens wys daarop dat die eet van vis in die agste eeu op vadsae deur die Katolieke Kerk toegelaat is. Baie mense in die provinsies wat langs die see lê, het 'n lewe uit visvangste gemaak. Die varsheid van vis was vir die mense in die Middeleeue al so belangrik, dat bote selfs watertanks gehad het waarin vis lewendig gehou kon word totdat dit verkoop is. Daar is beslag gelê op goedere van mense wat bedorwe vis verkoop het. Walvisvleis is aan die armes verkoop, en die lewer van 'n rog ('n soort haai) is as 'n lekkerny beskou.⁷³ Die voorbereiding van vis word in hoofstuk 4.4 bespreek.

Van Riebeeck rapporteer op 10 April 1652 die ontskeping van hulle voorraad uit Holland waaronder gedroogde stokvis was. Op dieselfde dag meld hy dat skipper Coninck en vier man omtrent 750 steenbrasse en 'n paar ander soorte vis gevang het waarvan een 'n "schelvis" was. Op 14 April noem hy 'n vangs van ongeveer 1 000 steenbrasse en harders toe hulle "na de gedane Sondaegh Christelijcke oeffeninge" met alle skuite gaan vis trek het. Dieselfde dag het hulle ook "seesnoeckjens" gevang.⁷⁴ Van Riebeeck rapporteer dat die vis baie "goed ende vet van smaecke" was. Die onverwagte oordad vars vis was waarskynlik waarom die kommandeur die volgende dag berig het dat baie mense siek was.

Op 19 Junie 1652 skryf Van Riebeeck oor diJ Koikoin wat hy Strandlopers noem omdat hulle van mossels en "groente van 't landt" lewe. Hy het geskryf dat die mossels geproe het asof daar klippies in was. Hy het die klippies aan sy hoofde gestuur met die hoop dat dit pêrels sou wees. Toe hulle op 26 Junie 1652 klaar middagete geniet het, was 'n groot skool

⁷² H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, pp. 84, 112.

⁷³ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, pp. 71-74.

⁷⁴ J. du P. Scholtz, *Naamgewing aan plante en diere in Afrikaans*, pp. 15-16 wys daarop dat Van Riebeeck aanvanklik name soos *bot* en *schelvis* dikwels gebruik, maar namate die koloniste die land beter leer ken het, het die naamgewing noukeuriger geword en het diJ name verdwyn. Suid-Afrikaanse visse soos steenbras, harder, makriel en knorhaan, behoort wel tot dieselfde geslag as hulle naamgenote in Nederland. In die geval van elf en snoek is daar egter oppervlakkige ooreenkomste en dit is waarskynlik waarom Van Riebeeck praat van *seesnoeckjens*. Die Nederlandse snoek is 'n varswatervis.

harders naby die strand en reg voor hulle deur. Hulle het ongeveer 10 000 visse gevang en sou baie meer kon gevang het as die net nie geskeur het nie. Hulle het 2 000 van die visse aan die Koikoin gegee.

Vis as hoofproteïen, het egter gou vervelig geword. Selfs Van Riebeeck het opgemerk dat dit dikwels gebeur dat "wij meer vis vangen als wij begeeren".⁷⁵ "Vis" het 'n skelwoord geword. So noem Van Riebeeck dat Gerrit Dirx deur 'n adelbors as 'n "vishoof" uitgeskel is. Een van die werkers wat sat was vir al die vis, het die versugting geuiter "datter noijt een vis gevangen wiert, ofte geen vis in de rivier was."⁷⁶ Daar was wJl tye dat vis glad nie getrek is nie en dan moes die honger mense skulpvis soos kreef, alikreukels, oesters en perlemoen eet. DiJ seekos en ook seekastaiings, was nog deel van die Kaapse koskultuur toe Kolbe aan die begin van die agtiende eeu vir sy werk as sterrekundige in die Kaap aangekom het. Die *zeespitzen* wat volgens hom geëet is,⁷⁷ kom in geen woordeboek voor nie en dit is onseker of hy verwys het na see-anemone of rooiaas wat beide eetbaar is. Davidson wys daarop dat seekastaiings waarvan slegs die vyf oranje of rooskleurige ovaria eetbaar is, rou geëet word met 'n druppel suurlemoensap daarop. Dit word ook in 'n sous, omelette en roereiers gebruik.⁷⁸

Vier drosters onder leiding van Jan Blanc het nadat hulle besluit het om terug te draai, op 26 Oktober 1652 in hulle verslag beskryf hoe hulle dood van die honger "wat clipconten beschaerden" (bymeekaargemaak het). *Clipkont* is 'n benaming vir perlemoen wat vandag nie meer gehoor word nie. Bosman meen dat die benaming *klipkous* wat deur Van Riebeeck gebruik is, moontlik 'n eufemisme van *clipcont* was.⁷⁹ Peter Kolbe wat van 1705 tot 1713 aan die Kaap was, verwys ook daarna as *klipkous*.⁸⁰ Die drosters het vertel dat hulle vir twee dae van gebraaide "clipconte" geleef het, en van diJ wat hulle gedroog het as padkos saamgeneem het. Tans word tussen perlemoen (*Haliotis midae*) en die veel kleiner klipkous of siffie (*Haliotis spadicea*) onderskei. Die eerste keer dat die naam perlemoen in 'n gedrukte Suid-Afrikaanse resepteboek gebruik is, was in 1891 in Duckitt se boek.⁸¹ Sy gee 'n resep vir "Paarl Lemoen or Cape Shellfish" en onderaan die resep verduidelik sy dat diJ Paarl lemoen ook "klip kows (stonestocking)" genoem word. Perlemoer, paarlemoer of

⁷⁵ *Daghregister* I, 26 Junie 1652.

⁷⁶ *Daghregister* I, 28 September 1652.

⁷⁷ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* I, pp. 228-243.

⁷⁸ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, pp. 711-712.

⁷⁹ D.B. Bosman & H.B. Thom, *Daghregister* I, p. 68, voetnote 6, 7.

⁸⁰ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 240.

⁸¹ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 164.

parelmoer (in die volksetimologie: perlemoen) is gebruik om na die binnekant van skulpe te verwys.⁸² Dat die naam in daardie stadium nog vreemd was vir Duckitt, 'n gebore Kapenaar met toegang tot die resepte van ou Afrikaanssprekende families, dui heel moontlik daarop dat die naamwisseling laat in die negentiende eeu geskied het.

Op 8 Desember 1657 besluit die Politieke Raad na klagtes van die vryburgers dat hulle nie kon visvang nie, omdat hulle nete in die nag deur die Koikoin vernietig is, dat die Kompanjie 'n net en ander gereedskap aan die vryburgers sou voorsien, maar dan moes hulle een derde van hulle vangs aan die Kompanjie gee. Die reg om die orige vis vryelik te verkoop, is deur 'n resoluëie van 20 Mei 1658 ingetrek en daarna kon die vryburgers vis slegs aan die Kompanjie verkoop.⁸³

Voor die afloop van die eeu, sou die Kaap waar Van Riebeeck en sy mense aanvanklik so afhanklik van ingevoerde vis uit Holland was, self vis uitvoer. In 1689 het Ovington wat die Kaap aangedoen het, vertel van die baie gepiekelde vis (moontlik kerrievis) wat na Holland gestuur is⁸⁴ en in 1792 het De Jong melding gemaak van die groot hoeveelhede *carewaat* (gedroogde vis) wat aan die Kaap vir die skepe gemaak is.⁸⁵

Die vissoorte waarna Van Riebeeck die meeste verwys het, was steenbras, klipvis, harders, elf, makriel, snoek en hottentotvis. Scholtz haal J. Vosch, kommandeur van die retoervloot, aan wat in 1684 geskryf het oor "een seeckere vis, die se Caepse salm noemen, die heel niet onsmacklyck is...."⁸⁶ Kaapse salm het later ook die beskrywende naam geelbek gekry. Klipvis wat in Van Riebeeck se tyd gewild was, het tot laat in die agtiende eeu populêr gebly. Vir diJ vis is spesiale nette gebruik. Dit blyk uit inskrywings soos "3 clipvisnetten" op 9 Mei 1713, (inventaris 30, MOOC 8/3) asook "5 klipvisnetten" in 1770, inventaris (17 MOOC 8/14). Mentzel het genoem dat die klipvisse ongeveer vyftien sentimeter was, maar soms is 'n grote (koningklipvis) saam met die kleintjies gevang. Volgens Mentzel was snoek en hottentotvis tot in die helfte van die agtiende eeu deel van die slawe se stapelvoedsel. Hy het ook na stompneus, roman, galjoen en mosselvis (moontlik wat vandag as mosselkraker bekend staan) in sy vertelling verwys.⁸⁷ Barrow het ook aan die einde van die agtiende eeu gemeld dat koningklipvis soms saam met die ander

⁸² S.P.E. Boshoff & G.S. Nienaber, *Afrikaanse etimologieë*, p. 494.

⁸³ George McCall Theal, *Abstract of debates and resolutions of the Council of Policy at the Cape, 1652-1687*, p. 33.

⁸⁴ J. Ovington, *A voyage to Surat*, p. 292.

⁸⁵ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 32.

⁸⁶ J. du P. Scholtz, *Afrikaans-Hollands in die agtiende eeu*, pp. 128-129.

⁸⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, pp. 89, 101-102.

klipvisse gevang is en dat steenbrasse se massa van 1 tot 30 pond gewissel het. Hy het van kabeljoue van 40 pond, knorhane, tongvisse, springers, jakopewers verskeie soorte krappe, krewes, mossels en die uitstekende oesters vertel en gemeld dat die roman as die beste vis aan die Kaap beskou word.⁸⁸

2.1.3 Vreemde groente en vrugte aan die Kaap

Die Romeine het in hulle villas verskeie soorte groente en vrugte uit verskillende wêrelddele aangeplant en daarmee geëksperimenteer om dit te verbeter. De Prins en Mertens wys daarop dat die mense in die Lae Lande op hierdie erflating voortgebou en self nuwe groentes aangeplant het. In Rembert Dodoens se *Cruijdenboeck* wat in 1554 verskyn het, is 'n indrukwekkende lys kruie en groente genoem, waaronder tien soorte kool, vier soorte bone en drie soorte ertjies. De Lobel het in die voorwoord tot sy *Ikones stirpium, seu plantarum seu tam exoticarum, quam indigenarum* in 1591 geskryf dat plante uit alle wêrelddele in die Lae Lande - veral in Vlaandere waar dit warmer as in die noorde is - gekweek word.⁸⁹ Die verskillende soorte kool en ertjies het ook na die Kaap gekom. Onder die koolsoorte was broccoli wat volgens Kiple en Ornelas wild langs die kusstreke van Europa gegroei het en vir die stam gepluk is voordat dit in die Romeinse tyd tot 'n plant met 'n ronde blomhoof ontwikkel is.⁹⁰

Wortels wat inheems aan Afganistan was, was rooi, swart of pers. Die Hollanders het in die sestiende eeu 'n geel en in die volgende eeu 'n oranje variëteit ontwikkel.⁹¹ Van Riebeeck skryf nog "die geele wortelen," en vandag nog praat ons hom na wanneer ons die benaming geelwortels gebruik in plaas van rooiwortels soos die Nederlanders of meer gepas, oranjewortels. Mentzel wat tussen 1733 en 1741 aan die Kaap was, het genoem dat daar geel- In oranjewortels was en dat laasgenoemde soort soeter as die geel variëteit was.⁹² Die feit dat hy die oranje variëteit genoem het, dui moontlik daarop dat dit in daardie tyd nog nie in die Duitssprekende gebiede gekweek is nie.

Gedroogde ertjies was soos gort van oudsher af in Europa 'n stapelvoedsel voordat aartappels begin kweek is en rys, koring en mielies in die agtiende eeu meer bekostigbaar geword het. Kiple en Ornelas wys daarop dat die Hollanders in die sestiende eeu die

⁸⁸ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* II, pp. 37-40.

⁸⁹ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 26.

⁹⁰ Kenneth F. Kiple & Kriemhild Cone Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food* II, p. 1741.

⁹¹ Kenneth F. Kiple & Kriemhild Cone Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food* II, p. 1746.

⁹² O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 192.

suikerertjie (*Pisum sativum var. macrocarpon*) ontwikkel het.⁹³ Die eerste *mange-tout* ertjies, dit is die onderontwikkelde ertjiepeule wat met dop en al geëet word (in Vlaams *sluimererwtjes* genoem), en groenertjies (uitgedopte groenertjies) het reeds in die sestiende eeu in Holland op die mark gekom. Honderd jaar later het dit 'n modegroente geword toe Lodewyk XIV daarop versot geraak het.⁹⁴ Dat dit nie net die Franse koning was wat vir die "nuwe" groente lief was nie, blyk uit madame Sevigne se kommentaar in 1696 oor die dames wat so lief vir groenertjies was dat hulle selfs na 'n groot ete eers by hulle huise gaan ertjies eet het voordat hulle gaan slaap het.⁹⁵ Die gebruik van die term *mange-tout* toon hoe foutiewe name aan geregte gegee word wanneer dit van een volk deur 'n ander oorgeneem word. Die woord wat hier te lande ook gebruik word, kom van die Engelse gebruik daarvan. Ayto wys daarop dat die Franse woord vir jong erte met doppe eintlik *pois gourmand* is, en dat *mange tout* vir jong groenbone gebruik word.⁹⁶

Volgens De Prins en Mertens wat ook op die Hollandse ontwikkeling van wortels en suikererte wys, het die Franse in die sewentiende eeu ook vir die eerste keer kennis gemaak met blomkool wat reeds sedert die sestiende eeu in Brabant gekweek is.⁹⁷ Van Riebeeck het in sy brief van 5 Maart 1659 wat hieronder bespreek word, spruitkool genoem as een van die groentes wat hy aan die skepe voorsien het. Aangesien spruitkool (Brusselse spruitjies: *Brassica oleracea* familie *Cruciferae*)⁹⁸ volgens De Prins en Mertens eers in die tweede helfte van die agtiende eeu in Brussel gekweek is, het Van Riebeeck met spruitkool waarskynlik na broccoli (*Brassica oleracea botrytis* familie *Cruciferae*) verwys wat \\k spruitkool genoem word.⁹⁹ Hoewel Kiple en Ornelas noem dat Brusselse spruite inheems aan die gebied om die Middellandse See is en reeds 2500 jaar in daardie omgewing benut is,¹⁰⁰ het die Belge waarskynlik die produk tot sy huidige vorm ontwikkel. Dit is nie duidelik wanneer Brusselse spruitjies die eerste maal hier te lande geplant is nie, maar volgens De Prins en Mertens is eers in die negentiende eeu met die verbouing daarvan in Frankryk begin.

Volgens De Prins en Mertens het die ou Grieke en Romeine aspersies gebruik, maar na die

⁹³ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food II*, p. 1860.

⁹⁴ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 58.

⁹⁵ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 57.

⁹⁶ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 204.

⁹⁷ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 58.

⁹⁸ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 58.

⁹⁹ Vgl. WAT, pp. 530, 545 vir die wetenskaplike name en die gebruik van die benaming spruitkool.

¹⁰⁰ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food II*, pp. 1738-1739.

Germaanse inval het aspersies uit Europa verdwyn. Die verbouing daarvan is klaarblyklik deur die Arabiere in stand gehou en is deur hulle na Spanje geneem en het vandaar na ander gebiede versprei. Hulle voer aan dat skriftelike bewys in 'n Middelnederlandse weergawe van die *Circa Instans* bestaan dat aspersies reeds in die veertiende eeu in die Lae Lande gekweek is. Die tradisionele Vlaamse manier om aspersies met gesmelte botter, sout en peper voor te sit, word vandag wêreldwyd nagevolg.¹⁰¹

Groenertjies, blomkool, geelwortels en aspersies is danksy Van Riebeeck se ywer vroeg reeds aan die Kaap aangeplant. Mentzel het ook van die verskeidenheid koolsoorte aan die Kaap melding gemaak. Hy het genoem dat rooi- en witkool (blomkool) gewild was, maar nie die blougroen soort nie. Hy vertel nie dat suurkool aan die Kaap genuttig is nie, maar wel dat baie daarvan na Batavia gestuur is.¹⁰²

Groente was voor die Reformasie vir die Hollanders baie belangrik. De Prins en Mertens wys daarop dat die Katolieke Kerk sedert die derde eeu ongeveer 160 vasdae gehad het. Die enigste maaltyd van die dag is in die aand genuttig en mag nie uit meer as brood, water, groente en sout bestaan het nie. Teen die agste eeu is vis en suiwel al toegelaat. Tydens die dertiende eeu het die toegelate maaltyd al geskuif na die middag en is 'n tweede maal in die aand geëet. 'n Ligte ontbyt is aan die begin van die sewentiende eeu toegelaat.¹⁰³ Volgens *The Catholic encyclopedia* het voorskrifte oor vastyd in verskillende gebiede baie verskil. Die algemene reël was dat een maaltyd per dag in die aand geneem kon word. Vir sommige het dit droë brood beteken, terwyl ander na drie-uur in die middag vry gevoel het om verskillende soorte kos te eet. Vleis was egter verbode.¹⁰⁴ Die voorbereiding van groente en verskillende resepte om afwisseling te verseker, was nietemin van die begin af tydens vastyd baie belangrik. De Prins en Mertens noem voorts dat groente in die Lae Lande nie net as gevolg van verpligte vasdae belangrik was nie, maar dat dit gekweek is omdat die Lae Lande nie in die bevolking se stapeldieet van vleis, brood en suiwelprodukte kon voorsien nie.¹⁰⁵

Van Riebeeck en sy mense het dus uit 'n gemeenskap gekom waar groenteverbouing vir eeue reeds beoefen is en gelukkig vir die Here XVII was Van Riebeeck lief daarvoor om te

¹⁰¹ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 52.

¹⁰² O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 191-199.

¹⁰³ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 72.

¹⁰⁴ *The Catholic encyclopedia* IX: Lent, <http://www.newadvent.org/cathen/09152a.htm>

¹⁰⁵ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, pp. 22-23.

plant en te saai. Tussen 29 April en 1 Mei 1652 is die eerste groente, "moes en ander cruiden", gesaai. Uit Van Riebeeck se woorde op 29 April 1652: "...ons uit 't vaderlant mede gegee, eenige parckjens aerde om voor eerst tot preuue wat te besaijen...", wil dit voorkom of die heel eerste groente aan die Kaap gesaai is in Hollandse grond wat Van Riebeeck saamgebring het. Op 19 Junie 1652 is radyse, slaai en bronkors gesaai, maar swaar reëns het die saad en eerste groente weggespoel. Van 28 tot 30 Julie 1652 berig Van Riebeeck dat hulle die saadbeddings met slote gedreineer het voordat rape, kool, wortels, ertjies, boontjies, beet, radyse, spinasie en grane gesaai is. Hy lig die Here XVII op 19 en 20 Augustus 1652 in dat groente en vrugte reg deur die jaar gesaai sal word sodat die geskikste saaityd vir die verskillende soorte vasgestel kan word. Van Riebeeck het self in 'n "Hoveniers Almanach" opgeteken op watter tye die verskillende groentes gesaai en geplant is en wat die resultate was.¹⁰⁶

In die Von Dessin-versameling in die Suid-Afrikaanse Biblioteek, Kaapstad (voortaan NABIK genoem) is 'n *Almanach der Africaanse Hoveniers en Landbouwers*. Volgens die watermerk dateer die almanak uit 1742. Daar word algemeen aanvaar dat dit gedeeltelik gegrond is op Van Riebeeck se almanak wat hy vir sy opvolger, Wagenaer, agtergelaat het toe hy die Kaap verlaat het. Die maandelikse inskrywings herinner aan sy dagboekinskriftings, want dit begin met die weer. Die kenmerkende weerpatroon vir elke maand en of daar wind waai, is noukeurig beskryf. In hierdie almanak is nog soos in Van Riebeeck se tyd vyesaad geplant en nie steggies nie. In so 'n almanak is aangeteken wanneer saad geplant en hoe die grond voorberei moes word, wat die voorsorgmaatreëls was om 'n goeie oes te verseker en wat die resultate van die saaiery was. Daar is noukeurig aangedui hoe okulering (bv. in die geval van granate) gedoen moes word, hoe wingerdstokkies ingelê moes word en wanneer snoeityd en pluktyd vir die beste resultate was. Die beste lamtyd vir kleinvee, die doeltreffendste metode vir die kastrering van lammers en kalwers en rate vir veesiektes is verstrekkend, asook die broeityd vir pluimvee en alles wat daarmee gepaard gegaan het. Dit moes 'n enorme taak gewees het vir die kommandeur wat reeds sy hande vol gehad het om toesig oor al die bedrywighede te hou.

Na die eerste mislukking met groentesaad wat deur die Kaapse reën weggespoel is, het die groentetuin mooi gevorder. Op 4 September 1652 kon Van Riebeeck berig dat die "rapen, cool, taruw,¹⁰⁷ garst ende grauw erten" floreer. "Hebben d'eerste peulen sonder

¹⁰⁶ A.J. B`eseken, *Memoriën en instructiën*, p. 29.

¹⁰⁷ Nederlandse *tarwe* is koring.

schellen¹⁰⁸ beginnen te plucken, ende al redelijck geele wortelen omtrent een pinck dick gegeten...." Van Riebeeck praat hier van uitgedopte groenertjies waaroor hierbo geskryf is.

Van al die groente waarvoor hulle so hard gewerk het, het die werksmense op Sondag 27 Oktober 1652 net van die nuwe rape saam met hulle lamsvleis gekry. Vir hulle was dit seker 'n goeie ete, want rape is in daardie tyd ook in Europa saam met vleis gebruik waar aartappels vandag gebruik sou word. Van Riebeeck spog dat die rape tot "een halff pont (227g) swaer, ende emmers soo delicaet als in 't vaderlant, sonder eenige de minste wormsteeck" is. Dit lyk nogtans asof die werkers nie genoeg groente gekry het nie, want op 6 Desember 1652 is die skildwag wat die tuin moes oppas, op heter daad betrap toe hy sewentig rape uitgehaal het. Daar moes meer dergelike gevalle gewees het, want in die Politieke Raad se vergadering van 9 Desember 1652 word verwys na verskeie plakkaate wat teen diefstal van groente en vrugte uit die Kompanjie se tuin gewaarsku het. Ten spyte van die skuldige se swaar straf, was dit nie die einde van diefstal uit die Kompanjie se tuin nie, want in 'n plakkaat van 21 Februarie 1653 is oortreders opnuut met verbanning of 'n jaar harde arbeid gedreig.¹⁰⁹

Die volgende soorte saad is in 1652 en 1653 aan die Kaap gesaai en geplant: graansoorte, rape, geel-, wit- en suikerwortels, blom-, rooi- en groenkool, Turkse boontjies, boerboontjies, geel- en rooibeet, komkommers, pampoen, meloene,¹¹⁰ katjangboontjies,¹¹¹ grys- en witertjies, waatlemoene, aspersies, artisjokke, uie, preie, grasuie, radyse, andyvie, kerwel en ander moesgroente, anys, vinkel, als, kattekruid, roosmaryn, bonekruid, growwe marjoram (origanum), kappers, smal- en breëblaarsalie, boragie (komkommerkruid), pietersielie, lourierbome, mispels,¹¹² kwepers, Spaanse lemoene, appels, korente, kruisbessies, frambose, kersies, rooi- en witpruime, perskes en appelkose. Van Riebeeck het ook pimperl gesaai. Pimperl wat volgens Finch in Frans *pimprenelle* heet,¹¹³ word deur *HAT* beskryf as 'n kleinerige plantjie *Anagallis arvensis*. Van Riebeeck het

¹⁰⁸ Van Riebeeck bedoel ertjies, vir uitgedopte groenertjies.

¹⁰⁹ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad* 1, p. 12; M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek* 1, pp. 9-10.

¹¹⁰ Spanspekke.

¹¹¹ Volgens Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*, Maleis vir grondboontjies, ook genoem ghorrieboontjies, maar ook 'n algemene naam vir peulgroente soos bone en erte.

¹¹² Volgens Van Dale 'n appelagtige boom waarvan die vrugte geëet is wanneer dit oorryp was. Burchell wat in 1810 in die Kaap aangekom het, noem in sy *Travels in the interior of Southern Africa* 1, p. 87 dat hy ook mispels tussen al die ander Europees-bekende vrugte en groente op die plaas van ene Du Toit tussen Genadendal en Tulbagh in die omgewing van die huidige Villiersdorp aangetref het. Daar was ook piesangs in die tuin. Mary Kuttel gee in *Hildegonda Duckitt's book of recipes* (p. 57) nog 'n resep vir *medlar jelly* wat volgens Duckitt heerlik was.

¹¹³ Peter Finch, *The new Elizabethan reference dictionary*.

waarskynlik pimpernel vir gebruik in slaai aangeplant. DiJ bitter kruid was een van die wat in *De verstandige kock* (1668) vir gebruik in slaai aanbeveel is.

In die brief van 14 April 1653 waarin Van Riebeeck die saad noem wat reeds in daardie jaar geplant is, het hy nog 10 pond pasternak- of witwortelsaad, 5 pond esseboomsaad, 1 pond bieslook (grasuie), 1 pond wit artisjoksaad, ½ pond elk pimpernel-, roosmaryn-, kruisbessie-, braam-, en drie soorte aalbessiesaad aangevra.¹¹⁴ In 'n latere brief in daardie jaar bedank hy die Here XVII vir hopplantjies wat hopelik sou groei, maar vra nogtans dat hulle vir hom hopsaad moes stuur om self te saai.¹¹⁵

Van Riebeeck vertel dat die "sla ende raepsaet in 2 blasen" gehou is.¹¹⁶ Hy verwys hier na gedroogde blase van diere wat vog sou uithou en daarom as geskikte saadhouers beskou is. Beesblase is waarskynlik in kleiner stukke verdeel en tot sakkies verwerk. Die moesgroente wat Van Riebeeck meld, is gekook (warmoes) of as slaai gebruik. Dit was groen blaargroente soos blaarslaai, "stercors" (waarskynlik soortgelyk as bronkors, *Nasturtium officinale*), Hollandse suring, kerwel, andyvie en porselein ("parseleyn"). Slegs laasgenoemde is nie in die eerste twee jaar gesaai nie.¹¹⁷

Dit is duidelik dat Mentzel nie pampoen en waatlemoen geken het toe hy in 1733 na die Kaap gekom het nie. Hy verduidelik in sy boek dat die eetbare gedeelte van groenpampoen die gedeelte om die wit pitte is en in waatlemoen dit die rooi gedeelte is. Hy het genoem dat daar ook 'n waatlemoen met wit vleis geplant is.¹¹⁸ Kolbe (1705) en lady Anne Barnard (1797) het blykbaar ook nie pampoen geken of daarvan gehou nie.¹¹⁹

Op 2 Oktober 1654 rapporteer Van Riebeeck dat daar ses morg vol welige groente is, en dat daar nooit weer 'n tekort vir die skepe sal wees nie. Weer eens kry 'n mens die indruk dat die werksmense afgeskeep is as dit by kos kom, want te midde van hierdie oorvloed spog hy "ja [daer] wordt op de vleijsketel voor 't volcq jegenwoordigh al somtijts rapen gecookt...."

As 'n mens kyk na die groente wat die *Schapenjachtjen* op 22 Oktober 1658 gelaai het,

¹¹⁴ *Daghregister* I, 19-25 Augustus, 4, 5 & 6 September, 1, 24, 27 & 30 Oktober, 17 Desember 1652; H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, 1, 14 April 1653, pp. 105-107.

¹¹⁵ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 171.

¹¹⁶ *Daghregister* II, 8 September 1657.

¹¹⁷ *Daghregister* 1, pp. 43, 47, 56; III, p. 4.

¹¹⁸ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 191-193.

¹¹⁹ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 153; A.M. Lewin Robinson (ed.), *The letters of Lady Anne Barnard to Henry Dundas*, p. 145.

moes 'n vloot 'n enorme voorraad benodig het. Die *Schapenjachtjen* het ingeskeep: “9 sacken met geele wortelen; 10 sacken met rapen ofte knollen; 39 dito rammelassen¹²⁰ ende Spaense radijsen; 50 stucx aertjesocken, versnaperingh voor de cajuyt etc. 45 bossen porey¹²¹ ende loocq;¹²² 35 kannen melcq in een vat; 564 stucx verse hoender- ende eendeneieren in een groot ende cleyn vaetjen, open, met sant gevult, voor de siecken en de cajuyt,¹²³ neffens 6 stucx levendige schapen”.¹²⁴ Geen wonder nie dat besluit is om eers Hollandse skepe te voorsien en dat voorraad slegs daarna aan vreemde skepe - van Portugal, Engeland, Frankryk en Denemarke - verkoop kon word.

Dit is opvallend dat die skip nie blaarslaai wat volgens Van Riebeeck se inskrywings volop was, ingeskeep het nie; waarskynlik omdat dit maklik kneus en gou verlep. Van die slaaignoente wat Van Riebeeck gereeld genoem het, is blaarslaai waarvoor hy verskillende benamings gebruik het, maar dis nie uit sy dagboek duidelik of hy daarmee na verskillende soorte blaarslaai verwys het nie. Hy praat van "latou" (uit Fr. *laitue* op 19 Junie 1652), "cropslae" (5 en 6 September 1652), en "croppen" (30 Desember 1652). Blykbaar was daar meer as een soort blaarslaai as 'n mens kyk na die saad wat Van Plettenberg op 29 Januarie 1778 aangevra het. Daaronder was 3 pond bruin kropslaaisaad en 3 pond Spaanse kropslaaisaad.¹²⁵

In 'n lang brief van 5 Maart 1659 het Van Riebeeck verskeie sake bespreek. Hy het daarop gewys dat 17 morg onder welige groente staan. Hy gee 'n indrukwekkende lys van groente en vrugte - waaronder verskeie soorte piesangs - wat vir die skepe beskikbaar is en skryf dat honderde lemoen-, suurlemoen- en appelbome binnekort sou begin dra. Onder die vrugte wat aangeplant is, was verskeie soorte appels, pere, appelkose en pruime waarvan sommige vandag nog in Europa geplant word, maar in Suid-Afrika onbekend is. Op klagtes van die skepe dat hy sommige van meer voorraad as ander voorsien, antwoord hy dat terwyl skepe in die hawe is, hulle genoeg groente vir twee maaltye per dag kry en wanneer hulle vertrek, genoeg vars groente vir veertien dae voorsien word. Onder die produkte wat hy genoem het, was spruitkool (kyk hierbo vir 'n verduideliking) en *sluyt cool* (waarskynlik kopkool), geel-, oranje- en witwortels, rape, rooibeet, witbeet, uie, waatlemoen en

¹²⁰ Die korrekte woord is *rammenas*, dit is 'n radys met 'n swart skil; in Afrikaans *ramenas* of, meer algemeen, *peperwortel*.

¹²¹ Preie.

¹²² Dit is bieslook, 'n ui met 'n sterk reuk soos knoffel.

¹²³ Van die kaptein en belangrike mense.

¹²⁴ *Daghregister* II.

¹²⁵ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1778*, p. 447.

spanspek. Van laasgenoemde is tot 500 op 'n keer aan boord gestuur. Die baie slaagroente waarvan die skepe voorsien is terwyl hulle voor anker gelê het, is opvallend: kerwel, suring, radyse, blaarslaai, porselein, bronkors, fyn en growwe marjoram (growwe marjoram was die benaming vir *origanum*), vinkel en dille.¹²⁶ Dat Van Riebeeck 'n fynproewer was, blyk nêrens beter nie as die feit dat hy ook aan die skepe kruie gelewer het.

Van Riebeeck se voorliefde vir kruie spreek ook uit 'n brief van 14 Augustus 1655 aan Batavia. Daarin spog hy dat hy verneem het dat hulle nie artisjokke, roosmaryn, angeliere en komkommerkruid het nie en gevolglik stuur hy vir hulle plantjies daarvan. Hy skryf dat die komkommerkruid (*Borago officinalis*) ook genoem borage of bernagie se blou blommetjies oor die krop- en ander slaai gekerf moet word "tot smaek ende cieraat."¹²⁷ Ander kruie waarmee Van Riebeeck kon spog, was vinkel, pietersielie, marjoram, *origanum*, salie, dille, kruisement, dragon/tarragon, grasuie, mosterd, veronika, kattedkruid, pimpernel en lourier. Karel von Rumohr skryf in 1822 nog baie twyfelagtig oor die gebruik van roosmaryn in die Duitssprekende gebiede. Hy meld dat hy gehoor het dat roosmaryn in dele van die Duitssprekende gebiede en veral in Suid-Europa in pluimvee "gesteek" en in drank gebruik word.¹²⁸ Van Riebeeck se seun Abraham het in 1676 toe hy sy geboortegrond besoek het, vertel dat lourierbome die hoogte van drie mans aan die Kaap behaal en die roosmarynplante "wert ontrent op 3 voeten van de gront afgeschoren, ende gebruykt alsof het groote palm was."¹²⁹ Dit toon weer hoe ver die Kaap, danksy sy energieke kommandeur, ander gemeenskappe voor was met wat hier te lande gekweek is.

Bogenoemde lys groente en vrugte wat Van Riebeeck genoem het, het ook neut ingesluit. Valentyn het vertel dat daar blokke amandel-, okkerneut-, haselneut- en kastaiingbome in die Kompanjie se tuin was.¹³⁰ Die belangrikheid van amandels word in die Kaapse reseptemanuskripte weerspieël. Okkerneutpiekels en -konfyt was soos amandels deel van die sewentiende- en agtiende-eeuse Kaapse koskultuur, maar geen resepte met haselneute is in die resptemanuskripte opgespoor nie. Verskeie reisigers het in die agtiende eeu melding gemaak van kastaiingbome op plase en dat kastaiings wat in botter gerooster is,

¹²⁶ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape, 1652-1662*, pp. 70-78, 84.

¹²⁷ KA, C. 1318, Uitgaande briewe, p. 186.

¹²⁸ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop*, pp. 311-325; O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 193. (Die twee werke dek nie al die kruie nie wat verspreid in die drie dele van Dagregister voorkom); Joseph K`nig, *Geist der Kochkunst*, p. 265.

¹²⁹ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 41.

¹³⁰ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoope met de zaaken daar toe behoorende* 1, pp. 102, 104.

gereeld as nagereg saam met vrugte bedien is.¹³¹ Lady Anne Barnard het in haar joernaal verwys na 'n laan kastaiingbome wat vroeër in die Kaap was.¹³² Volgens Thunberg was diJ laan in die Kompanjiestuin. Oor die bome wat waarskynlik deur Van Riebeeck geplant is, skryf Thunberg sarkasties dat die edele heer goewerneur (Van Plettenberg) daardie jaar (1774) die bome afgekap het om meubels te maak. Hy het eike in die plek daarvan geplant.¹³³ Kiple en Ornelas wys daarop dat kastaiings vir eeue 'n stapelvoedsel in die bergagtige streke om die Middellandse See was. Die Europese gebruik van kastaiings het na die strawwe winters van 1709 en 1789 aansienlik afgeneem as gevolg van die groot vrekte onder die bome. Die afname is verder aangehelp deurdat skrywers gedurende die sewentiende eeu te velde getrek het teen die gebruik van kastaiings wat volgens hulle geen voedingswaarde gehad het nie. Voltaire was een van die min geleerdes wat die gebruik van kastaiings verdedig het. Hy het aangevoer dat mense in sommige Franse provinsies vir eeue op kastaiingbrood bestaan het en dat diJ brood nie net gesonder as gort- en rogbrood was nie, maar ook smaakliker. Sy stelling is in die twintigste eeu as korrek bewys. Twee kilogram kastaiings per dag is inderdaad genoeg om 'n volwassene te onderhou.¹³⁴ Die veldtog teen kastaiings in Europa en die feit dat die neute nie oor ver afstande bemark kan word nie omdat dit slegs drie maande vars bly, is waarskynlik die rede waarom die gebruik van kastaiings uit die Afrikaners se kookkuns verdwyn het.

Toe Amerika in 1492 deur Columbus vir Wes-Europa oopgestel is, het dit gelei tot die bekendstelling van 'n verskeidenheid groente en vrugte wat vir die Europeërs onbekend was. Aartappels, patats, tamaties, verskillende soorte pampoen en bone, grondbone, mielies, rissies, papajas, pynappels, koejawels, appelliefies, grenadellas en turksvye kom van die Amerikas af. Op 3 Oktober 1658 het Van Riebeeck genoem dat die vryburgers meer "Indische vruchten" plant vir die koms van "Vaderlantse kermis-, winter- ende Bataviase retourschepen." Met "Indische vruchten" het hy na vrugte van sowel die Amerikas as die Ooste verwys. Volgens Schotel is pynappels reeds in die sewentiende eeu deur 'n tuinier genaamd Meister na die Kaap gebring, terwyl dit eers in 1733 in Frankryk bekend geword het. Schotel noem egter nie in watter jaar pynappels aan die Kaap geplant is

¹³¹ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770-1779*, II, p. 131; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 82.

¹³² A.M. Lewin Robinson et al (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 137.

¹³³ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, II, pp. 128, 131.

¹³⁴ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food* 1, p. 362.

nie.¹³⁵ Leipoldt noem dat Van Riebeeck suksesvol was met die piesangs en papajas wat hy aangeplant het, maar dat kokosneute, mango's, vla-appels en doerians nie aan die Kaap geaard het nie.¹³⁶ Van bogenoemde lys groente en vrugte het Van Riebeeck beslis nie tamaties geplant nie. Die weerstand teen tamaties was in Europa net so groot soos diJ teen aartappels. Tamaties het heelwat langer as aartappels geneem om as voedsel in Europa en die Kaap aanvaar te word. Dit was vermoedelik omdat tamaties nie so 'n vullende voedsel soos aartappels is nie. Tamaties word verder in hoofstuk 6.4 bespreek.

Aartappels is reeds van ouds af deur die Inkas van Peru gekweek en selfs gevriesdroog om in die winter meel vir koekies te maak. Die Spanjaarde wat gou die nut van die voedsel ingesien het, het dit aan die einde van die vyftiende eeu na Spanje geneem en in 1573 was dit al so deel van die Spaanse kookkuns, dat dit op die inkopielys van die hospitaal La Sangre in Seville was. Teen 1580 is dit in Portugal en die Italiaanse skiereiland gekweek en het Italiaanse kokke aartappels in die plek van rape saam met vleis begin kook. In 1586 het sir Francis Drake aartappels van die Wes-Indiese Eilande na Engeland geneem waar dit as hoender- en varkkos bestempel is, maar dit is tog aan die einde van die sestiende eeu in Ierland begin verbou en was reeds aan die einde van die volgende eeu deel van die stapelvoedsel aldaar.¹³⁷

Carolus Clusius (1526-1609), 'n professor in plantkunde aan die Universiteit van Leiden, het aartappels al in 1588 in Wene en later in Frankfurt gekweek. Hy het dit "Papas peruanorum" genoem. Sy tydgenoot Dodonaeus het dit "Pappas americanorum" genoem en drie resepte vir die bereiding daarvan in die 1618 uitgawe van *Dodonaeus herbal* gepubliseer. Joop Witteveen wys daarop dat aartappels reeds teen 1650 in Vlaandere nie net tot huistuine beperk was nie, maar op landerye gekweek is. Daarna het die mense in Vlaandere blykbaar belangstelling in aartappels begin verloor en in plaas daarvan Jerusalem-artisjokke geplant.¹³⁸ Davidson wys daarop dat die plant nie van Jerusalem kom nie, maar dat 'n foutiewe uitspraak tot diJ naam gelei het. Die bol is effe soet en is meestal vir soet geregte gebruik.¹³⁹

¹³⁵ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onser vaderen in de zeventiende eeuw*, p. 205.

¹³⁶ C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, p. 174.

¹³⁷ Lois Johnson, *What we eat*, p. 63.

¹³⁸ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food* II, pp. 1792-1793, 1861, wys daarop dat diJ artisjokke eintlik die bol van die Amerikaanse sonneblom (*Helianthus annuus*) is. Die sade daarvan is vandag die tweede grootste bron van plantolie in die wêreld.

¹³⁹ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 418.

Die vordering van die aartappeleekultuur in die sewentiende eeu in Holland en die Duitssprekende gebiede is baie vaag. Eers in die agtiende eeu het verwysings na aartappels en resepte vir die bereiding daarvan in publikasies voorgekom.¹⁴⁰ Oral in Europa het kundige mense gesukkel om 'n eetkultuur met aartappels as stapelvoedsel te vestig, want ook daar is aartappels soos in Engeland as dierevoer beskou. Botaniste het aartappels as 'n gesonde groente gepropageer en die winderigheid wat dit by die eter veroorsaak as 'n pluspunt beskou, want dit het volgens hulle sensualiteit geprikkel. Dit het nietemin geensins van die Europeërs aartappel-eters gemaak nie en in 1619 is die kweek van aartappels selfs in Boergondië verbied omdat dit familie van die dodelike nagskade is en geglo is dat dit melaatsheid sou veroorsaak.¹⁴¹

Daar was volgens die *Daghregister* in Van Riebeeck se tyd 'n aansienlike verkeer tussen die Kaap en Suid-Amerika. Dit is ondenkbaar dat Van Riebeeck wat altyd op die uitkyk was vir nuwe kossoorte wat vir skepe geskik sou wees om op see te neem, nie beide aartappels (*Solanum tuberosum*) en patats (*Ipomoea batatas*) sou plant nie. Verwarring oor watter van die twee groentes Van Riebeeck nou eintlik aan die Kaap geplant het, spruit uit die verwarrende benamings *batata/papa* wat ontstaan het omdat verskillende woorde deur verskillende groepe in Suid-Amerika gebruik is om na die groentes te verwys. Die vroegste geskrewe verwysing na aartappels kom in Gerard se *Herbal* (1507) in Engeland voor, waar foutiewelik daarna verwys word as *Battata virginiana sive Virginianorum, et Pappus, Potatoes of Virginia*. Kiple en Ornelas wys daarop dat Drake aartappels by die Karibiese Eilande ingeskeep het, maar op pad na Engeland het hy by Virginia aangedoen en daar is toe verkeerdelik aanvaar dat die aartappels daarvandaan gekom het.¹⁴² In die *Cronica de Peru* (1553) van Seville, is na aartappels as *batata* of *papa* verwys.¹⁴³ Die Spanjaarde wat die groente in Europa bekend gestel het, het die Inka-naam *papa* vir aartappel en die Karibiese Indiane se naam *batata* tot *patata/batata* vir aartappels en patats vermeng.¹⁴⁴ Dit is verstaanbaar omdat onder die honderde variëteite wat nie deur die Inkas gekweek is nie, daar aartappels was wat soet was en gekleurde skille - rooi, blou of swart - gehad het.¹⁴⁵ Dit kom voor asof patats soms slegs deur grootte van die kleiner aartappels te onderskei was.

¹⁴⁰ Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600 until 1850*, pp. 41-44.

¹⁴¹ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 217.

¹⁴² Kenneth F. Kiple & Kriemhild Cone Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food II*, p. 1879.

¹⁴³ *The encyclopaedia Britannica 18*, pp. 326-327.

¹⁴⁴ Edwin Williams, *Spanish & English dictionary*.

¹⁴⁵ Kenneth F. Kiple & Kriemhild Cone Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food II*, p. 1879.

Die Portugese het gehou by *batata* vir 'n aartappel en *batata doce* vir 'n patat.¹⁴⁶ In die Suid-Nederlandse dialek het die wisselvorme *patates/pataat* uit *batatas* vir aartappels ontstaan.¹⁴⁷ Na 'n groot aartappel word volgens De Clerck as 'n *patater* verwys.¹⁴⁸ Van Dale noem dat *patat(t)er* vir sowel die aartappelplant as die -knol in Nederlands gebruik word en dat patat vir aartappel nog voorkom.¹⁴⁹ In die *Hoveniers Almanach* in Von Dessin se boekery waarna verwys is, het die tuinier aangeteken: "Moer pattattos hoe te bewaren". Die woord *moer* en ook die gebruik van die vorm *pattatas* naas *pattatos* skep die indruk dat hy van aartappels praat, maar uit latere gegewens in die almanak blyk dit dat die moere ranke ontwikkel wat geplant moes word. Hy het dus van patats gepraat.

Van Riebeeck het op 2 Julie 1653, 14 Junie 1655, 11 Oktober 1656 en 19 Julie 1657 *pattattisen* in sy dagboek gebruik. Daar word aanvaar dat hy met *pattattisen* uitsluitlik na patats verwys het, want op 11 Oktober 1656 het hy geskryf dat hulle die ranke geplant het van die drie of vier "pattattissen" wat die *Swarte Vos* drie jaar tevore (1653) van Brasilië af gebring het. Omdat daar so 'n verwarring met die name was, kan dit ook wees dat hy dieselfde woord vir sowel patats as aartappels gebruik het. In 'n brief aan Van Riebeeck op 19 Julie 1657, het Jan Wouterz toestemming gevra om 'n groentetuin op Robbeneiland te begin. Van die groente wat hy wou plant, was *pattattisen* wat volgens hom "soo goed als broot tot spijzing van menschen" is. Op 3 Oktober 1658 het Van Riebeeck die vryburgers se plasies gaan inspekteer om te sien hoeveel grond hulle voorberei het om "pattattissen" te plant. Hy noem dan dat die aardvrug wat reeds bewys het hoe voedsaam dit was, redelik volop in die Kompanjie se tuin is.

Dat die Kaap die Duitssprekende gebiede in Europa met die kweek van patats vooruit was, blyk uit Peter Kolbe se opmerking oor die ongewone kos, *bottatas* wat hy geëet het toe hy in 1705 in die Kaap aangekom het. Hy het vertel dat die knolle wit of rooi van kleur was en maklik 6-10 pond geweeg het. Die feit dat die patats groot was in teenstelling met die eerste aartappels wat redelik klein was, het dit natuurlik ook aanlokliker vir tuiniers gemaak. Hy noem voorts dat die groente 'n mens nie so opgeblase laat voel as aartappels nie. Dit is 'n implisiete verwysing dat aartappels \\k in daardie stadium aan die Kaap gekweek is, want die eerste Duitssprekende groep in Europa wat aartappels gekweek het, was die Pruisie wat in die tweede helfte van die agtiende eeu deur hulle koning Frederik II

¹⁴⁶ Eduardo Pinheiro, *Dictionário Inglês-Português*.

¹⁴⁷ Jan de Vries, *Nederlands etymologisch woordenboek*.

¹⁴⁸ Walter de Clerck (ed.), *Nijhoffs Zuid-Nederlands woordenboek*.

¹⁴⁹ Van Dale, *Groot woordenboek der Nederlandse taal*.

(1740-1786) gedwing was om aartappels (wat hulle in daardie stadium nog as giftig beskou het), te kweek.¹⁵⁰ Dit is dus onwaarskynlik dat Kolbe in 1705 toe hy Kaap toe gekom het, aartappels sou geken het. Die verwarring oor die name vir aartappels en patats blyk duidelik uit Mentzel se beskrywing. Hy vertel dat patats goed aan die Kaap groei en soms verwar word met Jerusalem-artisjokke. Hy skryf voorts "they may possibly be called thus in America, but I can definitely state that the African Battaters or Batatas is an entirely different plant.... They are not as large as, but resemble more our kohlrabi than artichokes."¹⁵¹ Dis duidelik dat Mentzel eintlik aartappels beskryf het.

Percival wat in 1795 na die Kaap gekom het, se stelling dat slegs die Britte daar aartappels gekweek het,¹⁵² is weerspreek deur lady Anne Barnard wat tydens die Eerste Britse Besetting van die Kaap 'n paar keer melding gemaak het van die lekker aartappels wat hulle op hulle binnelandse reis by die Afrikaners geëet het.¹⁵³ Johanna Duminy het in dieselfde periode geskryf van "een lap aartappels" wat sy op hulle plaas Bokrivier in die omgewing van Riviersonderend laat uithaal het en in die son laat lê het om droog te word. Sy het 'n mandjie van diJ aartappels vir haar bure, die Niemands, as geskenk geneem. Die behoue gedeelte van haar kasboek (1790-1795) toon dat aartappels gereeld op haar inkopielys was wanneer die gesin in die Kaap gebly het. Toe sy en haar gesin na hulle vakansie op Bokrivier terug Kaap toe gegaan het, skryf sy: "...ik maakte een sakkie met aartappels" om saam te neem.¹⁵⁴

Boontjies is al deur die antieke Egiptenare, Grieke en Romeine gekweek. Dit was waarskynlik die groot plat boon wat in Afrikaans as die *boerboon* (*Vicia faba*) bekend staan.¹⁵⁵ Dat boerboonsaad deel was van die lys groente wat eerste aan die Kaap gesaai is, kon 'n mens verwag het omdat dit sedert die Grieke en Romeine se tyd deel van die Westerse kookkuns was.

Verskeie soorte boontjies stam van die genus *Phaseolus* af wat inheems aan Suid-Amerika is. Vir Afrikaners is die bekendste spesies van diJ genus, *P. vulgaris* wat die eerste spesie is wat verbou is. Hieronder val die gewone rankboon, nierboon, swartboon, rooiboon en die

¹⁵⁰ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 217.

¹⁵¹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 193.

¹⁵² Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, p. 144.

¹⁵³ A.M. Lewin Robinson et al (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, pp. 303, 308.

¹⁵⁴ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 97, 100.

¹⁵⁵ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food* II, p. 1729.

Italiaanse groenboon *Romano*. Onder *P. lunates* is die lima- of botterboon die bekendste.¹⁵⁶ Dat van hierdie Amerikaanse bone ook op Van Riebeeck se lys groente was wat eerste aan die Kaap gesaai is, is duidelik, maar dit kom onder ander name voor. Van Riebeeck skryf op 24 Oktober 1656 dat hy vir die plant van "Turxe en Roomse" boontjiesaad na die "ronde doornbossjen" (later Rondebosch genoem), gegaan het. Met "Roomse bone" kon hy na boerbone verwys het wat vir eeue deel van die Europese eetkultuur was, maar dit kon ook Romano-bone (kyk hierbo) gewees het. Sowel in Van Riebeeck se kleindogter, Johanna, se briewe van die Kaap as die genoemde *Hoveniers Almanach* word Chinese bone naas Turkse bone as snybone genoem, maar of Chinese bone in Van Riebeeck se tyd geplant is, is nie duidelik nie. Margaret Shaida wys daarop dat die eerste rekord van 'n gereg dikwels verkeerdelik as 'n bewys van oorsprong beskou word. Sy noem as voorbeeld Turkse lekkers (Engels: Turkish delight) wat deur die Turke aan Engeland bekend gestel is, maar waarvan die oorsprong die Persiese *rah>t ol-hogum* is.¹⁵⁷ Wat vir disse geld, geld ook vir produkte soos blyk uit die benaming *Potatoes of Virginia* wat hierbo bespreek is. Van Riebeeck moes sy bonesaad van Holland af gekry het waar hierdie name moontlik aangedui het waarvandaan die saad oorspronklik verkry is.

Droë bone is soos droë ertjies en rys in Van Riebeeck se tyd uit die Ooste bekom. Bone is in tye van nood wanneer die skepe nie voorrade gebring het nie, ook van Madagaskar af gekry. Op 27 April 1654 het Van Riebeeck die *Rode Vos* na Madagaskar gestuur om rys, bone, katjang en arak te gaan haal voordat hulle in "den uijttersten noot van honger te (hongerte, bedoelende hongersnood) vervallen". Dit is onduidelik of sojabone waarvan die oorsprong China is, ook soms deel was van die bone wat Van Riebeeck van die Ooste af gekry het. Dit is te betwyfel of sojabone voor die Tweede Britse Besetting (1806) aan die Kaap gekweek is, want dit het nie deel van die Boerekostradisie geword nie. Daar is min verwysings na sojasous in die sewentiende- en agtiende-eeuse bronne.

Aanvanklik is aanvaar dat Columbus in 1494 mielies van Amerika na Europa geneem het en dat dit vandaar af deur Afrika en die Ooste versprei het. Jeffreys wys daarop dat genoeg getuienis bestaan dat daar reeds v\l r Columbus se reis 'n <nder reis, vermoedelik deur die Feniciërs (bewoners van Fenicië, die kusstrook van die huidige Sirië) na die Amerikas moes gewees het, want mielies is reeds voor 1400 deur die Arabiere in Afrika, veral langs die kus, versprei. Mielies was ook in Suid-Afrika bekend lank voor die Europeërs se koms

¹⁵⁶ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food II*, p. 1729.

¹⁵⁷ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 3.

hierheen. Volgens die reisiger Cabreya se verslag het die inheemses in 1635 aan die Natalse kus mielies verbou en mielie- en sorghumbrood gebak.¹⁵⁸

Die eerste mieliesaad aan die Kaap is volgens Van Riebeeck se *Daghregister*-inskrywing op 2 Junie 1657 gesaai. Die tweede keer dat hy na mielies verwys het, was op 23 Januarie 1658 toe hy die hoop uitgespreek het dat die skip *Hasselt* mielies uit die gebied bokant Angola sou bring. Op 24 Julie 1658 rapporteer Van Riebeeck dat hy inspeksie van die vryburgers se boerderye gaan doen het en "deselve vermaendt vermits de saytijt nu over is van 't Hollandtsche graen, elcq sijn best soude doen om goede partije mily of Turcx taruw (met *Hasselt* uyt Gunea becomen,) in 't land te brengen, dat nu de rechte tijt weder toe aencompt, en de slaven goede kennisse van hebben om deselve te planten...." Hy meld ook dat hy die boere gedreig het dat as hulle nie elk minstens een mud mieliesaad plant nie, hulle nie weer die volgende jaar saad sou kry nie, aangesien die saad dan te oud sou wees. Van Riebeeck het moontlik hierdie kennis dat die slawe weet hoe om mielies te verbou, verkry toe hy reg aan die begin van sy loopbaan by die VOC as assistent-skeepsdokter, 'n jaar in Sierra Leone aan die kus van Wes-Afrika deurgebring het, nadat die *Hof van Holland* waarop hy gereis het, in Julie 1639 gestrand het.¹⁵⁹ Die slawe waarvan die kommandeur hier gepraat het, was van Wes-Afrika, onder andere van Guinee.

Die Portugese woord *milho* is in die Kaap tot *mielie* verander. Sprekers het die woord bo die Hollandse woord *Turkse koorn* verkies. Volgens Mentzel was die Kapenaars in 1741 nog nie lief vir mielies nie. Die mielies wat Van Riebeeck aangeplant het, is waarskynlik gebruik as voedsel vir die slawe wat uit Afrika gekom het.

Rissies kom uit Mexiko en is na Europa geneem deur die Spanjaarde wat dit die ou naam vir peper, nl. *pimienta* gegee het, omdat dit soos peper brand. Hierdie rissies wat van baie sterk soorte tot soetrissies (ook paprika) gewissel het, het gedurende die sestiende eeu tot in die Ooste versprei waar dit uiteindelik 'n onontbeerlike bestanddeel van die kookkuns geword het.¹⁶⁰ Hoewel Van Riebeeck rissies aangeplant het, het die oorheersende sterk rissiesmaak wat die Oosterse kos kenmerk, ten spyte van die koms van die Oosterse slawe, nie deel van die Boerekostradisie geword nie. Presies wanneer die eerste rissies aan die Kaap aangeplant is, is onduidelik. In 'n brief van 15 Oktober 1654 het Van Riebeeck vertel van die groentetuintjie wat hulle op Dasseneiland angelê het. Van die groente wat hulle

¹⁵⁸ M.D.W. Jeffreys, Who introduced maize into Southern Africa, in *South African Journal of Science* 63, 1967, pp. 1-5.

¹⁵⁹ C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, p. 56.

¹⁶⁰ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 207.

daar gesaai het, was rissies. Dit beteken dat rissies toe al in die groot Kompanjiestuin in die Kaap gegroei het.

Die liefde vir 'n verskeidenheid groente in dieselfde maaltyd wat tot in die helfte van die twintigste eeu nog kenmerkend van baie Afrikaners se kostafel was, het nie uit Holland gekom nie, maar het waarskynlik sy beslag gekry in daardie vroeë swaarkryjare van Van Riebeeck en sy mense wat dikwels op groente moes oorleef. Dat so 'n groot verskeidenheid groente beskikbaar was, kan toegeskryf word aan Jan van Riebeeck wat in hart en siel 'n boer was en daarvan gehou het om te plant en te saai.

Op die spyskaart vir die "affscheijtmaeltjen" op 13 Oktober 1652 vir die leiers van die jag wat vir 'n paar maande na Saldanha gegaan het, was *hoenders* wat aan die Kaap geteel is, *groenertjies* sonder doppe, *spinassie*, *kerwel*, *warmoes* ('n groentepuree), vingerdik *aspersies* en *kropslaai* wat volgens Van Riebeeck so dig geblaar as 'n koolkop was en minstens een en 'n kwart pond (ongeveer 600 g), geweeg het. Van Riebeeck noem spesifiek dat dit "nuwe erten sonder schellen" (uitgedop) was, waarskynlik omdat uitgedopte ertjies soos reeds verduidelik is, in daardie tyd nog 'n rariteit was wat tot die rykes se tafels beperk was. Hy spog dus so 'n bietjie soos ook wanneer hy op 10 Oktober 1656 vertel van die eerste Hollandse *aspersies* wat hulle geoes het en die artisjokke wat so oorvloedig was dat hulle nie geweet het wat om daarmee te maak nie. Dit is ongelukkig die enigste maaltyd waarvoor Van Riebeeck uitgewei het, maar die verskeidenheid groente is opvallend.

Daar is reeds gewys op die vrugte wat Van Riebeeck in die eerste twee jaar na sy aankoms aan die Kaap geplant het. Die lys is in die daaropvolgende jare deur homself en sy opvolgers aangevul. Soos in die geval van groente, het Van Riebeeck 'n groot verskeidenheid vrugte aangeplant. Aanplantings was nie beperk tot dié wat aan die Europeërs bekend was nie, soos appels, pere, kwepers, geel- en witperskes, kaalperskes, appelkose, pruime, vye, granate, druiwe en moerbeie, maar ook tropiese vrugte, en 'n verskeidenheid lemoene waaronder Spaanse lemoene, St. Heleense lemoene en Mauritiaanse lemoene. Dis nie duidelik watter van dié soorte soet- of suurlemoene was nie. Valentyn het in 1685 verwys na blokke pampelmoese, koejawels en piesangs in die Kompanjiestuin. Hy het ook vertel van die lemmetjies wat Willem Adriaan van der Stel vir hom op sy bootreis saamgegee het.¹⁶¹ Die Franse priester Tachard wat in 1685 aan die

¹⁶¹ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende*, pp. 110, 112.

Kaap vertoef het, het melding gemaak van die verskeidenheid Kaapse vrugte wat ook aan Europeërs bekend was. Hy het ook van die pynappels en piesangs vertel wat vir baie Europeërs vreemde vrugte was en vervolgens gewys op "other that bear the rarest Fruits to be found in several parts of the World, which have been transported thither, where they are most carefully looked after".¹⁶² Van Putten, 'n onderkoopman in die Britse vloot, se kommentaar in 1714 oor die groente aan die Kaap, was dat dit uitstekend was en dat die Kaap nie in diJ opsig agter Londen was nie. Hy voeg dan by: "It abounds also with all manner of Fruit...."¹⁶³ Die lys wat hy daarna gee, is vrugte wat klaarblyklik nie in daardie tyd in Engeland geplant is nie. Daaronder was lemoene, duiwe, granate, spanspek en waatlemoen. Valentyn het in 1685 melding gemaak van die groot aanplantings waatlemoen en spanspek en vertel dat daar ook enkele kardemom-, kaneel- en koffiebome was.¹⁶⁴

Onder die lys saad wat Van Riebeeck in die eerste jaar geplant het, was kwepers, appels en Spaanse lemoene. Van diJ drie vrugtesoorte was kwepers die gewildste. In die jare wat volg, sou daar kwalik 'n plaas- of dorpstuin wees waarin die vrug nie geplant is nie. Die kodlingmot wat kwepers aangeval en die vrug oneetbaar gemaak het, asook die trek na die stede n< die Anglo-Boereoorlog en die depressie in die dertigerjare van die twintigste eeu, sou 'n einde aan die gewildheid van kwepers maak. Die oorsprong van die eens so gewilde vrug is soos diJ van appels en pere, Kaukasië, 'n gebied in Rusland. Volgens Alan Davidson het kwepers vinniger as appels en pere versprei en was dit reeds teen 1000 v.C. in Palestina bekend. Die appels waarvan Salomo in Hooglied in *Die Bybel* praat, was volgens Davidson, waarskynlik kwepers gewees.¹⁶⁵

Granate is soos dadels, olywe, vye en duiwe van die eerste vrugte wat deur die mens verbou is. Dit was ook die vrugte wat die Israeliete volgens God se belofte aan hulle, in Kanaan sou vind.¹⁶⁶ Omdat granate maklik vervoer het, was dit ook bekend in streke waar dit nie geard het nie. Valentyn het in 1685 genoem dat die verskillende soort vrugte in blokke in die Kompanjiestuin geplant is en dat daar ook "een granaat-perk" was.¹⁶⁷ Kolbe, Mentzel en Thunberg het almal genoem dat in die meeste tuine granate gegroei het, maar volgens Mentzel het die Kapenaars nie granate, moerbeie, mispels, koejawels en kastaiings

¹⁶² Guy Tachard, *The voyage of Siam*, p. 51.

¹⁶³ W. van Putten, A voyage to Borneo 1714 (extract), in C. Graham Botha, *Collectanea*, p. 114.

¹⁶⁴ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende*, p. 104.

¹⁶⁵ Alan Davidson, *Fruit*, p. 22.

¹⁶⁶ *Die Bybel*, Deutronium 8:8.

¹⁶⁷ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 104.

geëet nie.¹⁶⁸ Getuienis van Thunberg en Lichtenstein weerspreek Mentzel se stelling ten opsigte van kastaiings, maar Thunberg het ook gemeld dat granate nie juis geëet is nie en ook nie te koop aangebied is nie.¹⁶⁹ Tog is granate soos kwepers nog tot aan die begin van die twintigste eeu op baie Afrikaners se plase aangetref. Hoewel granaatpitte van ouds in die Midde-Oosterse en Romeinse kookkunste gebruik is en nog in die Midde-Oosterse en Oosterse kookkuns gewild is, is daar geen resepte in Kaapse manuskripte wat daarop dui dat dit hier te lande in die kookkuns gebruik is nie. Ook granaatstroop (Engels: grenadine) wat kommersieel berei word om voedsel en drankte te geur, was tot in die twintigste eeu nie deel van die Afrikaner se koskultuur nie. Dit lyk asof granate aan die Kaap bloot as vrugte geniet is en gebêre is vir die wintermaande wanneer vrugte skaars was.

Aan die Kaap is die meeste vrugte, selfs vye, volgens die genoemde *Hoveniers Almanach* met saad geplant. Op 14 April 1653 het Van Riebeeck gevra dat saam met die groentesaad wat hy aangevra het, ook pitte van rooi- en witpruime, perskes, appelkose en kersies aangestuur word en dat dit tog in sand verpak moes word sodat dit koel kon reis.¹⁷⁰

Dit het Van Riebeeck ontstel as sy aanplantings nie suksesvol was nie. Hy het meer as een maal gekla omdat die bessiesoorte nie goed gegroei het nie. Met die "kruisbessen" was hy uiteindelik in sy skik. Dit was egter nie die Europese kruisbessie nie waarvoor sy seun nog in 1676 geskryf het: "Aalbesien en kruysbesien willen niet hier (aan die Kaap) aerden."¹⁷¹ Dit was die Suid-Amerikaanse appelliefie wat hy in plaas daarvan geplant het en waarna - soos in die Inleiding uitgewys is - later as die Kaapse appelliefie verwys is.¹⁷²

Die Kompanjie het al Van Riebeeck se suksesse misgekyk en daarop gehamer dat hy Oosterse produkte soos kokosneute, arekaneute, bamboes (rottang), rys en suikerriet moes voorsien. Sy antwoord op diJ aanmanings was dat hy kans gesien het om suikerriet en bamboes aan te plant, maar dat hy nie kokos en "pinang" (arekanautbome) wou plant nie, omdat dit nie in die Kaap sou dra nie.¹⁷³ Sy seun Abraham het in 1676 genoem dat die

¹⁶⁸ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 189.

¹⁶⁹ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770-1779*, II, p. 131; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 85. Hulle het genoem dat kastaiings wat in botter gerooster was dikwels as dessert geëet is.

¹⁷⁰ KA, C.1317, Uitgaande briewe 1652-1661, 14 April 1653, pp. 74-75.

¹⁷¹ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 39.

¹⁷² Appelliefies (*Physalis peruviana*) met geel bessies waarom 'n papieragtige kelk is as dit ryp is, se oorsprong is in Suid-Amerika; die Europese kruisbes (*Ribes grossularia*) is 'n doringrige bos met harige geel of groen bessies volgens die *Woordeboek van die Afrikaanse Taal*, (voortaan WAT) p. 241.

¹⁷³ KA, C.1319, Uitgaande briewe, 28 September 1657, p. 571.

menigte kokosbome wat geplant is, nie groei nie.¹⁷⁴ Of diJ aanplantings deur Van Riebeeck gedoen is, is nie seker nie, maar hy het inderdaad rys, suiker en waarskynlik ook bamboes geplant. In 'n brief van 2 Februarie 1658 het hy gekla dat hulle op verskillende plekke rys probeer plant het, maar onsuksesvol was. In dieselfde jaar op 13 Junie het hy in 'n brief aan Batavia gevra vir suikerriet-, pynappel-, meer lemoen- en suurlemoenplantjies.¹⁷⁵ Teen die middel van die volgende eeu het Mentzel vertel van die suikerriet wat aan die Kaap gegroei het en aan die begin van 1800 het Barrow verklaar: "The sugarcane grows with health and vigor in several parts of the colony; yet not one of the planters has ever produced a pound of sugar."¹⁷⁶ Bamboesatjar in verskeie reseptemanuskripte getuig dat bamboes in Kaapse tuine gegroei het.

Dit sou Van Riebeeck goed gedoen het as hy die boeke van net een van die Kompanjie se uitvoere na Batavia in 1781 onder oë kon hê.¹⁷⁷ Gort, droë bone en erte waarna hy aan die begin van die verversingspos so na gesmag het, sou saam met suurkool, vars kool, gedroogde kruie en vrugte, rooswater, wyn en seemsleer daarin vermeld word. Hy was die inisieerder van al hierdie produkte aan die Kaap.

2.1.3.1 Die Koikoin se veldkos

Aan die begin van die verversingspos aan die voet van Tafelberg, het vars veldkos as 'n middel teen skeurbuik baie lewens gered. Vier dae na hy in Tafelbaai anker gegooi het, meld Van Riebeeck dat skipper Coninck van sy visvangs met "4 sacken schone mosterbladen ende suiyringh" teruggekom het. Vir die nuwe aankomelinge was hierdie vonds van 'n ryk bron van vitamien C lewensbelangrik na hulle lang seereis. Van Riebeeck het op 19 Junie 1652 berig dat "[b]ehalven de claversuiyringh die men hier gewoonlijk plach te vinden, hebben noch seecker ander soorte van suiyringh redelik abonant gevonden, die den Hollantschen seer gelijk is, veel beter ende gesonder als de claversuiyringh is." Suring (*Oxalis pes-caprae*) se blare en wortels is vir skeurbuik rou geëet, maar die Hollanders het die gebruik van suring in pap, sop, slaai en die stampot goed geken en sou dit in hulle kookkuns aanwend soos hulle in Holland daaraan gewoond was. Die blare is by gebrek aan asyn in kos gebruik, en word vandag nog deur sommige Bolandse kokke as noodsaaklik in die bereiding van waterblommetjiebredie beskou. Seekoraal (*Salicornia*

¹⁷⁴ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 41.

¹⁷⁵ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, pp. 17, 41.

¹⁷⁶ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* 1, p. 17.

¹⁷⁷ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1781*, p. 397.

sp.), wat in soutvleie naby die see groei, is ook volgens Thunberg teen skeurbuik geëet.¹⁷⁸

Onder die datum 13 November 1652 skrywe Van Riebeeck in sy dagboek van die Strandlopers wat van mossels en "eenige worteltjens uijt d' aerde" lewe en geen vee besit nie. Dat die Europeërs in die lig van die nypende voedseltekort, vinnig by Herry se groep Koikoin geleer het watter van die vir hulle onbekende veldkosse eetbaar was, blyk uit die kommandeur se dagboekinskrywing op 18 Desember 1653. Hy noem dat hy bekommerd is oor sy mense se veiligheid as hulle alleen in die veld is, maar dat "ons volckjen hoe sterck men haer verbiedt, niet cunnen nalaeten uyt te gaen om vijghen off andere snoeperijen in 't velt te soucken." Onder die snoepgoed wat rou geëet kon word, was froetangs (*Romulea rosea*), jakkalskos of kannie/kannip (*Hydnora africana*), koekmakrankas (*Gethyllis*), skilpadbessies (*Nylandtia spinosa*), bokhorinkies (*Microloma sp.*), bietou (*Chrysanthemoides monilifera*), taaibos (*Rhus undulata*)¹⁷⁹ en suurvye (*Carpobrotus deliciosus*).¹⁸⁰

Van Riebeeck se besluit om van die veldplante wat die Koikoin geëet het in die Kompanjie se tuin te kweek, wys dat die Europeërs veldkos gebruik het al het hy sover vasgestel kon word nie al die soorte veldkos genoem nie. In sy dagboekinskrywing op 19 Junie 1652 berig hy hoe die vaderlandse groente wat hulle gesaai het "dagelijx door den hagel ende harde winden verplettert" word. Net daarna noem hy dat hulle die bietjie groente wat na die hael oorgebly het met wilde-aspersies en -suring vir die siekes kon aanvul. Hy gaan dan voort en vertel van die Strandlopers wat van "clipmosselen ende groente van 't landt" lewe. Sy voorneme om van die eetbare veldkos te kweek, het blykbaar daar begin. Die aanplant van wilde-aspersies is reeds op 16 Julie 1652 in die eerste *Daghregister* aangeteken. Op 9 Oktober 1652 het hy vertel van die "Saldaniërs" wat saam met Herry na die fort gekom het en vir hom "pereij, ofte jonge ajuijn, ende loocq" saamgebring het. Hy noem dan dat hulle van diJ saad soos diJ van aspersies, mosterd en suring sal versamel om te saai. Hy skryf ook op 19 Oktober 1652 in die *Daghregister* dat hy langs Tafelberg gaan kyk het na die wildemosterd (*Sisymbrium capense*)¹⁸¹ wat hulle van plan was om te oes en wat hulle saam met wildesuring en uintjies naby die fort wou saai vir gebruik van die skepe. E.J. Dijkman

¹⁷⁸ Ben-Erik van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, p. 76.

¹⁷⁹ Ben-Erik van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, pp. 44, 50, 55, 72, 81, 82, 126.

¹⁸⁰ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, pp. 76, 77. Hierdie suurvye se vrugte begin in Februarie ryp word en is groot en sappig. In die volksmond staan dit ook as hottentotsvye bekend.

¹⁸¹ Ben-Erik van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, p. 76. Volgens D.B. Bosman en H.B. Thom, in *Daghregister I*, p. 74, voetnoot 7, was diJ wildemosterd, *Brassica nigra*.

skryf in *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* vir haar "lemmetjies atjar" (1890) 'n "koppi Kaapse mostert" voor en in D.J.H. se *Oranje kook-, koek- en recepten-boek* (1906) is die voorskrif by resep nommer 582 ook dat Kaapse mosterd by die blatjang gevoeg moet word. Die skryfster voeg daarna in hakies by: "De mosterd die wij self planten."¹⁸² Moontlik verwys sy na die wildemosterd wat eie aan die Kaap was en eerste deur Van Riebeeck aangeplant is.

Die feit dat 'n veldplant soos vinkelwortel volgens die genoemde *Hoveniers Almanach* nog in die volgende eeu aangeplant is en waterblommetjies vandag nog gewild is, bevestig dat die Europëers wel die veldkosse van die Koikoin benut het. Mense soos Van Riebeeck se werksvolk wat harde arbeid verrig het, net blaargroente vir ontbyt en 'n halwe pikkewyn vir aandete gekry het en so honger was dat hulle 'n dooie bobbejaan se vleis geëet het, sou diJ veldkos benut wat hulle die Koikoin sien gebruik het. Sy "lantreysers" wat nie groente op hulle reise na die binneland kon saamneem nie, sou gewis die veldkosse van hulle Koikoin tolke beproef en later self gebruik het. B`eseken wys daarop dat Van Riebeeck in sy *Daghregister* probeer het om die Here XVII te beïndruk.¹⁸³ Dit is moontlik 'n rede waarom hy later nie meer uitgewei het oor die veldkos wat sy mense by die Koikoin leer eet het nie.

Anyswortel (*Annesorhiza spp*) was moontlik een van die veldkosse wat Van Riebeeck se mense gebruik het, want dit was tot in die negentiende eeu onder die Europeërs aan die Kaap gewild. Mentzel (1733-1741) het genoem dat sowel wilde-anys as -vinkel aan die Kaap geëet is.¹⁸⁴ Thunberg het in 1772 geskryf dat anyswortel oor die kole gebraai, in melk gestowe en saam met vleis gekook is.¹⁸⁵ Hy het dit baie lekker gevind. Lichtenstein het dertig jaar later vertel dat hy op die plaas Teefontein by John van Reenen 'n egte Afrikadis van anyswortel geëet het. Dit het volgens hom 'n speserysmaak gehad. Soos Thunberg, het hy genoem dat die boere soms van die wortels na die Kaap geneem het om as 'n lekkerny te verkoop.¹⁸⁶

Broodboom (*Encephalartos longifolius*) se stam is gebruik. Thunberg het in 1772 vertel hoe die Koikoin brood van die kern van die stam gemaak het. Die binneste van die stam is

¹⁸² E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, pp. 28-29; D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, p. 96.

¹⁸³ A.J. B`eseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. xvii.

¹⁸⁴ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 118.

¹⁸⁵ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia...* I, p. 137.

¹⁸⁶ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, p. 31. Lichtenstein wat doktorsgrade in medisyne en filosofie gehad het, het in 1802 as leermeester van generaal Janssens se seun na die Kaap gekom. In 1804 het hy hoofchirurgijn van die Koikoin-regiment geword. Hy het vyf ekspedisies na die binneland gemaak en die land en sy mense goed geken.

uitgekrap en vir twee maande in die grond begrawe om sag te word. Daarna is dit tot brood geknie wat op die kole gaargemaak is.¹⁸⁷ Die Koikoin het dus askoek gebak. Van Riebeeck se mense was waarskynlik bewus van die gebruik van die broodboom en het dit moontlik self aangewend toe die skepe nie stapelvoedsel aan die Kaap gelewer het nie. Tydens die Anglo-Boereoorlog toe baie van die eertydse Koikoin se nageslag al vergeet het dat hulle voorvaders die broodboom se pit gebruik het om brood te maak, het generaal Jan Smuts en sy gevolg nog kennis gedra van die brood wat van die boom gemaak kon word. Hy is byna dood van die brood wat hulle gemaak het,¹⁸⁸ want hy en sy mense het vergeet dat die kern van die stam nie vars gebruik kon word nie.

Duinespinasie (*Tetragonia spp*) se jong lote en blare is vir groente gekook. Volgens Betsie Rood word die jong blare van *T. decumbens* afgewater en dan met aartappels en tamaties gekook, maar sonder sout, aangesien die plant souterig is. Die tekstuur is soos diJ van Nieu-Seelandse spinasie wat in tuine gekweek word.¹⁸⁹ Pam Wormser, kuratrise van die Houtbaai-museum en opsteller van *Veldkos*, meld dat die jong lote van *T. fruticosa* sag gekook en met sout, peper en botter bedien is.¹⁹⁰ Hoewel 'n mens nêrens in sy rapporte lees dat sy mense duinespinasie geëet het nie, bevestig Van Riebeeck met sy dagboekinskrywing van 18 Desember 1658 dat dit wel die geval was, wanneer hy vertel dat die veld in die reëntyd vol "wilde suyring ende spinnagie" was. Die spinasie waarna hy verwys het, was blykbaar duinespinasie. Van Riebeeck het moontlik besef dat diJ groente soos die ander wat hy rJJds gesaai het, so volop in die veld voorkom dat daar genoeg sou wees om hulle in tyd van nood deur te help.

Heuningbostee (*Cyclopia genistoides*) wat in die berge van die Kaapse Skiereiland groei, se bruikbaarheid is waarskynlik deur die Koikoin aan die Europeërs bekend gestel. Dit was waarskynlik die eerste tee wat deur die Europeërs aan die Kaap gedrink is. Verskeie ander soorte kom in gebiede buite die Skiereiland voor. Die bekendste van diJ soorte is vandag *C. intermedia*.¹⁹¹ Met die blare en jong blomme word 'n verfrissende tee met 'n heuninggeur gemaak. Later is rooibostee, ook bekend as bossie- of speldete (*Aspalatus linearis*), gebruik. Dit is onduidelik uit die beskikbare bronne of inheemse tee in Van Riebeeck se tyd vir ander as medisinale doeleindes gebruik is. Volgens Scholtz is tot in

¹⁸⁷ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* 1, p. 201.

¹⁸⁸ Sarah Gertrude Millin, *General Smuts*, p. 244.

¹⁸⁹ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 7.

¹⁹⁰ Pam Wormser, *Veldkos*, no. 20.

¹⁹¹ Ben-Erik van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, p. 104.

1810 soms na inheemse tee as Boesmantee verwys.¹⁹² Tee word breedvoerig onder *Dranke* bespreek.

Hottentotsbrood (*Dioscorea elephantipes*) se groot knol is deur die Koikoin gebak. Die binneste van die knol is soms gedroog en fyngemaal om brood te maak. Dit is ook in repe gesny en begrawe totdat dit genoeg gegis het om as suurdeeg vir die bereiding van brood gebruik te word.¹⁹³ Van Riebeeck het glad nie oor die plant geskryf nie. Soos in die geval van die broodboom kon diJ bol een van die veldkosse gewees het waarna sy mense in die veld gaan soek het toe daar broodgebrek was.

Kareemoervygie (*Thrichodiadema stellatum*) en kareemoerbos (*Euphorbia decussata*) ook genoem kirimoer en moerwortel, se wortels is as gis in gebak en bier gebruik. Die gebruik van diJ gis word verder bespreek in hoofstukke 7 en 8.

Palmiet (*Typha capensis*) moes 'n belangrike plek in die eetkultuur van Van Riebeeck en sy mense ingeneem het om ten spyte van genoeg groente, nog in die agtiende eeu gebruik te word soos die volgende aanhaling in Kaapse taal van 1707 bewys: “gespijsigd met palmijnt en hottentots uyenties”.¹⁹⁴ Die binnekant van die blaarsilinder is gekook en die wortelstok is vir meel fyngemaal.¹⁹⁵ Volgens Leipoldt is die jong spruite selfs nog in die twintigste eeu gebruik om sop te maak.¹⁹⁶ Die spruite is moontlik vroeër ook in slaai gebruik. Kiple en Ornelas noem dat die plant wêreldwyd voorkom en van oudsher as voedsel gebruik is.¹⁹⁷ Bosman wys daarop dat die toppe van die palmboom wat in Nederlands-Indië as palmiet bekend was, as groente gebruik is. Die Kaapse palmiet het moontlik dieselfde naam gekry omdat die klein plantjies soos palmboompies lyk.¹⁹⁸

Suikerbos (*Protea repens*) se blomme is uitgeskud om die nektar as soetheid te gebruik. Meer word in hoofstukke 6 en 8 oor diJ nektar gesê.

Suurkanol/suurknol (*Watsonia sp*) se knolle is in die lente en vroegsomer - wanneer dit soet is - deur die Koisan in die as gebraai.¹⁹⁹ DiJ bolle was waarskynlik nie vir die Europeërs so vreemd as wat 'n mens sou verwag nie. Flower en Rosenbaum wys op Plinius

¹⁹² J. du P. Scholtz, *Afrikaans-Hollands in die agtiende eeu*, p. 116.

¹⁹³ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, pp. 58-59.

¹⁹⁴ L.C.van Oordt, *Die Kaapse taalargief* 1, p. 28.

¹⁹⁵ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 95.

¹⁹⁶ C. Louis Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 49.

¹⁹⁷ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge history of food* II, p. 1747 (cattail).

¹⁹⁸ D.B. Bosman & H.B. Thom, *Dagregister* II, p. 347, voetnoot 2.

¹⁹⁹ Pam Wormser, *Veldkos*, no. 52.

se *Natural history* (XX1, 17, 67-68), waarin hy vertel het dat die Grieke en die Romeine die bolle van veldplante soos daglelies en gladioli onder die as gebraai het en met sout en olie geëet het.²⁰⁰

Uintjies se beskrywende name vir die verskillende eetbare soorte bevestig die gewildheid daarvan as voedsel. Van Riebeeck se mense het waarskynlik die wituintjie (*Moraea fugax*) en raaptoluintjie (sp. *Carpobrotus*) geëet. Beide soorte kan in die kole gebraai of gekook word. Dit is dan fyngemaal om brood te maak en is ook lekker as dit met of sonder geurmiddels in melk gekook word. Dit lyk dan soos mieliepap.²⁰¹ Verskeie vroeë reisigers het na die gebruik van uintjies verwys. Valentyn (1726) het gemeen dat uintjies na grondbone smaak. Van Oordt (1947-1948) haal verskeie voorbeelde aan wat toon dat uintjies in die Kaapse taal as hottentot-uitjies bekend gestaan het bv.: "1 ijsen om Hottentots uijentjes mede optegraven"²⁰². Uit *ajuintjes / uijentjes* het die woord uintjies ontwikkel. Volgens Sonnerat wat die Kaap in 1774 besoek het, is uintjies ook hottentotbrood genoem omdat dit melerig is en die Koikoin dit graag saam met hulle vleis geëet het.²⁰³ Vroeër is reeds genoem dat die Saldaniërs vir Van Riebeeck "pereij of jonge ajuijn, ende loocq" geneem het. Dit moes wildeprei (*Allium dregeanum*) - volgens Van Wyk die enigste wilde-ui in Suidelike Afrika - en wildeknoffel (*Tulbaghia alliacea*) gewees het.²⁰⁴

Veldkool (*Trachyandra*) ook genoem hottentotkool, is 'n wintergroente en die jong steelpunte word geoes v\rdat die blomknoppe oopgaan. Verskeie spesies kan gekook word: *Trachyandra falcata*, *T. ciliata*, *T. divaricata*, *T. hispida* en *T. hirsuta*.²⁰⁵ Veldkool word nadat dit afgewater is, met vet skaaprib soos koolbredie gekook en sommige kokke sit 'n handjievul suring by. Die gereg het 'n delikate geur wat dit baie lekkerder as waterblommetjebredie of koolbredie maak, maar dit word tans nog nêrens kommersieel verbou of te koop aangebied nie. 'n Mens kan begryp waarom Jan Rabie²⁰⁶ van mening was dat die aspersies waarna Van Riebeeck verwys het, veldkool was, want sommige spesies se stiele met blomknoppe wat nog nie oop is nie, lyk nes groot groen aspersies.

²⁰⁰ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 119, voetnoot 1.

²⁰¹ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, pp. 72-74.

²⁰² L.C. van Oordt, *Die Kaapse taalargief* 1, p. 28.

²⁰³ Marilet Sienaert-van Reenen, *Die Franse se bydrae tot Africana-literatuur 1622-1902*, p. 47.

²⁰⁴ Eric van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, p. 63, skryf dat wildeprei soos gewone uie 'n digte bos pers blomme het.

²⁰⁵ Ben-Erik van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, p. 78.

²⁰⁶ Kyk hieronder by wilde-aspersies.

Vinkelwortel (*Chamarea capensis*) met sy anysgeur is, volgens Rood, soos anyswortel gaargemaak. Sy wys daarop dat Thunberg geskryf het oor anyswortel wat aan die Kaap geëet is. In Simon van der Stel se joernaal (1685) is aangeteken dat vinkelwortel deur die Koikoin vir slegte spysvertering gebruik is. Dit laat winde breek en bevorder urinelossing.²⁰⁷ In die genoemde *Hoveniers Almanach* is daar ook 'n inskrywing oor die plant van vinkelwortel wat bewys dat Van Riebeeck sy voorneme uitgevoer het om veldgroente te kweek.

Waterblommetjies (*Aponogeton distachyos*) verkies staande water, maar groei ook in stadig vloeiende water. Die blomme en vrugknoppe word vir sop, maar veral vir bredie gebruik. Baaskokke is dit eens dat die beste stadium om die blommetjies te pluk, die vrugstadium is wanneer die wit blomblaartjies feitlik af is. Dan kook dit nie so weg soos wanneer dit in die knop- of blomstadium gepluk word nie.²⁰⁸ Hierdie bredie is vandag nog een van die Kaap se bekendste tradisionele disse en naas ystervarkvel van die weinige disse wat hier ontstaan het en volgens Leipoldt dus werklik inheems is. Thunberg het aan die einde van die agtiende eeu geskryf dat die wortels (wateruintjies) as dit gerooster is, ook deur die Koikoin geëet is en dat dit 'n delikatesse was.²⁰⁹ DiJ veldkos moes soos palmiet waarskynlik al sedert Van Riebeeck se tyd deur die Europeërs benut gewees het, om tot in die twintigste eeu, te midde van so 'n wye verskeidenheid groente, as 'n dis te oorleef. Sowel die blomme as die uintjies is waarskynlik deur Van Riebeeck se mense in hongerlytje geëet. Volgens me Mary Malan is diJ uintjies wat soos klein aartappeltjies lyk in die somer geoes wanneer die damme droog was.²¹⁰

Wilde-amandel (*Barbejum stellatifolium*) se sade is volgens Thunberg deur die Koikoin in die water laat lê nadat die buitenste dop verwyder is. Dit het die bitterheid verwyder. Die sade is daarna gaargemaak. Hy het vertel dat die Hollanders in die binneland die sade soos die Koikoin behandel het en dit daarna eers gekook en dan gerooster het voordat dit gemaal en as koffie gebruik is.²¹¹

Wilde-aspersies (*Asparagus capensis*) was van die eerste veldgroente wat die nuwe aankomelinge uit Europa aan die Kaap benut het. Op 19 Junie 1652 het Van Riebeeck in

²⁰⁷ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 17.

²⁰⁸ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 21.

²⁰⁹ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, 1, p. 156.

²¹⁰ Persoonlike inligting per telefoon van me Mary Malan, Meiringstraat 69, Worcester op 2 Augustus 2002.

²¹¹ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* 1, p. 129.

die *Daghregister* geskryf van 'n soort wilde aspersie wat hulle gekry het toe hulle die tuin omgespit het. Die vorm was soos diJ van aspersies in Holland en die smaak selfs beter. Volgens Jan Rabie, praat Van Riebeeck hier van *veldkool* wat eintlik 'n leliesoort is.²¹² Hy meen dat die Koikoin later, toe hulle met die koloniste begin onderhandel het, op 'n vraag wat die naam van die plant was, geantwoord het dat dit hálle kool was, aangesien hulle gesien het dat kool vir die Hollanders 'n stapelgroente was. Volgens Pam Wormser verwys Van Riebeeck wel na die *Asparagus sp.* waarvan hulle die lote sou terugsoei om die vorming van nuwe jong lote aan te moedig.²¹³ Hierdie siening word ondersteun deur wat Leipoldt in 1936 oor wilde-aspersies geskryf het: "To-day it is almost unobtainable, but up to very recently it was still sold at the vegetable markets, and Cecil Rhodes's cook had a standing order to obtain as much of it as he could procure from the Malay gatherers who charged a penny a big bunch for it."²¹⁴ Leipoldt het beslis nie veldkool en wilde-aspersies as sinonieme gebruik nie. In sy boek *Polfyntjies vir die proe* skryf hy breedvoerig oor veldkool wat 'n wintergroente is. In *Leipoldt's Cape cookery* (p. 104) verwys hy weer na wilde-aspersies en noem dat hulle dun, donkergroen en baie geurig was. In *Huis tussen die rante* waarin Evelyn Marais vertel van haar kinderjare, skryf sy "maar ons spesialiteit was die lang soet wit wortels van die wilde-aspersie, die katbos, wat ons teen die rivierwalle uitgegrawe het" (p. 35).

Dat die wilde-aspersie en katbos (katdoring) dieselfde plant was, word bevestig deur Kolbe se kommentaar aan die begin van die agtiende eeu. Volgens hom was die veld vol van die plante en 'n mens moes oppas dat die dorings nie jou kouse haak en skeur nie. Die plante het veral op klam plekke welig gegroei. Die stele van die plante was grasgroen en voor hulle geblom het, was hulle so sag soos tuinaspersies. Hierdie aspersies het 'n heerlike smaak gehad en die voordeel dat dit beskikbaar was wanneer dit nie die seisoen vir tuinaspersies was nie. Die slawe en Koikoin het dit in die veld gepluk en vir 'n appel en ei verkoop en hoewel tuinaspersies volop in die Kaap was, het mense die veldaspersies gekoop omdat dit so heerlik gesmaak het.²¹⁵

Van Riebeeck en sy mense moes wilde-aspersies geken het, want Jane O'Hara-May wys

²¹² In die voorwoord in *Kos uit die veldkombuis* van Betsie Rood. Daar is verskeie spesies, maar die spesie waarmee die Hollanders eerste kennis gemaak het, is waarskynlik die *Trachyantra falcata*, in die omgangstaal bekend as breëblaarveldkool. Hierdie soort kom by Melkbosstrand, Saldanha en aan die hele Weskus voor.

²¹³ Pam Wormser, *Veldkos*, no. 60.

²¹⁴ C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, p. 119.

²¹⁵ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop I*, p. 311.

daarop dat in Europa "the roots as well as the first tender sprouts or naked tender shoots were eaten."²¹⁶ Aangesien Van Riebeeck geskryf het dat hulle die aspersione gevind het toe hulle die grond vir die groentetuin omgespit het, wil dit voorkom of hulle by daardie geleentheid die wortels geëet het en moontlik later - in die lente - die spruite.

Yskruid (*Mesembryanthemum crystallium*) het in die volksmond soutslaai geword. Volgens F.F. Odendal *et al* se *Verklarende handwoordeboek van die Afrikaanse taal (HAT)* word dit ook slaaibossie genoem. Aan die Kaap is dit aan die begin van die twintigste eeu op plase gebruik om hare van huide met leerlooierij te verwyder. Dit is waarskynlik vroeër geëet, want volgens Wim van Beek is die plant van Suid-Afrika na Holland geneem waar dit 'n gesogte groente was wat soos spinasie gekook of as slaai geëet is.²¹⁷ Die Hollanders sou nie die plant ingevoer het as dit nie ook aan die Kaap as groente gebruik is nie. Miskien lê die plant se volksnaam, soutslaai, se oorsprong by die eettafel.

Wildekruisement ook bekend as balderjan (*Mentha longifolia*), wilderoosmaryn, ook genoem tontel- of kapokbos (*Eriocephalus africanus*) en strandsalie (*Salvia aurea*) is volgens Wormser gebruik om voedsel te geur.²¹⁸ Aangesien Van Riebeeck baie gou die kruie wat aan hulle bekend was aan die groei gekry het, is die inheemse kruie waarskynlik eerder vir medisinale doeleindes aangewend.

In Van Riebeeck se tyd was daar wel 'n "chirurgyn" aan die Kaap wat moes omsien na die siekes, maar soos al die dokters van daardie tyd was sy medisynevoorraad uiters beperk. In hulle soeke na eetbare veldkos, moes Van Riebeeck se mense seker ook gesoek het na nuwe plante wat soos hulle eie kruie vir medisinale doeleindes aangewend kon word. Soos in die geval van veldkos, sou hulle hul stellig laat lei het deur die inheemse Koikoin wie se kennis van veldplante legendaries was. Sienaert-van Reenen wys op die Franse juwelier Jean Tavenier (1649) se getuienis dat negentien Franse matrose met ernstige beenswere binne veertien dae deur die Koikoin gesond gedokter is. Volgens hom het die Hollanders dikwels die Koikoin se hulp ingeroep om siek matrose te versorg.²¹⁹ Valentyn wat in 1685 die eerste maal aan die Kaap was, het ook vertel hoe goed die Koikoin se medisyne en pleisters was en dat hulle dikwels om hulp gevra is wanneer mense baie siek was.²²⁰

²¹⁶ Jane O'Hara-May, *The Elizabethan dietary of health*, p. 250.

²¹⁷ Wim van Beek, *De Oudhollandse keuken*, p. 17.

²¹⁸ Pam Wormser, *Veldkos*, nos. 34, 49, 63.

²¹⁹ Marilet Sienaert-van Reenen, *Die Franse bydrae tot Afrikaanse literatuur*, p. 20.

²²⁰ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 103.

Die huidige ondersoek na die moontlikheid om kankerbossie - een van die Koisan se medisinale kruie - as kuur teen vigs en kanker te gebruik,²²¹ getuig van diJ mense se intieme kennis van veldplante. 'n Verskeidenheid gedroogde plante om as medisyne te gebruik, het vroeg reeds deel van elke Kaapse kombuis geword. S\ groot was die Afrikaners se geloof in diJ plante dat dr. Haszner wat van 1786 tot 1790 in die Paarl en tussen 1791 en 1795 in Graaff-Reinet gepraktiseer het, verklaar het dat 'n geneesheer nie 'n bestaan uit sy werk kon maak nie omdat die Boere hulleself met veldkruie en hoffmannsdruppels gedokter het.²²²

Die kruie wat Pam Wormser noem, is almal ook as medisyne beskou. 'n Aftreksel van kruisement word vandag nog deur sommige mense vir slaaploosheid gebruik. Kapokbos is volgens Van Wyk vir edeem en maagpyn aangewend. Strandsalie is soos die bekende blousalie (*Salvia africana-caerulea*) onder andere ingespan om 'n aftreksel vir hoes te berei. Kattekruid (*Ballota africana*) is vir hoofpyn, koors, asma en selfs stres benut. Volgens Betsie Rood is die blare vir sowel tee as 'n geurmiddel vir vleis gebruik en die jong spruite is in slaai geëet.²²³ *Valeriana capensis* het soortgelyke eienskappe as *Ballota africana* en staan ook as kattekruid bekend. Die Kaapse *Valeriana* is verwant aan *Valeriana officinalis* van Europa.²²⁴ Van Riebeeck moes die kruid aangeplant het, want in die *Hoveniers Almanach* van ca. 1742 is 'n aantekening van die datum waarop kattekruid verplant moes word. Kattekruid wat aan die Europeërs bekend was voordat hulle na die Kaap gekom het, is dan ook die enigste van die wilde kruie wat Wormser genoem het, wat in die ou resepte in slaai of as 'n geurmiddel vir groente voorkom.

Van die bekendste medisinale plante wat hulle weg ook na Europa gevind het en selfs daar vir medisyne gekweek is, is die aalwyn (*Aloe soccotrina*) wat as purgeermiddel gebruik is en die kruidjie-roer-my-nie (*Melanthus major*). 'n Aftreksel van die kruidjie-roer-my-nie se giftige blare is vir die skoonmaak van swere aangewend asook om kompresse te maak vir rugpyn en rumatiek. Die grootste waarde van die aftreksel was dat dit as haarwasmiddel kopluisse doodgemaak het.²²⁵ Luise was seker maar 'n onvermydelike deel van die destydse skeepsvervoer waar alle tipes mense vir 'n lang tyd in 'n betreklike klein ruimte saamgehok

²²¹ At van Wyk, Groenkrag: kankerbos ook vigskuur, in *Die Burger*, 2 Januarie 2001, p. 11.

²²² NABIK, MSB 240,1(1), J.F. Haszner, *Mediese handboek*; hoffmannsdruppels was volgens die *HAT* 'n mengsel van eter en alkohol wat as hartstimulant of vir krampe en senuweeagtigheid gebruik is.

²²³ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 74.

²²⁴ Ben-Erik van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, pp. 120-121, 218.

²²⁵ Pam Wormser, *Veldkos*, nos. 6, 33.

is.

Boegoe en koekmakrankas is deur die Europeërs op brandewyn getrek en minstens een van die twee was deel van die huisapteek. Of brandewyn al in Van Riebeeck se tyd saam met diJ kruie gebruik is, is nie duidelik nie, maar De Jong het aan die einde van die agtiende eeu vertel: "De bougo, afgetrokken op brandewijn, geneest kneuzingen en de hevigste rhumatieke pijnen".²²⁶ Sowel koekmakranka- as boegoebrandewyn is tot in die twintigste eeu nog vir maagkwale benut en daar is vandag nog dokters wat boegoe vir die behandeling van blaaskwale voorskryf.

Dit is opvallend dat die Koikoin te midde van die groot verskeidenheid kruie aan die Kaap geeneen in die bereiding van kos aangewend het nie. Kolbe wat die reisiger was wat die meeste van hulle metode van kosvoorbereiding geweet het en hulle disse volgens sy getuienis beproef het, het genoem dat geen vet, sout, peper of veldkruie by wortels, vis of vleis gevoeg is wanneer dit gaar gemaak is nie en alle kos is halfgaar deur hulle geëet.²²⁷

2.1.4 Die eerste gesaaide grane

Die eerste graan wat tussen 20 en 23 Julie 1652 naby die fort gesaai is, is soos die groentesaad deur die reën weggespoel. Op 10 Augustus rapporteer Van Riebeeck hoe die saad elders begin groei het. Die graan van saad wat op 4 September gesaai is, was aan die begin van Oktober nog pragtig, maar is deur 'n "affgrijsselijcke" wind heeltemal platgevee. Hoewel die eerste koring reeds op 21 Desember 1652 geoes en op 13 Januarie die volgende jaar gedors is, was oeste wisselvallig en die koloniste sou vir baie jare van ingevoerde graan afhanklik wees. Tye het dikwels voorgekom dat daar geen brood aan die Kaap was nie en die mense van groente moes leef. Daarom het Van Riebeeck gewoonlik met groot dankbaarheid van die aankoms van 'n skip met brood vertel.²²⁸

Op 26 Julie 1658 is aan vryburger Wouter Cornelisz Mostaert die reg verleen om graan teen vergoeding te maal.²²⁹ Die volgende jaar, op 3 Desember 1659, spog Van Riebeeck dat genoeg koring voortaan geoes sou word om in hulle behoeftes te voorsien. Benewens hulle kostoelaag sou die werkers en lede van die garnisoen elk veertig pond varsgebakte

²²⁶ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 197.

²²⁷ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrijving van de Kaap de Goede Hoop*, II, p. 62.

²²⁸ KA, C1317, Briewe aan Batavia, 12 Januarie 1652 tot 27 April 1655, p. 97.

²²⁹ Hy kon 2 stuiewers per skepel (0,1 hl.) vra vir "rogh off taruw" (*tarwe* is koring in Afrikaans). Wanneer Van Riebeeck van "coren" praat, bedoel hy "graan" wat koring, rog of gars kan wees. Die meulenaar was ook geregtig op 1 lb. "stuyfmeel," d.i. meel wat in die meul agtergebly het na elke skepel wat hy gemaal het.

brood per maand kry. Van Riebeeck was te optimisties, want die Kaap sou eers teen die laaste kwart van daardie eeu werklik selfonderhoudend wees wat koring betref. Weens die voortdurende tekort aan koring en vleis is die vryburgers nie toegelaat om koring of vleis aan iemand anders as die Kompanjie te verkoop nie.

Aanvanklik is 'n perdemeul gebruik om koring te maal, maar na die diefstal van hulle trekosse het Mostaert op 27 Augustus 1659 onderneem om 'n watermeul te bou.²³⁰ Die reg om die eerste bakkerij te begin, is daarna op 3 Desember 1659 aan die kokke Louwys Richart (binnekok) en Claes Lambertse (buitekok) toegesê. Lambertse was blykbaar sowel die kok vir die gewone werkslui as die broodbakker. Van Riebeeck skryf dat aangesien Louwys 'n baaspasteibakker, -braaier en -kok was, hulle enige soort kos kon voorberei en verkoop. Deurdat daar nog nie 'n gebou beskikbaar was nie, kon hulle die oond "in de gemeene (algemene) combuys"²³¹ gebruik. Vir "wittebrood, koeckjes en kraekelingen" en ander fyngebak, sou die meel uit Holland kom. 'n Plakkaat van 3 tot 7 Desember 1659 het gewaarsku dat solank die twee bakkers in die aanvraag na fyngebak, wit- en growwebrood kon voorsien, niemand anders gebak mag verkoop nie. Oortreders sou beboet word. Die bakkers moes egter brood teen 'n spesiale prys aan die Kompanjie lewer.²³²

2.1.5 Suiwelprodukte

Van Riebeeck en sy mense was gelukkig om met hulle aankoms 'n ryk voorraad pikkewyneiers te kry en eiers is gereeld, veral op Robbeneiland, gaan versamel. Op 13 September 1652 rapporteer Van Riebeeck dat "3000 stucx eijeren" bymekaargemaak is. Uit skipper Simon Turver se brief op 21 Oktober 1652 aan die kommandeur, blyk dit dat sy bemanning 12 000 eiers op Dasseneiland ingesamel het. Dit was seker nie net pikkewyneiers nie, maar ook eiers van die verskeidenheid ander seevoëls wat daar broei. Dit is geen wonder dat pikkewyneiers deel van die Kaapse koskultuur geword het nie. In 1891 het Duckitt nog resepte met pikkewyneiers gegee en nadat die insameling van die eiers in die twintigste eeu verbied is, kon liefhebbers daarvan nog tot 1965 een keer per jaar

²³⁰ George McCall Theal, *Abstract of the debates and resolutions of the Council of Policy*, p. 68.

²³¹ Van Riebeeck gebruik nie die Hollandse woord "keuken" nie, maar 'n vorm van die Middelnederlandse woord cabuus/ cabuse wat die skeepsterm was vir 'n kook- of berguimte en wat op sy beurt afgelei is van "cabuser" wat 'n soort skip was. Die woord kombuis het in Afrikaans die gebruikswoord geword. Toe De Jong die Kaap in 1792 besoek het, was die woorde kombuis en dispens vir spens, reeds deel van die spreektaal. Vgl. *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, p. 117.

²³² M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek I*, p. 54; A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad I*, p. 223.

'n kisse eiers deur die Departement van Natuurbewaring bekom.²³³ Vir Van Riebeeck was die eiers van seevoëls van uiterste belang. Hy het nie net sy werksmense gehad om te voed nie, maar moes ook die skepe van eiers voorsien. In 'n brief van 5 Maart 1659 aan die Here XVII noem hy dat hy duisende eiers vir die skepe nodig het.²³⁴ Volgens Schotel was gebakte eiers in die sewentiende eeu die daaglikse kos van die armes in Holland.²³⁵ Op 28 Desember 1652 spog Van Riebeeck dat die "hoenders" mooi aanteel en dat hulle al vir die siekes hoendereiers kon gee.²³⁶

Op 26 Desember 1652 kon Van Riebeeck rapporteer dat die eerste vars botter aan die Kaap gemaak is en twee dae later vertel hy dat die siekes vars melk en karringmelk gekry het. Vier dae later het hulle al soveel vars botter gemaak, dat hulle dit kon gebruik om op die brood aan tafel te smeer; die Hollandse botter sou voortaan slegs vir kosmaak gebruik word. Die Hollandse botter was ingesout en moes 'n paar maal gewas word om van die sout ontslae te raak. Valentyn het in 1685 vertel van die heerlike vars botter wat "hier zeer schoon en uit de natuur zeer geel valt".²³⁷ Volgens De Jong het die statusbewuste Kapenaars aan die einde van die agtiende eeu egter die lekker Kaapse botter vir die bereiding van voedsel gebruik en het slegs ingevoerde botter op die eettafel verskyn.²³⁸ Die oortollige Kaapse botter is na Batavia uitgevoer. In 1779 is 10 026 pond botter na Batavia uitgevoer. Dat dit nie die eerste keer was dat botter na Batavia gestuur is nie, blyk uit 'n plakkaat van 24 Desember 1753 waarin botter vir Batavia gevra is.²³⁹ Op 3 Maart 1781 is 12 865 pond botter na Holland uitgevoer.²⁴⁰ Dat skaapmelk ook vir bottermaak benut is, blyk uit Van Riebeeck se woorde toe hy by die vasstelling van pryse verklaar het dat die botterprys dieselfde is "'tsij Schaap ofte Koeye booter".²⁴¹

Van Riebeeck skryf op 21 November 1652 dat die Saldanhas hulle besoek het en hulle eie kos saambring het, te wete melk in groot leersakke. Dit was skynbaar dikmelk, want hulle het dit "met een quasten off cleijne swabbertjen, bijnae een spetie als van hemp

²³³ B.J. Huntley, *Biotic diversity in Southern Africa*, p. 242.

²³⁴ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 85.

²³⁵ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 341.

²³⁶ Van Riebeeck gebruik hier in plaas van die Nederlandse meervoud *hoender*, die vorm wat later standaardafrikaans sou word.

²³⁷ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende II*, pp. 206-208.

²³⁸ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 141.

²³⁹ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1779*, p. 347; M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek II*, p. 247.

²⁴⁰ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1781*, p. 358.

²⁴¹ *Daghregister III*, 4 November 1660.

gemaect wesende, opslobberden, seer speculatijf ende vreemt om aen te sien." Sowel Valentyn as Lichtenstein en Thunberg het na diJ leersakke verwys. Valentyn het in 1685 geskryf dat die Koikoin 'n sak vol heuning vir 'n sopie brandewyn of 'n handvol tabak aan die boere verruil het.²⁴² Volgens Thunberg (1772) het die Koikoin die sakke wat van elandsvel gemaak was vir water of suurmilk gebruik. Die melk in die sakke is elke dag aangevul met vars melk wat baie gou dik geword het omdat die sakke selde gewas is. Sels die burgers sou by gebrek aan houers sulke leersakke in die binneland gebruik.²⁴³

Die "Memorie" vir die "lantreysers" op 30 Januarie 1661 getuig dat die kommandeur baie skepties was oor die Koikoin se bewering op 16 Desember 1660 dat die Namakwas ook soos die Hollanders "hare botter carnen en de melcq in vaetjes bewaren."²⁴⁴ Die Koikoin het die waarheid gepraat. Daar was wel Koikoin-stamme wat vaatjies gehad het. Die Sweed Wikar wat vier en 'n half jaar in die binneland gereis en die Koikoin goed leer ken het, het in sy dagboek (ca. 1779) bevestig dat die Gysiquas langs die Oranjerivier vate gemaak het deur wilgerboomstompe uit te hol.²⁴⁵ Volgens Thunberg het die Koikoin wel soms botter gemaak. Hulle het dit nie soseer as kos gebruik nie, maar om aan hulle lywe te smeer.²⁴⁶ Schreyer het egter vertel dat die Koikoin botter gemaak en geëet het. Twee mense het die leersak waarin dikmelk was weerskante vasgehou en geskud totdat botter gevorm het.²⁴⁷

Gedurende die eerste jaar kla Van Riebeeck dikwels dat hulle graag wil kaas maak, maar nie die nodige toerusting het nie. Volgens sy rapport van 20 Oktober 1653 (toe hulle beeste gesteel is), kon hulle in daardie tyd al amper genoeg kaas vir eie gebruik gemaak het. Dit is onduidelik of die kaas waarna Van Riebeeck verwys het, net sagte kaas soos maas- en roomkaas was en of dit ook harde kaas ingesluit het. Toe De Jong die Kaap in 1791 besoek het, is harde kaas steeds ingevoer. Sowel Thunberg wat twintig jaar voor De Jong aan die Kaap was, as Lichtenstein na hom, het vertel dat daar op enkele uitsonderings na nie goeie kaas aan die Kaap gemaak is nie. Beide het dit toegeskryf aan die melk wat nie romerig

²⁴² François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 153.

²⁴³ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, 1, pp. 194, 197; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, p. 183.

²⁴⁴ Van Riebeeck gebruik meermale naas die Nederlandse vorm *boter* ook die dialektiese vorm *botter*, soos hier. Dit het die standaardafrikaanse vorm geword; vgl. M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek* I, p. 63.

²⁴⁵ Hendrik Jacob Wikar, *Berigt*, p. 209.

²⁴⁶ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* 1, pp. 194, 197.

²⁴⁷ Johann Schreyer, *Reise nach dem Kaplande*, p. 46.

genoeg was nie.²⁴⁸

Von Dessin se aankope wys egter teen die middel van die agtiende eeu net Kaapse kaas. By Doeksteen is 'n "soetmelkse" kaas van 9½ pond en "comijne" van 12½ pond gekoop. Die inskrywing op 2 November 1754 lui: "gekogt van Kees Cornelisz. een goede comijne kaas weegt 23 lb maar gekogt voor 22 lb a 1 Sch. 't lb dat goedkoop is".²⁴⁹ Johanna Duminy se kasboekie toon aan die einde van die agtiende eeu dat sy gereeld "soetmelkse kaas" gekoop het.²⁵⁰ Met vier kinders in die huis het sy dit nie naastenby so breed as Von Dessin gehad nie en dit is onwaarskynlik dat haar gesin duur ingevoerde kaas te ete sou kry.

De Jong het vertel dat ingevoerde kaas wat met die dessert voorgesit is, nie soos die kaas in Holland as fyn snytjies bedien is nie, maar in groot stukke.²⁵¹ In Amerika is die Hollandse gebruik om kaas in klein stukkies te sny of dit te rasper, wel volgens Pehr Kalm gevolg.²⁵² Dit laat 'n mens wonder of groot snye kaas aan die Kaap die gevolg van Portugese invloed was, want dit word soms in Portugal nog so bedien. Dit is nie duidelik of kaas reeds in Van Riebeeck se tyd so bedien is nie.

Annatjie Boom was die eerste melkboer aan die Kaap. Op 18 Mei 1656 het Van Riebeeck gerapporteer dat hy die Kompanjie se beeste verpag het aan "Annetjen de boerin, huysvrou van Compagnies baes-hovenier...." Annatjie wat in Holland kennis opgedoen het om met beeste te werk, moes die paggeld in Januarie die volgende jaar weer betaal. Van Riebeeck noem nie hoeveel koeie daar was nie, maar volgens 'n resoluie van die Politieke Raad van dieselfde datum moes Annatjie en haar man 15 gulde huur per koei betaal en ook die koeie se kalwers grootmaak.²⁵³ Die Kompanjie sou die melk en botter teen redelike vasgestelde pryse van hulle koop en het onderneem om nie al die melk te koop nie, sodat hulle ook melk sou hê om aan skepe te verkoop. Die monopolie sou beskerm word deur enige ander persoon te beboet wat melk verkoop.

2.1.6 Pryse aan die Kaap

Die waarde van geld het sedert Van Riebeeck se tyd sodanig verander, dat dit moeilik is

²⁴⁸ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...I*, p. 250; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 183.

²⁴⁹ J.L.M. Franken, *'n Kaapse huishoue in die 18e eeu*, pp. 53, 43.

²⁵⁰ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboek*, p. 38.

²⁵¹ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 141.

²⁵² Peter Rose, *The sensible cook*, p. 28.

²⁵³ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad* 1, p. 73.

om pryse van daardie tyd teen diJ van vandag op te weeg. Volgens Shaw was die geld wat in die Kaapse tarieflys van 1685 vermeld is, die goue en silwer dukate, die drie-guldemuntstuk, daalder (1½ gulde) en gulde. Later is 'n skelling bygevoeg. In daardie tyd is die reaal as rekeningseenheid in die Kompanjie se boekhouding aan die Kaap vervang deur die Kaapse gulde. In plaaslike boekhouding is die riksdalder gebruik. Die Kaapse gulde en riksdalder is nooit gemunt nie en het rekenmunt gebly, maar die riksdalder het in 1782 as handgeskrewe papiergeld in gebruik gekom. In 1644 en 1647 is silwer- en kopermunte vir die VOC in Batavia geslaan. DiJ geld was ook in omloop aan die Kaap. Die geldstelsel het ingewikkelder geword toe die Kompanjie in 1726 silwer- en kopermunte in Holland begin slaan het. DiJ munte het verskil volgens die wapen van die provinsie waarin hulle geslaan is, maar almal het die VOC-stempel gedra. Naas hierdie geldstukke is die munte van ander gemeenskappe ook in die tarieflyste genoem. Van hierdie munte was diJ van die Engelse Oos-Indiese Kompanjie wat Indiese geldstukke of nabootsings daarvan gebruik het soos mohurs, roepes en pagodas, die Portugese Johannes, Louis d'or, Venesiese sequin, Persiese of Moorse dukaat (Turqoisen aan die Kaap genoem), Japanse koban, Engelse ghienie, Spaanse of Meksikaanse matten (reale) ensovoorts.²⁵⁴ Daar bestaan 'n meningsverskil oor die hoeveelheid stuiwers wat in 'n gulde was. Die waarde wissel in die verskillende bronne van 16 (by K.M. Jeffreys) tot 24 stuiwer (by De Jong).²⁵⁵ Volgens Mentzel was die Hollandse gulde 20 stuiwer en die Kaapse gulde 16 stuiwer werd. 'n Kaapse riksdalder was gelyk aan 3 Kaapse gulde.²⁵⁶ Die volgende lysie gee nietemin 'n idee hoe die pryse van eetware in Van Riebeeck se tyd met mekaar vergelyk het toe hy dit op 27 Augustus 1659 vasgestel het.

'n Bos van 25 "volwassen" rape, geel-, wit- of rooiwortels het 2 tot 3 stuiwer gekos. Wit Turkse bone en herebone is teen 2½ stuiwer per pond verkoop. Spanspek en waatlemoen se prys was 'n halwe stuiwer elk, mits dit ryp was en minstens 'n pond geweeg het.

Vars vis met binnegoed en al het "1 braspenningh" per 3 pond gekos. Gesoute vis is teen 1¼ "braspenningh" vir 2 pond en gedroogde vis teen "2 braspenningh" vir 2 pond verkoop.

Skaapvleis was 3, beesvleis 2, en varkvleis 4 stuiwer per pond. 'n Wilde-eend was 5

²⁵⁴ E. M. Shaw, 'n *Geskiedenis van betaalmiddels in Suid-Afrika*, pp. 3-8.

²⁵⁵ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapse archiefstukken lopende over het jaar 1779*, pp. 1V-V; Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop in de jaren 1791-1797*, 1, p. 161.

²⁵⁶ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* 1, p. 29.

stuiwer werd, maar 'n "ordinair eent" net 4. Die prys van 'n gans was 6 stuiwer, 'n duif 2 en vir hoenders en kleiner voëls moes eie diskresie by die prysbepaling gebruik word.

Botter was 15 stuiwer per pond. Soetmelk en karringmelk het onderskeidelik 4 en 2 stuiwer vir ongeveer 'n liter gekos. Hoender- en eendeiers het 'n stuiwer elk gekos. Pikkewyneiers se prys was 2 stuiwer vir vyf. Die prys van gans- en kiewieteiers moes volgens eie goeddunke bepaal word.

Olyfolie en asyn het onderskeidelik teen 2½ en 1¼ stuiwer per "mutsjen" ('n desiliter volgens die redakteurs van *Daghregister*) verkoop. Sout het 'n ½ stuiwer per pond gekos. Die prys van brood is bereken ooreenkomstig die prys van die koring op die tydstip toe gemaak is.²⁵⁷

2.1.7 Eetgerei

Margaret Visser wys daarop dat tafelmesse in die sewentiende eeu slegs aan die adelstand bekend was. Burgerlikes het in Frankryk - soos aan die Kaap en elders - hulle eie messe na 'n ete geneem. So ingewortel was diJ gebruik dat sommige mans nog in die twintigste eeu in dele van Frankryk 'n knipmes gedra en dit by etes met familie of intieme vriende aan tafel uitgehaal en gebruik het.²⁵⁸ Ook hier te lande was 'n knipmes aan die begin van die twintigste eeu nog deel van 'n Afrikanerman se uitrusting in landelike gebiede.

In Van Riebeeck se tyd het die werksmense nog uit houtborde geëet en kos gehanteer met die vingers en met messe wat hulle oral met hulle saamgedra het. Die laagste range op die sosiale leer het waarskynlik in groepe uit 'n enkele skottel geëet. Op die eerste reis na Saldanha om te gaan robbe jag, was daar vir die 23 man net twee tinborde (waarskynlik vir die leiers op die *Peguyn* en die *Robbejaght*), "4 houtse tafeltjies" (vir die leiers se assistente) en twee houtbakke vir die res om uit te eet.²⁵⁹

Die kommandeur en die mense aan sy tafel het in 1652 uit tinborde geëet, maar lepels en vurke het selfs in sv woordeskat nog slegs verwys na groot vurke en lepels wat in die kombuis gebruik is om kos te roer of op te skep. Lepelkos soos sop en kandeel is uit kommetjies gedrink of dik genoeg gemaak om met die hand te eet, want eetlepels was

²⁵⁷ *Daghregister* III, p. 129; C.J.F. Muller, *Vyfhonderd jaar Suid-Afrikaanse geskiedenis*, p. 456 gee die waarde van 'n stuiwer aan as gelykstaande aan een Britse pennie. Volgens Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken 1779*, p. IV, was daar vier penning in 'n duit of stuiwer. Een (bras)penningh was dus 'n kwartstuiwer.

²⁵⁸ Margaret Visser, *The rituals of dinner*, p. 184.

²⁵⁹ *Daghregister* I, p. 356.

wêreldwyd nog nie deel van die standaard-tafelgerei nie. Lepels van tin sou eers aan die begin van die agtiende eeu in groot Kaapse inventarisse verskyn. Op 16 Desember 1660 vermeld Van Riebeeck in sy *Daghregister* dat die "Namaquas ... eeten met lepels van de schilden van schiltpadden gemaect...."

Skottels en borde van porselein sou vroeg in die agtiende eeu aan die Kaap in gebruik kom, maar vurke vir tafelgebruik sou eers laat in die eerste helfte van daardie eeu in groter boedels se inventarisse begin verskyn en kuiergaste sou steeds hulle eie messe na die meeste etes saamneem. Volgens die boedelinventarisse het Anna de Konink in 1739 al agt en twintig tafelvurke besit.²⁶⁰ Hoewel Mentzel vertel het dat dat die dames tydens 'n onthaal deur die mans met borde, servette, messe en vurke bedien is, is dit uit die inventarisse duidelik dat vurke teen die einde van sy vertrek van die Kaap (1741) nog nie algemeen gebruik is nie. Dat toe nog met die vingers geëet is soos Kolbe impliseer het deur geen eetgerei te noem nie, blyk uit Mentzel se vertelling dat 'n man moes onthou om nie tydens die ete aan sy hoed te vat nie, want dit kon vlek.²⁶¹ Toe Johanna Duminy op 1 April 1795 "twaalf staalen vurken" gekoop het, was dit waarskynlik diJ middelklasgesin se eerste aankope van diJ aard. Die gesin van Maria Mijer was een van die min aan die Kaap wat teen 1773 met messe en vurke geëet het.²⁶² Koekvurkies wat aan die Kaap soos elders in die wêreld voor tafelvurke gebruik is, word in hoofstuk 6 onder *Konfynt* bespreek.

Die mespunt is in Van Riebeeck se tyd gebruik om kos op te tel en na die mond te bring. Aanvanklik het die mes twee snykante soos 'n dolk gehad, maar algaande het die mode na minder gevaarlike messe geneig. Eers het die een snykant verdwyn en daarna het die lem se punt rond geword en kon dit soos 'n lepel gebruik word. Laasgenoemde ontwikkeling het in Frankryk ontstaan nadat Richelieu, eerste minister van Lodewyk XIII, hom ontstel het omdat 'n vooraanstaande gas, Séguier, sy tande aan tafel met sy mes skoongekrap het.²⁶³

In 'n brief aan die Here XVII voer Van Riebeeck aan dat hy sy eie tafelgerei saamgebring het, maar nie genoeg het as hy skeepsoffisiere onthaal nie. Hy kla oor sy gaste wat tafelgerei, kos en "watse ommen denckende comp" in servette, tafeldoeke, en skottels wegdra. Hy vra dan vir vyf tot ses dosyn tintafelborde, drie tot vier skottels van verskillende groottes, ses dosyn groot bakke, 'n dosyn elk klein bakkies, soutvaatjies,

²⁶⁰ KA, MOOC 8/5 inventaris 15, toon 28 tafelvurke.

²⁶¹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, pp. 107, 118-120.

²⁶² KA, MOOC 8/15 inventaris 15, toon 24 tafelmesse en dertig silwervurke.

²⁶³ Margaret Visser, *The rituals of dinner*, p. 187.

mosterdpotjies, servette en tafeldoek. Hy verontskuldig hom omdat die gaste goedere steel en sê dat hy nie "op alle soodanige pikedilletjies soo naauw" kan let as wat die geval in 'n gewone huishouding sou wees nie.²⁶⁴

Dit val op dat Van Riebeeck soutvaatjies en mosterdpotjies bestel, maar nie pJperpotjies nie. Een verklaring daarvoor is dat hy - wat immer gesteld daarop was om vir die Kompanjie geld te bespaar - aan sy gaste mosterd voorgesit het wat inheems aan Europa en die Kaap was en dus veel goedkoper as Oosterse peper was. Die rede kan ook lê in die feit dat die Hollanders werklik baie lief vir mosterd was en dit aan tafel bo peper verkies het. Thunberg het in 1770 toe peper al goedkoper was, vertel dat die Hollanders so lief vir mosterd was dat hulle op die Hollandse skip waarmee hy van Swede na Holland gereis het, mosterd saam met sowel vleis en spek as aartappels en stokvis voorgesit het.²⁶⁵

2.1.8 Onthaal en spyskaarte

Van Riebeeck vertel op 3 November 1660 in sy dagboek hoe hy die Koikoin-kapteins Oedasoia en Koukosoia (Gogosoia) met 'n glas wyn elk en brood met suiker asook kaas onthaal het. Die brood en kaas is in tinskottels bedien en die gaste is deur die tolk Eva ingelig dat "de grooten van Hollandt altijt sulck brood ende uyt sulke schootels aten, maer geen gemeen volck". Die feit dat Van Riebeeck die Koikoin-kapteins se kos in tin- en nie houtborde nie bedien het, wys dat hy hulle wou beïndruk.

Van Riebeeck het dikwels oor al die onnodige gaste aan sy tafel gekla. Wanneer daar skepe in Tafelbaai aangekom het, het almal van 'n sersant tot predikant, volgens hom, gedink dat hulle aan die kommandeur se tafel behoort te eet.²⁶⁶ Hy was vasbeslote om die aanloop van besoekers na sy tafel te verminder en het by die Here XVII aangedring dat 'n gastehuis geopen word waar gaste vir hulle verblyf en etes kon betaal asook dat amptenare 'n kostoelae kry sodat hulle nie op sy tafel aangewese sou wees nie. Die Here XVII wat elke uitgawe met arendsoë dopgehou het, het besef dat 'n gastehuis asook kostoelaes aan die Kaap vir hulle geld sou bespaar en beide versoeke is toegestaan. Met onnodige besoekers het Van Riebeeck nie na die kommissarisse en bevelhebbers van die vloot verwys nie. DiJ is baie gasvry onthaal en het dit dan ook as vanselfsprekend aanvaar dat moeite vir hulle gedoen sou word.

²⁶⁴ KA, C1318, Uitgaande Briewe, 28 April 1655 tot 17 Julie 1658, p. 25.

²⁶⁵ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* 1, p. 7.

²⁶⁶ A.J. Böeseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. 93.

Die gange van 'n spyskaart was vroeër veel omvangryker as tans. Marx Rumpoldt gee in *Ein neues Kochbuch* (1581) voorbeelde van spyskaarte vir bankette van konings, keisers, adellikes, en boere. So het een van sy boerebankette se spyskaart gelyk:

Eerste gang: Beesvleissoep, gekookte beesvleis, kapoen,²⁶⁷ en pekervleis in suursous

Tweede gang: Gebraaide gans, gebraaide skaapboud met salie, gebraaide vark, gebraaide hoenders, gebraaide kalfsvleis, gebraaide wors; toespys: rooibeet.

Derde gang: Suurkool met gerookte spek en braaiwors

Vierde gang: Geel ingemaakte hoender

Vyfde gang: Sult van varkvleis

Sesde gang: Appels, pere, neute en kaas. Allerlei tertjies en koek²⁶⁸

Die eerste, tweede en sesde gange se geregte is in een skottel bedien. Dit het eintlik soos vandag se *Bla carte*-spyskaarte gewerk; die eter kon die gereg kies waarvoor hy lus was. Dit het hom egter vry gestaan om soveel van die ander geregte te eet as waarvoor hy kans gesien het.²⁶⁹

Volgens Schotel was die tweede gang in Holland meestal vis met rape. By gebrek aan vars vis is gepekelde of gedroogde vis gebruik. Indien dit beskikbaar was, het die derde gang uit seekos soos mossels, oesters, krewes of krappe bestaan, anders is vleis vir diJ gang gebruik.²⁷⁰ Hoewel so 'n deftige maal soos diJ van Rumpoldt seker nie in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap bedien is nie, gee dit 'n beeld van die soort kos wat in sy tyd bedien is. Opvallend is die gebrek aan groentedisse; afgesien van rooibeet en suurkool, verskyn slegs appels en pere op die spyskaart. Kyk 'n mens na Van Riebeeck se dagboek-inskrywings, was sy mense aanvanklik aangewese op 'n hoofsaaklik groentedieet. Die gebruik van baie groente het as gevolg daarvan 'n kenmerk van die Afrikaners se kookkuns geword, selfs toe vleis later volop geword het. Lady Anne Barnard het in 1797 geskryf dat daar dikwels ses tot agt soorte groente by 'n Kaapse maaltyd bedien is.²⁷¹

2.1.9 Die eerste Europese kokke aan die Kaap

Die eerste Europese vroue aan die Kaap het nie nodig gehad om kos voor te berei nie, want

²⁶⁷ 'n Gesnyde haan; die hane is gekastreer om hulle vet te maak.

²⁶⁸ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 24.

²⁶⁹ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 32.

²⁷⁰ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin, der zeventiende eeuw*, p. 350.

²⁷¹ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 181.

daar was amptelike kokke. Böeseken wys op Van Riebeeck se brief van 28 April 1655 aan Batavia waarin hy noem dat daar vier amptelike kokke aan die Kaap was: twee was verantwoordelik vir die volk (werkers) se kos en twee het vir die kommandeur se tafel gesorg. Amptelike gaste soos admirals van die vloot, amptenare soos die onderkoopman, sieketrooster, chirurgyn, boekhouer en verskillende assistente, het almal met hulle vroue en kinders aan die kommandeur se tafel geëet. Geen onderskeid ten opsigte van kleur is gemaak nie. Jan Woutersz se vrou, 'n gewese slavin, het ook aan diJ tafel geëet. Die strandloper Herry, was 'n gereelde gas aan die tafel asook gewone reisigers wat die Kaap aangedoen het.²⁷²

Op 18 Mei 1656 het die Politieke Raad die reg om 'n gastehuis vir besoekers op verbygaande skepe te bedryf, aan Annatje, die vrou van die hooftuinier Hendrik Boom, toegeken. Die kostoelae aan getroude amptenare is op 1 Mei van daardie jaar toegestaan.²⁷³ Dit het beteken dat getroude vroue self vir hulle gesinne moes kosmaak. Die Here XVII het begin twyfel of die kostoelae werklik kostebesparend was en het om meer redes gevra waarom die toelae nie teruggetrek moes word nie. Een van die redes wat Van Riebeeck in 'n brief van 5 Maart 1659 aangevoer het, was dat hy uit sy eie sak vir lekkernye soos skaapkaas, ansjovis, ingelegde haring, atjar en wit rys betaal het en dat hy nie sodanige lekkernye kon bekostig vir almal wat aan sy tafel geëet het nie.²⁷⁴ Van Riebeeck was so vasbeslote om van die klomp gaste aan sy eettafel ontslae te raak dat hy, om seker te maak dat daar genoeg akkommodasie vir besoekers beskikbaar was, nog 'n herberg laat open het. Op 9 en 10 Oktober 1657 bevestig hy in sy dagboek dat die gebou buite die fort aan sersant Jan Harwaerden verhuur sal word om as 'n herberg bedryf te word wat etes aan skeepslui sou verskaf. Van Riebeeck het gevoel dat aangesien Harwaerden se "huysvrou" ook van plan was om met varke te boer, sy 'n stuk rou grond kon kry om groente en varkkos te verbou. Volgens die Politieke Raad se besluit die volgende dag, kon sy niks verkoop wat op diJ grond geteel of gekweek is nie, want dit was slegs die vryburgers se voorreg.²⁷⁵ Eers heelwat later blyk dit terloops uit Van Riebeeck se geskrifte dat haar naam Jannetje (Johanna) Boddijns (van Drosenburg) was. Sy en Annatje Boom wat ook melk verskaf het, was dus die eerste vroue wat kos teen betaling voorsien het.

²⁷² A.J. Böeseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. 93.

²⁷³ George McCall Theal, *Abstract of the debates and resolutions of the Council of Policy 1651-1687*, p. 18.

²⁷⁴ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 70.

²⁷⁵ *Daghregister II*, p. 171.

2.1.10 Slawe-invloed op die gebruik van speserye deur Van Riebeeck en sy mense

Voor 1658 toe die eerste twee groot groepe slawe uit Afrika in die Kaap aangekom het, was daar reeds slawe aan die Kaap. Skrywers verskil oor die getal. Volgens Mees was daar vyf,²⁷⁶ maar Godée Molsbergen noem tien.²⁷⁷ Kommissaris Van Goens se verslag van 1657 het ook gemeld dat daar tien was, maar Böeseke sê Van Goens het verkeerd getel, daar was elf slawe.²⁷⁸ Almal is dit eens dat vyf van die slawe geskenke aan Maria van Riebeeck was. Böeseke gee die volledigste beskrywing van die slawe. Daar was twee Arabiese meisietjies van tien en twaalf jaar wat mevrou Van Riebeeck in 1657 van 'n Franse admiraal, De la Roche, gekry het, 'n vyfjarige meisietjie, Eva, wat 'n geskenk was van die koning van Antongil, en 'n vrou met 'n seuntjie van Madagaskar wat 'n geskenk van Frederick Verburgh was. Volgens Böeseke het Van Riebeeck in 1653 vir Maria, 'n slavin van Bengale, gekoop. Van Pieter Kemp wat van Batavia op pad na Holland was, het hy in 1655 die gesin Domingo en Angela met hulle drie kinders gekoop.²⁷⁹ Van die elf slawe was sewe dus kinders. Maria van Riebeeck het waarskynlik nie die volwasse slawe as kokke gebruik nie, omdat daar amptelike kokke was. Mentzel wat oor die tydperk 1733 tot 1741 aan die Kaap geskryf het, het oor die Oosterse slavinne die volgende gesê: "The female slaves from Bengal or the coast of Coromandel, from Surat and Macassar, are in great demand because they have a reputation as skilful needlewoman."²⁸⁰ In 'n tyd toe alle klere tuisgemaak was, sou so 'n kleremaakster haar hande te vol gehad het met naaldwerk om nog 'n kok ook te kon wees. Die mense van Koromandel en Bengale se vernuf met materiaal word deur Wills bevestig in sy boek 1688.²⁸¹

Kommissaris Van Goens het in 1657 tydens sy besoek aan die Kaap beslis dat Maria van Riebeeck nie die geskenkte slawe kon behou nie, maar hulle aan die Kompanjie moes oordra. Die twee Arabiese dogtertjies is by Frederick Verburgh se vrou geplaas, die volwasse vrou is van haar seun geskei en saam met die eerste groep Angolese slawe na Batavia gestuur, en Eva is skynbaar by die Van Riebeecks laat bly omdat Van Riebeeck later gepraat het van die slavin Eva. Volgens 'n beëdigde verklaring van Roelof de Man het

²⁷⁶ W.C. Mees, *Maria Quevellerius –huisvrou van Jan van Riebeeck - en haar omgewing*, p. 56.

²⁷⁷ E.C. GodJe Molsbergen, *Jan van Riebeeck en zijn tijd*, p. 93.

²⁷⁸ A.J. Böeseke, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. 136.

²⁷⁹ A.J. Böeseke, *Slaves and free blacks at the Cape 1658-1700*, p. 7.

²⁸⁰ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 125.

²⁸¹ John Wills, 1688, pp. 288-289.

Van Riebeeck wat in 1659 al geboer het, veertien slawe besit waarvan hy die meeste van die Kompanjie gekoop het. Al die slawe, uitgesonderd diJ wat hierbo genoem is, was van Angola of Guinee afkomstig.²⁸²

Die eerste groot groepe slawe het in 1658 van Angola en Guinee uit Wes-Afrika gekom en is vir harde arbeid buitenshuis gebruik en kon dus ook nie die kookkuns veel beïnvloed het nie. Op 28 Maart 1658 het die *Amersfort/Amersfoort*²⁸³ met 'n groep Angolese slawe wat van 'n Portugese skip naby Brasilië gebuit is, in Tafelbaai anker gegooi. Die Portugese skip het meer as 500 slawe aan boord gehad. Die Hollandse skip het 250 hiervan gebuit. Baie van die slawe is op see dood en van diegene wat in die Kaap geland het, was 170 sterwende en baie ander siek aan skeurbuik. Van Riebeeck het geskryf dat die meeste van die slawe klein kinders was wat vir vier of vyf jaar weinig sou kon doen. Die *Hasselt* het op 6 Mei 1658 met 228 Guinese slawe gearriveer. Van hierdie twee groepe slawe is 102 nog dieselfde maand na Batavia gestuur.²⁸⁴

Van Riebeeck rapporteer op 30 Mei 1658 dat daar 360 eters aan die Kaap was, te wete tagtig in die garnisoen, vyftien siekes, 51 vryliede, twintig Nederlandse vroue en kinders, 98 gesonde en siek slawe van die Kompanjie, 89 gesonde en siek slawe van die vryliede en sewe bandiete.²⁸⁵ Met die vryliede het hy die vryburgers bedoel.

Van Riebeeck het in sy *Daghregister* geen aanduiding gegee vir watter kos die speserye wat hy bestel het, gebruik is nie, maar uit sy daaglikse rapporte kan darem afgelei word watter speserye die meeste gebruik is. Speserye vir die Kaap is blykbaar afgehaal van die skepe wat van Batavia na Holland onderweg was.²⁸⁶ Soms het Van Riebeeck vir ekstra speserye gevra. Uit vrees vir aanvalle het die retoervloot tydens die oorlog met Engeland verby die Kaap gehou en na St. Helena gegaan. Desperaat vir stapelvoedsel het Van Riebeeck die *Tulp* agter hulle aangestuur om kosvoorrade te bekom. Op 11 Junie 1654 het die *Tulp* met bietjie rys, suiker, foelie en neut teruggekeer. Toe hulle na die oorlog weer kontak met die buitewêreld gehad het, het Van Riebeeck op 6 Mei 1655 van Batavia 11 pikol²⁸⁷ peper, 10-12 pond foelie, 20 pond elk kaneel en naeltjies aangevra.²⁸⁸ In 'n brief

²⁸² A.J. Böeseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, pp. 192-193.

²⁸³ Albei benaminge is in dieselfde verslag gebruik.

²⁸⁴ *Daghregister* II, pp. 268-269, 285, 296.

²⁸⁵ *Daghregister* II, p. 301.

²⁸⁶ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, pp. 69-70.

²⁸⁷ Volgens D.B. Bosman & H.B. Thom, *Daghregister* II, p. 252, voetnoot 3, was 'n pikol ongeveer 62 kg.

²⁸⁸ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 120.

van 1656 bestel hy foelie, naeltjies en kaneel asook twee sakke peper waarvan baie, volgens hom, gebruik word vir die siekes wat deur skepe agtergelaat is.²⁸⁹ Op 31 Maart 1659 het hy versoek dat 20 pikol wit- en 10 pikol bruinsuiker, 2 pikol peper, 20 pond elk foelie, neutmuskaat, naeltjies en kaneel van Batavia na die Kaap gestuur moes word.²⁹⁰

As geurmiddels is op 21 Oktober 1655 slegs asyn, sout, bietjie peper en neut, 20 pond suiker en gedroogde pruime vir die robbejag by Saldanha saamgeneem. Die lys speserye wat deel was van die robbejagters se proviand op 30 Januarie 1661 toon dat die lewensomstandighede van Van Riebeeck se werkers aansienlik verbeter het sedert die eerste robbejag. Deel van hulle proviand vir diJ tog, was "een sackjen peper, 4 loot foulje, 4 loot nagelen, 4 loot nootmuscaten, 8 loot caneel".²⁹¹ Daar is reeds gewys op Van Riebeeck se skenking van kaneel, naeltjies, neut, foelie en gemmer aan die kaptein van die Cochoquas op 29 Oktober 1658.

Dit lyk onwaarskynlik dat die invoer van speserye aan die Kaap 'n gevolg van die slawe se invloed was. DiJ speserye is ook nie vir die slawe bestel soos party skrywers beweer nie. Die enigste spesery wat naas sout aan hulle gegee is, was 'n kwart pond peper per maand. Dit het eers tydens Simon van der Stel se bewind gebeur omdat hy peper as goed vir hulle gesondheid beskou het.²⁹² Die invloed van slawe op die Kaapse koskultuur word in hoofstuk 9 bespreek.

As gevolg van sterftes en drostery, het die getalle van slawe voortdurend verander. Toe kommissaris Andries Frisius in 1661 aan die Kaap was, het hy die burgerlike bevolking soos volg beskryf: 77 burgers, twaalf vroue en twintig kinders met 39 slawe. Hierteenoor het die amptenare, waaronder Van Riebeeck ook geval het, 79 slawe besit wat hoofsaaklik vir harde arbeid gebruik is.²⁹³

2.1.11 Feesvieringe

Nêrens lees 'n mens dat daar in Van Riebeeck se tyd spesiale disse vir feesdae voorberei is nie. Selfs Sondae het die mense n< die erediens hulle gewone gang gegaan. 'n Enkele keer, op 1 Januarie 1654, vertel Van Riebeeck: "Gaven 't volcq een flapcan Spaense wijn aen de

²⁸⁹ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 257.

²⁹⁰ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 107.

²⁹¹ Peper, foelie, naeltjies, neut(muskaat) en kaneel. Volgens die mate wat Van Goens ingestel het, was 'n loot 'n halfons.

²⁹² A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad II*, p. 324.

²⁹³ A.J. Bøeseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. 151.

bacq²⁹⁴ tot haer nieuwe jaer." Hoewel Van Riebeeck gereeld in sy dagboek daarop gewys het dat dit Kersfees was, is geen melding van enige viering gemaak nie. Die voortdurende stryd om genoeg kos aan sy werksmense te verskaf en die verbod op feeste deur die vaders van die kerkhervorming, was waarskynlik die rede waarom daar geen groot feeste in Van Riebeeck se tyd gehou is nie. Adam Tas verwys selfs in 1705 in sy dagboek nie na 'n spesiale fees op Kersdag nie. Hoewel die Kaapse sinode in 1824 gevra het dat Kersdag tot 'n openbare vakansiedag verklaar moes word, is banke eers in 1856 op diJ dag gesluit.²⁹⁵

Die Hollanders was lief vir lekker eet en Kersaand het al in die Middeleeue as *dikkevretsavond* (dikvreetaand) in Holland bekend gestaan. Die rede waarom die hervormers feeste afgekeur het, was omdat baie van die feeste uit heidense gebruike gespruit het, soos die loslaat van wit duive in die kerk met Pinkster as simbool van die Heilige Gees wat op die mense neergedaal het. Die volgende dag is 'n fees vir Bacchus gehou en is dieselfde duive in 'n dronk roes doodgemaak.²⁹⁶

Blykbaar is daar jaarliks 'n kermis aan die Kaap gehou. Van Riebeeck verwys op 9 April 1656 daarna en noem dat die werkers wyn, tabak en vrugte uit die tuin gekry het om hulle op te vrolik. Op 10 Junie 1657 vertel hy dat die gebruikelike jaarlikse kermis na die vertrek van die retoervloot gehou is. Hy brei nie uit op wat die kermisse behels het nie en beskryf dit slegs as "een vrolijcken dag".²⁹⁷

2.1.12 Die tafelgebed

Op 19 Oktober 1652 skryf Van Riebeeck dat hy die "gebet gedaen" het voordat die hek vir die nag gesluit is. Hierdie gebed is deur sy meesters, die Here XVII, voorgeskryf om daagliks te gebruik. Van Riebeeck het egter sy mense in tye van nood dikwels met sy eie spontane gebede voorgedaan. Biddae is gehou as daar probleme aan die Kaap was. Wanneer voorrade aan land gebring is, het hy nooit nagelaat om 'n dankgebed op te stuur nie. Hy het 22 Julie 1654 as 'n dankdag bepaal nadat die *Goutsblom* uit Holland en die *Haes* uit Indië hulle koskrisis verlig het.

Op 26 Junie 1656 het Van Riebeeck ontsteld geskryf oor "sommige soo godloos leeven, dat se gelijck als verkens aen de bacq gaen eeten ende wederom opstaen sonder eens den

²⁹⁴ By die ete.

²⁹⁵ Pieter W. Grobelaar, Die herkoms van Kersfees, in *Suid-Afrikaanse tydskrif vir kultuurgeskiedenis* 1995, pp. 49-63.

²⁹⁶ J.L. de Jager, *Volksgebruiken in Nederland*, p. 153.

²⁹⁷ *Daghregister* II.

Heere voor of nae te bidden off dancken". Hy het daarom opdrag gegee dat gekyk moes word wie nie bid nie wanneer die kok die kos aan die werkers uitdeel. Diesulkes moes met 'n kwartreel vir die eerste oortreding en 'n halfreel vir die volgende keer beboet word. Daarna moes die boete vervierdubbel en die skuldige korrektiewe arbeid kry.

Die Hollandse gebruik dat die mans tydens die ete hulle hoede op hulle koppe gehou het, maar dit afgehaal het wanneer hulle vir die tafelgebed by die aanvang en die dankgebed aan die einde van die maaltyd gestaan het,²⁹⁸ moes ook aan die Kaap gegeld het. Mentzel het gewys op die eienaardige gewoonte van die mans om met hulle hoede op aan tafel te sit. Hy het gemeld dat voor en na maaltye gebid is.²⁹⁹

Tafelgebiede was deel van die Afrikaanssprekende se koskultuur en die tafelgebed van 'n familie is dikwels deur een geslag na die ander gebruik. Die gebede was dikwels lank en in baie gesinne het die gebed voor die maaltyd van dié aan die einde van die maaltyd verskil, maar omdat hulle dieselfde gebed elke dag by alle maaltye aan tafel gehoor het, het selfs die klein kinders dit geken. Pretorius meld landdros Faber van Stellenbosch wat in 1770 na sy reis in die binneland vertel het van die agtjarige seuntjie op 'n plaas wat die tafelgebed gedoen het.³⁰⁰ Biewenga wys op die De Chavonnes se ordonansie van 1714 wat gehandel het oor die onderwys. Daarvolgens was een van die pligte van 'n onderwyser om aan kinders die gebede vir voor en na ete te leer.³⁰¹ Rose noem dat een van die gebruike van die Hollanders in Amerika wat die Sweed, Pehr Kalm, in 1749 vreemd gevind het, die seën was wat die gasheer hardop aan tafel gevra het.³⁰²

2.1.13 Van Riebeeck se nalatenskap

By die lees van Van Riebeeck se *Daghregister* word 'n mens getref deur sy intelligensie, organisasievermoë, ywer en optimisme in teenstelling met sy owerhede se kritiese ondankbare houding. Dit is duidelik dat kommissaris Van Goens nie van Van Riebeeck gehou het nie.

Hoewel die Kaap al in 1658 'n geringe wins getoon het, het Van Goens en Maetsuijcker dit teen die kommandeur gehou dat hy nie die Kaap onafhanklik gemaak het ten opsigte van

²⁹⁸ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 348.

²⁹⁹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 106; III, p. 119.

³⁰⁰ J.C. Pretorius, *Die Afrikanervrou as kultuurdraer en kultuurskepper tot 1806*, D.Phil.-proefskrif, U.P., 1977, p. 342.

³⁰¹ A.D. Biewenga, *De Kaap de Goede Hoop*, p. 160.

³⁰² Peter Rose, *The sensible cook*, p. 27.

rys, tekstielware, suiker en speserye nie. Van Goens het sinnelose opdragte gegee soos dat Van Riebeeck met sy beperkte aantal werkers, 'n kanaal van Tafelbaai na Valsbaai moes graawe en werk aan die tuin, hawehoof, die binnemure van die fort en pakhuis moes staak om dit te doen. Van Goens het geen lof gehad vir Van Riebeeck wat op eie inisiatief 'n hawehoof met meer as 1 000 swaar balke laat bou het nie. Sy kommentaar was dat die matrose al vir meer as sestig jaar in die water geloop het om watervate te vul en dat met die hawehoof nog 'n paar jaar gewag kon gewees het.³⁰³ Valentyn het in 1685 met groot bewondering vertel van die "zeer groot hegt hoofd van swaare balken, waar over planken gespykert zyn. Het is 165 voeten lang, en 5 of 6 voeten breedt."³⁰⁴ Ovington het in 1689 gemeen dat die watervoorsiening aan skepe by die Kaapse kaai beter as enige plek ter wêreld was. Hy het verder oor Van Riebeeck se hawehoof geskryf: "For from the Mountains are convey'd in narrow Channels clear water down to the shoar, [*sic*] from whence in Leaden Pipes it is carried above Forty Foot in the Sea, and there raised so high above its Surface, that the ships [*sic*] Long-Boats can row under the Pipes, and fill there [*sic*] Vessels with much ease."³⁰⁵

Van Riebeeck se reise na Madagaskar soos diJ op 27 April 1654 om broodnodige voedselvoorrade in tye van kosskaarste aan te vul, het Van Goens as onnodige geldmorsery beskou. Hy was blind vir al die goeie dinge wat Van Riebeeck in sy kort tyd aan die Kaap vermag het en het geen begrip getoon vir waarom Van Riebeeck honderd arbeiders nodig gehad het nie. Die voorsiening van voedsel aan die skepe en die verpleging van honderde siek matrose is nooit deur Van Riebeeck se owerhede as 'n bate vir die Kaap gereken nie. Na sy vertrek het kommissaris P.A. Overtwater nietemin met groot lof geskryf oor wat Van Riebeeck in so 'n kort tyd aan die Kaap vermag het.³⁰⁶

Van Riebeeck se liefde vir plante blyk duidelik uit sy *Daghregister*. Elke daaglikse inskrywing begin met 'n beskrywing van die weer, 'n saak wat vir elke landbouer van groot belang is. Sy opdrag van die Here XVII was immers om vars vrugte en groente aan die skepe te voorsien, en hierin het hy bo verwagting goed geslaag vir iemand wat geen opleiding in landbou gehad het nie. Hy het die diere- en veral die planteryk deur invoere

³⁰³ *Daghregister* II, 28-29 April en 18 Desember 1656; 21 Maart, 5-7 Julie en 17 Oktober 1657; *Daghregister* III, 17-20 Augustus 1660; H.V.C. Leibbrandt, *Letters despatched* 1652-1662, pp.161, 293-294; A.J. B`eseken, *Memoriën en instructiën*, p. 7.

³⁰⁴ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 132.

³⁰⁵ J. Ovington, *A voyage to Surat 1689*, p. 292.

³⁰⁶ A.J. Böeseken *Jan van Riebeeck en sy gesin*, pp. 192-193, 202, 207.

van oor die hele wêreld verryk. Hy was 'n goeie boekhouer en het vir diJ wat na hom gekom het, 'n volledige verslag gelaat van siviele en kriminele sake, ondervragings, beëdigde verklarings en aktes. Hy het probeer om - soos die Here XVII voorgeskryf het - in vriendskap met die Koikoin te lewe. Sy laaste woorde op 6 Mei 1662 in die *Daghregister* was die wens dat die land voorspoedig onder sy opvolger Zacharias Wagenaer sou wees: "Godt de Heere geve geluck en voorspoet in sijne begonnen regeringe".³⁰⁷ Die volgende dag het die Van Riebeecks aan boord van die *Mars* na Batavia vertrek. Van Riebeeck het 'n verversingspos kom stig, maar 'n kolonie in wording, en 'n koskultuur wat vreemd was vir hierdie deel van Afrika, agtergelaat.

Maria van Riebeeck is op 2 November 1664 in Malakka oorlede, en Jan op 18 Januarie 1677 in Batavia waar hy toe sekretaris van die Hollands-Indiese regering was. Die kerk is afgebreek waar hy begrawe was, maar stukke van sy grafsteen is gevind en gerestoureer. Dit is saam met die grafsteen van sy vrou Maria in 'n muur van die binneplaas van die Suid-Afrikaanse Kultuurhistoriese Museum in Kaapstad ingemessel. DiJ gebou wat oorspronklik uit een verdieping bestaan het, was sedert 1679 die Kompanjie se slawelose.

2.2 Van verversingspos tot kolonie 1662-1707

In die tydperk na Van Riebeeck, was die belangrikste kommandeur - vir sover dit die landbou aangegaan het - Simon van der Stel (1679-1699) aan wie in 1690 die titel goewerneur toegeken is. Soos Van Riebeeck, was Simon van der Stel baie geïnteresseerd in die landbou en onder sy bekwame leiding het die landbou gedy.

Toe Van der Stel op 14 Oktober 1679 aan die mense in die Kaap voorgestel is, was daar 87 vryburgers, 55 vroue, 117 kinders van Nederlandse en gemengde afkoms, 30 blanke knegte, 191 slawe en 287 amptenare. Die burgers was baie arm en kon nie hulle gesinne en slawe onderhou nie. Daar was net 22 boere; die res was tuiniers, veesmouse, skoenmakers, kleremakers, wamakers, houtkappers, smede, timmermans, vissers en herbergiers. Omdat die boere so min was, is baie min koring verbou. Die totale graanoes van die Kaap en Hottentots-Holland was 50 laste van 3 000 pond elk terwyl die vryburgers minstens 84 laste en die garnisoen veel meer nodig gehad het.³⁰⁸ Daar moes dus tot groot frustrasie van die winsbehepte Here XVII baie rys en brood ingevoer word om die burgers, slawe en

³⁰⁷ *Daghregister* III, p. 460.

³⁰⁸ A.J.Boëseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, pp. 82-83.

amptenare te onderhou.

Daar was in daardie stadium nie meer 'n gebrek aan vleis nie. Volgens die notule van die Politieke Raad se vergadering wat op 4, 5 en 6 Maart 1670 gehou is, het die burgers 4 697 skape besit. Die skape was in 'n uitstekende kondisie en een skaap is beskou as soveel werd as twee of selfs drie skape van die Koikoin.³⁰⁹

Die predikant François Valentyn wat tydens sy eerste reis na die Ooste vir dertig dae van Desember 1685 tot in Januarie 1686 aan die Kaap vertoef het, het soos die ander reisigers ook gekla oor die baie vlieë wat weens die nabygeleë slagpale meer in die Kaap as in die buitewyke was en "zoo stout, dat zy van de handen en spys byna niet af te slaan zyn."³¹⁰ Byna 'n eeu later sou Thunberg vertel dat die mense 'n oplossing vir die vlieë gevind het. Hulle het vlieëbos (*Poridula dentata*) gebruik om vlieë te vang. Die blare van die bos was met fyn haartjies bedek wat 'n gom afgeskei het waaraan die vlieë vasgesit het.³¹¹ Dit was die gebruik aan die Kaap dat een of meer slawe met volstruis-, pou- of blarewaaiers die vlieë tydens maaltye van die kos af weggehou het.³¹²

Die vlieë was nie die enigste probleem nie. Valentyn het gemeld dat wanneer die suidooster³¹³ sterk gewaai het, klippe opgelig is wat 'n mens soms met geweld teen die kop getref het. Die lug was so vol stof dat 'n mens beswaarlik kon sien en die stof het deur alles gedring; hoe goed 'n mens ook al kos toegemaak of selfs die openinge onder deure en vensters toegestop het. Dit was om diJ rede dat die bakkers verkies het om meel van Bengale of Surat (in Indië) te gebruik.³¹⁴ In die agtiende eeu toe meel nie meer ingevoer is nie, het De Jong verklaar dat die brood swak was omdat boere nie die koring gewas het voordat dit gemaal is nie.³¹⁵ Moontlik was die brood waarvan hy gepraat het, se meel tydens 'n suidooster gemaal. Percival het aan die einde van die agtiende eeu vertel dat wanneer diJ wind gewaai het, "[t]here is scarcely a bit of bread fit ...to be eaten."³¹⁶ Kolbe het in sy boek verhaal dat hy God gedank het dat hy nie in die suidooster met die stof en

³⁰⁹ George McCall Theal, *Abstract of the debates and resolutions of the Council of Policy at the Cape*, p. 115.

³¹⁰ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 214.

³¹¹ Charles Peter Thunberg *Travels in Europe, Africa and Asia...* II, p. 26.

³¹² Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 85.

³¹³ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 104 toon dat Johanna Duminy - en waarskynlik ook ander Kapenaars van haar tyd - aan die einde van die agtiende eeu van "desidoost" gepraat het.

³¹⁴ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* I, pp. 62, 216.

³¹⁵ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 120.

³¹⁶ Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, p. 109.

gruis daarin, buitenshuis gewerk het nie.³¹⁷ Daar moet in gedagte gehou word dat in daardie stadium baie min of geen plantegroei op die duine langs die see was nie.

Valentyn het vertel dat al die Kaapse burgers, van die rykste tot die eenvoudigste en ook mense buite die stad, afhanklik was van die besoekende skepe wat drie tot vyf weke in die hawe gelê het. Ten spyte van die Kompanjieswinkel wat alleenreg tot verkope van ander goedere as kos gehad het, het elke Kaapse huis in 'n winkel verander wat met die skepe in goedere van sowel Europa as die Ooste handel gedryf het. Wanneer die kopers se geld op was, is ruilhandel toegepas. Dat min omtrent huiseienaars se handel met skepe verander het sedert Valentyn se besoek en lady Anne Barnard se verblyf aan die einde van die volgende eeu aan die Kaap, blyk uit haar brief aan Dundas. Volgens haar had die Kapenaars "a private stock of everything, which is kept up till an opportunity is found of selling to advantage, nor is their one house at the cape [*sic*] where any article may not be bought in a clandestine manner if a tempting price is paid...."³¹⁸ Valentyn het genoem dat reisigers volstruiseiers, -vere, velle, kerse, wyn en padkos vir die reis gekoop het. Botter, kaas, melk, bewerkte vleis, ingelegde groente en vrugte, vars vleis, gebak en vars vrugte en groente is opgeraap. Wanneer 'n skip vertrek het, het dit "als een schoonen zeetuyn" gelyk van groente soos kool wat opgehang is. Volgens Valentyn het die burgers hulle inkomste verder aangevul deur loseerders in te neem terwyl die skepe in die hawe gelê het. Die loseerders is baie goed behandel en genoeg smaaklike vars voorbereide voedsel is met elke maaltyd voorgesit. Dit het van 'n loseerder se finansiële vermoë afgehang of hy een of drie maaltye per dag geëet het. Daar is 'n bietjie bier en soveel Kaapse wyn as die gas wou hê vir hom aangebied, maar vir ingevoerde wyn en bier moes hy baie duur betaal.³¹⁹ Die Lammen-susters wat op reis na die Ooste aan die Kaap vertoef het, het vertel dat nege geregte van vleis, vis en groente vir middagete aan hulle voorgesit is.³²⁰

Die Kaapse nedersetting was reeds ten tyde van Van der Stel se aankoms aan die Kaap, besig om onstuitbaar uit te brei. Die boere was die tweede geslag koloniste en van die veeboere het reeds tot by die Eersterivier getrek. Van der Stel wat opdrag van die Here XVII gehad het om die boerdery-bedrywighede aan die Kaap uit te brei in 'n poging om die invoer van kos te verminder, het kort na sy aankoms in 1679 plase langs die Eersterivier en

³¹⁷ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 365-366.

³¹⁸ A.M. Lewin Robinson (ed.), *The letters of Lady Anne Barnard to Henry Dundas 1793-1803*, p. 38.

³¹⁹ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoope ...* I, pp. 113, 204-206.

³²⁰ Karel Schoeman, *Armosyn van die Kaap*, p. 423.

die volgende jaar langs die Bergrivier uitgegee. Die feit dat dit nie leenplase sou wees nie, maar eiendomsplase, het voornemende boere gelok en spoedig het twee dorpies, Stellenbosch en Paarl, as middelpunt van die plaasgemeenskappe ontstaan.³²¹ Burgers kon soveel grond kry as wat hulle wou hê, maar moes die grond binne drie jaar bewerk of dit verbeur.³²² Hoewel die boere nie werklik soveel grond gekry het as wat hulle wou gehad het nie, was die plase van tot 60 morg (54 hektaar) aansienlik groter as diJ van die eerste vryburgers. Die burgers is verplig om op gedeeltes van hulle plase koring te plant. Van der Stel het ook die koringprys verhoog om boere aan te moedig om koring te verbou.³²³

Teen die winter van 1680 was agt gesinne langs die Eersterivier gevestig en hulle eerste oes het 400 mud graan opgelewer. Drie jaar later was daar veertig gesinne wat 3 021 mud graan geoes het. In Maart 1681 kon kommissaris Rijckloff van Goens wat die Kaap besoek het, rapporteer dat die oes van koring, rog en gars genoeg was om die gemeenskap te onderhou. In 1685 kon Van der Stel - danksy sy progressiewe landboubeleid - skryf dat die Kaap 'n oorproduksie van brood, bier, wyn, vleis, vis, groente en vrugte gehad het. Die helfte van die Kompanjieslawe se rysrantsoen is in daardie stadium met brood vervang en teen 1687 is die rysrantsoen afgeskaf en het die Kaap koring na Batavia uitgevoer.³²⁴ Rys is toe nog slegs by die hoofmaal bedien en selfs daar sou die armes dit afwissel met koring of mielies.

Die Kompanjie het toe Van der Stel na die Kaap gekom het, reeds vee poste by Tygerberg, Hottentots-Holland en Saldanha gehad. Van der Stel het besluit dat die Kompanjie se veestapel uitgebrei moes word ten einde die Kaap se afhanklikheid van ruilhandel met die Koikoin te verminder. Die veestapel van die Kompanjie het in die eerste twee jaar na Van der Stel se aankoms gegroei tot 5 000 kleinvee en 1 200 beeste. DiJ groot veestapel het groter weidings vereis en in 1680 is begin om nuwe vee poste te stig. Die burgers het in daardie tyd gesamentlik 9 000 kleinvee en varke, 1 100 beeste en 95 perde besit.³²⁵

2.2.1 Die koms van die Hugenote en ander immigrante uit Europa

Die Here XVII het nie net Kapenaars in gedagte gehad om die landbou aan die Kaap uit te brei nie, maar was ook geïnteresseerd in immigrante wat goeie brandewyn en wyn kon maak. Hulle het onderneem om sulke immigrante kosteloos na die Kaap te vervoer, en soos

³²¹ George McCall Theal, *Abstract of the debates and resolutions of the Council of Policy at the Cape*, pp. 54-55.

³²² A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad II*, p. 325.

³²³ A.J. B`eseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 84.

³²⁴ A.J. Böeseke, *Simon van der Stel en sy kinders*, pp. 55, 83, 90.

³²⁵ A.J. Böeseke, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 56.

die bogenoemde vryburgers sou hulle soveel landbougrond as wat hulle kon bewerk asook benodigdhede op krediet uit die Kompanjie se pakhuis kry. Op 16 November 1687 het die Here XVII aan Van der Stel geskryf van die Franse Hugenote wat op pad Kaap toe was en dat hy onder hulle die verlangde wynboere en brandewynstokers sou vind.³²⁶ Die Europese bevolking in Kaapstad het net voor die Hugenote se koms uit 123 mans, 54 vroue, 142 kinders, en 20 blanke knegte bestaan. In Stellenbosch was daar 131 mans, 34 vroue, 89 kinders en 19 knegte.³²⁷

Die Hugenote was maar 'n klein groepie in vergelyking met die ander immigrante (van veral Holland en die Duitssprekende gebiede) wat in die laaste kwart van die sewentiende eeu na die Kaap gekom het.³²⁸ Die Edik van Nantes wat Protestante se geloofsvryheid in Frankryk verseker het, is in 1685 herroep. Die Protestante, genaamd Hugenote, het hierna vir hulle lewe na verskeie Europese lande gevlug. Sowel Findlater as Boshoff en Nienaber wys op die siening dat die benaming Hugenoot se oorsprong in 'n verkleinwoord lê wat aanvanklik in Frankryk as spotnaam vir aanhangers van die Sweedse Hervormer Beçanson Hugues gegee is, maar waarmee later na alle Protestante verwys is. Boshoff en Nienaber opper ook die moontlikheid dat die woord uit Hoogduits se *Eidgenosse* (eedgenoot) ontstaan het.³²⁹

Baie van die Hugenote het uiteindelik hulle weg gevind na kolonies van die lande waarheen hulle gevlug het. Die meeste van die eerste Hugenote wat Kaap toe gekom het, was mense wat na Nederland gevlug en vandaar hierheen geïmmigreer het. Daar was egter van hulle wat na Duitssprekende gebiede gevlug het en as 'n latere groep na die Kaap gekom het. Die eerste 22 Franse vlugteling het op 31 Desember 1687 by die Kaap aan wal gestap. Volgens 'n brief van goewerneur Simon van der Stel aan die Here XVII op 12 Junie 1690, het daar tot aan die einde van 1688 'n paar meer as 150 Hugenote gearriveer.³³⁰

In dieselfde tyd het daar byna net soveel Nederlandse immigrante aan die Kaap geland. Onder die Hollandse immigrante wat in 1688 na die Kaap gekom het, was agt weesmeisies wat almal binne 'n paar weke getroud is³³¹ en die Hollandse kookkultuur hier versterk het.

³²⁶ C. Graham Botha, *Die Kaapse Hugenote*, p. 5.

³²⁷ A.J. B`eseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, pp. 90, 93.

³²⁸ J.A. Heese, *Die herkoms van die Afrikaner*, p. 21 wys daarop dat die etniese samestelling van die Afrikaners in 1807 persentasiegewys soos volg was: 36,8 Nederlands, 35,0 Duits, 14,6 Frans, 7,2 nie-blank, 6,4 onbepaalbaar.

³²⁹ Andrew Findlater, *Chambers' etymological dictionary*, p. 237; S.P.E. Boshoff & G.S. Nienaber, *Afrikaanse etimologieë*, p. 294.

³³⁰ C. Graham Botha, *Die Kaapse Hugenote*, p. 170; Pieter Coertzen, *Die Hugenote van Suid-Afrika*, p. 81.

³³¹ Geoffrey Dean, *The Phorphyrias* p. 77, het bevind dat een van die meisies, Ariaantje Jacobs, wat met die vryburger Gerrit Jans van Stellenbosch getroud is, die oorerflike siekte *porfirie* aan hulle nageslag gegee het.

Die weeshere van Amsterdam en Rotterdam het die weesmeisies onder streng voorwaardes na die Kaap laat gaan. Hulle moes met sober, hardwerkende mans trou en na vyf jaar toegelaat word om met of sonder hulle mans na Holland terug te keer as hulle nie aan die Kaap wou bly nie. Die eerste drie het in 1685 gekom. In 1686 was daar sewe of agt, en daarna het nog groepies vir 'n aantal jare gearriveer, maar nooit meer as agt op 'n keer nie.³³²

Klein groepies Hugenote het nog tot 1700 gearriveer. Baie reisigers uit Europa het in daardie tyd van veral skeurbuik, op see gesterf. Op die *Vosmaar* is byvoorbeeld 93 mense dood en van die oorblywende 236 mense aan boord, was net vier nie siek of in 'n verswakte toestand nie.³³³ Verhale van sulke sterftes was moontlik die rede waarom so min Hugenote kans gesien het om die reis na die suidpunt van Afrika aan te pak.

Die registers van die diakonie toon veral vleis en brood waarmee die aankomelinge aan die Kaap gevoed is. Groente en vrugte is uit die Kompanjiestuin voorsien. Die vlugteling het op koste van die Politieke Raad en die diakonie skeepsbeskuit, ertjies en soutvleis vir die eerste paar maande gekry. Volgens die lys goedere wat die Hugenoot Jean Prieur du Plessis op krediet gekry het, was daar wat die kookkuns betref, "1 ijsere pot, 5 mudden tarwe (koring), 4 meng³³⁴ traan, 3 lb peper (ongeveer 1½ kg) 4 meng olijvenolij, 6do. Azijn".³³⁵

Ses waens is tot die eerste groepe se beskikking gestel om hulle na hulle plase in die Drakensteinvallei te neem. Hier is hulle tussen Hollandse koloniste gevestig sodat hulle Hollands kon leer. Van die latere aankomelinge is enkeles by Stellenbosch, 'n paar by die Paarl en die meerderheid by Olifantshoek gevestig. Laasgenoemde is later *De Fransche Hoek* genoem. Latere groepe het nie vervoer gekry om hulle benodigdhede na hulle plasies te vervoer nie.³³⁶

Die Hugenote het harde bene gekou op die plasies wat aan hulle toegesê is. Die grond was onbewerk en sonder waens, ploë en genoeg osse was dit 'n bykans onbegonne taak om aan die begin 'n bestaan te maak. Simon van der Stel was aanvanklik simpatiek teenoor hulle en op 22 April 1689 het hy by die Here XVII gepleit om bystand vir die vlugteling wat vir minstens drie jaar geen oes sou hê nie. Hy het eintlik vir klere, osse, waens en ploë gevra

³³² George McCall Theal, *Chronicles of Cape commanders*, p. 268.

³³³ C. Graham Botha, *Die Franse Hugenote*, p. 12.

³³⁴ Afkorting vir *mengel*, 'n ou vloeistof maat van ongeveer 1 liter.

³³⁵ J.L.M. Franken, *Die Hugenote aan die Kaap*, p. 21.

³³⁶ J.L.M. Franken, *Die Hugenote aan die Kaap*, p. 14.

en nie vir geld nie. Daar is uiteindelik op 30 Desember 1689 6 000 riksdalders wat in Batavia gekollekteer is, vir die Hugenote gestuur. Hulle was toe reeds diep in die skuld by die Kompanjie. Daar moet in gedagte gehou word dat die meeste Hugenote vir hulle lewens en met feitlik geen besittings nie uit hulle land gevlug het. Die totale bedrag wat die Hugenote aan die Kompanjie moes terugbetaal, was ongeveer 17 000 gulde terwyl die Kompanjie se uitgawes ongeveer 10 000 gulde was.³³⁷

Van der Stel het die Franse toegelaat om Paul Roux, een van die Franse burgers, as onderwyser te gebruik. Hulle is ook toegelaat om 'n eie predikant, Pierre Simond, te hê en daar is selfs belowe om aan hom grond te gee vir 'n huis waarmee hy gehelp sou word. Die belofte om hom met die bou van 'n huis te help, is nooit nagekom nie.³³⁸ Simond het 'n ryperd gekry en die opdrag om een Sondag in Stellenbosch en die daaropvolgende Sondag in een van die vryburgers se huise in Drakenstein te preek.

Van der Stel was woedend toe 'n deputasie namens die Hugenote op 28 November 1689 vir die Politieke Raad gaan vra het om vir hulle aangrensende plase te gee omdat die afstande tussen hulle plases te groot was om 'n gemeenskaplike skool en kerk te ondersteun. Die Franse se versoek is geweier en hulle is aangesê om hulle kinders tweetalig groot te maak sodat hulle deel van die Hollandse bevolking kon word. Die Franse predikant is gevra om sy mense die eed van getrouheid aan die staat te laat aflê. Frankryk het in November 1688 oorlog teen Holland verklaar en Van der Stel was blykbaar bekommerd dat die Hugenote die kant van die Franse sou kies ingeval hulle die Kaap sou aanval. Van der Stel het oor die wispelturigheid van die Franse gekla en hulle vergelyk met die Israëliete van die Bybelse tye "dewelcke door Gods hand in die woestijne gespijst na de uijepotten van Egipte verlangden".³³⁹

Die Franse het integrasie met die Hollanders as 'n verlies van hulle identiteit beskou en as 'n aparte groep probeer lewe. Dit het die argwaan van die Hollanders gewek sodat baie gesê het dat hulle liever brood vir 'n hond as vir 'n Fransman sou gee. Van 1701 af was net klasse in Hollands wettig en die Franse predikant is aangesê om in Hollands te preek. Daar is volgens Botha egter bewyse dat dienste nog tot 1718 in Frans gehou is. Gemeenskaplike probleme en veral die stryd teen die wanbestuur van W.A. van der Stel het die wantroue uitgewis wat tussen die groepe bestaan het. Met De la Caille se besoek aan die Kaap in

³³⁷ Pieter Coertzen, *Die Hugenote van Suid-Afrika*, p. 85.

³³⁸ J.L.M. Franken, *Die Hugenote aan die Kaap*, p. 16.

³³⁹ Aangehaal in A.J. B`eseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, pp. 93-95.

1752, kon hy geen enkele Franssprekende onder veertig jaar vind nie.³⁴⁰

2.2.2 Die Europese jaarmarkte herleef in die Kaapse kermisse

Die joviale Simon van der Stel wou sy mense se lewe opvrolik en dit het hy gedoen deur die instelling van twee kermisse. Die woord kermis kom uit ker(k)mis, want kermisse was oorspronklik kerkfeeste ter wyding van 'n kerk of die viering van die naamdag van 'n heilige. Die Europese jaarmarkte waar naas speserye verskillende lande se produkte te koop aangebied is, het voor die Reformasie gewoonlik met so 'n fees saamgeval. Dit was 'n tyd van eet, drink en jolyt met toneelspelers en straatmusikante, loterye, koek- en wafelbakkers, poppespele, toertjies deur mense en diere, wetenskaplike uitstallings, kwaksalwers, reuse, dwerge en ander natuurfratse soos Siamese tweeling, albino's, ensovoorts. Almal het probeer geld maak al het hulle nie noodwendig handelsware gehad nie. Nadat die jaarmarkte met die uitbreiding van skeepsvaart in onbruik verval het, is kermisse in die groot stede gehou sodat plaaslike mense hulle produkte ten toon kon stel en verkoop.³⁴¹ Die boere en arm mense se siening van 'n kermis word mooi opgesom in 'n boekie wat in 1561 verskyn het: "Want 't is op kermis een gebruik,/ Niet dat men Gode dient,/ Maer dat, men dient syn buick."³⁴²

Die kermis wat Van Riebeeck ingestel het, het skynbaar na sy vertrek doodgeloop, want toe Simon van der Stel goewerneur geword het, het hy eers in Stellenbosch en later in die Kaap 'n jaarlikse kermis ingestel. Die Politieke Raad het op 5 Augustus 1686 besluit dat 'n jaarmark op Stellenbosch van 1 tot 14 Oktober gehou sou word. Mense wat nie in die distrik Stellenbosch gewoon het nie, sou teen betaling van 25 gulde toegelaat word om hulle kraampies of tente op te slaan en hulle ware te koop aan te bied, maar hulle moes die kraampies vier dae voor die einde van die mark verwyder. Om die burgers se skietkuns te oefen, sou 'n papegaaiskiet-kompetisie gehou word. Die reëls vir diJ kompetisie is gegee en ook die pryse wat verskil het volgens die deel van die voël wat getref is.

Tot 'n soortgelyke mark is op 27 September 1688 vir die Kaap besluit. Die mark sou jaarliks van 1 tot 15 November gehou word. Mense sou toegelaat word om suikerbier te maak en te verkoop, waarskynlik omdat wyn nie so volop soos in Stellenbosch was nie. Dieselfde reëls as in Stellenbosch het gegeld vir mense buite die distrik wat ware wou

³⁴⁰ C.Graham Botha, *Die Franse Hugenote*, pp. 41, 45, 47; George McCall Theal, *Chronicles of Cape commanders*, p. 284.

³⁴¹ J.L. de Jager *Volksgebruiken in Nederland*, pp. 121-124.

³⁴² Aangehaal in G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 279, 447.

uitstal. Om die Kaapse burgers se skietkuns te oefen, sou hulle op 'n perd in volle galop met 'n pistool na 'n teiken skiet wat tien tree van die kant van die renbaan gestaan het. Daarna moes die ruiter probeer om nog steeds in volle galop, die kop van Medusa met die punt van sy degen van 'n paal af te lig. Die infanterie sou nie hier meeding nie; hulle sou na 'n houtskyf skiet.³⁴³

Die kermis op Stellenbosch is tot met die Eerste Britse Besetting gehou. Petrus Borchers het in sy *Memorie* vertel dat hy as kind die kermis op Stellenbosch beleef het. Verskeie gesinne het gewoonlik spesiaal van die Kaap af gereis om dit by te woon. Die laaste Hollandse goewerneur en Politieke Raad wat dit bygewoon het, was die waarnemende goewerneur Abraham Sluysken en sy Raad. Hierdie uitgelese besoekers is saam met die landdros en ander belangrike persone van Stellenbosch, soos Borchers se pa wat die predikant was, in die "tent", 'n prieel van akkerbome, onthaal. Die Goewerneur het daar in "staatsie" gesit terwyl die troepe op "optrekdag" verby hom gemarsjeer het. Daarna is "menige pipje lekker kanaster" gerook³⁴⁴ en jolyt gemaak en geëet, want daar was verversings in oorvloed.³⁴⁵ Die hedendaagse jaarlikse kerkbasaar is 'n voortsetting van diJ outydse kermis of jaarmark. Die eerste van die basaars, die wyd geadverteerde *Boeren-Bazaar* wat op Woensdag 14 Oktober 1863 op Stellenbosch ten behoeve van die nuwe kerk se boufonds gehou is, is nog soos die sewentiende-eeuse Europese jaarmark gekenmerk deur rariteite om mense te lok. Daar was selfs 'n koei met twee sterte en 'n lewendige luiperd. Twee *bende* (orkeste) het musiek verskaf.³⁴⁶

2.2.3 Willem Adriaan van der Stel volg sy vader op

Simon van der Stel het op 11 Februarie 1699 die bewind aan sy seun Willem Adriaan van der Stel oorhandig en in die Kaap op sy plaas Constantia gaan woon. In *Instructiën* gedateer 30 Maart 1699 het hy aan sy seun geskryf dat die burgers se veestapels dermate gegroei het dat hulle binne drie jaar in al die behoeftes van die Kompanjie sou kon voorsien. Die Kompanjie moes dus begin om sy veestapels tot niet te maak. Hy het verder sy kommer uitgespreek omdat die vleispagters "[deur] ruim vier à vijf maanden stil ... staan, en dan weder voor een korten tijd slagende, den burgeren en soldaaten, alle soort

³⁴³ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad III*, pp. 141-142, 193-194.

³⁴⁴ 'n Kanaster was volgens Van Dale se *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*, 'n gevlegde rottangthouer waarin die fynste soort rooktabak, varinastabak, versend is.

³⁴⁵ Petrus Borchardus Borchers, *Bladen uit de memoirs van...*, p. 26.

³⁴⁶ A.M. Hugo & J. van der Bijl, *Die kerk van Stellenbosch*, pp. 176-178.

van vleesch gesont en ongesont koomen op ... dringen". Dit was volgens Van der Stel verkeerd, want hulle het selfs skape wat skurfsiekte gehad het, gekoop en geslag. Hierdie ongeneeslike siekte is deur die besmette skape versprei in sowel die weiveld as die hokke waarin hulle gehou is. Selfs al is die hokke honderd maal gewas en met kalk afgewit, het dit nog gesonde diere besmet. Simon van der Stel het die noodsaaklikheid van vleisgradering toe al besef en gevra dat sy opvolger "een keure op't slagvee quaame te stellen."³⁴⁷

Willem Adriaan van der Stel het nie sy pa se aanbevelings klakkeloos nagevolg nie. Terwyl Simon die burgers se vraag na meer land beskou het as 'n teken van hulle onvermoë om te boer, was sy seun van mening dat die burgers se plase te na aan mekaar was om voordelig te boer.³⁴⁸ Deur W.A. van der Stel (1699-1707) se toedoen is die verbod op die ruilhandel in vee met die Koikoin op 28 Februarie 1700 deur kommissaris Valckenier opgehef. Hierdeur kon die burgers hulle veestapels aanmerklik vermeerder. Dit het gelei tot 'n grootskaalse trek na die binneland om weiveld te bekom. Simon van der Stel het om die Kompanjie se grens te versterk asook om beter beheer oor die burgers uit te oefen, burgers beboet wat hulle vee verder as 'n dagreis van hulle eiendomsplase gehou het. W.A. van der Stel het die binneland oopgemaak deurdat hy hierdie beleid laat vaar het en weilisensies uitgereik het aan diJ wat daarom aansoek gedoen het. Die weilisensies is aanvanklik vir drie en later vir ses maande uitgereik en het 'n veeboer die alleenreg op 'n stuk grond van minstens 2 420 hektaar gegee. Die weilisensies het beteken dat 'n boer sy vee vir ses maande gratis by 'n veepos kon laat loop. As die boer by die veepos graan gesaai het, moes hy 'n tiende van die opbrengs aan die Kompanjie gee. Dit het die boere al verder die binneland laat intrek; oor die Roodesandpas na die Land van Waveren (Tulbagh), na Riebeeckkasteel, en Groenkloof (Mamre) tot by die Olifantsrivier. Die Goewerneur se eie veepos was anderkant die Hottentot-Hollandberge, verby Botrivier.³⁴⁹

Om redes wat nie hier ter sake is nie, het W.A. van der Stel 'n kortstondige bestaan as Goewerneur aan die Kaap gehad. Hy is op 30 Oktober 1706 deur die Here XVII ontslaan en beveel om die Kaap verlaat. Tydens sy kort bestuur het hy die binneland vir vee- en graanboere oopgemaak. 'n Nuwe distrik - Swellendam - sou in 1745 geproklameer word in 'n poging om burgers binne die Kompanjie se jurisdiksie te hou, maar nie-amptelik sou die

³⁴⁷ C. Graham Botha, *Collectanea*, p. 22.

³⁴⁸ A.J. Böeseke, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 165.

³⁴⁹ Leonard Guelke, Die blanke setlaars, 1652-1780, in Richard Elphick & Hermann Giliomee, *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, pp. 57- 64.

grense van die kolonie reeds veel verder strek. In die Ooste het die boere teen die Xhosas gestuit en n< 1779 sou die twee groepe dikwels bots. Om die gesag van die Kompanjie te versterk, is Graaff-Reinet in 1786 tot 'n afsonderlike distrik geproklameer.

Met die uitbreiding van die Kaap se grense en die toenemende stabiliteit en welvaart aan die einde van die sewentiende eeu, het die Kaap se bande met Holland en Batavia losser geword. Böeseke wys daarop dat dit duidelik blyk uit die briefwisseling van die direkteure van die VOC. In teenstelling met die lang rapporte wat in Van Riebeeck se tyd na die oppergesag gestuur is, het die direkteure in sowel Holland as Batavia voortdurend by Simon van der Stel gekla oor die "gansch magere inhoud van UE. Brieven aen ons."³⁵⁰ Die vryburgers het toenemend onafhankliker geword en in opstand gekom teen die outokratiese bestuur van die Kompanjie, soos blyk uit die geslaagde petisie teen W.A. van der Stel. De Wet wys op die huwelik op 4 Augustus 1675 van Jannetje Thielmans wat aan die Kaap gebore is met Gerrit Jansz Visser en meld dat daar tot 1707 minstens 135 huwelike voltrek is waarvan minstens een van elke egpaar aan die Kaap gebore is.³⁵¹ Die geslag wat aan die Kaap gebore is, was nie meer soos hulle voorgeslag met emosionele bande aan Europa verbind nie.

Aanpassings in die Hollandse koskultuur wat in 1652 na die Kaap gekom het, was reeds teen die einde van die sewentiende eeu deel van die Kaapse koskultuur. Die belangrikste aanpassings was dat baie meer vleis geëet is as in Europa, skaapvet in plaas van botter of varkvet in die voorbereiding van voedsel gebruik is, 'n verskeidenheid groente by die grootste deel van die Europeërs deel van die hoofmaal geword het en vars vrugte en groente deur die jaar beskikbaar was sodat dit nie meer nodig was om so baie ingesoute groente te gebruik nie.

³⁵⁰ A.J. Böeseke, *Nederlandsche commissarissen aen de Kaap, 1657-1700*, p. 157.

³⁵¹ G.C. de Wet, *Die vryliede en vryswartes in die Kaapse nedersetting, 1657-1707*, p. 148.

Hoofstuk 3

DIE KAAPSE GEMEENSKAP 1707-1806

Na die moeilike vestigingsperiode van die verversingspos, het die Kaapse gemeenskap uit vyf kategorieë bestaan, naamlik die amptenary (ook na verwys as die garnisoen), die burgers waaronder ook vryswartes (onafhanklike nie-Europeërs) was, die Koisan, die slawe en bannelinge. Mentzel het teen die middel van die agtiende eeu opgemerk dat nie alle mense aan die Kaap ryk was nie. Sommige was volgens hom brandarm en niks beter af as bedelaars nie.¹ Die Koisan word nie hier bespreek nie, omdat dit wat die koskultuur betref, reeds in hoofstuk 2 onder 2.1.3.1 gedoen is. Die slawe en bannelinge word in hoofstuk 9 bespreek.

3.1 Die amptenare

Volgens Valentyn was die goewerneur se salaris aan die begin van die agtiende eeu 2 400 gulden per jaar, maar sy totale pakket wat benewens 'n kos- en onthaaltoelae, gratis klere, vleis, drank, kruideniersware, groente, vrugte en slawe ingesluit het, het ongeveer 9 300 gulden beloop. Al die topamptenare het groot byvoordele gehad.² Hierteenoor het die laagste besoldigde amptenaar, die soldaat, 'n hongerloon ontvang.

Wanneer 'n soldaat in Holland aangeteken het, het hy dadelik 154 gulde aan die Kompanjie geskuld. Die 4 gulde was vir 'n skeepskis en die res was vir sy passasie na die Kaap. Sy salaris van 18 gulde vir twee maande, is vooruit aan hom gegee, maar hiervan het hy slegs 3 gulde gekry. Die sieleverkoper (in Mentzel se woorde) wat 'n soldaat aangeteken het en hom moes uitrus en onderdak gee totdat die skip vertrek, het die res geneem, ongeag hoe kort of lank die wagtyd vir die vertrekdatum was. Aan die Kaap moes hy vir sy verblyf betaal en verdere skuld aangaan om 'n bed, matras, komberse, uniforms en kos te koop. Hy het twee uniforms benodig. Dit het hom 50 gulde gekos. Hy moes oorleef op die ses pond brood wat hy weekliks ontvang het en 56 stuiwer wat hy maandeliks as "kostgeld" en

¹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 114.

² François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaken daar toe behorende* II, pp. 250-251.

subsidie ontvang het.³ Dit het hom met minder as twee stuiwer per dag vir kos gelaat. Na vyf jaar diens het hy na sy aftrekkings ongeveer 33 gulde besit en hiervan moes hy dikwels nog 'n deel op sy terugreis aan die skeepslui betaal.⁴

3.2 Die burgers

Die burgers of vryliede het hoofsaaklik uit professionele mense, ambagslui, smouse en boere bestaan. Die ambagslui het soos baie boere van slawe-arbeid gebruik gemaak. De Jong noem die voorbeeld van 'n horlosiemaker wat soos in Holland mense se horlosies vir 'n jaarlikse bedrag moes gaan opwen. Aan die Kaap het die horlosiemaker se slaaf egter die werk gedoen.⁵ 'n Mens neem aan dat die weduwee van wie Von Dessin sy hout gekoop het, ook slawe gebruik het om die hout bymekaar te maak. Onder die boere kon twee groot groepe onderskei word: die landbouers en die veeboere. Binne hierdie groepe was daar die welvarendes en diJ wat brandarm was. Al die reisigers het na die groot kontras tussen die twee groepe verwys. De Jong wat aan die einde van die agtiende eeu veroordelend oor die spandabelrige lewe van die Kaapse rykes geskryf het, het van 'n ete by ene "Rassauw" in Houtbaai se omgewing vertel en afgesluit met die woorde: "Alles was volmaakt op zijn boersch en armoediger, dan ik nog ergens gevonden heb."⁶

3.2.1 Die landbouers

Die landbouers wat meestal gevestigde boere in die omgewing van Paarl, Stellenbosch, Hottentot-Holland (Somerset-Wes), Wamakersvallei (Wellington), en Swartland (Malmesbury) was, was betreklik welgesteld. Hulle was wyn- en graanboere wat ook vee besit het en weens die ligging van hulle plase produkte aan skepe kon lewer. Van hierdie boere het benewens slawe ook blanke knegte gehad. Biewenga wys op J.L. Hattingh se studie oor vryswartes op Stellenbosch wat aan die lig gebring het dat verskeie vryswartboere blanke knegte gehad het. Volgens I.D. MacCrone het gódsdiens, en nie ras of kleur nie, aanvanklik sosiale skeiding veroorsaak. Dit was eers na toenemende botsings tussen swart en wit op die grens dat Christen sinoniem met blank, en swart met heiden,

³ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1771-1779*, 1, p. 161, noem dat daar 20 stuiwer in 'n gulde was, maar aan die Kaap is 24 stuiwer of 4 skelling as 'n gulde beskou.

⁴ O.F. Mentzel, *Life at the Cape in the mid-eighteenth century*, pp. 21-27.

⁵ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 143.

⁶ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 72.

gereken is en dat kleur 'n sosiale faktor geword het.⁷

Grondbaronne soos Hendrik Cloete wat op Van der Stel se ou plaas Constantia gewoon het, het soos die adelstand in Europa gelewe. Wedywering oor wie die mooiste huis gehad het, was deel van die Kaap se sosiale lewe. De Jong het aan die einde van die agtiende eeu genoem dat Kapenaars tot 100 000 gulde vir 'n mooi huis betaal het.⁸ W.A. van der Stel het Philip "Meyburgh" se huis op Meerlust mooier as sy eie spoghuis op Vergelegen beskou. Stavorinus wat Maarten Melck teen die middel van die agtiende eeu op sy plaas Elsenburg naby Stellenbosch besoek het, het vertel dat dit op 'n afstand soos 'n klein dorpie gelyk het. Sy tweehonderd slawe het elkeen sy eie kamer in 'n steengebou gehad en getroude slawe is apart gehuisves. Volgens Lichtenstein het 105 mense aan die begin van 1800 op Jacob Laubscher se plaas tussen Saldanha en St. Helena gewerk.⁹ Silwersmede se werk is sedert 1715 deur twee essaieurs gekeur wat deur die regering aangestel is. In die rykes se huise het silwer-artikels, Oosterse porselein en Engelse glas en porselein op Oosterse en plaaslik-vervaardigde meubels met silwer- of koperbeslag gepryk.¹⁰ Volgens Mentzel het selfs die armer boere wat sowel baas as klaas op hulle eie plase was, 'n goeie bestaan gemaak, want hulle plase het in al die behoeftes van die boere ten opsigte van vleis, graan groente, vrugte en wyn voorsien.¹¹

Dat dit in ander Hollandse kolonies net so rojaal toegegaan het, blyk uit die Weeldewette wat die VOC in 1753 uitgevaardig het om uitspattighede aan bande te lê wat grootliks uit oordrewe standbewustheid onder die amptenary gespruit het. Goewerneur Ryk Tulbagh se aanpassing van diJ wette vir die Kaap, het min uitwerking gehad toe die kwynende Kaapse ekonomie 'n opbloeï beleef het as gevolg van Franse en Britse troepe wat die Kaap aangedoen het tydens die Sewejarige Oorlog wat in 1756 tussen Engeland en Frankryk uitgebreek het. Die vrees dat die Britte die Kaap sou probeer verower, het tot gevolg gehad dat twee groot regimente, die Franse Meuron-regiment (1781) en die Württemberg-regiment (1787), na die Kaap gestuur is. DiJ soldate en meer skepe as gewoonlik het tot so 'n ekonomiese opbloeï gelei dat na die Kaap as "Klein Parys" verwys is. Die Goewerneur wat met vestings die Kaap moes beveilig, het kwistig maar onoordeelkundig geld spandeer. Teen 1790 toe die bevel gegee is dat die Württemberg-regiment van 2 000 man na Java

⁷ A.D. Biewenga, *De Kaap de Goede Hoop*, pp. 275-276.

⁸ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, pp. 139-140.

⁹ G.E. Pearce, *The Cape of Good Hope 1652-1833*, pp. 118-122.

¹⁰ D'Arbez, *Van klerk tot goewerneur*, p. 220.

¹¹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope III*, p. 108.

moes vertrek, was die VOC bankrot.¹²

3.2.2 Die veeboere

Die welvaart van sommige landbouers en hooggeplaaste amptenare het in skerp teenstelling gestaan met die sobere bestaan van die meeste veeboere wat plase in die distrikte Swellendam en Graaff-Reinet gehad het. Hierdie boere (ook die rykes) wat op die rand van die Europese beskawing geleef het, het volgens die reisigers 'n armoedige en harde bestaan gevoer ten spyte van hulle groot troppe vee.¹³

Die meeste se skoling het uit die lees van die Bybel bestaan, want dit was dikwels die enigste boek in baie huise. Mense wat die Bybel kon lees, was nie noodwendig in staat om te skryf nie. Biewenga wys daarop dat leesvaardigheid aan die Kaap groter as skryfvaardigheid was. Hy noem dat dit in ooreenstemming met die gebruik in Holland was om eers te leer lees en daarna te leer skryf. Pryse aan die Kaap het verskil: die onderrig van die ABC het ses, leer lees tien, en leer skryf sestien dubbeltjies gekos. Dit het tot gevolg gehad dat die mense wat kon lees meer was as diJ wat kon skryf. Die vryburger Gerrit Elbertsz het byvoorbeeld ten tyde van sy dood twee boeke besit, maar hy kon nie sy naam teken nie.¹⁴

Koikoin-arbeiders het meestal by die trekboere die plek van slawe ingeneem.¹⁵ Volgens De Jong en Sparrman het die Koikoin vir hulle kos gewerk.¹⁶ Pogings om Nagmaal te gebruik, is sporadies nagekom en by so 'n geleentheid is 'n paar kinders van dieselfde gesin volgens Mentzel (1733-1741) gedoop. Dit was nog die geval aan die einde van die agtiende eeu toe lady Anne Barnard na die Kaap gekom het. Mentzel het geskryf dat wanneer 'n boer op 'n tog gegaan het, hy sy vrou en kinders saamgeneem het, want swartes, San, dwalende Koikoin en drosterslawe het dit onveilig gemaak om hulle alleen te laat tuisbly. Die gesin

¹² G.E. Pearse, *The Cape of Good Hope 1652-1833*, pp. 83-84.

¹³ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa*, 1, pp. 106, 363.

¹⁴ A.D. Biewenga, *De Kaap de Goede Hoop*, pp. 171-172, 159.

¹⁵ Richard Elphick & Robert Shell, *Onderlinge groepverhoudinge: Khoikhoi, koloniste, slawe en vryswartes, 1652-1795*, in Hermann Giliomee & Richard Elphick (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, p. 174.

¹⁶ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 196; Andreas Sparman, *Reize naar de Kaap de Goede Hoop, de landen van de zuidpool en rondom de waereld* 1, pp. 238-239. Sparman was 'n professor in geneeskunde aan die Universiteit van Stockholm. Hy was lid van verskeie verenigings soos die Koninklike Akademie vir Wetenskap. Hy was in 1772 en 1776 aan die Kaap om plante vir Linnaeus te versamel. In sommige uitgawes van sy werk is sy van Sparrman gespel. DiJ spelling wat deur die meeste skrywers gebruik word, sal voortaan in die teks gebruik word om verwarring te voorkom, maar die verskillende spellings sal by die noem van sy werke behou word.

het nooit geweet of hulle besittings en vee nog op die plaas sou wees wanneer hulle teruggekeer het nie.¹⁷ Johanna Duminy het in 1797 vertel van hulle bure, die Niemands, in die omgewing van Riviersonderend wat te arm was om enige hulp te huur toe hulle begin boer het sodat die vrou totdat hulle seun sestien was, saam met haar man harde plaasarbeid moes verrig om 'n rou stuk aarde te bewerk en 'n woning te bou. Die boere moes in Johanna se tyd nog pal vir aanvalle van die San en ongediertes op hulle hoede bly. Sy beskrywe 'n aanval van die San op 'n plaas van die Ferreiras in die Langkloof terwyl die gesin by 'n kerkdiens was. Die dertienjarige seun wat agtergebly het om na die lammerskape om te sien en 'n Koikoin-vrou is vermoor. Alles in die huis is gebreek, kussings en bultsake is oopgesny sodat die vere die hele werf vol gelê het, groente is uitgetrek en al die vrugtebome is afgekap.¹⁸

Lichtenstein het aan die begin van die negentiende eeu vermeld dat die veeboere se huise klein was en dikwels uit slegs twee vertrekke bestaan het, want hulle het gedurig na nuwe weiveld versit. Volgens Sparrman het breekware in die sewentigerjare van die agtiende eeu dikwels in diJ boere se huise ontbreek omdat dit 'n las was om daarmee te trek. Hoewel tinborde reeds teen die middel van die agtiende eeu aan die Kaap deur porseleinborde vervang is, het die trekboere dit nog gebruik of daar is soos van ouds uit 'n gemeenskaplike skottel geëet. 'n Gas moes, soos na die meeste etes aan die Kaap, sy eie mes neem. Hy het gemeld dat die mense dikwels hulle vingers in plaas van die (kombuis)vurk gebruik het om kos uit die skottel te neem.¹⁹

As daar water was, is groente en vrugtebome by die hoofstaniing geplant. Kweperheinings was gewild om diere van die werf af weg te hou. Weens die lae reënval kon almal nie graan saai of groente plant nie en baie mense se stapelvoedsel was skaap-, bok-, bees- of wildsvleis. Selfs al was 'n boer se veetrop 2 000 tot 5 000 stuks vee groot, kon hy nie te veel vee verkoop nie, want almal op veeplase het van vleis gelewe. Net genoeg vee is van die hand gesit sodat koffie, tee, suiker, kruie, bietjie materiaal, medisyne en waarskynlik speserye gekoop kon word. Geld was dikwels te min om plaasgereedskap aan te skaf. Lichtenstein het vertel van die jong egpaar met 'n paar klein kinders by wie sy geselskap in die binneland gaan kos soek het. Die mense kon hulle slegs melk aanbied. Hulle het verskoning gevra omdat daar nie brood was nie en verduidelik dat hulle stapelvoedsel vleis

¹⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 114; A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 358.

¹⁸ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 93-94.

¹⁹ Anders Sparrman, *A voyage to the Cape of Good Hope* II, pp. 132-133.

was. Volgens hom is daagliks vir 'n huishouding van twintig mense drie tot vier skape van 36 tot 40 pond geslag. 'n Skaapwagter het 'n skaap per week gekry.²⁰

Onder die veeboere het 'n eiesoortige koskultuur ontstaan waarvan biltong - wat vandag 'n belangrike plek in die Afrikaner se koskultuur beklee - soms die enigste kos was. Petrus Borchards het vertel dat die mense in die eerste kwart van die negentiende eeu by gebrek aan vars vleis maande lank op slegs biltong kon lewe en tog blakend gesond daar uitgesien het. Hulle was ook meestal lang, sterk mense.²¹ So gewoond was diJ mense aan hulle vleisdieet, dat dit hulle nie gepla het om sonder brood te wees nie. Sparrman het vertel dat hulle dae lank net op vleis moes lewe omdat die boer waar hulle gebly het, nie wou koring maal nie. Toe hulle uiteindelik growwe meel gekry het, het hulle Koikoin-metgeselle daagliks vir hulle askoek gebak.²²

Weens die afstand kon veeboere in die buitelandse distrikte die Kaap hoogstens een keer per jaar besoek om produkte te verkoop. Barrow het vertel hoedat sy geselskap in 1797 'n Kaapse slagter teëgekomp het wat vee in die Sneeu-berg gaan koop het. Hoewel die 5 000 skape in 'n goeie kondisie was, het die beeste treurig gelyk, want die gebied waarlangs getrek is, het min kos vir hulle gehad. Na die tog van veertig tot vyftig dae is hulle dadelik by hulle aankoms in die Kaap geslag.

Hy het daarop gewys dat 'n veeboer van Graaff-Reinet minstens twee spanne osse van twaalf in 'n span asook 'n paar helpers moes hê as hy vee Kaap toe wou neem. Daar moes hy vir staanplek en weiding van sy osse betaal. Gewoonlik is 'n vrag botter van 500-750 kg, bessiewas, seep, biltong, aalwyn en velle saamgeneem. Volgens Barrow het 'n skaap wat 35 kg op die plaas geweeg het, se gewig tot 20 kg geval teen die tyd dat die trop in die Kaap aangekom het. Skape is teen 8 sjielings en beeste teen 48 sjielings stuk verkoop. Die botter is teen 6 pennies per pond in die Kaap verkoop aan 'n handelaar wat die bynaam *smous* of *Jood* gehad het en diJ het dit vir dubbel die bedrag verkoop. Hoewel die veeboere se bokke as van die beste in die wêreld beskou is, en waarskynlik beter sou trek as die beeste, is die bokke deur die boere vir hulleself en hulle Koikoin-werkers aangehou.²³

Vir so 'n lang reis soos die veeboere na die Kaap onderneem het, moes padkos voorsien word. Die beskrywende woord padkos het waarskynlik lank voor die vroegste bekende

²⁰ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa I*, pp. 91, 363-364, II, p. 66.

²¹ Petrus Borchardus Borchards, *Bladen uit de memoirs van...*, p. 48.

²² Anders Sparrman, *A voyage to the Cape of Good Hope II*, pp. 132, 233.

²³ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa I*, pp. 39, 47-48.

behoue skriftelike voorbeeld ontstaan. DiJ is deur L.C. van Oordt opgeteken uit 'n brief van 1750 waarin 'n boer geskryf het: "ik heb laten slagten om pad kost te hebben".²⁴ Toe Johanna Duminy en haar gesin in 1797 van hulle plaas Bokrivier in die omgewing van Riviersonderend na die Kaap moes teruggaan, het sy vir die reis wat minstens vyf dae sou duur, laat "pat kos klaar maken". Daar is gebak, gekarring en 'n lam geslag. Die gesin het die aand om nege-uur "een lekkere kerrie" geëet voordat hulle gaan slaap het, maar om elfuur is opgestaan en vir die reis na die Kaap laat inspan.²⁵

3.2.3 Verskille en ooreenkomste

By die twee genoemde groepe het daar nie net verskille met die inhoud van maaltye voorgekom nie. Daar was ook tydsverskille. Saint-Pierre wat in 1771 by die N`thlings, Johanna Duminy se ouers, aan die Kaap loseer het, het nie oor die ontbyt geskryf nie, maar gemeld dat middagete om twaalfuur en aandete om agtuur bedien is. Beide maaltye was 'n warm maal met vleis en vis. Hy noem die teetye in die oggend en namiddag, maar wei nie daarop uit nie en dit is nie duidelik wat as eetgoed bedien is nie.²⁶ Volgens Kolbe (1705-1713) is verskillende soorte koue vleis, piekels, kaas, haring, konfyt, brood, wyn en bier bedien.²⁷ Uit die dagboek van Johanna Duminy, lyk dit asof net "booterhamme"²⁸ in die binneland aan die einde van die agtiende eeu as versnapering aangebied is. Van die elfuurtee by Caledon se warmbad het sy geskryf: "juffrouw dutouij kwam een booterham bij ons eeten". By 'n ander geleentheid noem sy dat "booterhamme" die namiddag om vyfuur op hulle bure se plaas bedien is; dit was n< die koffie om drie-uur.²⁹ Borchards het vertel dat vleis belangrik was met ontbyt, middagete en aandete. Om drie-uur is tee en "suikergoed" bedien en later smiddae is beskuit of gebotterde brood saam met koffie geniet.³⁰ 'n Negentiende-eeuse besoekster het ook vertel dat soetgoed - koek en "comfaat" (konfyt) - na die middagslaap saam met koffie bedien is.³¹

Volgens wat Thunberg, lady Anne Barnard en Capelli geskrywe het, is vier warm etes per

²⁴ L.C. van Oordt, *Die Kaapse taalargief* I, p. 27.

²⁵ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 102.

²⁶ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 5.

²⁷ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 301-302.

²⁸ Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*, beskryf *boterham* as vleis op 'n sny gebotterde brood of 'n broodmaaltyd.

²⁹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 90, 105.

³⁰ Petrus Borchardus Borchards, *Bladen uit de memoirs van ...*, p. 173.

³¹ A Lady, *Life at the Cape a hundred years ago*, p. 37.

dag in die binneland bedien: sewe-uur en elfuur soggens, vieruur namiddae en die aandete om agt- of nege-uur afhangende van die seisoen. Barnard se beskrywing van so 'n vieruur-ete in die binneland op Jacob Joubert se plaas anderkant die Hottentot-Hollandberge wys dat dit 'n volwaardige ete van onder andere geroosterde hoenders, aartappels en plaasbotter was.³² Capelli, die aide-de-camp wat goewerneur Janssens in 1803 op sy binnelandse tog vergesel het, verwys meer as een keer na die middagete wat om elfuur bedien is.³³

In die stad was die ontbyt volgens lady Anne Barnard se vertelling van haar eerste ontbyt aan die Kaap, "a display of cakes and pastry of all sorts and shapes." Hierdie stadsontbyt van die Barnards was in skrilte kontras met die plaasontbyt van gebraaide rugstringtjops in pietersieliekrummels, eiers, aartappels en botter wat die onderwyser op die Morkels se plaas in die binneland tydens die afwesigheid van die plaaseienaar en sy slawe aan die Barnards voorgesit het.³⁴ Johanna Duminy het ook vertel van die warm ontbyt met vleis en botter wat in die binneland by die vendusie bedien is.³⁵ Die botter dui daarop dat brood of aartappels bedien is. In die distrik Graaff-Reinet en die buite-randgebied van Swellendam sou daar soms net vleis op die spyskaart gewees het.

Volgens Schotel het die Hollanders in die sewentiende eeu hulle brood met botter of vet gesmeer en kaas daarop geëet. Hulle het ook gebotterde brood met vye vir ontbyt geëet.³⁶ Mentzel het ook verwys na 'n warm ontbyt op die plase aan die Kaap, maar genoem dat wanneer die druiwe ryp was, almal brood met botter en druiwe vir ontbyt geëet het.³⁷ Aan die Kaap het nie net vye en druiwe nie, maar blykbaar ook waatlemoen met brood, ontbytkos geword, want al drie soorte vrugte is nog aan die begin van die twintigste eeu deur party Afrikaners so gebruik.³⁸

Gasvryheid aan onbekendes was 'n kenmerk van alle Afrikaner-gemeenskappe; of dit nou op 'n verafgeleë plaas in die binneland of naby die stad was. Mentzel het geskryf dat mense aangewese op mekaar se gasvryheid was, aangesien geen gastehuse in die binneland bestaan het nie. Dieselfde persoon wat aan 'n vreemdeling onderdak verskaf het, kon dalk self die volgende dag tydens 'n reis, verblyf benodig het. Op afgeleë plase het mense graag

³² A.M. Lewin. Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 308.

³³ W.B.E. Paravicini di Capelli, *Reize in de binne-landen van Zuid-Africa* 1, p. 7.

³⁴ A.M. Lewin. Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, pp. 162, 302-303.

³⁵ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 86.

³⁶ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 343.

³⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 109.

³⁸ Persoonlike inligting: mnr. Pieter Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980.

vreemdelinge ontvang, want dan het hulle die jongste Kaapse nuus gehoor.³⁹

Die meeste reisigers het vertel dat hulle gewoonlik dadelik by hulle aankoms kos en drank aangebied is. Sparman se ontmoeting met die boer "Van der Spoit" illustreer die gebruikelike binnelandse gasvryheid goed. Die boer het doodstil in die deur na hom staan en kyk, terwyl hy na die huis aangestap gekom het. Toe hy by die boer kom, het diJ sy hand uitgesteek en hom met 'n handdruk gegroet, gevra hoe dit gaan, waar hy vandaan gekom het en hom wyn, tabak en voedsel aangebied. 'n Dogter van ongeveer twaalf jaar het 'n ete van lambors en wortels aan hom voorgesit en daarna tee bedien.⁴⁰ Die mense was bewus van die lang afstande wat reisigers dikwels moes aflê voordat hulle 'n plaas bereik het. In 'n tyd toe paaie meestal 'n dowwe wiespoor was, kon mense maklik in die verlate binneland verdwaal en van hongers en dors omkom.

Barrow wat normaalweg nie 'n goeie woord vir die Afrikaners gehad het nie, het erken: "Rude and uncultivated as are their minds, there is one virtue in which they eminently excel – hospitality to strangers. A country man, a foreigner, a relation, a friend, are all equally welcome to whatsoever the house will afford."⁴¹ Die reisiger William Burchell, 'n landgenoot van Barrow wat net na die Tweede Britse Besetting na die Kaap gekom het, se kommentaar oor die sogenaamde onbeskaafde Boere was: "But in respect to the cultivation of mental capacity, and an extensive variety of ideas, it is unreasonable to expect more in a Dutch peasant of this colony than we can meet with in the peasantry of Europe. To cast this reproach on the boors of the Cape, as a national character, is an act of injustice, which, if not to be excused by ignorance, must be attributed to some worse motive." Ook Burchell het vertel van die gasvryheid van die Afrikaners wat dikwels mense wat daar oornag het, probeer oorhaal het om langer te vertoef en hulle uitgenooi het om weer op die plaas te kom oorbly.⁴²

Reisigers het vertel dat water soms voor ete aan gaste bedien is om hulle hande te was. Volgens Lichtenstein was dit ook die geval by die deftige ete van die Du Toits van Goudini. Water vir handewas is ook n< hierdie ete bedien.⁴³ In daardie stadium was vurke al in gebruik aan die Kaap en die tweede bediening van water was moontlik vir gaste wat

³⁹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 119.

⁴⁰ Andreas Sparman, *Reize naar de Kaap de Goede Hoop, de landen van de zuidpool en rondom de waereld* 1, p. 70.

⁴¹ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* I, p. 83.

⁴² William Burchell, *Travels in the interior of Southern Africa* 1, pp. 86-87.

⁴³ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, pp. 84-85.

vrugte as nagereg geëet het. Dit is 'n ou gebruik wat deur die Italianer Scappi (1540-1570) voorgeskryf is in 'n tyd toe vurke en selfs lepels om mee te eet nog ontbreek het. DiJ gebruik is volgens Schotel in die sestiende eeu deur die adellikes in Holland gevolg. Een van die rympies oor diJ gebruik, het so gelui: "Ent hande-water eer men eet,/ dat dunckt haer is een schoon secreet."⁴⁴ Klein balies en vaatjies kom in baie vroeë Kaapse inventarisse voor. Scholtz wys op die inskrywing van 2 Maart 1780, MOOC 8/17: "Een hant was vaatje".⁴⁵

3.3 Die Kaapse smulpape

Uit die getuienis van sewentiende- en agtiende-eeuse reisigers blyk dit dat gegoede Afrikaners meestal smulpape was. Van Riebeeck se seun Abraham het op 7 Desember 1676 die afskeidsete wat die kommandeur vir hulle gegee het voor hulle vertrek na Batavia, as "magnifycq" beskryf.⁴⁶ Op 13 Januarie 1710 het Van Riebeeck se foutsoekerige kleindogter (Abraham se dogter) wat in daardie stadium aan die Kaap was, aan haar ouers in Batavia geskryf "Maar wat de spijs belangt, is het beter als op Batavia...." Sy het selfs "een resept van het een en ander, dat niet onaangenaam hoop sal sijn" aan haar moeder gestuur.⁴⁷ Op 16 Maart 1710 het haar man, Joan van Hoorn, aan sy skoonouers geskryf en 'n gesegde van goewerneur Van Assenburg aangehaal: "'t is of de Caab van vretten (vreet) en suypen aan malkander hangt".⁴⁸ Die skrywer Jacques Henri Bernardine de Saint Pierre wat teen die middel van die agtiende eeu aan die Kaap was, se uitspraak oor die Kaapse kos was dat dit goed was, maar dat die goeie mense die hele dag geëet het.⁴⁹ Volgens Mentzel het dit dikwels gebeur dat Europeërs in die hospitaal beland het omdat hulle hul aan die oordaad lekker Kaapse kos ooreet het.⁵⁰ De Jong wat van 1791 tot 1795 aan die Kaap was, se indruk was: "In het algemeen zijn de tafels opgepropt met spijzen". Hy het gemeen dat die mense kos mors omdat oorskietkos van 'n maaltyd selde weer op die eettafels verskyn het, want dit is aan die slawe gegee. Dit was behalwe die vleis, rys en aartappels wat die slawe se daaglikse dieet was. Sy gevolgtrekking oor die Kapenaars was: "Over het geheel

⁴⁴ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 343.

⁴⁵ J. du P. Scholtz, *Afrikaans-Hollands in die agtiende eeu*, p. 123.

⁴⁶ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 52.

⁴⁷ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 95, no. 15.

⁴⁸ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 69 no. 5, p. 100 no. 17.

⁴⁹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 5.

⁵⁰ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope III*, p. 252.

ken ik geen menschen, die sterken eten, sterker drinken en meer slapen."⁵¹

Vir die "ryklik eeten" waarvoor die Kaap bekend was, was 'n purgeermiddel in die huis belangrik. Dit blyk duidelik uit die behoue fragmente van Johanna Duminy se dagboek (1797). Haar man moes in die 24 dae wat die fragmente dek, twee keer purgasie drink. Die Sondagaandete wat lady Anne Barnard in 1797 by Benjamin Weigt se huis in Wamakersvallei (Wellington) geniet het, getuig van hierdie "ryklik eeten". Afgesien van die lekker plaaslik gekweekte rys wat bedien is, was die volgende disse op die spyskaart: 'n Kaapse ham, die goedgeelardeerde agterkwarte van 'n wildsbok, twee vet eende, kerriehoender, ertjies, boontjies, kool en 'n slaai met twee dosyn hardgekookte eiers as versiering, gebakte vla en 'n verskeidenheid pasteitjies. Vir nagereg is baie groot smaaklike aarbeie voorgesit. Koffie en sopies is die hele namiddag voor die ete bedien.⁵²

Die oordadige gebruik van voedsel aan die Kaap was waarskynlik aanvanklik 'n nagevolg van die hongerlyjare toe die verversingspos begin is. Dit was ook 'n nabootsing van die rykes van Europa se tafels om sosiale aansien te verwerf. Volgens Schotel het mense in Holland hulle so te buite gegaan met wat vir onthale aangebied is, dat wetlik bepaal is dat gewone burgers net vyftig en die adelstand 500 disse mag bedien het.⁵³ Mentzel het in sy beskrywing van 'n Kaapse huweliksonthaal genoem dat die tafel oorlaai was met kos en dat daar soveel as vyftig disse was.⁵⁴

Aan die Kaap het die oordad kos nie tot onthale beperk gebly nie; dit het die norm geword en ontaard in 'n kunsmatige vertoon van welgesteldheid wat nie altyd bestaan het nie. Baie geregte is voorgesit, selfs wanneer enkele gaste onthaal is. Lichtenstein het genoem dat wanneer die gegoede boere 'n mens onthaal het, hulle letterlik alles voorgesit het wat die huis en tuin opgelewer het. Hy het daarna vertel van die ete by die Du Toits van Goudini waar so baie geregte was dat hy nie alles kon tel nie.⁵⁵

Colin Renfrew wys in 'n bespreking oor die prestige-waarde van dinge, dat dit grootliks arbitrêr in 'n sosiale konteks bepaal word. Dit berus nie soseer op fisies meetbare eienskappe nie, maar is simbolies van aard en "cannot be measured outside a social

⁵¹ Cornelis de Jong, *Reizen, naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1797-1797*, 1, pp. 141, 144, 147.

⁵² A.M.Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, pp. 250-252.

⁵³ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 291.

⁵⁴ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, pp. 119-121.

⁵⁵ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, pp. 84-85.

context. We speak of value as if it were inherent within the object or commodity, and in so doing we create a metaphor, or mask a reality. So Marx was right to speak of the 'fetishism of commodities' although labour is not the only crucial consideration." Prestige is volgens Renfrew net so 'n belangrike oorweging as arbeid.⁵⁶ Pamela C. Dyer stel dit in *English diet*: "Spices appealed most of all to medieval people because they were a symbol of standing wealth and sophistication which linked them with the culture of the East and Byzantium".⁵⁷ Terwyl dit waarskynlik nog waar was van die Hollanders wat in 1652 na die Kaap gekom het, het die oorlaaide eettafel - soos diJ van die rykes in Europa - in die agtiende eeu een van die nuwe simbole van prestige aan die Kaap geword.

De Jong het hom met sy eerste besoek aan die Kaap deur die vertoon van welvarendheid wat nie net op die eettafels nie, maar ook deur die pragtige huise, duur klere en rytuie verkondig is, laat verlei om te glo dat diJ Kapenaars skatryk is. Hy het later verklaar dat die sogenaamde rykdom klatergoud is. Die werklike ryk mense het volgens hom suinig gelewe.⁵⁸ Renfrew skryf: "High status can actually be achieved by the manipulation of material goods and by displays of wealth, as many analyses of big man systems have indicated".⁵⁹

Die kinderlose wewenaar, Joachim von Dessin, sekretaris van die Weeskamer, se "Brief boek" wat sy korrespondensie bevat het asook 'n gedeelte van 'n "Memoriaal" oor sy huishoudelike uitgawes en take wat van 1 Januarie 1754 af oor drie jaar gestrek het, gee 'n beeld van 'n gegoede, maar spaarsame huishouding. Von Dessin wat in 1727 as soldaat na die Kaap gekom het, was nie een van die standbewuste Kapenaars nie. Hy was blykbaar 'n joviale mens wat duidelik lief was vir goeie kos, sy slawe goed behandel het en hoog aangeskrewe was by goewerneur Ryk Tulbagh, die sterrekundige De la Caille en De Grandpreez, die sekretaris van die Politieke Raad. Von Dessin se beste getuigskrif is deur homself in sy testament gegee met die woorde dat hy "seer gaarne heb willen behulpsaam wesen." Om diJ rede het hy nagenoeg 4 000 boeke en 1000 riksdalders aan die Kaapse Kerk nagelaat om as grondslag te dien vir 'n openbare biblioteek waartoe die publiek kosteloos toegang moes hê. DiJ versameling wat werke van uiteenlopende aard in

⁵⁶ Colin Renfrew, Varna and the emergence of wealth in prehistoric Europe in Arjun Apparadurai (ed.), *The social life of things*, pp. 158, 160. Renfrew verwys in die aanhaling na Karel Marx se uitspraak in sy *Capital*, volume 1.

⁵⁷ Aangehaal in Pamela Nightingale, *A medieval mercantile community*, p. 74.

⁵⁸ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, pp. 117-118.

⁵⁹ Colin Renfrew, Varna and the emergence of wealth in prehistoric Europe, in Arjun Apparadurai (ed.), *The social life of things*, p. 144.

Nederlands, Duits, Frans, Latyn en Grieks ingesluit het, maak tans deel uit van die Nasionale Biblioteek in Kaapstad (NABIK). Kolbe se beskrywing van die Kaap (1726) was deel van diJ boekery.

Von Dessin se huishouding word hier nader bekyk omdat hy so uitstekend boekgehou het van alles wat in sy huishouding ingekom en uitgegaan het. Sy opname van Februarie 1754 van voorrade wat die vorige jaar in sy spens oorgebly het, gee 'n idee van hoe rojaal party mense teen daardie tyd in en om die Kaap geleef het.⁶⁰

Von Dessin se spensvoorraad in Februarie 1754

3 mudden⁶¹ Tarwe (koring), 2do meel, geerst, 250 lb Vaderlandsche gort, 1 sakje Japanse rijst, 100 lb rijst, Laxa,⁶² Sago,

1½ do witte boonen, ¾ do boereboonen, ¼ do linsen boonen, Madegascarse boonen, prinsesse boonen, bruijne boonen, swarte boonen, 1½ do grauwen erwtten, 1½ do geele, coriander, mostaerdsaat, comeijn, 38 lb swarte peepeer, 7 lb witte peepeer, 3 lb specerij in soort (verskillende soorte), tamarinde,

274 lb oude coffij boonen, 150 lb theezuiker, 34 lb poeijer zuiker,

80 lb booter, 1 halfaam clappus olij, 150 lb uitgesmolten vet, 7 bottels versche Engelse olijven olij,

18 lb corinthen, ingelegde pruijmen (waarskynlik in brandewijn en stroop), 6 000 amandelen in soort (verskillende soorte), 1 lb witte vogelnestjies (uit China vir sop),

200 lb gesoute beeste vlees, 150 lb gesoute spek, 6 hammen,

220 lb sesjarige drooge zeep, 6 vragten duijnhout, 100 vetkaersens,

400 bottels diverse Vaderlandsche wijnen en oude Caapse wijnen, Jopenbier, 1 bierpyp ('n biervaatjie) met witte asjin.⁶³

⁶⁰ J.L.M. Franken, 'n Kaapse huishou in die 18de eeu, pp. 40-54 is vir die bespreking van Von Dessin se huishouding gebruik. Gegewens wat volg, is om dit duideliker te maak, anders gegroep as deur Franken.

⁶¹ Volgens HAT was 'n mud 'n inhoudsmaat wat tussen 75 en 100 kg gewissel het; 1 lb (pond) was 450 g.

⁶² Laxa is noedels. Volgens Charles Perry, Notes on Persian pasta, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 253, is die Persiese woord *l-khsha*, afgelei van *l-khshlan* wat beteken om te gly en dui op die glibberigheid van gaar noedels. Die woord *lakhsha* kom nog in die tiende-eeuse Arabiese *Kit-b al-Tabkh* (Boek van disse) voor, maar bestaan nie meer in Irannees nie. Perry wys op die vorme daarvan in verskillende tale. Die naaste aan die vorm *laxa* wat Von Dessin gebruik het, is *laksa* wat in Noord-Kaukasië en Indonesië voorkom. Die Jiddisje vorm is *lokshn* uit die Oekraïense *lokshina*. Cas Abrahams gebruik *lokshen* as alternatief vir vermicilli in resepte vir *Geskroeiide vermicilli* (p. 32), *Ony-ony* (p. 43) en *Boeboer* (p. 46) in haar *The culture en cuisine of the Cape Malays*.

⁶³ J.L.M. Franken, 'n Kaapse huishou in die 18de eeu, pp. 53-54.

Benewens sy notisieboek, verskaf sy briefboek ook baie inligting. Sy vertelling oor die verblyf van kaptein Tamicke en dokter Saas by hom aan huis, gee 'n blik op die Kaapse diplomاسie in ruilhandel. Hy noem dat hy by hulle vertrek 'n groot geskenk wat minstens 500 gulde werd was van hulle ontvang het. Daar was onder andere 'n ankervat bier, twaalf flesse olyfolie, 'n halfaam asyn, 67 pond botter van Holland, drie vate gepekelde haring, drie vate gepekelde salm en 200 leë bottels.⁶⁴ Bottels was in groot aanvraag as houers vir asyn, olie, wyn en bier wat in vate of kanne verkoop is.

Omdat hulle geskenk so groot was, het hy hulle nie vir verblyf laat betaal nie, maar goeie sakeman wat hy was, het hy klaar bereken dat hoewel hulle ruim 'n halwe vat bier en twintig bottels Kaapse pontak uitgedrink het, hulle "dagelike provisien" selfs die botter en hout ingesluit, hom op die meeste twintig riksdalder gekos het. Aangesien hy soveel wins uit sy twee gaste gemaak het, was sy geskenk aan hulle eet- en drinkgoed wat nuttig op hulle seereis sou wees: een pot met 26 pond Kaapse botter, honderd bottels Kaapse pontak, tien eende, drie kalkoene, appels, pere en ander kleinighede. Dit bevestig Arjun Apparadurai se aanname dat agter die wedersydse gee van geskenke wat oënskynlik so spontaan in 'n sosiale atmosfeer geskied, daar 'n "profit-orientated, self-centered and calculated spirit" is wat die proses niks anders as ruilhandel maak nie.⁶⁵ Geskenke is dikwels aan die Kaap oor en weer gegee. Die gee van eetware as geskenke in die dagboeke van Adam Tas en Johanna Duminy asook tussen Von Dessin en sy vriende, is opvallend. Von Dessin het op 2 Mei 1757 by Maarten Melck 'n vark present gekry wat, geslag, die skaal op 87 pond getrek het. 'n Mud ertjies, 36 pond suiker, 'n trommel amandelmeel, op verskillende tye twaalf en agtien pond vars botter, 'n vaatjie korente, 'n sak amandels, 'n mud sout, kool, vrugte, en asyn, was van die eetware wat aan hom geskenk is.

Von Dessin het ook kado's aan sy vriende gegee. Vir skipper Eijkers wat aan hom speserye geskenk het, het hy 200 eiers en 200 gedroogde visse present gegee. Aan sy vriend Frans van der Markt het hy twee kassies met diJ se voorletter en van daarop, gestuur. Die inhoud van die een was flessies met Kaapse marmelade (van lemoene), en die van die ander, selei. Hy het ook wyn, vuurstene en duur kabeltou aan vriende geskenk.

Hy het vir eie gebruik pluimvee in die agterplaas aangehou en ook skape, beeste, bokke en soms varke besit, maar het meestal varkvlies waarvoor hy duidelik baie lief was, van sy

⁶⁴ Die inhoud van 'n ankervat is ongeveer 36 liter; 'n halfaam was 72 liter.

⁶⁵ Arjun Apparadurai (ed.), *The social life of things*, pp. 11-13.

vriende gekoop. In Junie 1756 meld hy dat hy die grootste van sy twee varke wat by sy ou vriendin, die weduwee Carnspek, geloop het, aan haar gegee het. Hy het geskat dat diJ vark minstens 200 pond sou weeg. Die vark wat hy vir homself geslag het, het 150 pond geweeg met twaalf pond reusel daarby. Hy was goed ingerig vir varkslag en het selfs 'n "broeikast" gehad om die hare maklik af te kry.

Hy het self vleis gepekel soos blyk uit die inskrywing op 5 Julie 1754: "aan vet beste vlees ingesouten 276 lb". Von Dessin het ook wors gemaak. Op 8 Junie 1756 het hy wors gemaak en die "vleesworsten (te onderskei van lewerwors) in de rook laten hangen". Hoewel hy Kaapse ham gekoop het, het hy dit waarskynlik soms self gemaak. Die groot hoeveelhede vis wat hy ingelê het, word in hoofstuk 4 onder die bewaring van vis bespreek.

Sy koring is by die vrag bekom, terwyl gort wat in Van Riebeeck se tyd so belangrik as stapelvoedsel was, selde gekoop is. Sy huishouding het baie rys verbruik. Dis duidelik dat rys nog belangrik in sowel sy eie dieet as diJ van sy tien volwasse slawe en vyf slawekinders was. Hy bestel op 'n keer 1 000 pond wit rys (waarskynlik vir eie gebruik en as hy gaste het) en dieselfde gewig in die "gewone," wat ongepelde rys vir die slawe was.

In April 1756 koop hy op 'n vendusie van "Rijnier Le febre" [*sic*] 'n jong slaaf wat kon kook en gebak "van taarten, banketten, marsepijnen en ander zuikerwerk" maak. Die slaaf kon ook die fluit, hobo en klarinet bespeel. Hy het die 112 riksdalders wat hy betaal het, as 'n winskoop beskou. Daar moes meer van sy slawe gewees het wat musiekinstrumente kon bespeel, want op sy vendusie is twee waldhorings, twee viole, 'n hobo, twee trompette en 'n basviool verkoop. Lichtenstein het vertel dat daar aan die Kaap mense was wat nie kon musiek lees nie, maar die slawe geleer het om verskillende instrumente te bespeel. Abraham van Riebeeck het al in 1676 melding gemaak van die goewerneur se twee slawe wat tydens die ete by sy huis musiek met harp en luit gemaak het, maar "nooyt uyt noten, maer al van buyten" gespeel het.⁶⁶ Volgens Lichtenstein het die slawe-orkeste of "bende" soos hulle destyds genoem is, opgetree wanneer hulle eienaars gaste onthaal het. 'n Orkes met meer spelers en 'n groter verskeidenheid instrumente as diJ van Von Dessin, het op die plaas Ganzekraal van sy gasheer Jacob van Reenen in die Klavervallei opgetree.⁶⁷ In 'n brief van 1 Maart 1788 aan Swellengrebel, het Hendrik Cloete van Constantia melding

⁶⁶ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 48.

⁶⁷ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, p. 31.

gemaak van die trompetspelers wat moes speel terwyl hy en sy gaste by "de tafel, gevuld met heerlyke soorte van wild en vis" geëet het. Die spelers het ook gespeel terwyl die eters "rykelyk van oue Brandewyn pypen en tabak" geniet het.⁶⁸

Von Dessin het heel kase en vaatjies botter gekoop en presies aangeteken van wie dit gekom het en of dit lekker was. 'n Enkele keer in 1756, het hy 'n flessie olywe gekry en een keer is daar 'n inskrywing van "3½ flessen gember confijt, schatte 19 lb" waarvoor Jan de Waal betaal is. Olyfolie is net vir slaai aangeskaf, want vark- en skaapvet om mee te kook was daar genoeg.

Von Dessin het gereeld droë vrugte aangeskaf en soos met sy ander aankope is die verkoper en die prys per pond noukeurig aangestip. Jaarliks is ongeveer 3 kg gedroogde vye, 15 kg appelkose, 90 kg groot rosyne (waarskynlik hanepoot), 7 kg pere en sowel bitter- as soetamandels aangekoop. Die amandels is getel: 15 000 (17 Maart), 8 000 (21 Maart) en 26 000 (30 September) is in een jaar aangeteken. Die gebruik om nie 'n inhoudsmaat of gewig vir amandels te gebruik nie, het lank in gebruik gebly. In D.J.H. se *Oranje kook-, koek- en resepte-boek* (1906) se resepte word die getal amandels nog gegee soos in Amandel Poeding No. 1 (p. 35) waarin "100 amandels, de dop afgetrokken en gestampt", vereis word.

Groente het Von Dessin meestal by vriende present gekry of dit self gekweek. Die enigste groente waarvan hy boekgehou het, is uie en salotte, asook groot hoeveelhede kool vir inlê. Hy was 'n liefhebber van wyn en het dit bo koffie of tee verkies. Sy drankverbruik word in hoofstuk 8 bespreek.

3.4 Sosiale bewustheid

Boerekos se verskeidenheid het dit vir enige persoon moontlik maak om daarvan te geniet volgens wat sy finansiële vermoë hom toegelaat het. As hy arm was, het hy sy duinespinasiebredie met kluitjies gered; as hy ryk was, het hy groenbonebredie met souskluitjies as nagereg geëet. Dit is egter nie die armes in 'n gemeenskap wat bepaal wat die tradisionele kos van daardie gemeenskap sal word nie, maar die smulpape en welgesteldes. Die armes in 'n gemeenskap streef voortdurend daarna om hulle sosiale stand te verbeter en in diJ proses word die welvarendes se gebruikte nageboots. 'n Goeie voorbeeld hiervan is die Kapenaars wat goewerneur Bax nageboots het met die verskaffing

⁶⁸ G.J. Schutte, *Briefwisseling van Hendrik Swellengrebel oor Kaapse sake*, p. 263.

van musiek by etes waaroor hierbo onder Von Dessin se huishouding geskryf is. Daar is ook hierbo onder "Die Kaapse smulpape", verwys na die Middeleeuse gebruik van speserye as statussimbool deur Europa se adellikes waarna die gewone burger ook later diJ aan die Kaap gesmag het, maar dat "ryklik eeten" en 'n duur huis en leefwyse teen die agtiende eeu die statussimbool was waarna almal aan die Kaap gestrewe het.

Die statusbewustes van die Kaap was gesteld op erkenning van hulle status. Kolbe het aan die begin van die agtiende eeu - soos lady Anne Barnard aan die einde daarvan - gewys op die oordrewe standbewustheid van veral amptenare aan die Kaap. "[D]e wyfjes zyn voornamelyk in dit stuk oplettende, en ten eerste op haar paardje, als zy zien, dat eene andere aan't hoger ent zit, die zoo hoog in rang niet is als zy." Selfs in die kerk is die rangorde van baie belangrik tot minder belangrik stiptelik gevolg.⁶⁹ Aan die begin van die agtiende eeu het Adam Tas in 'n brief aan die Here XVII gekla oor die spoggerige leefwyse van die amptenare wat hulle ten koste van die burgers deur omkoopgeld verryk het.⁷⁰

Biewenga wys daarop dat die hiërargies geordende VOC se bewustheid van rang en stand reeds voor die einde van die sewentiende eeu na die vryburgers - wat aanvanklik tydens hulle swaarkryjare redelik homogeen was - deurgewerk het. Hy beskou H.J. van Aswegen (in *Geskiedenis van Afrika*) se bewering dat daar onder blankes aan die Kaap verskille in rykdom was, maar nie 'n skerp klasseverskil soos in Europa geheers het nie, as 'n droom. Hy noem verskeie aspekte wat 'n klasseverskil aangedui het. Selfs in die kerk was dit merkbaar met die spesiale sitplekke van die rykes en die feit dat rykes in die kerk begrawe is en hulle familiewapens op die kerkmure aangebring is, terwyl die armes in die kerkhof begrawe is.⁷¹

De Wet wys op die sosiale skeiding tussen die hoogste, middelste en laagste sosiale groepe aan die Kaap. Hy beskou die ryk boere, professionele mense en ondernemers as die hoogste sosiale groep. Ambagslui en kleinboere het die middelgroep gevorm en laagste op die lys was die arbeiders. Hierdie skeiding was ekonomies en nie op afkoms gefundeer nie.⁷² Mentzel het vertel dat nuwelinge wat met hulle afkoms gespog het op hulle plek gesit is met: "[Z]egt niet wat gy geweest, maer zegt wat gy tegenswoordig zeyd." Hoë amptenare

⁶⁹ Peter Kolbe, *Beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 301.

⁷⁰ A.J. Böeseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 182.

⁷¹ A.D. Biewenga, *De Kaap de Goede Hoop*, pp. 268-269.

⁷² G.C. de Wet, *Die vryliede en vryswartes in die Kaapse nedersetting 1657-1707*, p. 119.

het met eenvoudige boeremeisies getrou net omdat laasgenoemde welvarend was.⁷³

De Wet skets die streng sosiale skeiding tussen die hoogste sosiale groep en die ander groepe. Hoewel die amptenare se ekonomiese beleid hulle dikwels ongewild gemaak het by die elite onder die burgers, was daar sosiale verkeer tussen die hoë amptenare en hierdie groep. Die klasseverskil tussen die hoogste en middelste groep, blyk uit AriJ Gerritz Prinsloo wat die boer en burgerraad Cornelis Botma as "Monsieur Botma" aangespreek het terwyl diJ hom op sy naam genoem het. 'n Verdere bewys van diJ sosiale skeiding is die feit dat blanke knegte op plase nie in die woonhuis saam met die gesin nie, maar in 'n buitegebou gebly het en hulle werkgewers as "baas" aangespreek het. Hoewel Adam Tas wat deel was van die hoogste sosiale groep, die begrafnisreëlings getref het vir Husing se kneg wat verdrink het, het hy nie die begrafnis bygewoon nie, maar sy kneg gestuur. By die begrafnis van die chirurgyn/ smid, Matthys Greeff, se seun was Tas ook afwesig.

De Wet wys voorts daarop dat sommige vryliede uit die hoër sosiale groepe van laer amptenare ver wag het om sigbare respek teenoor hulle te betoon. In 1707 het die smid Hans Jacob Conterman die veldwagter Hartwig Jacob Alsleben met die vuus togetakel omdat diJ nie sy hoed vir hom afgehaal het nie. Tog lyk dit asof die skeiding tussen die middelklas en laagste sosiale groepe nie so streng was as diJ tussen die hoogste en middelgroep nie, want Husing se kneg is uit Conterman se huis begrawe en by die begrafnis van Greeff (middelgroep) se seun, was Tas se kneg (laagste groep) 'n draer.⁷⁴ Mentzel het ook op die groot verskil tussen die hoogste sosiale groep en die ander groepe gewys.⁷⁵

Die Perse wie se kultuur in hoofstuk 1 bespreek is, was waarskynlik die enigste gemeenskap wie se kultuur deur hulle veroweraars oorgeneem is. Gewoonlik is dit die verowerdes wat die kultuur van die veroweraars naboots of - in 'n gemeenskap soos die van die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap - die laer sosiale groepe wat die gebruike van die hoër groepe nastreef. Dat die Hugenate wat baie arm was toe hulle in die Kaap aangeland het, se vernuwung in die koskultuur in die agtiende eeu deur die Kaapse elite aanvaar is, was te danke aan die feit dat die Franse koskultuur in daardie stadium reeds in Europa toonaangewend vir ander kulture begin word het. Biltong is aan die Kaap as 'n waardevolle voedsel beskou omdat dit nie bederf het nie, lig was en dus ideaal was om op

⁷³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, pp. 115-116.

⁷⁴ G.C. de Wet, *Die vryliede en vryswartes in die Kaapse nedersetting, 1657-1707*, pp. 119-121.

⁷⁵ Vgl. O. F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, pp. 107-108.

'n reis mee te neem. Dat hierdie kos van die algemeen armoedige veeboere van die agtiende eeu deel van die boonste sosiale laag - en dus die Boerekostradisie - geword het, was omdat biltong waarskynlik reeds in dele van die Duitssprekende gebiede in Europa bekend was⁷⁶ vóór die stigting van die Kaapse verversingspos en dus van die begin af deel was van die Europese koskultuur wat na die Kaap gekom het. In hoofstuk 2 is gewys op die robbiltong wat in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gemaak is.⁷⁷ Gedroogde vleis was dus sedert die begin van die verversingspos deel van die Hollandse koskultuur.

As 'n mens die streng sosiale skeiding van groepe aan die Kaap in ag neem, is dit ondenkbaar dat die klasbewuste Kaapse elite die koskultuur sou navolg van slawe wat die laagste posisie op die sosiale ranglys met die kettingdraers gedeel het.

⁷⁶ Vgl. Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, pp. 97, 155.

⁷⁷ Vgl. *Daghregister* 1, 2 April 1654; *Daghregister* III, 26 April 1659; Biltong word in hoofstuk 5 bespreek.

Hoofstuk 4

DIE BEREIDING VAN SOP, VIS EN EIERS

Hierdie en die hieropvolgende hoofstukke handel oor die koskultuur wat die Hollanders, Duitsers en Franse na die Kaap gebring het, maar omdat resepte - veral die vir alledaagse geregte - om reeds genoemde redes skaars is, word dikwels op Persiese, Romeinse, Arabiese of ander Europese bronne gewys waarin spesifieke geregte voorkom. Om te bepaal wanneer die koskultuur aan die Kaap sy beslag gekry het, is dit ook nodig om te wys op geregte wat tot in die twintigste eeu in Boerekos oorleef het.

Van Riebeeck het sekerlik 'n groter invloed as enige ander persoon op die vroeë Kaapse kookkuns uitgeoefen, want as kommandeur sou sy voorkeure betreffende smake en voorbereidingsmetodes van disse ook by die kokke voorrang geniet het wanneer die spyskaarte opgestel is. Dit sou ook onvermydelik die kookkuns van sy mense beïnvloed het toe hulle nie meer aan die kommandeur se tafel geëet het nie, maar hulle eie kos voorberei het. Hy het met die Hollandse koskultuur opgegroeï en ten spyte van sy kennismaking met ander koskulture later in sy lewe, was dit die Hollandse koskultuur wat hy en sy mense in 1652 aan die Kaap oorgeplant het. Hierdie koskultuur is sterk deur ouer kulture - veral die Persiese, Romeinse en ou Arabiese kulture - beïnvloed.

Die gebrek aan skerp rissiegeurde kos is 'n goeie voorbeeld om Van Riebeeck se invloed op die Kaapse kookkuns te illustreer. Ten spyte van sy kontak met skerp rissiekos in die Ooste, is rissies van die begin af baie matig aan die Kaap gebruik. Dit kan net aan die invloed van die kommandeur toegeskryf word. Rissiekos word verder in hoofstuk 9 bespreek.

Die voorkeur vir soet-sout en soet-suur, kan in beide die Oosterse en Westerse gemeenskappe teruggevoer word na die Persiese kookkultuur wat lief was om suiker, stroop, dadelsap of heuning saam met groendruiwesap of suur vrugte soos kwepers te kook. Die voorliefde vir diJ smaakkombinasies is deur die Romeinse en Arabiese kookkulture van die Perse geërf.¹ In Van Riebeeck se tyd was die voorkeur vir 'n soet-sout en soet-suur smaak sterk in Holland en die Duitssprekende gebiede wat dit via die Franse en die

¹ Vgl. Barbara Flower & E. Rosenbaum, *The Roman cookery book*; M. Rodinson *et al*, *Medieval Arab cooking*; Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*.

Italianers voor hulle, van die Arabiere geërf het. Die voorliefde vir diJ smake in die Afrikaners se kookkuns het waarskynlik sy oorsprong by Van Riebeeck wat daarmee groot geword het. Daar kan geredeneer word dat hy diJ smaakvoorkeure in die Ooste aangeleer het. Hy hJt immers voor sy koms na die Kaap nie net in Java nie, maar ook in Desima (Japan) en Tonkin (China) gewerk² waar hy, veral in laasgenoemde as waarnemende hoof van die handelspos, nie net in noue handelskontak met die Chinese was nie, maar ook kennis van hulle kookkultuur - wat toe op diJ gebied die leier in die Ooste was - sou opgedoen het. Die liefde vir soet-suur, asook soet-sout smake in dele van China, is waarskynlik deur die Mongoolse heersers wat soos die Hollanders erfgename van die Persiese kookkultuur was, na China geneem. Hierop word in hoofstuk 9 ingegaan. Willan wys daarop dat die voorliefde vir diJ smake sedert die agtiende eeu in Nederland en Frankryk, grootliks verlore gegaan het.³

4.1 Die Hollandse kookkultuur

Wanneer gepraat word van die vestiging van 'n Europese koskultuur - bedoelende 'n Hollandse koskultuur - aan die Kaap, kan nie net van 'n Hollandse erfenis gepraat word nie, want daar was 'n groter oorvleueling van wat vandag as die Duitsers, Nederlanders en Vlaminge bekend staan, se kulture as wat die geval was met die Hollandse en Franse kulture.

Die eerste Duitssprekende immigrante na die Kaap was meestal soldate wat na die beëindiging van die Dertigjarige Oorlog (1618-1648) in diens van die VOC getree het. Die Heilige Romeinse Ryk het in daardie stadium in 'n baie swak ekonomiese toestand verkeer. Pama en De Villiers wys op M. Bokhorst se bevinding in *Historiese Studies II* dat daar voor die Vrede van Munster (1648) min of geen onderskeid tussen die Hollandse en Duitssprekende kulture bestaan het nie. Selfs na die vrede het dit lank geduur voordat kulturele verskille na vore gekom het. Die Oos-Nederlandse en Wes-Duitse (Platduitse) streektale toon min verskil. Pama en De Villiers beklemtoon dit dat die Duitse stamvaders meestal Nederduitsers was. Die woorde Nederduits en Nederlands was lank sinoniem en in die Nederlandse volkslied, *Die Wilhelmus*, word gesing van "Duytsche bloed" in die betekenis van Nederlandse afkoms. Hulle wys op die naam van die grootste Afrikaanse

² C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, p. 67; E.C. GodJe Molsbergen, *Jan van Riebeeck en zijn tijd*, pp. 94-95.

³ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 59.

kerk, naamlik die *Nederduitse Gereformeerde Kerk* en noem dan dat Duitse stede soos Emden, Leer, Emmerik, Rees, Wesel, en Runk asook graafskappe soos Meurs en Lingen vroeër deel van Nederland was. Aan die anderkant het Duitse gebiede soos Limburg en 'n deel van Gelderland in Nederlandse besit gekom.⁴ Mentzel - wat van 1733 tot 1741 in die Kaap gewoon en gewerk het - praat nog in die tyd van Hollanders en Duitse Hollanders. Hy stel dit dat die Franse Hugenate se klein- en agterkleinkinders nie meer Frans kon praat nie, as gevolg van hulle daaglikse kontak met Hollanders of Duitse Hollanders of gebore Suid-Afrikaners.⁵ Wanneer daar dus oor die Kaapse kookkuns van die tweede helfte van die sewentiende eeu gepraat word, is die nalatenskap van die Duitsers ewe belangrik as diJ van die Nederlanders en Vlaminge.

Anne Willan wys in haar boek *Great cooks and their recipes* daarop dat die Europese en Engelse kookkulture tot in die veertiende eeu groot eenselwigheid getoon het. Dit blyk volgens Willan duidelik uit 'n vergelyking van die *Forme of cury* (manier van kook) van ca. 1380 wat aan die hof van Richard II van Engeland saamgestel is en *Le Viandier* van Taillevent (1312-1395), die Franse koning se kok.⁶ Teen 1600 was die Engelse kookkuns wat van *Forme of cury* vergeet het, honderd jaar agter by diJ van die Franse en hulle buurlande wat fluks geleer het by die Italianers wat toe toonaangewend in die kookkuns van Europa was.⁷ Die klem in hierdie twee boeke was, soos in die Persie-Arabiese kookkultuur, op die gebruik van veelvuldige speserye; suiker is in nie-soet geregte - waarskynlik as 'n spesery - soos sout gebruik.

Davidson werp meer lig op die agterstand in die Engelse kookkuns wanneer hy vertel dat Platina se *De honesta voluptate* (1475) wat die geboorte van die moderne kookboek ingelui het, se eerste Engelse vertaling eers in 1967 verskyn het. Die eerste Franse vertaling het reeds in 1505 in gebruik gekom.⁸ Willan wys daarop dat 'n groot deel van die resepte in Platina se boek diJ van Martino, die meesterkok van die Heilige Patriarg van Aquileia, was. Hy het weggedoen met die neiging - wat kenmerkend van die Romein Apicius se kos was - om die oorspronklike smaak van kos te verdoesel en het juis deur die versigtige gebruik van smaakmiddels die smaak van die hoofbestanddeel, byvoorbeeld vis of vleis,

⁴ C.C. de Villiers & C. Pama, *Geslagsregisters van Kaapse families* 1, pp. xix-xx.

⁵ O. F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 65.

⁶ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 72; Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 318 noem dat die boek die eerste Franse kookboek was wat in druk verskyn het (ca. 1490) en dat dit vir langer as 'n eeu in druk gebly het.

⁷ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 72.

⁸ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 613.

probeer verhoog.⁹ Soos uit die hieropvolgende hoofstukke sal blyk, was resepte uit diJ boek deel van die Kaapse koskultuur toe dit teen 1725 sy beslag gekry het. Hoewel in Boerekos 'n verskeidenheid speserye in 'n gereg gebruik word, word soos Martino gestrewe na 'n harmonieuse geheel waarin die smaakmiddels nie die smaak van die hoofbestanddeel oorheers nie, maar dit verbeter.

Willan se bevinding oor die stand van die Europese kookkulture teen 1600 is van belang vir die studie van die Kaapse koskultuur wat grootliks uit die Hollandse, Duitse en Franse kulture gekom het en na die Tweede Britse Besetting aan die Kaap as minderwaardig teenoor die Britse koskultuur beskou is. Dit was nie 'n uitsluitlik Britse siening nie, maar ook diJ van Kapenaars (waarskynlik meestal diegene in Kaapstad en die dorpe) wat in noue kontak met die Britte was en soos baie ander groepe deur die eeue, gebruike (soms ook die taal) van hulle oorheersers as beter as hulle eie beskou en nagevolg het. Hierdie sienswyse het waarskynlik daartoe aanleiding gegee dat sommige kosskrywers later enige Kaapse dis wat vir hulle as gesofistikeerd voorgekom het, as Engelse erfgoed beskou het. Sommige Afrikaners se minderwaardige houding teenoor hulle koskultuur wat selfs vandag Boerekos as nie goed genoeg beskou om aan vreemdes voor te sit nie, spruit waarskynlik uit diJ siening. Een van die uitsonderings op diJ reël dat gemeenskappe hulle veroweraar se koskultuur as hulle eie aanvaar, is die superieure Persiese kookkultuur wat eers deur sy oorwinnaars die Arabiere en later deur diJ se veroweraars, die Mongole, oorgeneem is. Meer word oor laasgenoemde in hoofstuk 9 vertel.

Ten spyte van groot ooreenkomste in die Europese koskulture, was daar tog subtiele klein verskille wat in die negentiende eeu, toe lande se gebiedsgronde duideliker afgebaken is, onderskeidende kenmerke van die Hollanders en Duitssprekendes se kookkulture sou word. So sou bloedwors 'n belangrike deel van tradisionele Duitse kookkuns bly, terwyl dit voorkom asof dit in dele van Holland minder belangrik geword het. Hierdie verskil is reeds in 1710 te sien in die feit dat Van Riebeeck se kleindogter nie bloedwors (wat toe deel van die Kaapse koskultuur was) as deel van hulle proviand vir die reis van die Kaap na Holland oorweeg het nie. Sy maak ook geen melding van kluitjies nie wat eweneens 'n kenmerk van die Duitse kookkultuur gebly het, maar uit diJ van die Hollanders verdwyn het.¹⁰ Hierbo is

⁹ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 23-24.

¹⁰ Inligting oor Johanna Maria van Riebeeck se voorbereiding van provisie vir haar en haar man se reis na Holland verskyn in D.B. Bosman, *Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, pp. 127-128; Volgens persoonlike inligting van me Eva Wanrijin, Kulturele attachJ, Nederlandse Ambassade, Hatfield, Pretoria, op 15 April 2003, is bloedwors vandag oorwegend in die suide van Nederland bekend. Sy het kluitjies glad nie geken nie. Volgens me Riet

gewys op die voorliefde vir soet-suur smake wat grootliks in Holland verlore gegaan het, maar in die Duitssprekende gebiede behoue gebly het.

Gedrukte resepteboeke was baie skaars toe Van Riebeeck na die Kaap gekom het. In die inleiding is genoem dat die drie kookboekies waarop gesteun is in die bespreking van die koskultuur wat die Hollanders na die Kaap gebring het, in Johanna Maria van Winter se boek *Van soeter cokene* (1976) saamgevat is. Die boekies is: *Een notabel boecxken van cokeryen* (Brussel, Thomas van der Noot, circa 1510),¹¹ *Een Antwerps receptenboekje*,¹² circa 1575-1625, en M. Antonius Magirus, *Koochboec oft familieren keukenboec* (Leuven, 1612). Opgevoede Hollanders soos Van Riebeeck en sy eggenote sou van die resepte in die boekies kennis gedra het, want daarin is blykbaar disse opgeteken wat toe lank reeds in die Hollandse kombuise berei is. Die herdruk van Van Winter se boek word vir verwysings gebruik, tensy anders aangedui word.

De verstandige kock is in 1668 uitgegee, dus ses jaar na Van Riebeeck se dienstydperk aan die Kaap. In 1668 het die Staat die alleenreg aan die boekverkoper Marcus Doornick van Amsterdam verleen om 'n driedelige werk *Het vermakelijk landleven* uit te gee. Een van die dele het bestaan uit *Den ervaren huyshouer* en *De verstandige kock*. Daar word ook genoem dat die boekie voorheen as die *Sorghvuldige huyshoudster* bekend was. Dit lyk dus asof die boekie reeds vroeër as 1668 bestaan het. Selfs al sou die eerste uitgawe eers in 1668 verskyn het, sou die Van Riebeecks geweet het van die resepte wat daarin verskyn het, want resepte word meestal baie lank in 'n gemeenskap beproef voordat dit gepubliseer word.

Mate en metodes is nie in die vroegste resepteboeke gegee nie. Soos in die geval van *The Roman cookery book* waarna in die inleiding verwys is, is in bogenoemde boekies by die meeste resepte geen mate verstrekkend nie. In *Een Antwerps receptenboekje* word soms 'n poging aangewend om mate aan te dui. In die resep vir *ricotta* lui dit: "neemt 2 potten zoete melck...3 uperkens ofte commekens boter melck." Die probleem vir die onervare kok was dat die kommetjies of potte wat as maat aangegee is, nie 'n standaardinhoud gehad het nie. Die kok moes op eie insig en ervaring steun. Dit het dikwels ook gegeld vir die metode wat gevolg moes word. In *De verstandige kok* van 1668, word daar al vir sommige van die resepte mate voorgeskryf.

Kooiker van Summerville-laan, Port Elizabeth, word bloedwors nog oral in Nederland geëet, maar nie kluitjies nie.

¹¹ Faksimilee-uitgawe deur Martinus Nijhoff: *Het eerste Nederlandse kookboek* 1925.

¹² Te besigtig in die Koninklike Biblioteek, Brussel.

Voorskrifte oor hoe om 'n gereg voor te berei, is dikwels nie gegee nie. Die *Oranje kook-, koek- en resepte-boek* van D.J.H. (1906) verskaf nog by sommige resepte soos "204. Predikants Poeding" geen aanwysings nie. Dit is aanvaar dat die kok bedrewe genoeg sou wees om te weet wat gedoen moet word. In vroeë Kaapse reseptemanuskripte word dikwels ook net die bestanddele vermeld.

Dit is onwaarskynlik dat die suinige VOC vir die amptelike kokke aan die Kaap 'n kosbare resepteboek sou gee, en waarskynlik kon hulle nie lees nie, maar komende van 'n land waar diJ boeke in gebruik was, sou hulle kennis van sulke resepte asook van speserye en die gebruik daarvan gedra het. Hulle sou die resepte naboots; miskien nie vir die gewone werkers se tafel nie, maar vir diJ van die kommandeur wat baie gaste onthaal het. Van Riebeeck het nie in sy dagboek uitgewei oor die name van disse of hoe dit voorberei is nie. Lekkernye soos koekies, krakeling, pastei en kandeel is terloops genoem. Uit Schotel asook De Prins en Mertens se navorsing,¹³ die vroeë Nederlandse resepteboeke, reisbeskrywings, ander gedrukte bronne en Kaapse reseptemanuskripte, was dit moontlik om 'n beeld te kry van wat Van Riebeeck en sy mense aan die Kaap geëet het en waar baie van Boerekos se disse se oorsprong lê.

4.2 Die Franse kookkultuur

Hoewel die meeste Hugenote voor hulle koms na die Kaap in Nederland gewoon het (sommige vir drie jaar en ander vir bietjie langer), het hulle daar as gesinne gebly en daarom het hulle kookkuns daar, soos later aan die Kaap, behoue gebly. Soos in die geval van die slawe, heers daar groot onduidelikheid oor presies watter bydrae die Franse tot die Afrikaanse kookkultuur gemaak het. Volgens die bekende koskenner Peter Veldsman is "feitlik al ons kos 'n Maleierskepping."¹⁴ Hierteenoor verklaar Leipoldt tereg dat wat ons die ouderwetse kookkuns noem, "ooreenstem met die kookkuns van die streek suid van die rivier Ardour in Frankryk".¹⁵ Hy noem dan ooreenstemmende geregte soos afval, boerewors en bonesop met spek. Hy kon hierby gevoeg het: skilferkors, mosbeskuit, moskonfyt, vrugte in brandewyn ingelê, gestoofde droë vrugte as slaai, minstens een bekende nagereg, sop (soos die dis vandag gekook word) en bredies.

¹³ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw.*; Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*.

¹⁴ Peter Veldsman, *Kos van die eeu*, p. 18.

¹⁵ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, pp. 26, 27.

Hoewel die Hugenote se kookkultuur uit dieselfde bron as dié van die destydse Kapenaars gekom het, was die Franse kookkuns tydens hulle vlug uit Frankryk reeds meer gesofistikeerd as dié van die Hollanders en Duitssprekendes en hierdie kennis het saam met die Hugenote na die Kaap gekom. Anne Willan wys daarop dat La Varenne se *Le Cuisinier françois* (1651) die einde van die Middeleeuse Franse kookkuns ingelui het. Dié boek en die daaropvolgende *Le Pastissier françois* (1653) het die groot vooruitgang in die Franse kookkuns onder invloed van die Italiaanse Renaissance-kookkuns en koninklike hofhoudings van Europa getoon. Daar was 'n afskaling van die oordadige gebruik van speserye hoewel outydse speserye soos muskus en ambergrys, asook soet-suur en soet-sout geregte nog in die eerste boek voorgekom het. Die oormatige versiering van vleisgeregte het verdwyn sodat snitte meer herkenbaar geword het. Goeie vleissnitte is gerooster en taaier stukke is stadig gestowe. Laasgenoemde boek het presiese mate, stap vir stap voorskrifte vir die bereiding van geregte en die korrekte oondtemperatuur verskaf. Dié boek het volgens Anne Willan in 1656 in Engels as *The perfect cook* verskyn, maar soos met *The accomplished cook* (1660) van Robert May wat vyf jaar in Frankryk gestudeer het, was die Engelse slegs geïnteresseerd in dit wat hulle reeds geken het, sodat die Engelse kookkuns onvermydelik in die funksionele gestagneer het. Hierteenoor het die Franse na perfeksie en detail gestreef en 'n kookkuns-woordeskat ontwikkel wat wêreldwyd nagevolg sou word.¹⁶

In die inleiding is daarop gewys dat die groot ontwikkeling in die agtiende-eeuse Franse kookkuns - toe hulle die leiers op die gebied van die Europese kookkuns geword het - aan die Kaap verbygegaan het. Die belangrikste redes was waarskynlik die Hugenote se aanvanklike armoede wat resepteboeke en tydskrifte aan die Kaap buite hulle bereik geplaas het, die spoedige verholldings van die Franse en die feit dat die Kaapse koskultuur reeds teen die einde van die eerste kwart van die agtiende eeu sy beslag gekry het en nie maklik sou verander nie. In hierdie en die hoofstukke oor die Europese erfenis wat volg, word daar gewys op die koskulture van die Hollanders, Franse en Duitssprekendes wat na die Kaap gekom het, asook hoe die Europeërs aan die Kaap aanpassings tot die Europese gebruike gemaak het.

4.3 Sop

Sop was in die Germaanse tale brood wat gedoop of geweek is in die vloeistof waarin

¹⁶ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 54, 67, 70.

groente, vis of vleis gekook is. In Yslands het die woord *soppa* ontwikkel vir die vloeistof waarin die *sop* geweek is. Dat dit ook die geval in ander Germaanse tale was, getuig 'n woord soos *copsoppa* (sopkoppie) in Angel-Saksies, die taal wat voor 1066 deur die Germaanse inwoners van Engeland gepraat is. In Middelnederlands wat ca. 1300-1550 gepraat is, het die vloeistof self *sop* geword en so is dit later in Afrikaans genoem toe meer gesofistikeerde geregte al gekook is. Uit *sop/soppa* het variante soos *soep* (Nederlands), *soupe* (Frans), *Suppe* (Duits), en *soup* (Engels) ontwikkel.¹⁷ In hedendaagse deftige Afrikaans word die Nederlandse *soep* in plaas van *sop* in sommige kringe gebruik.

Sop as 'n volwaardige gereg wat as eerste gang van 'n maaltyd bedien is, het eers teen die begin van die negentiende eeu aan die Kaap begin posvat. Vóór daardie tyd is die hoofmaal met slaai begin. Dié ontwikkeling spreek duidelik uit verslae van reisigers aan die Kaap. Lichtenstein (1803-1806) het vertel van die sterk rissiesop wat aan die begin van 'n maaltyd by die deftige Du Toits van Goudini voorgesit is,¹⁸ terwyl die sop volgens lady Anne Barnard (1798) nog saam met die vleisgeregte in dele van die binneland bedien is.¹⁹ Lady Anne Barnard wat in die afwesigheid van die Britse goewerneur se vrou tydens die Eerste Britse Besetting van die Kaap as eerste dame opgetree het, het belangrike inligting oor die Kaapse kos verskaf. In 1778 het sy haar man op 'n reis na die binneland vergesel. Hierdie reis het hulle van die Kaap na Stellenbosch, oor die Hottentot-Hollandberge via Botrivier, Hermanus, De Kelders, Stanford, Caledon, Genadendal tot by Swellendam geneem en daarvandaan deur die Breëriviervallei en Vier-en-twintig-riviere (Porterville) na Saldanha en daarna terug na die Kaap. Tydens die reis het die Barnards met mense uit verskillende lae van die samelewing kennis gemaak. Omdat hulle aankoms op plase meestal onbeplan was, is haar inligting des te waardevoller.

Vullende *potages* gekook van droë ertjies, droë boontjies, rys of gort saam met groente, vleis of spek was dikwels vir lang tye die hoofgereg op Van Riebeeck se werkers se tafel. Omdat varke skaars was, is seekoespek in plaas van varkspek gebruik. Dié *potages* waarvan Van Riebeeck gepraat het, was waarskynlik nie sop in die ware sin van die woord nie, dog dik vullende stoofsels, maar as die erte, gort of bone te min was - soos dikwels die geval was - is baie vloeistof bygevoeg en kon 'n mens waarskynlik van die produk as sop praat. As hulle brood gehad het, is die "sop" daarop geskep. Hierdie *potages* het weinig

¹⁷ Die gegewens is verwerk uit Andrew Findlater, *Chambers' etymological dictionary*, pp. 478, 479.

¹⁸ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, p. 83.

¹⁹ A.M.L. Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 347.

verskil van diJ wat die Romeinse kok Apicius aan die begin van die jaartelling gemaak en "pottages" genoem het.²⁰ *Koringsop* in die *Namakwaland verhale-resepteboek* is klaarblyklik 'n baie ou resep en 'n goeie voorbeeld van wat sop in sowel Van Riebeeck as Apicius se tyd behels het. Dié resep is vir koring wat met vleis gekook is "...tot die vleis sag is en die koring 'n lymerige sousie maak." Die vleis is blykbaar vroeër eers geëet en daarna die koring met melk. Varkkaiings is soms bo-op die "sop" geplaas voordat dit opgeskep is.²¹

Suringsop is waarskynlik sedert 1652 aan die Kaap aan verswakte skeurbuiklyers gegee. Die resep vir suringpap wat Jannie de Villiers in Namakwaland opgeteken het, verskil waarskynlik ook nie veel van die sop wat in Van Riebeeck se tyd gemaak is nie. Volgens die skrywer is dit eintlik 'n drankie gelykstaande aan drinkjogurt. Die suring word met 'n klein bietjie water oor die vuur geroer totdat dit soos 'n dik pap lyk. Wanneer dit koud is, word dit met koue melk geklits tot die gewenste dikte.²² Die Hollanders het die suring in karringmelk gekook, maar diJ was nie aan die begin van hulle vestiging aan die Kaap beskikbaar nie en vars melk is dus in die plek daarvan gebruik.²³ Die kerwelsop in *De verstandige kock* (1668) is ook met melk berei. Die fyngekerfde kerwel is in melk saggekook voordat botter en geklitste eiers bygeroer is. Die mengsel is op snye witbrood gegiet en voorgesit.

Die hutspot (kyk onder hoofstuk 5) se ekstrak waarna Schotel as 'n sewentiende-eeuse sop verwys, is stellig ook in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap as sop gebruik. Die vloeistof is op brood geskep en dit is dan volgens Schotel *Koningbroodsop* genoem. *Wittebroodsop* is gemaak deur die hutspot se ekstrak met melk te meng en op witbrood in die sopskottel te giet.²⁴

Swartzuursop word in Duckitt se werk as "A homeley Cape dish" beskryf. Haar resep is 'n vleissop met speserye en kluitjies waarin tamaryn gebruik word. Sy het egter erken: "The old recipe had the blood of a duck instead of tamarinds."²⁵ Volgens Tannahill staan diJ sop

²⁰ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 117 (*Barley soup* 2), *Pottages*, p. 123 (I) & 125 (4).

²¹ Jannie de Villiers, *Namakwaland verhale-resepteboek*, p. 25. Die resepte in die boekie is in die tweede helfte van die twintigste eeu opgeteken. Van die resepte het gekom van 'n negentigjarige vrou wie se grootjie dit gemaak het, maar diJ soprosep is duidelik veel ouer.

²² Jannie de Villiers, *Namakwaland verhale-resepteboek*, p. 34.

²³ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 135.

²⁴ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, pp. 348, 349; G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onser vaderen in de zeventiende eeuw*, p. 279.

²⁵ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 231.

in Skandinawië as *svartsoppa* bekend waar dit van ouds van varkbloed gekook word.²⁶ Dijkman se resep²⁷ is waarskynlik na aan die oorspronklike Kaapse resep. Die bloed van 'n hoender of vark is geroer tot dit koud is en daarna deurgegiet. Dit is by sop gevoeg wat van die dier se harslag gekook is. DiJ sop wat waarskynlik van 1652 tot 1806 aan die Kaap berei is, moes in sy oorspronklike vorm vir Van Riebeeck se vleishonger mense 'n kragtige toevoeging tot hulle skraal dieet gewees het. Die wegstroom van die gebruik van bloed in Boerekosgeregte is reeds in Duckitt se resep te bespeur, maar daar is vandag nog Afrikaners wat diJ sop volgens die ou resep berei.

Sop is in die tyd toe Van Riebeeck en sy gevolg na die Kaap gekom het, dikwels versoet. *De verstandige kock* (1668, ongepagineer) se soet aalbessiesop en soortgelyke soet soppe is waarskynlik vandat die verversingspos gestig is aan die Kaap berei. Aalbessies is in Rynse wyn en 'n bietjie water gestoof en met suiker versoet. Dit is op witbrood gegiet en met kaneelsuiker voorgesit. Melksop wat eintlik nader aan Boerekos se melkkos as aan die hedendaagse sop staan, is waarskynlik van 1652 af volgens die agtiende-eeuse resep in die Sanderson-manuskrip²⁸ aan die Kaap gemaak. Die melk is met kaneelstokkies, lourierblare, bietjie sout en suiker gekook en volgens die Arabiese metode met fyn amandels verdik. Snye geroosterde Franse brood is onder in die soepsokkeltel geplaas voordat die sop daarop geskep is.

Selfs in 1867 was sulke soet soppe nog deel van die resepte in Henriëtte Davidis se *Keukenboek*. Gortsop was byvoorbeeld gekookte gort met rosyne. Om te bedien, is 'n glas wyn daaroor gegiet en kaneelsuiker oor gestrooi. Sagosop was soortgelyk, maar sonder rosyne en met rooiwyn. Biersop het bier, meel, eiers, suurlemoenskil, suiker en kaneel bevat.²⁹ Dat diJ soppe in die tydperk onder bespreking deel van die Kaapse koskultuur was, blyk uit Mentzel se getuigenis teen die middel van die agtiende eeu dat dit die gebruik was om aan die siekes in die hospitaal 'n dik soet sop as aandspyse te gee. Volgens hom was dit gemaak van meel, rooiwyn en water wat met suiker versoet is,³⁰ maar dit was waarskynlik soortgelyk aan die resepte van Davidis.

²⁶ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 247.

²⁷ E.J. Dijkman, *Di Suid Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 19.

²⁸ NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

²⁹ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 38. Dit is nie duidelik of diJ boek oorspronklik in Nederlands of Duits verskyn het nie, want Davidis word in albei tale aangehaal. Die Nederlandse weergawe dui nie aan dat die boek uit Duits vertaal is nie.

³⁰ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope I*, p. 112.

Dit lyk of die bereiding van afvalsop deur die Hollanders na die Kaap gebring is, want op 28 Junie 1687, nog v\l\ die koms van die Hugenote, toe vleis al volop was, het Simon van der Stel tydens die vergadering van die Politieke Raad voorgestel dat van die afval van die beeste wat die Kompanjie slag, vir die slawe sop gekook moes word.³¹ Dit was soos Van Riebeeck se *potages* waarskynlik 'n dik stoofsel met die kop en pote van die dier, want kop-en-pote-sop het in die koskultuur oorleef. Duckitt (1891) se resep vir *Soup curry*, is met die kop en pote van 'n dier gekook.³² DiJ sop was teen die helfte van die twintigste eeu nog gewild, want Leipoldt het in 1933 'n resep vir skaapkopsop gegee wat met kop Jn pote gekook is.³³

Hoewel waterskilpadsop eers in die agtiende eeu gewild geword het, is dit, asook skilpadsop, waarskynlik reeds tydens kosskaarste aan die Kaap (1652 tot 1654) gekook. Leipoldt gee nog in sy *Kos vir die kenner* 'n resep vir skilpadsop.³⁴ Kolbe het in 1705 genoem dat beide land- en waterskilpaaie as kos aan die Kaap gebruik is.³⁵

'n Franse spreekwoord lui dat 'n soldaat net twee geregte benodig: sop en slaai. Die Franse was dan ook die eerste Europeërs wat sop op die moderne manier berei het en daardie kuns is deur die Hugenote na die Kaap gebring. Dat die kuns om sop te kook nie van die Hollanders afkomstig is nie, word waarskynlik bevestig deur Thunberg wat in 1770 oor sy verblyf in Holland geskryf het dat die Hollanders nie sopeters was nie, maar vaste spysie verkies het.³⁶ Alan Davidson wys daarop dat *consomm*J reeds in die sewentiende eeu 'n Franse kookterm was. Vermoedelik is aanvanklik met diJ woord na die vloeistof van die *pot au feu* (hutspot) verwys.³⁷ Anne Willan wys daarop dat die Fransman François la Varenne die eerste kok was wat in sy *Le Cuisinier franVois* (1651) 'n resep vir vleisekstrak en resepte vir moderne soppe soos blomkool-, aspersie- en ertjiesop verskaf het. Hy het ook eierwit gebruik om jellie of sop helder te kry en 'n *bouquet garni* (kruiesakkie) gebruik om vleis, sop en souse te geur. La Varenne se gebruik van 'n *roux* van gelyke dele smeer en meel in plaas van broodkrummels of fyngemaakte amandels om sop en souse te verdik, het 'n ommekeer in die verdikking van sop en souse teweeggebring. Die gebruik van room,

³¹ KA, C.6 Resolutiën, 1664-1713, pp. 148-149.

³² Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 216.

³³ C. Louis Leipoldt, *Kos vir die kenner*, p. 33.

³⁴ C. Louis Leipoldt, *Kos vir die kenner*, p. 33.

³⁵ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 195.

³⁶ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...I*, p. 7.

³⁷ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 212.

geklitste eierdooiers met suurlemoen- of groenvrugtesap (*verjuice*) of wyn asook brood wat onder in die sopkom geplaas is om sop te verdik, was kenmerkend van Franse sop. Menon se *La cuisinière bourgeoise* (1746) - die destydse Franse restauranthouers se kookbybel - met sy beroemde *Restaurer* (sop)³⁸ waarna in die inleiding verwys is, se resepte het nie deel van tradisionele Boerekos geword nie omdat die Kaapse koskultuur toe diJ werk verskyn het, reeds teen 1725 sy beslag gekry het. La Varenne se soppe is wel aan die Kaap berei. *Soup a la Reine* in MSB 777 1(1)³⁹ wat ook in ander reseptemanuskripte voorkom, se oorsprong is *Potage de la Reyne* in La Varenne se boek.⁴⁰

Na La Varenne se *bouquet garni* wat hierbo genoem is, is aan die Kaap as soetkruie verwys. Dié soetkruie het basies uit vars tiemie, marjoram of origanum, pietersielie en een of twee lourierblare bestaan, maar ander kruie is na 'n kok se eie smaak bygevoeg. Alan Davidson wys daarop dat die begrip *bouquet garni* wat sy oorsprong in die sewentiende eeu in Frankryk gehad het, eers teen die middel van die negentiende eeu in Engels in gebruik gekom het.⁴¹ Na die koms van die Hugenote het 'n *bouquet garni* aan die Kaap 'n belangrike bestanddeel van groente- en hoendersop geword. Die agtiende-eeuse Sanderson-manuskrip se hoendersop toon die vernuwings wat die Hugenote waarskynlik met betrekking tot die kook van sop na die Kaap gebring het. DiJ sop wat van die binnegoed van hoenders gekook is, is met soetkruie (*bouquet garni*) gegeur en anders as haar outydse melksop (kyk hierbo) wat met fyn amandels verdik is, is die hoendersop met 'n *roux* van botter en meel verdik.⁴² Die gebruik van 'n *bouquet garni* het na die Tweede Britse Besetting in baie huishoudings verskraal tot die gebruik van 'n enkele kruid - veral pietersielie en soms tiemie - in 'n gereg.

Droëbonesop met 'n stuk sout of gerookte varkspek gekook, word volgens Leipoldt ook in Frankryk gemaak.⁴³ DiJ sop wat vermoedelik sedert die koms van die Hugenote aan die Kaap berei is, was aan die begin van die twintigste eeu nog welbekend in Afrikaners se kombuise, maar vandag word die eertydse spek gewoonlik deur vleis vervang. Elke eter het saam met die sop, 'n stukkie varkspek in die bord gekry en 'n klein stukkie is dan met die soplepel geskep en saam met die sop geëet. Voor die helfte van die agtiende eeu toe

³⁸ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 54, 55.

³⁹ NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

⁴⁰ François la Varenne, *Le Cuisinier françois*, p. 16.

⁴¹ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 91.

⁴² NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(1).

⁴³ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 27.

eetlepels nog nie algemeen aan die Kaap gebruik is nie, is die bone waarskynlik fyngedruk sodat die sop gedrink kon word. Die spek sou in skyfies gesny gewees het sodat dit op brood geplaas kon word of met 'n mespunt na die eter se mond gebring kon word. Hoe kragtig die spek was, blyk uit Dijkman se resep vir *Swartbek boontjies sop*; teenoor 3 pond sopvleis is 1 pond spek gebruik.⁴⁴

Vissop moes reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap berei gewees het. In 'n bespreking oor hoe die slawe aan die Kaap hulle stempel op die Kaapse kookkuns afgedruk het, word die rol van die Hollanders en Franse in die Kaapse seekostradisie heeltemal deur Bauermeester geïgnoreer wanneer sy verklaar: "Vissop was sedert slawetyd 'n spesialiteitsgereg onder veral die Kaapse Maleiervissers en is vandag deel van die Kaapse kookkuns."⁴⁵ Haar enigste bron is Renata Coetzee se *Spys en drank* en Coetzee het geen bronverwysing vir h<<r aanname verskaf nie. Die Franse wat steeds bekend is vir hulle vissop, het waarskynlik in 1688 ook hdlle verskillende maniere om vissop te kook na die Kaap gebring. Leipoldt het vertel dat die Withuis in Strandstraat nog aan die begin van die twintigste eeu gereeld *bouillabaisse* voorgesit het.⁴⁶ Aangesien 'n verskeidenheid vissoorte vir diJ gereg nodig is, het die meeste kokke stellig in die sewentiende en agtiende eeu vir aldagse gebruik 'n gewone vissop van visafval, 'n bietjie vars vis, groente, kruie en soms room gekook soos vandag nog die gebruik in die Franse kusgebiede en onder Afrikaners is, want die tipiese Franse *bouillabaise* het nie deel van Boerekos gebly nie, maar vissop wel.

Onder vis (kyk hieronder) word verwys na Kolbe wat vertel het van die klein alikreukels wat teen 1705 toe kos volop was, nog aan die Kaap geëet is. Duckitt gee 'n resep vir sop wat sekerlik uit Van Riebeeck se tyd kom, toe kos aan die Kaap baie skaars was. DiJ sop is van die klein skulpdiertjies (Engels: periwinkle) gekook. Die skulpies is in skoon water geplaas tot alle sand uitgespoeg is. Die skulpe is daarna skoon geskrop, fyngestamp en gekook tot al die krag uit is. Een dosyn elk wonderpeper- en peperkorrels asook 'n lepel gebrande suiker is vir geur bygevoeg. Dit is deur 'n doek gegooi om die skulpe agter te hou, aangevul met vleisekstrak en verdik.⁴⁷

Dit is onseker in watter stadium voëlnessiesop aan die Kaap begin berei is. In die vorige hoofstuk is daarop gewys dat voëlnessies in 1754 deel van Von Dessin se spensvoorraad

⁴⁴ E.J. Dijkman, *Di Suid Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 17.

⁴⁵ Eunice Marietha Bauermeester, *Die Kaapse slawe in kultuurhistoriese perspektief*, pp. 499, 503.

⁴⁶ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 59.

⁴⁷ Hildegonda Duckitt, *Diary of a Cape housekeeper*, p. 169.

was. In hoofstuk 9 word Thunberg wat dit in die periode 1772 tot 1774 aan die Kaap geëet het, daaroor aangehaal. Volgens die Baileys is die voëlnessies nadat dit gewas is vir agt uur lank gekook. Daarna is hoenderekstrak en smaakmiddels bygevoeg en die kookproses voortgesit.⁴⁸ Die nessies was baie duur en beperk tot die rykes se tafels. Teen die twintigste eeu het min Afrikaners geweet wat voëlnessiesop was.

Al die genoemde soppe was óf dun sodat dit gedrink kon word, óf so dik dat dit met die hand geëet kon word, want hoewel lepels vir die inskep van kos aan tafel aan die begin van die agtiende eeu in groot inventarisse verskyn het, was lepels om aan tafel mee te eet wêreldwyd nog skaars. Die benaming eetlepel in ou resepte verwys na die groot lepels wat aan die eettafel gebruik is om kos in die borde te skep. Die naam eetlepel het diJ lepels onderskei van die skeplepels (potlepels) wat in die kombuis gebruik is, maar gesinne het moontlik diJ groot lepels - waarvoor vir onthale soms tot vyftig nodig was - vir sop en soortgelyke kos gebruik wanneer die gesin alleen geëet het. Die eerste eetlepels aan die Kaap was van tin, maar silwerlepels het gou daarna aan die Kaap verskyn. Sopskottels was algemeen, maar Anna de Konink se inventaris toon in 1739 naas silwer eetlepels ook 'n silwer soplepel om sop in borde te skep. Beatrix Louw het twee sulke soplepels in 1752 besit.⁴⁹ Die eerste diepborde vir die bediening van sop en dergelyke voedsel het in Maria Mijer se inventaris van 23 en 24 Februarie 1773 verskyn.⁵⁰

4.4 Die voorbereiding van vis

Tot aan die einde van die agtiende eeu was die gewildste visse aan die Kaap ansjovis, snoek, hottentot, harder, steenbras, roman, kabeljou, galjoen, Kaapse salm (wat later geelbek genoem is) en klipvis. Lady Anne Barnard het aan die einde van die agtiende eeu onderskryf wat mevrou Campbell - wat saam met hulle op die seereis na die Kaap was - oor die Kaapse vis te sê gehad het: "O my dear General de *fish*, is de best and de most delicious in De world."

Barnard het egter nie van alle Kaapse visse gehou nie. Sy het blykbaar na galjoen verwys toe sy haar soos volg daaroor uitgelaat het: "There is a fish that is highly esteemed as a Nicety and is dear of course, that we never permit it to appear at Table, it is a dirty devil, its

⁴⁸ E.H.S. Bailey & Herbert S. Bailey, *Food products from afar*, p. 170.

⁴⁹ KA, MOOC 8/5 inventaris 118; MOOC 8/8 inventaris 1.

⁵⁰ KA, MOOC 8/15 inventaris 15.

veins and bones [are] black which gives it a putrid appearance." Sy het ook vertel dat koningklipvis volop, maar nie so gewild soos springers (harders) was nie.⁵¹

Mentzel het ook genoem dat harders baie gewild was as dit op die kole gebraai of gedroog is. Of die vis se binnegoed verwyder is en of dit met die binnegoed gebraai is vir 'n geuriger produk soos vandag nog soms die geval is, is nie duidelik nie. Hy het gemeld dat gestoofde of gebakte steenbras vir hom lekker was, maar ingelegde steenbras was die heel lekkerste.⁵² Mentzel het waarskynlik met ingelegde vis na kerrievis verwys, want as 'n mens kyk na Von Dessin se boekhouding van sy huishoudelike uitgawes, wil dit voorkom of dit veral groot harders was wat op die ou manier - soos haring - in Europa ingelê is. DiJ metode word hieronder by die bewaring van vis bespreek.

Kerrievis is al in die sestiende eeu in Holland berei. 'n Resep vir kerrievis verskyn in Thomas van der Noot se *Een notabel boecxken van cokeryen* (ca. 1510) onder die naam *Galantijn totter vloten*.⁵³ Moontlik was diJ resep 'n variasie op 'n resep wat toe in Holland in gebruik was. Vir Van der Noot se resep word die vis gaargemaak en dan geplaas in 'n gekookte speserysous van twee dele wyn en een deel edik (asyn) wat met fyn krummels van roosterbrood verdik is. Volgens die speserye wat gebruik is, was dit 'n kerrievisresep: "greyne (ook paradyskoring of kardemom genoem),⁵⁴ ghymber (gemmer), naghlen (naeltjies), sofferaen (saffraan), caneele (kaneel) en galigaen". Laasgenoemde spesery moes volgens die skrywer nie te fyn wees nie "ende galigaen, alder meest, want den naem daer af ontvangen heeft galentijn" (hierdie spesery moes meer as die ander wees omdat die naam van die dis daarvan afgelei is). Die WAT beskryf galingaan as 'n kruid van Europa en Wes-Asië wat soos lusern as voer gebruik word. Blykbaar het hierdie kok gepraat van galanga, ook genoem Chinese gemmer (*Languas officinarium*), 'n Oosterse kruid met 'n gemmeragtige wortelstok wat anders as gewone gemmer (*Zingiber officinale*), nie dikwels in Boerekos gebruik is nie. Morris en Mackley skryf dat dit in Suidoos-Asië in hoender- en seekosgeregte gebruik word, maar dit moet in dun snye bygevoeg word, anders is die gereg te sterk.⁵⁵ In bogenoemde kerrievisresep word dan ook genoem dat die hoeveelheid afhang

⁵¹ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1778-1779*, pp. 181-182. Kursivering is deur Robinson gedoen.

⁵² O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, pp. 89, 101-102.

⁵³ Uit Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p.134. Volgens haar is *vlete* (waarskynlik die moderne Nederlandse woord), 'n soort rog. J. Verdam, *Middelnederlands handwoordenboek* sê *vlate* is 'n seevis, 'n soort rog.

⁵⁴ Volgens Kenneth Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food 1*, p. 433, is paradyskoring (*Aframomum melegueta*) 'n produk van Afrika en nie die Indiese kardemom nie.

⁵⁵ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 56.

van hoe sterk die kok die gereg wil hê. Hierdie kerrievisresep met variasies van die kerriespeserye moes toe Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom het, deel van hulle koskultuur gewees het, want dit is nog die metode wat in Hewitt en Dijkman se boeke vir ingelegde vis gegee word.⁵⁶ In hoofstuk 9.3 word ingegaan op die ontwikkeling van bogenoemde resep tot soet-suur kerrievis wat naas Van der Noot se nie-soet gereg 'n tradisionele Boerekosgereg geword het en vandag nog deur Afrikaners berei word. Dit was egter Van der Noot se nie-soet kerrievis wat tot in die twintigste eeu - voor die koms van yskaste - deur Afrikaners gemaak is as die kerrievis vir lang tye bewaar moes word. Duckitt het vertel dat die vis binne drie dae na bereiding geëet kon word, maar vir maande goed sou bly.⁵⁷ In hoofstuk 2 is gewys op Ovington se vermelding in 1689 van die baie gepiekelde vis wat van die Kaap na Holland gestuur is.⁵⁸ Dit was moontlik kerrievis waarvan hy gepraat het, want die Hollanders het immers genoeg haring gehad om op die gewone manier in te lê.

Vis is sedert 1652 aan die Kaap gekook, gestowe, in olie, vet of botter gebak en oor die kole gebraai soos wat vandag nog die geval is. Die eenvoud van die resepte het vermelding daarvan in reseptemanuskripte onnodig gemaak, want dogters het dit geleer deur die gereelde bereiding van geregte in die ouerhuis. Verskillende kokke het hulle eie resepte vir hierdie metodes van bereiding gebruik, sommige het die vis in meel, eier en broodkrummels gerol voordat dit gebak is, maar ander het die rou vis net in meel gerol. Hoewel die Arabiere reeds sommige disse in die dertiende eeu gestoom het, is vis nog nie in die periode 1652 tot 1806 aan die Kaap gestoom nie. Davidis het in haar *Keukenboek* (1863) diJ nuwe metode vir die bereiding van vis verduidelik en hoe 'n visketel in 'n stoomketel verander kon word.⁵⁹ Gestoomde vis het nie werklik deel van die Afrikaner se koskultuur geword nie, want diJ manier om vis te berei, het mode geword nadat die Kaapse koskultuur reeds sy beslag gekry het. Hewitt wat die eerste boek oor Kaapse kos geskryf het, het verskillende resepte vir die bereiding van vis op die Kaapse manier gegee. In plaas van stoom is vis stadig gestowe. Hewitt se resepte is eenvoudig, maar geurig. Baie van die resepte is vandag nog in Afrikanerhuise bekend en is waarskynlik net so sedert Van Riebeeck se tyd tot 1806 aan die Kaap berei. Die resepte is kennelik om hulle eenvoud in geeneen van die Kaapse reseptemanuskripte opgeteken nie.

⁵⁶ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 16; E.J. Dijkman, *Die Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 22.

⁵⁷ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 70.

⁵⁸ J. Ovington, *A voyage to Surat*, p. 292.

⁵⁹ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 273.

Hewitt verduidelik hoe te werk gegaan is om vis soos stokvis, kabeljou, geelbek, steenbras, ensovoorts te kook. Die vis is gevlek en gelaat om te dreineer. Dit is dan gesout en vir 'n paar uur laat lê, waarna die pekel afgegooi en die vis weer gesout is. As die weer koel was, is die vis vir twee dae gelaat voordat dit gaargemaak is. Sy noem in al die visresepte dat die vis in koue water opgesit en sodra dit gaar was, uitgehaal moes word, anders het dit wollerig geword. In diJ geval is bietjie asyn by die water gevoeg waarin die vis gekook is. Die vis is met 'n bottersous bedien.⁶⁰

Vir gestoofde vis gee Hewitt meer as een resep. In die resep vir gestoofde snoek is suring in ekstrak gestowe. Wanneer dit sag was, is die mengsel deurgegiet en die vis is stadig gestowe in diJ ekstrak wat met botter, ansjovis of ansjovissous, 'n blaartjie foelie, suurlemoenskil, peper en sout gegeur is. Die sous is met verbruinde krummels verdik. In die resep vir bruin gestoofde vis, is die vispersies gebak, die uie is bruin gebraai en dit is dan vir 'n halfuur gestowe in ekstrak wat met sout, peper, pietersielie, foelie, neut, wonderpeper en 'n stukkie gemmer gegeur is. Die sous is verdik met twee tot drie eierdooiers wat met die sap van twee suurlemoene en 'n eetlepel water opgeklits is. Die sous moes nie kook nie. 'n Glas sjerrie kon hierna bygevoeg word.⁶¹

Vir snoekpekelaar is die mootjies snoek eers gelaat om te dreineer voordat 'n mengsel van 1 lb sout, 1 ons salpeter en 1 teelepel suiker oorgestrooi is. Die vis is daarna in 'n houer geplaas met koljandersaad en lourierblare tussen die lae. Bo-oor die vis is 'n laag sout gestrooi. Na 'n week was die vis gereed om te gebruik. Duckitt het die mootjies laat sondroog en ook asyn vir die resep gebruik. Sy noem dit 'n ou Hollandse resep wat sy by mevrou Van Breda gekry het.⁶²

Die volgende resepte wat in *De verstandige kock* (1668, ongepagineer) verskyn het, is stellig ook van 1652 tot 1806 aan die Kaap vir kabeljou of soortgelyke groot visse gebruik. Dit is nie altyd duidelik of die geregte gestoof, gekook of in 'n pot gebak is nie. Daar is 'n resep vir snoek ('n varswatervis in Holland) of kabeljou wat met ansjovis of pekelharing gelardeer is. Die sous daarvoor is met botter, ansjovis en suurlemoensap berei. Gestoofde vis was gewild, want *De verstandige kock* gee ook resepte vir gestoofde *Snoek op die Spaanse manier* wat met naeltjies, gemmer, saffraan en botter gegeur is. Vir *Snoek op die Franse manier* is spek gebraai en die vis daarmee in visekstrak en Rynse wyn met foelie en

⁶⁰ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 9.

⁶¹ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 11, 12.

⁶² A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 17; Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 142.

gemmer gestowe.

De verstandige kock gee ook 'n resep vir *Karp op die Hoogduitse manier* met 'n sous bestaande uit die bloed van die vis, Rynse wyn, bietjie asyn, water, botter, naeltjies, neut, foelie en saffraan. Die vis is aan stukke gesny en in die sous gestowe. Dat diJ resep nie net tot Holland beperk was nie, blyk uit die feit dat 'n soortgelyke resep vandag nog deur die Portugese vir die voorbereiding van lampreia gebruik word. Dit kom ook voor in die sewentiende-eeuse Amerikaanse reseptemanuskrip wat deur Karen Hess getranskribeer is.⁶³ DiJ resep moes al in 1652 deel van die visresepte gewees het wat die Hollanders aan die Kaap gebruik het. Dit kom ook in MSB 837 3(3) in die Leipoldt-resepteverzameling in NABIK voor onder die opskrif: *Om 'n sous te maak vir gekookte karp*. In diJ resep is die sous met die bloed van die vis, klaret (rooiwyn), uie, soetkruie, foelie, heel peperkorrels en botter gemaak.

In *De verstandige kock* is resepte vir gestoofde kabeljou, skelvis en paling wat met 'n suurlemoensous voorgesit is. Dit is seker op dieselfde wyse in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap bedien en word vandag nog deur sommige kokke so voorgesit. In Kolbe (1705-1713) se relaas oor die seekos wat aan die Kaap geëet is, het hy gekla dat hy nie kon verstaan waarom mense nie meer dikwels die lekker riviervis geëet het nie.⁶⁴ Thunberg het na sy reis deur Holland (1770) vertel dat die armes in Holland se stapelvoedsel seevis en aartappels (vroeër rogbrood) was. Slegs die rykes kon riviervis bekostig.⁶⁵ Dit was moontlik ook die geval in die gebied waarvandaan Kolbe gekom het en dat hy daarom so graag riviervis wou eet. Dat riviervis wel geëet is, blyk uit die gesofistikeerde palingresep in die genoemde Sanderson-manuskrip.⁶⁶ Die paling is gebak en voorgesit met 'n bruin sous waarin rooiwyn en sampioene gebruik is. Johanna Duminy het in 1797 in haar dagboek gemeld dat sy toe hulle kuiergaste, die Van der Riets, se seun verjaar het, benewens drie hoenders ook 'n paling voorberei het wat haar seun die vorige dag gevang het.⁶⁷ Ongelukkig het sy nêrens enige aanduiding gegee hoe die geregte wat sy genoem het, voorberei is nie.

La Varenne se *Eel pâté en croûte* (paling pastei) in *Le Cuisinier françois* (1651) moes al

⁶³ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, p. 183.

⁶⁴ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 30.

⁶⁵ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* I, p. 8.

⁶⁶ NABIK, Leipoldt-resepteverzameling, MSB 777 1(1).

⁶⁷ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 89.

aan die Hugenote bekend gewees het toe hulle na die Kaap gekom het. DiJ pastei het in die twintigste eeu hier te lande bekend gestaan as *Russiese pastei* en Anne Willan wys dan ook op die ooreenkoms tussen diJ pastei en die Russiese *coulibiac* wat gebak is met afwisselende lae rys, kaviaar, opgekapte hardgekookte eiers en sampioene. Sy noem egter nie die oorsprong van die Russiese gereg of uit watter tyd dit dateer nie. Volgens haar het La Varenne se pasteivulsel uit ronde stukkies paling, hardgekookte eiergele, sampioene, truffels, artisjokbasisse en botter bestaan. Soos die Russiese pastei is die tertdeeg nie in 'n pan geplaas nie, maar die vulsel is in 'n reghoek op die tertdeeg gevorm voordat dit in die deeg toegevou en gebak is. Die pastei is bedien met 'n sous van eierdooiers wat met verjuice verdun is en wat La Varenne witsous genoem het.⁶⁸ DiJ pastei is moontlik voor die einde van die sewentiende eeu aan die Kaap berei. Die Russiese kaviaar is miskien deur snoekkuite, en die Franse truffels deur plaaslike sampioene vervang en by gebrek aan paling is geelbek of steenbras gebruik soos kokke dit nog in die twintigste eeu gedoen het.

Die sous met eierdooier en asyn wat La Varenne vir laasgenoemde resep gebruik het, kom dikwels in die Kaapse reseptemanuskripte en die oudste drie boeke oor Kaapse kos voor. Dit is veral by vis en pluimveedisse gebruik. Dit is byvoorbeeld die sous wat gebruik is vir bruingestoofde vis wat hierbo beskryf is. Dit kom voor asof dit 'n ou Europese resep en nie sy eie was nie, want hy het sy sous hollandaise wat met eierdooier, botter en bietjie asyn gemaak is, ook witsous genoem. DiJ eier-en-asynsous kom by sowel Hewitt, Dijkman as Duckitt onder die opskrif "Sous vir vis" voor. Duckitt het genoem dat haar sous 'n baie ou Hollandse resep is wat van mevrou Kotze verkry is. Sy het tarragonasyn gebruik en ook 'n eetlepel room bygesit en gewaarsku dat die sous nie moes kook nie.⁶⁹

Taillevent, meesterkok van Karel VI in 1381, se resep vir *cameline* (speserysous) vir geposjeerde harders, moes al in Van Riebeeck se tyd onder gewone lui bekend gewees het. DiJ sous het uit brood, asyn, kaneel, gemmer, kardemom, naeltjies, foelie en peper bestaan. Ook sy resep vir spitgebreaide harders is waarskynlik in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap vir harders en ander olierige vis gebruik. Anne Willan meld dat die vis gevlek en met 'n mengsel van verjuice, gemmer, kaneel, peper, neut, naeltjies, kardemom en sout ingevryf is voordat dit gerooster is. Tydens die braaiproses is die vis dikwels in diJ mengsel gedruk.⁷⁰ Willan noem dat van die ou kokke se resepte verrassend lekker is en gee dan ook

⁶⁸ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 64.

⁶⁹ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 64-65; A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 18-19; E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 103 no. 3; Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 217.

⁷⁰ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 16.

aangepaste resepte met mate vir sommige van die resepte. Laasgenoemde is een van die ou resepte waarvoor sy presiese mate uitgewerk het. As 'n mens die Kaapse kokke se voorliefde vir veelvuldige speserye in 'n gereg in ag neem, is diJ resep waarskynlik sedert Van Riebeeck se tyd tot in 1806 aan die Kaap berei.

Vir spitgebraaide brasem (Van Riebeeck het die Kaapse visse wat vir hom soos *brasems* gelyk het steenbrassem genoem), het *De verstandige kock* 'n vulsel van viskuit en eiergele gebruik en die dis met 'n ansjovissous bedien. Die resep is waarskynlik ook soos die ander resepte in diJ boekie van 1652 tot 1806 aan die Kaap berei. Die eertydse spitgebraaide gevulde vis se vulsel het allerlei variasies ondergaan en kuite word vandag maar selde, selfs aan die kus, deur kokke gebruik. Met die koms van stowe in die negentiende eeu het gevulde spitgebraaide vis oondgebakte vis geword, maar na die ingebruikneming van tinfolie in die twintigste eeu, word die gevulde vis soms in tinfolie toegedraai en oor die kole gerooster. By die spitgebraaide vis wat die Van Reenens in 1798 by die Breërivier aan lady Anne Barnard en haar man voorgesit het, was 'n sous wat van botter, suurlimoensap, sojasous en cayennepeper gemaak is.⁷¹ Dit is een van die min gevalle waar die gebruik van sojasous in 'n resep uit die periode onder bespreking voorkom. Volgens Duckitt het die resep bestaan uit 'n halwe koppie room wat met 'n teelepels meel vir drie tot vier minute gekook is. Daarby is 'n teelepels ansjovissmeer, 'n bietjie rissie-asyn, 'n knippie cayennepeper en 'n bietjie sojasous gevoeg.⁷²

Kreef en krap moes volgens *De verstandige kock* in soutwater met asyn, sout en peper gekook word. Die gaar kreef is met peper, neut, folie, pietersielie en suurlimoensap of suur vrugtesap gestowe en in sy eie dop voorgesit. DiJ metodes van bereiding was moontlik 'n variasie op die ou manier wat kreef gewoonlik in die sewentiende eeu in Holland berei en geëet is. Dit was waarskynlik die ou metode waarvolgens Van Riebeeck en sy gevolg hulle kreef berei en geniet het wat Kolbe nog in 1705 aan die Kaap gevind het. Kolbe het vertel dat krewes wat in seewater gekook is, met asyn, sout, peper of mosterd geëet is. Volgens Kolbe het die groot krewes tot 5 pond (2¼ kg) geweeg en kon hy nooit alleen een opeet nie. Hy het ook vertel van die lekker kerriekreef wat die mense gemaak het.⁷³ In Van Riebeeck se tyd toe vleis baie skaars was, is kreefkoekies waarskynlik as afwisseling vir viskoekies gemaak en dit moes tot 1806 aan die Kaap berei gewees het,

⁷¹ A.M. Lewin Robinson (ed.), *The letters of Lady Anne Barnard to Henry Dundas*, p. 133.

⁷² Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 217.

⁷³ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 239.

want kreefkoekies was soos kerriekreef nog tradisionele Boerekos aan die begin van die twintigste eeu. Net soos viskoekies verskyn dit nie in reseptemanuskripte nie omdat dit so 'n eenvoudige resep is.

Kreef is in die twintigste eeu nog op die manier wat Kolbe beskryf het aan die weskus geëet; veral terwyl dit nog lou is nadat dit gekook is. Vir Hewitt se resep van kreefslai is 'n gewone olie-en-asyn slaaisous gebruik soos dit in Van Riebeeck se tyd met die meeste slai met gaar bestanddele die geval was. Duckitt se kreefslai is 'n jonger resep met mayonnaise van olie, asyn en eiergele wat waarskynlik na die koms van die Hugenote in gebruik gekom het. Afrikaners met hulle voorliefde vir "ryklik eet" sou laasgenoemde resep verkies het.⁷⁴ Dit het deel van die koskultuur geword en word nog so voorgesit.

Duckitt gee nog 'n resep vir kreefkoekies en in sowel Hewitt (1890) en Dijkman (1890) as Duckitt (1891) se werke is kerriekreefresepte. Hewitt en Dijkman gee elk ook 'n resep vir gesmoorde kreef en in Hewitt se boek is 'n resep vir kreefpatee.⁷⁵ By Hewitt en Dijkman is soms vleissous saam met die kreef gebruik.⁷⁶ Die oorsaak vir die verdwyning van kreefkoekies en kerriekreef teen die middel van die twintigste eeu is toe te skryf aan die snobwaarde wat kreef hier te lande verkry het toe dit as uitvoerprodukt goeie pryse oorsee begin behaal het. Vir ware kreefliefhebbers het die prys van kreef so hoog geword dat die vleis wat vir diJ geregte gebruik sou word, saam met die kreefstert begin eet is.

Pasteie was sedert die Middeleeue in Europa gewild. Kreefpastei is waarskynlik in die periode onder bespreking aan die Kaap gemaak; aanvanklik met gewone tertdeeg soos diJ in *De verstandige kock*, maar na die koms van die Hugenote is skilferkorsdeeg gebruik.⁷⁷ Die Sanderson-manuskrip (1770) dra bewys dat kreefpastei wel gebak is. Sanderson het haar kreefpastei waarin bietjie asyn, ansjovissous, eiergele, broodkrummels en baie botter met die fyngesnyde kreef gemeng is, in 'n skilferkorsdeeg gebak.⁷⁸

Die Italianer Martino wie se resepte in *De honesta voluptate* in 1474 verskyn het, het sy krewes in gelyke dele asyn en water met baie sout gekook, die vleis fyngekap en met

⁷⁴ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 19; Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 213.

⁷⁵ A. G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 12-14; E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, pp. 23-24; Mary Kuttel, *650 Recipes of Hildagonda Duckitt*, p. 101; Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, pp. 66-67.

⁷⁶ DiJ gebruik is waarskynlik van Taillevent geërf en kom ook voor in die sewentiende-eeuse Amerikaanse manuskrip wat deur Hess getranskribeer is en waarna vroeër verwys is.

⁷⁷ Skilferdeeg word in hoofstuk 7 bespreek.

⁷⁸ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(1).

verjuice, eierdooiers, fyn amandels, kaas, pietersielie en marjoram gemeng voordat dit terug in die dop geplaas is en liggies in olyfolie gebraai is.⁷⁹ Soortgelyke resepte is waarskynlik sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap berei. Leipoldt gee 'n kreefresep uit die 1756-manuskrip van Elizabeth Raper. DiJ manuskrip kon ongelukkig nie opgespoor word nie, maar volgens Leipoldt is die kreef fyngemaak en met dieselfde gewig beesmurg of netvet gemeng. Sout, peper, broodkrummels, 'n koppie geklitste room, 'n lepel suurlemoensap en 'n knippie rissie is bygeroer voordat die mengsel in die dop geplaas en gebak is. 'n Ander ou resep wat hy geërf het, is om die fyngekerfde kreef by 'n smoor van uie, blatjang, tiemie, rissie, sout en peper te voeg en geklitste eiers daardeur te roer.⁸⁰ Variasies van al die genoemde kreefresepte is van 1652 tot aan die begin van die twintigste eeu gemaak toe krewes nog bekostigbaar was. Raper se resep is deur sommige kokke in die twintigste eeu met brandewyn gedokter en die murg of netvet het plek gemaak vir botter.

Kolbe verduidelik nie hoe die groot alikreukels ook genoem alikruik, perdekrul en alikrik (*Turbo sarmaticus*), voorberei is nie, maar as 'n mens moet oordeel na die bereiding daarvan aan die begin van die twintigste eeu, is die resep vir gestoofde perlemoen gevolg. Hy het blykbaar die klein alikreukeltjies (*Turbo cidaris* en *Oxysteles sinensis*⁸¹) verkies. Hy skryf dat die klein *alirikken* in seewater gekook is en die kos met peper en asyn geëet is.⁸²

Perlemoen- en mosselresepte ontbreek in die vroeë Kaapse reseptemanuskripte. Volgens Kolbe is klipkouse (perlemoen)⁸³ wel aan die Kaap voorberei. Hy het nie uitgewei oor die voorbereiding daarvan nie, maar slegs genoem dat dit lekker smaak as dit gekook is, maar swaar verteerbaar was.⁸⁴ Meneer Roelie de Kock wat 'n pensioenaris is en wie se pa en oupa vissermanne op Hermanus was, vertel dat hulle dikwels witmossels en perlemoen geëet het. DiJ seekosse is altyd in botter of vet gaar gestowe en dan fyngemaak en op rys of brood bedien. Perlemoen is volgens De Kock nooit in die pan gebak soos sommige kokke en ook hyself, dit vandag verkies nie.⁸⁵ Dit was waarskynlik ook die geval in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap, want die oudste drie boeke oor Boerekos gee nie 'n resep vir pangebakte perlemoen nie. Duckitt (1891) skryf voor dat perlemoen net in baie botter of vet en sonder enige water gestowe moet word, aangesien dit 'n baie ryk sous

⁷⁹ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 30.

⁸⁰ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, pp. 83-84.

⁸¹ Persoonlike inligting: mnr. Rob Tarr, Navorsinginstituut vir Seevisserye, Kaapstad, 6 September 2001.

⁸² Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 228-229.

⁸³ Kyk onder 2.1.2 vir 'n verduideliking van die benamings klipkous en perlemoen.

⁸⁴ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 240.

⁸⁵ Persoonlike inligting: mnr. Roelie de Kock, Rocklandsweg 6, Hermanus, 10 September 2001.

vorm. Die sous word met broodkruummels verdik en neut en sout word net voor bediening bygevoeg. Dijkman het vir al haar perlemoenresepte water gebruik.⁸⁶ Hewitt se resep het water vereis, want twee skaapskenkels is daarby gestowe.⁸⁷

De verstandige kock het twee resepte vir mossels en oesters gegee. In beide resepte is die mossels lewendig uit die skulpe gehaal. In die eerste resep is die mossels met water, asyn, foelie en botter gestowe en die sous is met beskuitkruummels verdik. Vir die tweede resep is die mossels in meel gerol en in die pan gebak. Dit is met verjuice voorgesit.

Die swartmossels (*Choromytilus meridionalis*) wat die Hollanders in 1652 aan die Kaap aangetref het, is nie 'n smaaklike eetmossel nie en dit is dus nie verbasend dat resepte vir mossels in die vroeë Kaapse reseptemanuskripte ontbreek nie. Die mosselspesie *Mytilus galloprovinciacis* wat vandag aan die Kaap geoes word, is deur bote na die Suid-Afrikaanse kus gebring en eers betreklik laat in die twintigste eeu in groot hoeveelhede deur mosselliefhebbers as 't ware ontdek en begin oes.⁸⁸ Valentyn was die enigste van die vroeë reisigers wat aangedui het dat mossels aan die Kaap geëet is. Hy het nie daarvoor uitgewei nie, maar vertel dat die mossels by die Mosselrivier was.⁸⁹

Sowel Hewitt as Dijkman het in 1890 resepte vir gestoofde mossels gegee.⁹⁰ Volgens die getuienis van mnr. Pieter Voges wat in 1892 gebore is, het sy moeder aan die begin van die twintigste eeu dikwels swartmossels in die dop gestowe aan hulle voorgesit.⁹¹ Dit is onseker of die mossels wat hulle geëet het, dieselfde was as diJ wat vandag geoes word en of dit die tipe was waarvoor Van Riebeeck in sy dagboek geskryf het. Moontlik is daar tog in die tydperk onder bespreking swartmossels geëet en kan die gebrek aan mosselresepte in die vroeë reseptemanuskripte toegeskryf word aan die eenvoud van die resep waarvolgens mossels gewoonlik voorberei word.

Seekstaiings is volgens Kolbe aan die begin van die agtiende eeu rou aan die Kaap geëet. Hy het nie oor die smaak kommentaar gelewer nie, maar slegs genoem dat hy oesters en mossels bo seekstaiings verkies het. Oesters was volgens hom volop aan die Kaap. Hy het blykbaar nie oesters geken nie, want hy het breedvoerig uitgewei oor hulle kleur wat grys is

⁸⁶ Mary Kuttel, *650 Recipes of Hildagonda Duckitt*, p. 95; Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 164; E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 26.

⁸⁷ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 15-16.

⁸⁸ Persoonlike inligting: mnr. Rob Tarr, Navorsinginstituut vir Seevisserye, Kaapstad, 6 September 2001.

⁸⁹ François Valentyn, *Beschryving van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 126.

⁹⁰ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 15; E.J. Dijkman, *Di Suid-afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 24.

⁹¹ Persoonlike inligting: mnr. Pieter Voges, Hospitaalstraat, Vredendal, 30 Augustus 1980.

soos die rotse waarteen hulle sit en dat hulle soos mossels met laagwater van die rotse afgekap moes word.⁹² Sowel sewentiende- as agtiende-eeuse reseptemanuskripte in die Leipoldt-versameling⁹³ getuig met hulle resepte dat Kolbe die waarheid gepraat het. In 'n brief van 1 Maart 1788 aan Hendrik Swellengrebel, bevestig Hendrik Cloete die gegewens oor die oesters. Hy meld dat hy 'n vissery by Strandfontein tussen "Zwarte klip en de Muysenburg" begin het en dat hy baie suksesvol met sy visverkope in die Kaap is. Hy vertel van die onbekende groot rooi en swart visse wat hulle poe[n]skop noem, lekker tongvis en oesters en skryf voorts hoedat hy die vis en oesters geniet, want op sy oudag kan sy tande nie meer vleis so lekker kou nie. Wanneer hy 'n werker stuur om oesters te gaan haal, kom hy nooit met minder as 124 huis toe nie.⁹⁴

Oesters was van die stigting van die verversingspos af tot tot laat in die negentiende eeu aan die Kaap gewild. Rou oesters is in 1798 aan lady Anne Barnard en haar man by die mond van die Breërivier bedien.⁹⁵ Dat oesters nie net rou geëet is nie, getuig die verskeidenheid maniere waarop oesters volgens die vroeë Kaapse reseptemanuskripte berei is. Volgens *De verstandige kock* (ongepagineer) se resep is oesters in water met asyn, botter, foelie en suurlemoensap gekook en met suurlemoensap geëet. DiJ resep is moontlik aanvanklik ook in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gevolg, maar volgens die reseptemanuskripte was oesterpastei wat reeds in die sewentiende-eeuse manuskrip MSB 837 1(1) in NABIK voorkom, in die agtiende eeu die gewildste oesterresep. Resepte toon dat oesters ook gebraai, gevul, in beslag gedoop en in diepvat gebak, as vulsels vir ander geregte gebruik, tot frikkadelle verwerk en op roosterbrood bedien is.⁹⁶ Duckitt gee nog in haar *Hilda's where is it of recipes* (1891) resepte vir oesterpasteitjies met skilferkors en 'n oesteromelet wat eintlik nie 'n omelet nie, maar 'n pangebakte koekie is.⁹⁷ Daar moes dus in daardie stadium nog oesters in die omgewing van Kaapstad gewees het, maar teen die einde van die eerste kwart van die twintigste eeu was dit vreemde kos vir baie Afrikaners.

Om soetigheid saam met vis te eet, was nie vreemd vir die Hollanders en Duitsers nie en die voorliefde van 'n kombinasie van soet-suur of soet-sout vis het saam met Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom. 'n Voorbeeld van soet-suur vis is Thomas van der Noot

⁹² Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 240.

⁹³ NABIK, Leipoldt-reseptaversameling, MSB 837 1(1) & MSB 777 1(1).

⁹⁴ G.J. Schutte, *Briefwisseling van Hendrik Swellengrebel oor Kaapse sake*, p. 262.

⁹⁵ A.M. Lewin Robinson (ed.), *The letters of Lady Anne Barnard to Henry Dundas*, p. 132.

⁹⁶ NABIK, Leipoldt-reseptaversameling, MSB 777 1(1), 777 1(4).

⁹⁷ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, pp. 162-163.

(1510) se resep vir *Karper met rozijnensaus*. Die vis is gekook en in sy vloeistof laat koud word. Brood is dan in die karper se sous geweek, fyngemaak, met asyn en wyn gemeng, en gekook tot dit verdik het. Daarby is rosyne, suiker, gemmer en kaneel geroer voordat dit oor die karper gegooi is.⁹⁸ Schotel wys daarop dat soetgestoofde rape glad nie ongewoon saam met vis in die sewentiende eeu was nie.⁹⁹ Joseph K`nig, die skrywer van *Geist der Kochkunst*, beveel nog in 1822 in sy boek se herdruk aan dat by vis wat op die rooster gebraai is, 'n meelspyse wat met vrugte of suiker versoet is, of 'n slaai bedien word,¹⁰⁰ maar in daardie tyd het die Britte die septer aan die Kaap geswaai en het die gebruik van soetigheid saam met vis grootliks verdwyn.

Schotel wys daarop dat in tye van 'n skaarste aan vars vis in Holland van gepekelde gedroogde vis gebruik gemaak is.¹⁰¹ Aan die Kaap is gedroogde soutvis van Holland af waarskynlik van 1652 af tot 1806 soos biltong geëet en hoofsaaklik vir smoorvis, visbobotie (kyk onder bobotie in hoofstuk 5), viskoekies, visterte en hutspotte gebruik. Kaapsgedroogde soutsnoek het waarskynlik in die sewentiende eeu aan die Kaap die plek begin ingeneem van die Hollandse gedroogde kabeljou wat Van Riebeeck soms stokvis of labberdaan genoem het.

Schotel het nie uitgewei oor hoe die vis voorberei is nie. Moontlik is van die Arabiese *samak*-resepte in Holland en later aan die Kaap gebruik. DiJ Arabiese resepte vir sout vis wat in die pan gebraai word, kom in die veertiende-eeuse *Kit-b Wasf* voor. Van die ses *samak*-resepte is daar net een waarin koljander nie die belangrikste spesery is nie. Almal bevat asyn of suurlemoensap en in party resepte is mosterd of karwysaad ook gebruik.¹⁰² Van die geregte wat in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap van soutvis gemaak is, het smoorsnoek as tradisionele dis oorleef, want diJ gereg is nie so lekker soos die ander genoemde geregte as dit van ander vissoorte gemaak word nie. Resepte vir smoorsnoek kom nie in die ou Kaapse reseptemanuskripte voor nie, kennelik omdat dit so eenvoudig is. Elke Kaapse kok het 'n eie variasie speserye en kruie vir smoorsnoek geskep, maar vir diJ kokke wat wel speserye gebruik, is koljander vandag nog soos in die ou Arabiese resepte die belangrikste spesery. Dit kan 'n aanduiding wees van die oorsprong van diJ gewilde

⁹⁸ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 138.

⁹⁹ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, pp. 348-349.

¹⁰⁰ 'n Heruitgawe met E.F. von Rumohr as "redakteur" is in 1822 uitgegee en in 1978 is 'n faksimilee van diJ uitgawe gepubliseer. Joseph K`nig was blykbaar Von Rumohr self. Die visresep met die soet meelspyse verskyn op p. 187.

¹⁰¹ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 350.

¹⁰² Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 390-391.

gereg. *De verstandige kock* (1668, ongepagineer) se resep met peper, gemmer en foelie, is getiteld: *Om een Snoeck anders op de Fransche manier te prepareren* wat daarop dui dat die resep uit 'n Franse werk gekom het wat moontlik sy oorsprong by die Arabiere gehad het. Duckitt en Hewitt se resepte waarvolgens die vis gekook en daarna met gebraaide uie en bietjie rissie gesmoor word, toon die verskraling ten opsigte van die gebruik van speserye wat na die Tweede Britse Besetting ingetree het. Leipoldt kritiseer Hewitt omdat haar resep vir smoorsnoek nie aartappels bevat nie, maar sê niks oor Duckitt se resep waarin aartappels ook nie voorkom nie. Dit het hom ontgaan dat die basiese Kaapse resep moontlik ontstaan het in 'n era voordat aartappels in die Weste as voedsel aanvaar is.

Lady Anne Barnard se eerste kennismaking met smoorsnoek aan die Kaap het plaasgevind nadat hulle in 1797 Tafelberg uitgeklim het. Sy het vertel dat haar kok hulle met veertig voorbereide snippe vir aandete verras het. Toe sy die ham, kruisskyf en hoender wat sy vir aandete ingepak het vir die slawe aanbied wat hulle vergesel het, het hulle dit heftig van die hand gewys; heel waarskynlik omdat die ham vir hulle as Moslems verbode was. Die slawe het hulle eie kos gemaak wat so lekker geruik het dat sy gesoebat het om dit te proe. Die gereg het bestaan uit kruie en koljander wat met snoek in 'n pan met skaapstervet gesmoor is. Sy skryf na aanleiding hiervan: "...fish called snook which I thought when salted and dried was one of the best fish at the Cape, tho' I durst not have named it to mrs. Campbell as its price was so vulgarley cheap that I doubt if she would have condescended to pronounce it."¹⁰³

Smoorsnoek word vandag nog berei, maar baie min mense gebruik nog gepekelde gedroogde snoek daarvoor, omdat vars of gerookte snoek makliker bekombaar is. Die eertydse kruie en speserye het na die Tweede Britse Besetting van die Kaap in baie Afrikaner-huishoudings uit smoorsnoek verdwyn soos ook blyk uit Hewitt en Duckitt se resepte waarna hierbo verwys is. Die gebruik van skaapvet of botter om die gereg te berei, het in baie hedendaagse huishoudings plek gemaak vir plantolie wat 'n minder smaaklike gereg tot gevolg het. Die gereg wat tradisioneel met soetigheid - volgens Schotel was dit soet gestoofde rape¹⁰⁴ - bedien is, is 'n goeie voorbeeld van die Hollanders se voorliefde vir 'n soet-sout smaak. Teen die agtiende eeu was moskonfyt of druiwekonfyt op brood moontlik die belangrikste soetigheid wat saam met smoorsnoek aan die Kaap gebruik is, want so is dit tot in die twintigste eeu bedien.

¹⁰³ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 223.

¹⁰⁴ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, pp. 348-349.

Die hedendaagse Kaapse manier waarvolgens snoek met suurlemoenbotter gerooster en met stroperige in-die-skil-gebakte patatjies bedien word, is glad nie so modern as wat mense dink nie. Kolbe het al in 1705 vertel van diJ heerlike kombinasie wat aan die Kaap voorgesit is.¹⁰⁵ Soet rape wat volgens Schotel in die sewentiende eeu by vis in Holland bedien is, is aan die Kaap deur patats vervang. Skriftelike bewys dat dit al in Van Riebeeck se tyd plaasgevind het, bestaan nie, maar dit is moontlik omdat die spaarsame kommandeur waarskynlik sou beseef het dat suiker nie vir gebakte patats soos vir soetgestoofde rape nodig was nie. Patats was nie die enigste soetigheid wat in die periode onder bespreking saam met vis aan die Kaap bedien is nie. Gebakte of soet gestoofde kwepers - wat vandag nog deur sommige Afrikaners saam met vis geëet word - is waarskynlik lank voor Joseph König (kyk hierbo) dit aanbeveel het, saam met vis aan die Kaap geëet. Miskien was dit een van die gebruike van kwepers wat Van Riebeeck in gedagte gehad het toe kweperpitte van die eerste saad was wat hy aan die Kaap geplant het. By gebrek aan patats of kwepers is ander soetgestoofde groente moontlik ook in die periode onder bespreking bedien.

Die Romeine het reeds viskoekies berei en Apicius het resepte vir variasies met kreef, garnale, mossels en seekat gegee,¹⁰⁶ maar in diJ resepte is nie reusel en gedroogde vrugte soos in die resep van die Duitse kookboek *Kuchemaistrey* van 1485 gebruik nie. Die Duitse resep bevat fyn vis, reusel, geweekte rosyne, meel en speserye. Die koekies is in vet gebak en met 'n soet-suur sous bedien. Vir die sous is 'n ekstrak van die kop en grate gebruik.¹⁰⁷ Die reusel in die resep val vreemd op en die rede waarom dit in die resep ingesluit is, het eers duidelik geword by die lees van Hadji Achmat Brown se resep vir visfrikkadelle in Rood se boek. In diJ resep is kaiings (uitgebraaide reusel) gebruik.¹⁰⁸ Die bedoeling was skynbaar in die vyftiende-eeuse resep (wat sonder aanwysings was) dat die reusel uitgebraai moes word en die kaiings deel van die koekies moes wees, terwyl die uitgebraaide vet gebruik is om die koekies in te bak. DiJ viskoekies moes van die ontstaan van die verversingspos af deel van die disse op die Kaapse eettafel gewees het om so lank in die koskultuur te oorleef. Die Kaapse resep sou waarskynlik reeds in Van Riebeeck se tyd van die resep in *Kuchemaistrey* verskil het, want terwyl hulle van 1652 tot 1654 van die buitewêreld afgesny was, sou daar binne die eerste jaar nie rosyne - waarvan hulle seker 'n

¹⁰⁵ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp.154-155.

¹⁰⁶ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book* pp. 61, 63.

¹⁰⁷ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 127.

¹⁰⁸ Betsie Rood, *Maleier-kookkuns*, p. 27.

beperkte voorraad gehad het - gewees het om te gebruik nie. Die soet-suur sous van die vyftiende-eeuse *Kuchemaistrey* leef voort in tamatiesous wat hedendaags saam met viskoekies bedien word. Omdat geen resepte vir viskoekies in die Kaapse manuskripte verskaf is nie, is dit nie duidelik in watter stadium die genoemde resep se meel aan die Kaap deur brood of aartappels vervang is nie.

In die periode onder bespreking het viskoekies se resep aan die Kaap gewissel volgens wat 'n huisvrou tot haar beskikking gehad het. Die gereg was skynbaar so deel van die daaglikse bestaan dat dit in latere reseptemanuskripte geen bestaansreg gehad het nie. Mentzel (1733-1741) het in sy vertelling oor die kos wat by Kaapse bruilofte bedien is, genoem dat viskoekies nie deur die Kapenaars as 'n feesdis beskou nie.¹⁰⁹

Anne Willan wys daarop dat toe die Italianer Platina se *De honesta voluptate et valetudine* in 1474 in Rome gedruk is, sy resep vir fyngemaakte hoenderlewers met brood en speserye met die naam *Brodo saracenicum* reeds in verskeie manuskripte verskyn het. Die resep is soms met wyn en droë vrugte gegeur¹¹⁰ wat 'n soetsuur smaak daaraan sou gee. Volgens Rodinson toon diJ Saraseense naam vir pap die Arabiese invloed op die Italiaanse kookkuns.¹¹¹ Teen die tyd dat die verversingspos aan die Kaap gestig is, was diJ geregte wat as patees ontwikkel het, moontlik al met verskillende soorte seekos en vleis in Holland berei. Van Winter wys op 'n resep vir *Brode sarasenico* in die vyftiende-eeuse *Libro della cocina* waar vis ook vir diJ gereg voorgestel word.¹¹²

Omdat dit 'n vorm van bewerking was waarvolgens geregte in tye van oorvloed berei en vir skaars tye bewaar kon word of vir wanneer dit skielik vir onverwagte gaste benodig was, is kreef-, oester- en vispatee waarskynlik soos hoenderpatee van 1652 af aan die Kaap berei. Weens gebrek aan voldoende bronne kan hierdie aanname nie gestaaf word nie. Die resepte vir vis- en kreefpatee in die agtiende-eeuse Sanderson-manuskrip toon egter dat patees wel tot laat in die agtiende eeu aan die Kaap berei is. In Sanderson se resep vir vispatee is die viskoppe op 'n heel moderne wyse - om die maksimum geur te verkry - saam met die klein vissies wat vir haar patee gebruik sou word, in die oond gebak. Op tipies Kaapse wyse is nie net foelie en naeltjies nie, maar ook ansjovis en soetkruie (lourierblare, marjoram,

¹⁰⁹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 121.

¹¹⁰ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 24.

¹¹¹ Maxime Rodinson, *Romania and other Arabic words in Italian*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 178.

¹¹² Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 49 (1971-uitgawe).

pietersielie en tiemie) as smaakmiddels gebruik. Die gaar kreef of vis is in 'n marmervysel fyngestamp, met botter, geurmiddels en van die sous waarin dit gaargebak het, verhit en daarna in 'n houer geplaas. Eers wanneer die patee koud was, is dit met uitgebraaide botter of gesmelte hardevet bedek. Soms is 'n gedroogde blaas bo-oor die houer gebind as 'n verdere maatreël om lug uit te hou. Die botter wat as bedekking vir die patees gebruik is, moes uitgebraai wees, anders het dit oor 'n lang periode galsterig geword.¹¹³ Patees is blykbaar na die Tweede Britse Besetting as oud-modies beskou. Die enigste resepte in die vroegste Kaapse resepteboeke is Hewitt se kreefpatee wat hierbo onder die bespreking van kreef genoem is. Toe patees weer in die tweede helfte van die twintigste eeu in die Afrikaners se kookkultuur verskyn het, is dit nie as eiegoed herken nie.

De Prins & Mertens vertel dat die Hollandse vissers tydens hulle visvangs van ses maande in die omgewing van Ysland, van die kabeljoue wat hulle gevang het, se koppe gelewe het. Roglewer en die gesoute tong van 'n walvis is as 'n delikatesse beskou, maar die res van 'n walvis wat as 'n vis beskou is, was armmanskos.¹¹⁴ Met die kosskaarste aan die Kaap toe die verversingspos begin is, is alle kos, ook visafval, sekerlik benut. Viskoppe sou met die aanvanklike kosskaarste wat hulle aan die Kaap beleef het, nie deur Van Riebeeck se mense versmaai gewees het nie. Snoekkoppe is moontlik soos vandag nog die geval is op die rooster gebraai of met groente gestoof. Na die Hugenate se koms toe sop op die moderne manier aan die Kaap begin berei is, sou dit stellig ook - soos vandag nog - gebruik word om ekstrak vir sop te maak.

Viseiers wat kuite genoem word, veral diJ van snoek, word vandag nog deur sommige mense as 'n delikatesse beskou. Dit is waarskynlik in die tydperk van 1652 tot 1806 berei volgens die resepte wat in Hewitt se boek verskyn. Nadat die kuite skoongemaak is, is die punte aanmekaar geknoop. Dit is vir 'n paar minute in kookwater laat lê. Hierna is dit gespesery, in eier en krummels gerol en in vet gebak soos liefhebbers daarvan dit vandag nog doen. Die kuite is ook vir 'n halfuur gestoof in 'n ekstrak wat met twee blaartjies foelie, een teelepels wonderpeper, 'n klein ui, die skil van 'n suurlemoen, twee lourierblare, pietersielie, marjoram en tiemie gegeur is. Die sous is met botter en meel verdik.¹¹⁵ Kuite is in ander seekosgeregte gebruik soos in die geval van die spitgebraaide brasem se vulsel waarvoor hierbo geskryf is.

¹¹³ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MBS 777 1(1).

¹¹⁴ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, pp. 76, 79.

¹¹⁵ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 10-11.

Sanderson se manuskrip toon dat selfs kreefeiers met die kreefdoppe nog in die agtiende eeu gedroog en fyngestamp is om as geurmiddel in sop, souse en ander visgeregte te gebruik. Sy gee ook 'n resep vir 'n kreefsous wat vir drie jaar goed sou hou en op dieselfde wyse gebruik kon word. Vir die sous is die fyngestampte vleis en ovaria van krewes met ansjovis, foelie, naeltjies, neut, sout en soetwyn berei en twee eetlepels daarvan is vir geur in 'n dis gebruik.¹¹⁶ Hierdie manier om kreefeiers en –doppe te gebruik, het na die Britse Besetting grootliks verlore gegaan en het eers weer laat in die twintigste eeu onder Afrikaners se aandag gekom deur die mediadekking wat internasionale kookkuns begin kry het.

Die bewaring van vis in tye van oorvloed moes hoog op Van Riebeeck en sy mense se agenda gewees het. Gedroogde vis was deel van die kosvoorraad wat hulle van Holland gekry het en in tye van oorvloed aan die Kaap het hulle ook van die oorskot vis gepek en gedroog. Soos in hoofstuk 2 genoem is, is beide ingelegde en gedroogde vis ná Van Riebeeck se tyd uitgevoer. Kleinerige harders of marsbankers wat te graterig was om gaar te maak, is gepek en daarna gedroog. Johanna Maria van Riebeeck het in 1710 geskryf: "Is goet om met oolie en asijn te Eeten, of met warme rijst en boter."¹¹⁷ Mentzel (1733-1741) het verwys na gedroogde harders wat soos die wat gebraai is, baie lekker was.¹¹⁸

Asof die Hollanders nie die metodes van bewaring van vis geken het toe hulle die verversingspos aan die Kaap gestig het nie, verklaar Bauermeester: "Die Portugese gebruik om vis te sout en te droog, is hoofsaaklik deur die slawe afkomstig van die voormalige Portugese kolonies in Indonesië na die Kaap oorgedra." Sy noem voorts dat diJ kennis neerslag gevind het in die tradisionele Kaapse bokkoms.¹¹⁹ Dit wil voorkom asof sy meen dat die eerste vis wat aan die Kaap gedroog is, eintlik eers in die agtiende eeu hier te lande gedroog is "toe 'n merkbare Oosterse invloed op die Kaapse eetgewoontes te bespeur was". Haar verwysingsbronne is resepteboeke van S. Ross en B. Rood. Kennis van die pekel van vis het egter soos die kennis om vis te droog uit Holland gekom en is sedert Van Riebeeck se koms na die Kaap tot aan die begin van die twintigste eeu gebruik om vis aan die Kaap te bewaar. Een van die vrae wat kommissaris Van den Brouke in 1669 aan die Kaap gevra het, was of vis daar gesout en gedroog word. Die antwoord was dat sekere burgers soos in Van Riebeeck se tyd (kyk onder 2.1.2.) verlos gekry het om vis te droog en teen 'n

¹¹⁶ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(1).

¹¹⁷ D.B. Bosman, *Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 129.

¹¹⁸ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 89.

¹¹⁹ Eunice Marietha Bauermeester, *Die Kaapse slawe in kultuurhistoriese perspektief*, pp. 473, 499.

vasgestelde prys aan die Kompanjie as kos vir die slawe te verkoop.¹²⁰ Dit was lank voordat die groot instroming van Oosterse slawe in die agtiende eeu plaasgevind het.

Toe Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom het, was deel van hulle kosvoorraad gesoute gedroogde kabeljou wat hy soms stokvis of labberdaan genoem het. DiJ vis het deel gebly van die proviand wat in sy tyd uit Holland na die Kaap gestuur is. Dit is in hoofstuk 2.1.2 bespreek. De Prins en Mertens wys daarop dat kabeljou sedert 1614 deur mense van die Lae Lande in Ysland se waters gevang is. Vars en gedroogde haring was ook van ouds belangrike kos in Holland. Op bote wat maande lank op see was, is die ou metode om harings op see in te sout, in die veertiende eeu deur gebruik van die kaakmetode verbeter. DiJ metode wat nog gebruik word, het behels dat die bloederige kieuë en 'n gedeelte van die ingewande van die vars gevangde vis op see met 'n krom mes weggesny is voordat die visse gesout is. Hierdeur is die visse beter bewaar. Die agtergeblewe klier wat soos 'n alveisklier lyk, lei in 'n wisselwerking met die sout tot 'n baie geurige produk. Die kaakmetode het minder sout as die ou metode benodig. Mense wat ver van die see gewoon het, was afgesien van riviervis, op gedroogde, gerookte of gepekde haring aangewese.¹²¹ Volgens Schotel is die naam *bokkum* naas *bokking* vir sowel gerookte as gedroogde haring in die sewentiende eeu in Holland gebruik.¹²² Sowel die naam as die kuns om bokkoms te maak, kom dus van Holland en nie soos Bauermeester beweër (kyk hierbo) van die slawe nie.

Harders is sedert die ontstaan van die Kaapse verversingspos met die Hollandse haring geassosieer en ook gepek en gedroog. Dit blyk ook uit Von Dessin se inskrywing op 7 Desember 1754 toe hy 200 groot harders gekoop het om "pekelharing" te maak.¹²³ Die naam *bokkoms* vir gedroogde harders en ander klein vissies moes dus van die begin af aan die Kaap soos in Holland gebruik gewees het. Die kaakmetode is waarskynlik nie aan die Kaap vir bokkoms gebruik nie omdat hulle vars was wanneer hulle ingesout is en daarna vinnig gedroog is. Snoek, wat soos harders baie goed droog, is waarskynlik soos harders sedert Van Riebeeck se tyd tot 1806 gedroog, want snoekbiltong en gesoute gedroogde snoek was soos bokkoms tot in die helfte van die twintigste eeu nog deel van die Kaapse kostradisie. In 'n tyd toe ys- en vrieskaste nie bestaan het nie, was bokkoms en soutsnoek

¹²⁰ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* II, p. 185 (vraag 12).

¹²¹ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, pp. 76, 78-79.

¹²² G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 350.

¹²³ J.L.M. Franken, *'n Kaapse huishoue in die agtiende eeu*, p. 52.

die enigste seevis wat baie binnelanders geken het.

Van Riebeeck se kleindogter Johanna Maria van Riebeeck wat in 1710 aan die Kaap was, het haar moeder in Batavia volledig ingelig oor hoe vis aan die Kaap gepek en ingelê is omdat haar ouers net soos sy en haar man binne afsienbare tyd na Holland sou reis en gepekde vis deel van hulle proviand vir die seereis sou wees. Om vis te pek, is groot visse geskraap, op die rug oopgesny en die binnegoed, ruggraat en vinne verwyder. Die vis is nie gewas nie, maar met 'n doek afgevee voordat dit in vier of vyf stukke gesny, goed met sout ingevryf en vir agt tot tien uur met 'n plank daarop in 'n balie toegemaak is. Daarna is die vloeistof saggies met 'n doek afgevee voordat die stukke weer met sout ingevryf is. Hierna is die stukke styf in potte of vaatjies gepak en dig toegemaak. Vir die seereis is pietersieliebatter gemaak om saam met diJ vis te eet. Johanna het ook genoem dat die vis nadat dit vir ongeveer tien uur in die balie gelê het, in gegeurde asyn gedruk kon word voordat dit ingepak en toegemaak word. Die asyn is eers gekook en laat koud word voordat dit gebruik is.¹²⁴

Die Duitser Joachim von Dessin wat teen die middel van die agtiende eeu sekretaris van die Weeskamer was, het in die briefboek en memoriaal van sy huislike uitgawes jaarliks inskrywings gemaak van vis - gewoonlik gefileerde harders - wat hy ingelê het. Dit is onseker of hy bogenoemde metode gebruik het of die metode wat Henriëtte Davidis nog in die volgende eeu vir haar gepekde haring gebruik het. In haar resep is asyn met naeltjies, lourierblare, kappersaad en salotte gekook en wanneer dit koud was, oor die vis gegooi.¹²⁵ Von Dessin se inskrywing op 7 Desember 1754 lui: "gekogt 200 groote harders om daarvan pekelharing te maak." Op 30 Desember 1756 het hy 300 groot harders vir die doel bekom. In Augustus 1756 en November 1757 het hy klaarbereide vaatjies pekelharing aangeskaf. Dit is onduidelik of die steenbras wat Von Dessin op 30 Maart 1755 ingelê het,¹²⁶ gekerrie was en of hy Apicius se metode (kyk hieronder) gebruik het.

Johanna Maria van Riebeeck het twee soorte gaar ingelegde vis laat maak vir hulle terugreis na Holland. Sy het "Ingelijde vis van groote zeesnoek" laat maak. Dit was waarskynlik Kaapse viskerrie (kyk hierbo) wat toe nog onder die naam ingelegde vis

¹²⁴ D.B. Bosman, *Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, pp. 127-129. Die voorbereiding van die vis met sout, kom ooreen met die voorbereiding met sout vir die gekookte vis wat Hewitt (kyk hierbo) beskryf het.

¹²⁵ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 100.

¹²⁶ J.L.M. Franken, *'n Kaapse huishoue in die 18de eeu*.

bekend was om redes wat in hoofstuk 9 bespreek word.¹²⁷ Die ander metode wat sy gebruik het, was waarskynlik Apicius se metode om gaar vis te bewaar deur gaar vis met kokende asyn te bedek.¹²⁸ Die piekelvisresep *Al-samak al-Lujj* toon dat die Arabiere \k die ou Romeinse metode gebruik het. In diJ resep moes die gebakte vis koud wees voor die kokende gegeurde asyn daarvoor gegiet is om te verhoed dat die vis breek.¹²⁹ Volgens die kok het diJ vis goed gereis. In die agtiende-eeuse Kaapse reseptemanuskrip MSB 777 1(1) het die kok andersom te werk gegaan. Die vis is bruin gebraai en met uie en peperkorrels in 'n houer geplaas voordat gekookte, maar koue asyn daarvoor gegooi is.¹³⁰ Hewitt (1890) se *Ingelegde visch* is egter soos die Romeinse en Arabiese resepte met kokende asyn voorberei.¹³¹

Gaar vis wat so met kokende asyn voorberei is, is nie noodwendig lank gebêre nie. Duckitt se snoekpekelaar is gekook en met uie, koljander en peper in 'n skottel geplaas voordat kokende asyn daarvoor gegooi is. Die dis is warm geëet. Om dit koud te eet, is die gereg die dag vantevore gemaak.¹³² In die agtiende-eeuse Kaapse manuskrip MSB 777 1(1) is oesters in 'n mengsel witwyn en wynasyn gekook. Die houers waarin dit bewaar is, is met gedroogde blase van diere toegebind.¹³³ Die gebruik van blase word in hoofstuk 6 by die bewaring van groente en vrugte bespreek. Sowel Hewitt se *Ingelegde visch* as *Soused galjoen* is met kokende asyn berei. Sy het die asyn wat met lourierblare, wonderpeper en heel peperkorrels gegeur was, verdun met van die water waarin die vis gekook het.¹³⁴ Kokke soos me Sannie du Plessis van Lutzville het nog teen die helfte van die twintigste eeu gaar kreef so in kokende asyn ingelê voordat dit in glasflesse verseël is. Die kreef het vir maande goed gebly en moes dan voor gebruik net goed in skoon water uitgevars word om soos vars kreef te smaak.¹³⁵

'n Variasie van die Romeinse metode waar die asyn op die gaar vis gegooi word, is in die Arabiese resep vir *Bār* *mukaffan* gebruik. Die gebakte vis is in asyn met speserye (soos vir kerrie) en kruie geplaas en net opgekook.¹³⁶ Hierdie metode om die vis in die asyn te kook,

¹²⁷ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 130.

¹²⁸ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 51.

¹²⁹ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 410.

¹³⁰ NABIK, Leipoldt-reseptversameling.

¹³¹ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 16.

¹³² Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 70; *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, pp. 106, 142.

¹³³ NABIK, Leipoldt- reseptversameling, MSB 777 1(1).

¹³⁴ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 16, 19.

¹³⁵ Persoonlike inligting: me Helene du Plessis, Villa Marina, Kusweg, Mouillepunt, Kaapstad, op 8 Desember 2001.

¹³⁶ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 389.

is aangewend in sowel Duckitt se resep vir ingelegde kerrievis asook in mevrou Becker se Duitse resep wat Duckitt vir vismarinade gee, maar die vis is nie vooraf gaargemaak nie. Becker se marinade waarin die vis gekook is en waarin dit gelaat is totdat dit koud was, het uit asyn, water, sout, 'n klein ui, twaalf peperkorrels, drie naeltjies en twaalf korrels wonderpeper bestaan.¹³⁷

4.5 Die bereiding van eiers

Omdat eiers so deel van die daaglikse dieet vorm, is baie min opgeteken oor die voorbereiding van eiers aan die Kaap. Gebakte eiers was volgens Schotel die armes in Holland se daaglikse proteïene.¹³⁸ Aan die Kaap was daar - altans aan die begin - nie genoeg pluimvee om in die groot behoefte na eiers te voorsien nie en is die gaping deur pikkewyneiers gevul. Pikkewyneiers waarop Van Riebeeck en sy mense aan die begin oorleef het, is waarskynlik destyds hardgekook en met olie of botter, asyn, sout en peper geëet soos Hildegonda Duckitt dit nog aan die einde van die negentiende eeu bedien het. Soms is die hardgekookte eiers met ansjovis geëet.¹³⁹ Toe Lichtenstein aan die begin van die negentiende eeu na die Kaap gekom het, is pikkewyneiers blykbaar as 'n spesialiteitsdis aan hom voorgesit, maar hy het nie gehou van die wit wat 'n deurskynende geel kleur kry wanneer die eiers gekook word nie.¹⁴⁰

Of omelette al in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap berei is, is onduidelik, maar die Hugenote sou beslis kennis daarvan gedra het. Ayto wys daarop dat die Franse al vir langer as tweehonderd jaar omelette berei het voordat daarna in Randle Cotgrave se *Dictionary of the French and English tongues* (1611) soos volg verwys is: "Haumlette, an omelet, or pancake of eggs".¹⁴¹ DiJ aanhaling dui daarop dat pannekoek voor omelette aan die Engelse bekend was. Die Franse het moontlik hulle gereg van die Romeine geërf. DiJ het reeds omelette in die tyd van Christus gemaak.¹⁴² Mentzel het teen die middel van die agtiende eeu gemeld dat die burgers lekkernye aan die pasiënte by die Kaapse hospitaal kon verkoop. Van die toegelate geregte was omelette.¹⁴³ Hewitt het nog 'n resep vir 'n omelet

¹³⁷ Hildegonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 70; *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 106.

¹³⁸ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der seventiende eeuw*, p. 341.

¹³⁹ Hildegonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 134.

¹⁴⁰ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, p. 45.

¹⁴¹ John Ayto, *The diner's dictionary*, pp. 238-239.

¹⁴² Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 173, no. 8.

¹⁴³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* I, p. 112.

van pikkewyneiers in 1890 opgeteken. Sy noem dat pikkewyneiers in die winter wanneer hoendereiers skaars is, handig te pas kom en dat dit net van 'n hoendereieromelet ten opsigte van 'n ligter kleur verskil. In die omeletresep was sy verskaf, is pietersielie, marjoram, suurlemoenskil, cayennepeper en sout as geursel gebruik.¹⁴⁴

'n Duitse gereg wat vandag onder Afrikaners betreklik onbekend is, maar waarskynlik aan die Kaap gemaak is, is wat Dijkman *Yer atjar* genoem het omdat dieselfde sous vir die eiers as vir die atjar gebruik is.¹⁴⁵ D.J.H. se resep is ook vir *Eieratjar*, maar Slade se opskrif lui: *Ingelegde eier*.¹⁴⁶ In die reeks *Cookery around the world*, genaamd *Germany*, verskyn die resep onder *Soleier*. Dit is 'n resep vir hardgekookte eiers wat in gekruide asyn bewaar word en is met koue vleis of brood bedien. In 'n tyd toe yskaste nog nie bestaan het nie, was dit 'n uitstekende manier om eiers in volop tye te bewaar.

Henriëtte Davidis noem ook *Saksiese eiers* wat moontlik in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gemaak is. Die eiers is hardgekook en daarna is die doppe gekraak. Dit is dan vir minstens 24 uur in sterk pekelwater geplaas. Dit is in Holland as lekkerny by bier bedien.¹⁴⁷

Eiers is in Van Riebeeck se tyd waarskynlik op die oudste bekende manier bewaar, naamlik deur dit met gesmelte hardevet te smeer en op 'n koel plek te hou. DiJ metode is nog aan die begin van die twintigste eeu op plase gebruik. Henriëtte Davidis noem ook dat eiers in kalkwater gehou is om dit te bewaar. Volgens Duckitt is laasgenoemde metode ook in die negentiende eeu suksesvol aan die Kaap gebruik. Sy meld dat eiers wat só bewaar is, nie geskik was om te kook nie aangesien die doppe sag was.¹⁴⁸

Van Riebeeck en sy mense moes reeds *Franse braaibrood* aan die Kaap berei het, want dit is 'n baie ou resep. Ten spyte van die naam, lê die oorsprong van diJ resep by Apicius en nie by die Franse nie.¹⁴⁹ Die resep kom by Duckitt onder die naam *Wentel jeeftjes* voor.¹⁵⁰

In hierdie hoofstuk is dit baie duidelik dat speserye deel was van Van Riebeeck en sy mense se koskultuur toe hulle in 1652 na die Kaap gekom het. Wyn, kruie en speserye

¹⁴⁴ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 103.

¹⁴⁵ E.J. Dijkman, *Di Suid Afrikaanse kook-, koek-, en resepte boek* (1908-uitgawe), p. 25. In die eerste uitgawe (1890) kom die vorm *eiers* voor, maar in hierdie uitgawe is die spelling *yers* gebruik.

¹⁴⁶ D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, p. 65; H.M. Slade, *Mev. Slade se Afrikaanse kookboek*, p. 49.

¹⁴⁷ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 134.

¹⁴⁸ Hildegonda Duckitt, *Diary of a Cape housekeeper*, p. 115.

¹⁴⁹ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 171 no. 3.

¹⁵⁰ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 257.

asook die gebruik van soetigheid saam met vis, het grootliks na die Tweede Britse Besetting van die Kaap uit die Afrikaners se kookkuns verdwyn. Die Kaapse viskookkuns het 'n groter verandering as die vleiskookkuns ondergaan omdat die Kaap en nabygeleë gebiede waar vars vis gebruik is, meer onderhewig as die ander gebiede aan Britse invloed was. Die hedendaagse gebruik van sommige kokke om snoek vir die rooster met botter, fynappelkooskonfyt en suurlemoensap te dokter, die bediening van patats of kwepers saam met vis, smoorsnoek wat met mos- of korrelkonfyt (druiwekonfyt) voorgesit word en die bediening van soet-suur tamatiesous met viskoekies, is 'n skrale voortsetting van ou Kaapse resepte van 1652 tot 1806 waarin soet-sout en soet-suur smake met vis gekombineer is.

Hoofstuk 5

DIE VOORBEREIDING VAN VLEIS

In hoofstuk 2.1.1 is daarop gewys dat Van Riebeeck se aanvanklike probleme om genoeg vleis vir die skepe en sy mense te bekom, teen die einde van 1659 verby was. In 'n brief van 30 Maart 1699 aan sy opvolger, Adriaan van der Stel, het Simon van der Stel daarop gewys dat die burgers binne drie jaar in al die vleisbehoefte van die Kaap sou kon voorsien en dat die Kompanjie teen daardie tyd nie meer vee behoort te besit nie.¹ In daardie stadium was die belangrikheid van baie vleis op die eettafel reeds deel van die Kaapse eetkultuur. Die oorsaak was soos in hoofstuk drie uitgewys is, die vleisnood wat in die aanvangsjare van die verversingspos geheers het en die daaropvolgende statuswaarde wat baie kos, veral vleis - soos op die tafels van Europa se adel - toe verkry het.

Van Riebeeck en sy mense sou die vleisgeregte wat hulle in Europa geken het, ook aan die Kaap berei het. Die Kaapse resepte het egter reeds vroeg ten opsigte van die smeer wat gebruik is van diJ in Holland verskil. In Holland is varkvet en later ook botter meestal vir die bereiding van kos gebruik, maar aan die Kaap was die kokke hoofsaaklik op skaapvet aangewese. Davidis het blykbaar die sentiment van Europese kokke verwoord toe sy nog in 1867 verklaar het dat reusel, spek of varkvet, raapolie, kokosbotter en botter geskik is vir kos, maar dat skaapvet slegs geskik is om bo-op ingemaakte voedsel te gooi om dit te verseël voordat dit bedek word.² Davidis het blykbaar die hardevet van 'n skaap in gedagte gehad, maar die Kaapse kokke het met sagtevet gekook wat 'n besonder lekker geur aan veral vleis gegee het. Lady Anne Barnard het aan die einde van die agtiende eeu erken dat sy toe hulle in die Kaap aangekom het, nie skaapvet wou gebruik nie, maar dat sy gou van besluit verander het, want die Kaapse vet van die vetsterskape is "the purest grease it is possible to taste, free from every bad smell and much finer than Lard".³

5.1 Afval

Onder afval word die bereiding van die koppe, pote, pense, derms, uiers en testikels van

¹ C. Graham Botha, *Collectanea*, p. 22.

² Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 12.

³ A.M. Lewin *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 182.

diere bespreek. Tot hierdie groepering kan ook murgbene gevoeg word, want baie Afrikaners beskou nie meer diJ bene as voedsel nie en gooi dit weg of gee dit vir die honde.

Murg is van 1652 tot 1806 aan die Kaap soos in Europa as 'n lekkerny beskou en ten volle benut. Dik bene is in kleiner stukke gekap en gebak of in 'n spesery- of kruiegegeurde aftreksel gekook. Die gaar murg is dan op brood of saam met groente geëet. Alan Davidson wys op tekeninge wat toon dat mense in die Middeleeue murgbene met deeg verseël het om te verhoed dat die murg uitloop tydens die gaarmaakproses.⁴ Dit was moontlik ook die gebruik in Holland en later aan die Kaap. Enkele murglepels wat gebruik is om murg uit die bene te skep, het in boedelinventarisse verskyn, maar meestal is 'n mes seker vir die doel aangewend.⁵ Murgbene word vandag nog deur liefhebbers van murg gebak en op roosterbrood bedien.

Volgens *De verstandige kock* van 1668 (ongepagineer) is murgbene gekook om koningbroodsop te maak. DiJ sop is onder 4.3 bespreek. Die rou murg uit groot murgbene is in diJ boekie in terte soos *Mergh-taert* gebruik. Die tert bevat ook korente en suiker. *De verstandige kock* se resep is waarskynlik aanvanklik aan die Kaap gebruik, maar die agtiende-eeuse gedeelte van die Gardner-manuskrip, MSB 837 3(3), se *murgtert* bevat eiergele, room, murg, suiker, suurlemoenskil en brandewyn. DiJ tert is sonder 'n kors gebak. Die Sanderson-manuskrip, MSB 777 1(1), se murgtert dra die Franse titel: *Tart de moi*. Botter en murg is met die vulsel wat uit allerlei soetighede soos koekies en versuikerde vrugte bestaan het, in 'n skilferdeegkors gebak. DiJ twee manuskripte het verskeie terte waarin murg gebruik is. Gardner beveel in haar manuskrip (1650) aan dat murg in plaas van niervet vir amandelkoek gebruik word. In die ander sewentiende-eeuse manuskrip MSB 837 1(1) is die murg van twee bene saam met witbrood, melk, room, eiers, rooswater, neutmuskaat en dadels gebruik om 'n broodpoeding te maak. Die kok dui aan dat botter by gebrek aan murg gebruik kon word. In dieselfde manuskrip is die oesterpastei ook met 'n "goeie stuk murg" gebak.⁶ Duckitt beveel nog aan die einde van die negentiende eeu die gebruik van murg vir haar niertjiejepastei se kors aan.⁷

Volgens *De verstandige kock* (ongepagineer, 1668) het die Hollanders in die sewentiende

⁴ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 88.

⁵ KA, MOOC 8/6 no. 40.

⁶ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling.

⁷ Hildagonda Duckitt, *Diary of a Cape housekeeper*, p. 169.

eeu *Hoof-vleesch* (hoofkaas) van die kop van 'n dier (veral vark), die dermskeil en hart gemaak. Die vleis is gekook totdat dit van die bene afgeval het en is gepars nadat die bene verwyder is. Dit is koud met asyn geëet of met suurappels gestoof. As daar nie hoofkaas gemaak is nie, is die kakebene gerook. Dit is "kinnebacks hammetjies" genoem. Varkpote is vir *sult* gebruik. Die pote van ander diere is saggestoof en met 'n sous van botter, asyn en suiker bedien of dit is met Rynse wyn, botter, korente en naeltjies gestoof. Die snoet van diere is ook so berei. *De verstandige kock* het ook 'n resepte gegee "om kalfs-oore te backen."

Daar moet in ag geneem word dat *De verstandige kock* soos resepteboeke van vandag nie noodwendig 'n beeld gee van alles wat 'n groep geëet het nie, maar daarop ingestel was om **nd**we resepte of variasies van ou resepte te gee. Geen skriftelike bewys is in die beperkte Kaapse bronne gevind dat bogenoemde geregte presies so deur Van Riebeeck en sy gevolg aan die Kaap berei is nie. Dat minstens 'n variasie van die disse deur hulle berei is, getuig die *sult* wat vandag nog deur Afrikaners berei word. Dit wil voorkom of net die kop en pote van diere in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap, hetsy as warm dis of vir *sult*, saam gekook is. Volgens die tradisionele resepte wat Jannie de Villiers in Namakwaland opgeteken het, is afval aanvanklik aldaar slegs met die kop en pote gekook.⁸ Van die dele wat die vroegste deur Europeërs bewoon is, het die mense van Namakwaland baie langer in afsondering geleef as dié in die meeste ander gebiede en daarom het oorspronklike resepte moontlik daar langer behoue gebly. Uit die gebruik van Afrikaanssprekendes om nog na afval te verwys as *kop-en-pote*, selfs nadat dit gebruiklik geword het om die pens saam te kook, wil dit voorkom asof dié benaming betrekking kan hê op die manier waarop afval aanvanklik, in Van Riebeeck se tyd, aan die Kaap gekook is. In die Arabiese kookkuns is die kop en pote saam gaargemaak soos in *Ibrinj majani* of die pote is alleen soos in die resepte vir *Ak~ri* berei, terwyl die pens soos in Holland afsonderlik gaargemaak is.⁹

Boere-afval waarvoor die kop, pote **Jn** pens van 'n skaap of bok gebruik word, is waarskynlik deur die Hugenate na die Kaap gebring. Leipoldt vertel dat afval in die suide van Frankryk met sowel 'n borrie- of tamatiesous as daarsonder bedien word, m.a.w. *vaalafval*, soos dit hier te lande genoem word.¹⁰ Aangesien tamaties nog nie in die sewentiende eeu as groente in Frankryk aanvaar is nie, is tamatie-afval eers in die

⁸ Jannie de Villiers, *Namakwaland verhale-resepte*, p. 11.

⁹ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 370-371, 373.

¹⁰ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 27.

negentiende of selfs twintigste eeu in Frankyk gekook. Dié tamatieresep het ook nie deel van die Afrikaner se kookkultuur geword nie. Die gebruik om die harsings in die ruitjiespens toe te bind en saam met die afval te kook, moes dan ook van die Hugenote gekom het. Franse invloed blyk duidelik in Eene voornaame mevrouwe se *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761). Hoewel sy (anders as *De verstandige kock*) gereken het dat ryk mense nie die kop en pote van 'n dier gebruik nie, maar slegs die pens en derms wat deur die "pensvrou" skoongemaak is, het sy nietemin 'n Franse afvalresep gegee waarin die kop en pote saam met die pens gebruik is. Sy het dit *Zeeuwsch pens en hoofvleesch* genoem.¹¹ DiJ Boerekos-afvalresep is waarskynlik toe al sedert 1688 met die Franse se koms na die Kaap, hier te lande gekook.

Hoewel *De verstandige kock* nie 'n resep vir beessnoet se berJiding gegee het nie, is 'n resep vir die bewaring daarvan verskaf en kan dus aanvaar word dat dit soos varkore, varksnoet, vark- en beeswange, deel van die Hollandse kookkultuur was. Varksnoet is vandag nog in dele van Duitsland en Oostenryk 'n spesialiteitsdis en resepte vir die bereiding van sowel bees- as varksnoet is nog in die laat twintigste eeu deur Dine van Zyl in haar boek *Afval en afvalligheidjies* by ou mense opgeteken.¹² DiJ geregte en ander disse soos afval, harslag, beesverhemelte, derms en die uier van 'n koei wat sy opgeteken het, is waarskynlik soortgelyk aan geregte wat in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap berei is, maar nooit in reseptemanuskripte opgeteken is nie omdat dit eenvoudige alledaagse kos was.

Lady Anne Barnard het vertel dat die slagter na hulle aankoms aan die Kaap (1797), aanvanklik vir haar die volgende gratis gegee het: "beef rumps, tripe, piths, feet, oxheart, heads, brains, palates." Die slagter wou waarskynlik lady Anne se guns wen deur vir haar juis hierdie vleis te gee waarvan sy mense delikatesse gemaak het. Sy het later agtergekom dat die snitte op haar rekening begin verskyn het. Volgens haar woorde: "things which till I used them, were thrown away or given to the dogs only"¹³ lyk dit asof sy onder die indruk verkeer het dat die Afrikaners nie die binnegoed en afval van 'n slagding gebruik het nie. Die rede vir diJ onkunde is moontlik dat afval in daardie tyd - soos vandag nog - nie as onthaalkos beskou is nie. Resepte vir die bereiding van hierdie snitte is skaars in die oudste gedrukte Suid-Afrikaanse boeke soos diJ van Hewitt, Dijkman, Duckitt en D.J.H. Die rede

¹¹ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 16.

¹² Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 129-130.

¹³ A.M. Lewin Robinson et al (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 185.

is waarskynlik weer die eenvoud van die resepte wat mondelings oorgedra is. Resepte vir die bereiding van beesverhemelte wat blykbaar 'n besondere lekkerny was, is egter deur sowel Duckitt as Leipoldt gegee. Leipoldt meld dat die verhemelte in die twintigste eeu nog dikwels uit die kop van die bees gesny is om dit as 'n afsonderlike gereg aan te bied.¹⁴

Volgens die Hollandse resepteboeke is die pense van diere in die sewentiende eeu nie saam met die kop en pote gaargemaak nie, maar vir rolpens gebruik. Uit die resepte wat vir diJ studie beskikbaar was, lyk dit asof dit ook die geval in die Arabiese kookkuns was. Tannahill noem dat rolpens reeds in die vyfde eeu v.C. deur Herodotus by die Skitiërs beskryf is.¹⁵ Die Romein Apicius het in die eerste eeu rolpens berei en Davidson wys ook op Athenaios wat in die tweede eeu geskryf het oor die winkels in Alexandrië wat in allerlei worse, ook van afval, spesialiseer.¹⁶

Die kennis om rolpens te berei, het saam met Van Riebeeck en sy gevolg na die Kaap gekom. Aanvanklik toe daar 'n skaarste aan vleis was, het Van Riebeeck waarskynlik die Arabiese *s-khat*/*sukhtār* met peulgewasse en minder vleis vir die werkers laat berei. Resepte daarvoor verskyn in verskeie van die Arabiese manuskripte wat in Maxime Rodinson *et al* se *Medieval Arab cookery* bespreek word. Die resepte verskil wat die speserye betref. In die dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book* is saffraan, koljander, komyn, mastiek,¹⁷ peper, kaneel en gemmer gebruik, terwyl slegs koljander, kaneel en peper in die vyftiende-eeuse bourgeoise *Kit-b al-Tib-kha* voorkom. Vet vleis, rys en bietjie kekerertjies is meestal as vulsel gebruik, maar soms is frikkadelle, gestopte duiwe en gestopte klein voëltjies gebruik. In al die resepte is die gereg oornag in 'n pot met 'n digsluitende deksel gaargemaak.¹⁸

De verstandige kock se rolpens is berei deur die skoongemaakte pens van 'n dier met lang stroke maer vleis en vet, asook 'n bietjie rys gegeur met sout, peper, salie, neut en naeltjies te stop. Varkpens is met gort en vet gestop. Die pense is soms kleiner gesny en in sakkies verwerk voordat dit gestop is. Die gestopte pense is met sterk gare toegewerk nadat dit gestop is. 'n Gestopte pens is nadat dit murgsag gekook het, gepars en soms gerook. Om op

¹⁴ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes* p. 162; C. Louis Leipoldt, *Kos vir die kenner*, p. 236.

¹⁵ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 16.

¹⁶ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 165-167; Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 698.

¹⁷ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 483 noem dat dit 'n aromatiese gom is wat afkomstig is van die genus *Pistacia*.

¹⁸ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 70, 369, 473.

te dis, is skywe daarvan met of sonder krummels met appelskyfies in botter of vet gebak. Vir *De verstandige kock se Gefruyt pens*, is beesvleis en rosyne as vulsel vir die pens gebruik. Ongerolde pens is gekook, in stukkies gesny en met suurappels en korente gestoof.

Dit was nog die wyses waarop diJ geregte aan die Kaap voorgesit is toe Johanna van Riebeeck in 1710 van die Kaap na Holland gereis het. Sy het ook soms gebraaide piesangs in plaas van appels gebruik.¹⁹ Uit Johanna se noukeurige beskrywing aan haar moeder oor hoe die kos berei moet word en wat op die seereis na Holland saamgeneem kan word, is dit duidelik dat sy die Kaapse gebruike en metodes wat vir haar vreemd was, daarvoor gegee het. Dit blyk onder andere uit opmerkings soos dat gedroogde harders goed smaak met olie en asyn, hoe die rolpens voorgesit moes word, en die aanwysings vir pietersieliebatter wat vir die ingesoute vis gemaak moes word. Die Kaapse manier van bediening wat sy aanbeveel het, het grootliks gestrook met diJ van *De verstandige kock* (1668). Johanna is in Batavia gebore en haar ouers, Abraham van Riebeeck en Elisabeth van Oosten, was Hollanders,²⁰ maar sy was duidelik nie vertrouwd met die Hollandse kookkultuur wat aan die Kaap gevolg is nie. In die bespreking van rissiekos in hoofstuk 9 sal verder gewys word op die destydse verskil tussen die Kaapse koskultuur en diJ van die Hollanders in die Ooste.

Die Franse se *andouille* wat aan die Kaap *andoelie* geword het, was soortgelyk aan die Hollanders se rolpens, maar hulle het net varkvleis vir hulle andoelie gebruik. Hulle het nie net die pens nie, maar ook die dikderm gestop en het as vulsel stukkies vleis, spek, afval en geurmiddels sonder graanprodukte gebruik. DiJ dikdermworse is nadat dit gekook is met botter gesmeer en gerooster. Hierdie resep se oorsprong is blykbaar die veel ouer resep wat deur die Romein Apicius gebruik is. Hy het ook nie graanprodukte gebruik nie, maar fyngekapte vleis, harsings, kruie, neute en speserye.²¹ Dit is die Franse resep - sonder graan - wat oorwegend in uitgawes van die *Die Boerevrou(w)* in die twintigste eeu verskyn het. Kokke het blykbaar wat beskikbaar was as 'n vulsel gebruik en soms is selfs harslag in plaas van varkvleis gebruik. In Tulleken se boek is 'n rolpensresep getiteld "Haggis" wat as 'n Skotse dis voorgehou word, maar die vulsel is diJ van *De verstandige kock* en nie van harslag soos *haggis* nie. Die speserye van die ou resep van 1668 het teen die twintigste eeu

¹⁹ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 127.

²⁰ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 19, noem dat Johanna op 15 Februarie 1679 in Batavia gebore is. Abraham is in Oktober 1653 aan die Kaap en Elisabeth in 1660 te Delft gebore; C. Louis Leipold, *Jan van Riebeeck*, p. 217, noem dat Abraham en sy broer Lambertus op 15 Maart 1660 na Holland gestuur is om daar skool te gaan. Die seuns het nooit weer hulle ouers gesien nie.

²¹ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 16; Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book, Pig's stomach*, pp. 165-167.

by Tulleken verskraal tot sout en peper. Van die appels wat daarby bedien is, is geen sprake nie.²²

Om 'n afval vir die pot gereed te kry, was voordat slaghuise met moderne tegnologie afvalle vinnig kon skoonmaak, 'n taak wat maklik 'n vrou se hele dag in beslag geneem het. Die hare moes eers afgekrap word. Dit was 'n tydrowende proses, want die harige gedeeltes moes nie te lank in kookwater gehou word nie, anders het die hare vasgebrand. Nadat alle hare verwyder is, moes die kliere by die pote en kop verwyder word. Die kop moes oopgekap word om dit skoon te maak. Die neusbene en die gedeeltes bokant die oë is afgekap en weggegooi waarna die oorblywende gedeeltes deeglik gewas is.

Die pens en derms van geslagte diere moes deeglik gewas en gekrap word sodat geen beduidenis van geel daarop gewys het nie. Hoe dit in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gedoen is, is nie duidelik nie, maar in die dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book* word verduidelik dat die pens en derms met warm water en seep gewas moes word. Daarna is warm water en sitroenblare aangewend en ten slotte is met soutwater gewas totdat die binnegoed skoon was. Dit is dan binne en buite met saffraan en rooswater gesmeer. In die veertiende-eeuse *Kit-b Wasf* word 'n soortgelyke resep gegee, maar aan die begin van diJ boek word lesers aangeraai om slegs kalk te gebruik om die binnegoed van alle aanpaksels skoon te stroop en dit spierwit te laat.²³ Die metode word ook vandag gebruik, maar geen aanduiding is gevind dat in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap kennis gedra is van die metode nie.

Omdat afval met soveel sorg voorberei moes word, het mense tot in die twintigste eeu nie sommer by enigeen afval geëet nie; kieskeurige mense het die gereg slegs geëet by mense wat uiters higiënies met kos gewerk het. Lichtenstein het hoë lof gehad vir die Kaapse huisvroue se netheid, ook wanneer dit by die bereiding van kos gekom het. Die Engelse reisiger Percival wat min positief oor die Hollanders aan die Kaap te sê gehad het, het nietemin so op hulle netheid kommentaar gelewer: "Nothing can exceed the cleanliness of their floors."²⁴

Soet-suur beestong wat deesdae deur Afrikaners as 'n spesialiteitsdis beskou word, is op twee maniere deur *De verstandige kock* gemaak. Gepekelde of vars tong is met suurappels,

²² S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 157.

²³ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 70, 369, 473.

²⁴ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 82; Robert Percival, *Account of the Cape of Good Hope*, p. 116.

neut, gemmer, kaneel en bietjie suiker gestowe of dit is in vleisekstrak, rooiwyn, botter, naeltjies, gemmer, kaneel, sout, peper, suiker en asyn gestoof. Aan die Kaap sou skaaptongetjies by gebrek aan beestong op dieselfde manier deur die Hollanders berei gewees het. Skriftelike bewys is nie in die beperkte Kaapse bronne gevind nie, maar tonge is waarskynlik in die tydperk onder bespreking ook met kruie en speserye gaargemaak en dan gekrummel en pangebraai of in 'n beslag gedoop en in diepvet gebak soos sommige Afrikaners dit nog in die twintigste eeu gedoen het. Beestong is vir diJ metodes van bereiding opgesny. Oorskietong is waarskynlik soos oorskietham (kyk hieronder) vir patees gebruik. Gerookte tong is volgens Kolbe (kyk onder hoofstuk 3.2.3) koud bedien.

Harsings was geliefd by sowel die Hollanders as die Franse en die kuns om dit eenvoudig maar smaaklik voor te berei, het saam met Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom. Die gewildste maniere om harsings wat nie saam met die afval berei is nie voor te sit, was om dit oor stadige hitte in die pan gaar te maak of dit met kruie en eier te meng en lepelsvol in die pan te bak. Sommige Kaapse kokke het die harsings nadat dit skoongemaak is, eers gekook en daarna in skywe gesny. Die skywe is gekrummel en pangebak. In MSB 837 2(2) is harsingkoekies sonder krummels met gesmelte botter, pietersielie of salie gaargemaak en met die tong om die gestoofde kalfskop gerangskik.²⁵ Hewitt het 'n soortgelyke resep in 1890 opgeteken.²⁶ Uit die resepte wat Dine van Zyl in die laat twintigste eeu opgeteken het, blyk dit dat bogenoemde geregte steeds deel van sommige Afrikaners se koskultuur was.²⁷ Harsingkoekies is ook in die twintigste eeu nog in Frankryk berei.²⁸ Derms wat met harsings gestop en dan gerooster is, is reeds deur Apicius voorberei.²⁹ 'n Ou gereg wat moontlik ook aan die Kaap gemaak is, maar nie in reseptemanuskripte opgespoor kon word nie, is die Nedersaksiese gereg bestaande uit koolblare wat met harsingworsies gevul word. Apicius het harsings in sy "pottages" gebruik en 'n mens wonder of Van Riebeeck wanneer die kosnood aan die Kaap hoog was, nie die ou Romein se voorbeeld gevolg het nie.

Gebakte skaap- en bokkoppe wat vandag nog deur sommige liefhebbers van Boerekos as koningskos beskou word, kan teruggevoer word na die Arabiere wat die koppe van diere gebak het en dit as 'n feesdis beskou het. In 'n tiende-eeuse gedig spot die Egiptiese digter

²⁵ NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

²⁶ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 37.

²⁷ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 107-110.

²⁸ Kit van Tulleken (ed.), *Offal*, pp. 104-107.

²⁹ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book, Sausages* no. 1, p. 69.

Abā al-Q~sim oor 'n klomp ongenooide gaste en alles wat hulle verorber het, sodat hy armer as 'n hoender en kaler as 'n slang gelaat is. Onder die geregte wat hy noem, is gebakte boklamkoppe.³⁰ Teen 1387 was die resep reeds in Engeland bekend waar nuwe resepte gewoonlik later as in Europa beproef is, want 120 gebakte skaapkoppe was deel van die feesmaal wat die biskop van Durham aan Richard II en die Hertog van Lancaster voorgesit het.³¹ Dit is onseker of skaapkoppe in Van Riebeeck se tyd altyd saam met die pote gekook is of soms ook gebak is. *De verstandige kock* (ongepagineer) toon nie so 'n resep nie. Daar is net 'n resep om kalfsore te berei. Dit kon natuurlik 'n geval gewees het dat die resep nie geplaas is nie omdat dit as so eenvoudig beskou is. Dit is waarskynlik ook die rede waarom dit in die heel vroegste Afrikaanse resepteboeke ontbreek het, hoewel dit gereeld op die eettafels verskyn het.

Daar was by Leipoldt geen twyfel nie dat die Franse gebakte skaap- en beeskoppe van oudsher af geëet het. Hy noem in 'n artikel oor afval in *Polfyntjies vir die proe* (p. 27) dat die Franse in die suide van Frankryk 'n beeskop met vel en horings in die oond (waarskynlik 'n outydse bakoond) gebak het en dat die gereg soortgelyk was aan een wat hy in die vroeëre Transvaal in die geselskap van generaal Louis Botha (die voormalige eerste minister van die Unie van Suid-Afrika) geëet het. Lady Anne Barnard het in 1798 vertel dat hulle na 'n oggend se jagtog, deur hulle gasvrou die oorskiet van die vorige aand se wild en kalfsbraad opgedis is en daarby ook 'n kalfskop "the head of which was served up as it is the Custom here entire with horns and its own set of teeth. All was good however."³² Sy het geskryf dat die kop nie met soveel vet as in baie ander huishoudings voorberei is nie. Die koppe van diere is aanvanklik, soos Leipoldt vertel het, met die hare aan in die oond gebak. Die harige vel is dan met 'n skerp messie afgeslag waarna die kop gereed was om te eet. Die kop kon ook sonder die hare gebak word wat 'n aantreklike bruin en minder vetterige produk sou lewer. Dit is blykbaar wat Barnard geëet het. Toe stowe meer algemeen geword het, en buite oonde skaarser, is die horings van koppe wat heel gebak is, afgekap omdat die oondspasie te klein was. Barnard het vertel dat die gasvrou met hulle vertrek van die Van Reenens se plaas af waar hulle die kalfskop geëet het, die oorskiet van die kop vir hulle as padkos saamgegee het. Haar kommentaar, "We had now eat [*sic*] it up

³⁰ Charles Perry, Elements of Arab feasting, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 229.

³¹ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 105.

³² A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 349. *Entire* is deur Barnard onderstreep.

from horn to Tail [*sic*]",³³ dui daarop dat beesstert of dan in diJ geval k<lfstert, ook aan hulle voorgesit is. Anita Feyl wys daarop dat die metode om koppe van diere heel gaar te maak, uit 'n Middeleeuse mode van vertoon gespruit het. Sy noem dat die Duitse kok Rumpoldt (1581), hoofkok van die keurvors van Mainz, ook 'n heel oskop gaar gekook het.³⁴

Gestoofde kalfskop wat as 'n besondere lekkerny aan die Kaap beskou is, se resep het moontlik ook met die Hugenate na die Kaap gekom, want in Frankryk is dit steeds 'n fynproewersdis, terwyl 'n resep daarvoor in *De verstandige kock* ontbreek. Resepte vir gestoofde kalfskop verskyn in twee agtiende-eeuse Kaapse reseptemanuskripte in die Leipoldt-resepteversameling in NABIK. In MSB 777 1(1) is die kop in Madeira-wyn gestowe voordat dit gebak is. Hewitt (1890) het ook diJ resep vir gestoofde kalfskop gegee. Dit is voorgesit met skyfies suurlemoen en harsingkoekies³⁵ soos in MSB 837 2(2) (kyk hierbo onder harsings) voorgeskryf is. Dine van Zyl het nog in die twintigste eeu 'n resep vir gestoofde kalfkop met sjerrie as geurmiddel opgeteken.³⁶

In party latere manuskripte verskyn die dis onder die naam *Nagemaakte skilpad*. Ayto gee 'n verduideliking vir die eienaardige naam. Hy wys daarop dat die groen Wes-Indiese waterskilpaaie se vleis en die sop wat daarvan gekook is, in die agtiende en negentiende eeu as luukse geregte beskou is. Aangesien dit so duur was dat slegs die aristokrasie en rykes dit kon bekostig, het die gewone mense kalfskop in plaas van skilpadvleis gebruik. Die gestoofde vleis en sop is dan in groot skilpaddoppe bedien.³⁷

Kalf- en varkore was en is vandag nog gesogte lekkernye in Frankryk. Die ore is sag gestoof en dan gebak. Soms is dit eers met 'n geurige vulsel gestop voordat dit gebak is. Die ore is ook met groente gestowe.³⁸ Dit moes ook in Holland die geval gewees het, anders sou *De verstandige kock* en *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* nie resepte daarvoor gegee het nie. Laasgenoemde beveel aan dat die saggekookte ore in 'n beslag gedoop en dan in botter gebak word.³⁹ Ore moes dus vanaf die ontstaan van die verversingspos tot 1806 aan die Kaap berei gewees het. Hoewel die geregte vandag by die

³³ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 360.

³⁴ Anita Feyl, *Das Kochbuch Meister Eberhards*, p. 27.

³⁵ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 36-37.

³⁶ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, p. 28, *Warm kalfkopvleis*.

³⁷ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 221.

³⁸ Kit van Tulleken (ed.), *Offal*, pp. 92-95.

³⁹ Anoniem, *De verstandige kock* is ongepagineer; Eene voornaame mevroue, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, Aanhangsel, p. 59 no. 10.

meeste Afrikaners onbekend is, dui resepte vir gebakte, geroosterde, gevulde en gestoofde ore asook ore in bredie wat Van Zyl in die twintigste eeu opgeteken het, dat daar nog mense is wat dit ken.⁴⁰

Met die vleisskaarste gedurende die vestiging van die verversingspos aan die Kaap, sou derms ongetwyfeld 'n deel van die koskultuur gevorm het. Die gebruik van derms is deur Van Zyl in die twintigste eeu onder Afrikaners opgeteken. Vetderm op die kole gebraai of met lewer gestop (pofadder) is vandag nog gewild, maar die gebruik van die dunderm en slukderm as geregte is vir baie mense vreemd. Die geregte sou stellig nie in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap versmaai gewees het nie. Van die geregte wat deur Van Zyl opgeteken is, is reeds in die Romeinse tyd berei.⁴¹ Dundermgeregte is vandag, volgens Ayto, nog in dele van Frankryk en die suide van die V.S.A. fynproewersdisse.⁴²

Die dundermgereg waarvan Ayto praat, is die Franse *andouillettes*. Van Zyl het nie die gereg soos dit hier onder bespreek word onder Afrikaners opgeteken nie, maar sy gee 'n beskrywing van mev. K. Julies van Robertson van hoe haar pa vir hulle die dunderm gevlJg het voordat dit op die rooster gebraai is.⁴³ DiJ gevlegte derm het moontlik ontstaan uit die gereg wat die Hugenote na die Kaap gebring het. 'n Resep daarvoor kom nie in die vroeë reseptemanuskripte voor nie. In *Die Boerevrou(w)* waarin wel andoelieresepete verskyn het, kon ook geen resep daarvoor opgespoor word nie. Dis nie verbasend nie, want hoewel die resep baie eenvoudig is, is die metode van bereiding ingewikkeld en moeilik om mondelings oor te dra. Dit is moontlik die groot rede waarom diJ resep uit die Afrikaners se kookkuns verdwyn het.

Volgens *Time-Life* se publikasie *Offal* waarin die voorbereiding van die gereg geïllustreer word, word sowel die vet- as dunderm vir die gereg gebruik. Die derms word skoongemaak, omgedop en apart in asynwater geplaas wat vir 'n uur kort-kort met skoon asynwater vervang word. Daarna word dit gesout. Die dunderm word in die lengte deurgesny en oornag in 'n marinade van groente, kruie en wyn gelaat. Die derms wat in die lengte gehalveer is, word in lang stukke gesny en in los sirkels gerol. 'n Toutjie word op een plek geknoop om elke sirkel aanmekaar te hou. 'n Paar repe varkspek van ongeveer

⁴⁰ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 131-134.

⁴¹ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 98-106; Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 63, 67-71.

⁴² John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 75.

⁴³ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 100-101.

5 mm wyd en 30 cm lank wat in pietersielie en knoffel gerol is, word in so 'n sirkel geplaas en daarna word die sirkelvormige derm in 'n figuur agt daaromheen gedraai voordat die kok met die toutjie se punt in die hand, een van die stukke vetderm (10 cm langer as die spek) daaroor omdop sodat die vetkant van die vetderm buite is. Die toutjie word verwyder voordat die ente van die vetderm netjies na binne gevou word. Die wors word geprik en vir 'n paar uur in die marinade geosjeer totdat dit sag is. Dit word daarna op die rooster gebraai.⁴⁴

Hoewel Van Riebeeck dit nêrens noem nie, moes hy en sy mense die gereg wat vandag nog van die skrotum van lammers berei word en as *peertjies*, *lammerkos* of *karoo-oesters* bekend staan, reeds van 1652 af aan die Kaapse geëet het. Tydens die vleisskaarste aan die Kaap is dit ondenkbaar dat Jnige vleis weggegooi sou word en geregte wat van skrotum berei is, kom al 'n lang pad met die Westerse beskawing saam. Die Romeine het dit geëet⁴⁵ en die Hollanders het skrotum as voedsel geken soos blyk uit die resep vir die olipodrigo hutspot wat hieronder gegee word. Sowel Mentzel (1733-1741) as die Sweedse botaniste Sparrman en Thunberg wat in die sewentigerjare van die agtiende eeu aan die Kaap was, het na die gebruik van skrotum as voedsel aan die Kaap verwys. Thunberg het vertel hoe die boere kalwers en lammers gekastreer het en dat "The scrota of sheep were sometimes served up at the table and tasted very well, but were apt to rise in the stomach." Sparrman het die gereg by "Agter Bruntjes-hoogte" geëet en dit so beskryf: "Among other delicacies, we were entertained on the 3rd of January [1773] with a dish, as delicious as it was singular, taken from a couple of score of calves which had been castrated that day. The women too ate of this dish without blushing."⁴⁶ *Peertjies* wat met 'n suur sousie berei is, word vandag nog deur sommige mense as 'n delikatesse beskou.

Die gebruik van 'n koei se uier as kos val vandag vreemd op, maar diJ ryk dis wat ook deur Apicius in die tyd van Christus gebruik is,⁴⁷ moes van 1652 tot 1806 aan die Kaap berei gewees het, want aan die begin van die twintigste eeu was dit nog 'n bekende gereg op plase waar beeste geslag is. Dit was kennelik 'n te eenvoudige dis om op te teken en elke kok het sy eie resep gehad wat mondelings van geslag tot geslag oorgedra is. Van Riebeeck

⁴⁴ Kit van Tulleken (ed.), *Offal*, pp. 86-88.

⁴⁵ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book, Minutal Apicianicum*, p. 109.

⁴⁶ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape...* III, p. 102; Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia...*I, p. 156; Anders Sparrman, *A voyage to the Cape of Good Hope 1772-1776*, II, p. 134.

⁴⁷ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 101 no. 14, 157-159 II nos. 1, 2.

het toe hy op 24 April 1652 berig het oor die seekoei wat hulle geskiet het, genoem dat sy mense so lekker daaraan geëet het, omdat die vleis "van goede smaecke was, lopende de melck uijt de uijren". Die beskrywing van die dier se uier was stellig 'n aanduiding dat dit gaargemaak is. Van Zyl het nog in 1983 resepte vir skywe gesmoorde uier met sampioene, wortels, wyn en kruie, heel gestoofde en skywe pangebakte uier, opgeteken;⁴⁸ 'n bewys dat dit eens deel van Boerekos was. Apicius se metode om 'n uier heel in die oond te bak, is ook onder Van Zyl se resepte, maar Van Zyl se resepte is vir bees- en kalfuiers terwyl Apicius varkuiers gebruik het.

Hanekamme en hoenderpote was deel van die sewentiende-eeuse Hollandse kookkultuur wat deur Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gebring is. In *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) verskyn 'n opgesmukte hoenderafvalresep onder die naam *Pastey in een schotel* wat waarskynlik reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gemaak is. Daarin is 'n paar hoenders of duiwe, worsies, frikkadelletjies, sweserike, artisjokke, voëlnessies, sampioene en die pootjies, vlerkies en kamme van pluimvee gebruik. In dieselfde boek verskyn *De verstandig kock* se *Kiecken-pastey* onder die naam *Kieke pastey*. Dit is met hanekamme, sweserike, lampootjies, artisjokke en sampioene berei.⁴⁹ DiJ variasies op die gebruikelike manier om kamme en pote vir alledaagse kos te stowe, is op soortgelyke wyse reeds deur Apicius berei.⁵⁰ Van Zyl se boek toon dat gestoofde kamme en pote van voëls tot in die twintigste eeu nog deel van baie Afrikaners se koskultuur was.⁵¹ Die onbedrewe kok is nie deur die ou resepteboeke ingelig oor hoe die pote in 'n vlam gehou moes word totdat die vel blase vorm en dit verwyder kon word nie. Daar is aanvaar dat kokke bekend was met die wyse waarvolgens dit gedoen moes word.

5.2 Harslag

Harslag dui volgens *HAT* op die ingewande van 'n geslagte dier wat in die borsholte voorkom. Dit sluit in die hart, longe, slukderm en gorrel. Vir hierdie bespreking is die lewer, niere, milt en sweserik ook as harslag gereken.

Gebakte lewer, lewer op die rooster gebraai, lewerkoekies, lewerwors, lewer in netvet, stukkies lewer in spek gerol en lewer in suursous is deel van tradisionele Boerekos wat in

⁴⁸ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 134-135.

⁴⁹ Eene voornaame mevroue, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, pp. 38, 30.

⁵⁰ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 119.

⁵¹ Vgl. Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 147-148.

die sewentiende eeu uit Europa gekom het en tot aan die begin van die twintigste eeu deur Afrikaners berei is.

Die enigste lewerkoekieresep in die genoemde Kaapse reseptemanuskripte kom voor in MSB 837 1(1) van 1670 in die Leipoldt-resepteversameling in NABIK. In diJ resep is gerasperde gaar lewer in plaas van die hedendaagse fyngemaalde rou lewer gebruik. Die gaar lewer is gerasper nadat dit koud was. Daarna is vet, broodkrummels, foelie, neut, naeltjies, suiker, sout, peper en eiers bygevoeg voordat die "lewerpoedings" in die pan gebak is. 'n Soortgelyke resep kom voor in die genoemde sewentiende-eeuse Amerikaanse reseptemanuskrip (kyk onder 4.4), maar diJ lewerpoeding bevat room in plaas van vet en is as een gereg gaargemaak. Die speserye in die twee resepte verskil ook. In die Amerikaanse resep is kaneel, naeltjies, ambergrys en rooswater gebruik.⁵² Anders as in die Kaapse lewerpoedingresep, word in diJ resep 'n aanduiding gegee van die hoeveelhede lewer en suiker. Vir ongeveer vier koppies gerasperde lewer is twee koppies suiker gebruik. Dit moes 'n baie soet gereg gewees het. Die baie suiker en ambergrys toon dat dit 'n Middeleeuse en dus veel ouer resep as diJ van die Kaap is waar suiker gewoonlik saam met die speserye genoem is en die hoeveelhede stellig ooreengestem het. Die gebruik aan die Kaap was waarskynlik reeds in Van Riebeeck se tyd soos in die twintigste eeu, om suiker soos speserye in klein hoeveelhede in vleisresepte te gebruik, want in *De verstandige kock* is genoem dat dit opsioneel was. Die uitsondering waar meer suiker gebruik is, was vir soet-suur vleis- of visresepte. Die Kaapse lewerpoedingresep is moontlik 'n aanpassing van 'n soortgelyke Middeleeuse resep. Ambergrys wat in bogenoemde Amerikaanse resep voorkom, kom ook in die sewentiende-eeuse Kaapse reseptemanuskripte voor. Dit was tydens die Middeleeue gewild as geurmiddel in kos en is nog in die sewentiende eeu deur kokke soos La Varenne gebruik. Volgens WAT is ambergrys die afskeiding van die ingewande van die potvis ('n walvis), wat in die see of op die strand gevind word en vroeër in die reukstofnywerheid en kos gebruik is.

Lewerpoeding het uit Boerekos verdwyn, maar dit lyk of dit die oorsprong van die hedendaagse *balkenbrij* van Nederland is. Volgens die resep vir *balkenbrij* wat me Riet Kooiker van 'n slagter uit Nederland verkry het, word dit deesdae met lewer, vars spek, varkvet, sout, peper, neut, naeltjies en broodmeel berei. Die spek word in dobbelsteentjies gesny en saam met die lewer vir 'n uur gekook waarna die lewer gemaal word. Die varkvet

⁵² Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, pp. 105-106.

word uitgebraai en sowel die vet as die kaining word by die gaar lewer in die pot met die spek gevoeg. Die broodmeel word bygeroer totdat "de lepel regtop in de brij kunnen blijven staan". Die mengsel word op die vuur geprut tot dit gaar is en daarna in houers geskep en vir vier en twintig uur op 'n koel plek gelaat. Dit word in plakies gesny en in vet gebak voordat dit op 'n sny brood voorgesit word.⁵³ 'n Soortgelyke resep wat nie in die eerste uitgawe van 1906 verskyn het nie, kom in die derde uitgawe van die *Oranje kook-, koek- en recepten-boek* (1913) onder die naam "Lever in Oatmeal" voor, maar die speserye het verskraal tot slegs sout en peper en die mengsel is in 'n doek (soos poeding) gekook. Dit is koud voorgesit en die oorskiet is soos *balkenbrij* in skyfies gesny en in vet gebak. Resepte vir lewerwors kom in al drie uitgawes van diJ boek voor.⁵⁴ Die verlies van speserye in diJ boek se lewerworsresep teenoor die ou Hollandse resep van 1668 wat hieronder bespreek word, val soos in die *balkenbrij* op, want slegs sout en peper is gebruik. Engelse invloed op die Kaapse kookkultuur is in diJ resepte nie beperk tot speseryeverlies nie. D.J.H gebruik, soos Tulleken na haar, die Engelse woord *oats* vir hawermeel. Dit skep die indruk dat die Britte hawer na die Kaap gebring het, maar hawer is reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gesaai en Mentzel het teen die middel van die agtiende eeu genoem dat die hawer net voor Kersfees aan die Kaap geoes is.⁵⁵

Die resepte vir lewerwors van *De verstandige kock* van 1668 (ongepagineer) en *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1671) bevat nie suiker soos die sewentiende-eeuse lewerpoeding wat hierbo bespreek is nie.⁵⁶ *De verstandige kock* se resep het uit varklewer, varkreusel, korslose witbrood, eiers, sout, peper, foelie, neut en naeltjies bestaan. Die lewer is gekook en gerasper wanneer dit koud was. Behalwe vir suiker wat ook daarin voorkom, is dit dieselfde bestanddele en metode wat voorgeskryf is in die Kaapse manuskrip wat hierbo genoem is, maar in die manuskrip is toe 'n kortpad gevolg en pangebakte koekies is berei, terwyl *De verstandige kock* se brood tot 'n pap gekook is voordat die lewermengsel bygevoeg, in derms gestop en vir 'n uur geprut is. Vir 'n kok wat slegs 'n bietjie lewer gehad het, was dit baie makliker om koekies daarvan te maak.

In *De verstandige kock* is ook 'n resep vir gortwors waarin genoem word dat beeslewer in plaas van varklewer gebruik kan word. 'n Groot hoeveelheid lewer is waarskynlik sedert

⁵³ Persoonlike inligting: me Riet Kooiker, Summerville-laan, Port Elizabeth, 5 Julie 2003.

⁵⁴ D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten boek* (1913), p. 12 no. 73, 15 no. 89; Eerste uitgawe (1906), p. 11 no. 64 (*Leverworst*). Die eerste uitgawe van hierdie boek is as verwysing gebruik, tensy dit soos hier anders aangedui is.

⁵⁵ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 165.

⁵⁶ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, pp. 6-7.

Van Riebeeck se tyd aan die Kaap as lewerwors verwerk, want dit was makliker om die wors vir 'n paar dae op te hang as om dit as lewerpoeding (*balkenbrij*) in 'n houer te bêre. Met die groot aanvraag na eiers deur die skepe, is *De verstandige kock* se resep moontlik reeds vroeg aan die Kaap sonder eiers gemaak in navolging van *balkenbrij* wat volgens Van Dale 'n Gelderse dis was wat bestaan het uit die vleis van 'n varkkop en ander vleisafval, vet, bloed, kruie, korente, rosyne en bokwiet.⁵⁷ Laasgenoemde resep wat deur Leipoldt *pannas* genoem is, kom in sy *Polfyntjies vir die proe* voor en is in Alberts se *Die Noordweste se beste* herhaal.⁵⁸

Lewerwors wat op diJ manier, maar soms met ander speserye berei is, was waarskynlik tot 1806 deel van die Afrikaners se koskultuur. Dit is tot in die eerste kwart van die twintigste eeu gedurende die winter gemaak wanneer dit varkslagtyd op plase was. 'n Resep verskyn selfs nog in die 1937-uitgawe van S. van H. Tulleken se resepteboek, maar die tradisionele varklewer is in diJ resep deur beeslewer vervang.⁵⁹ Die min resepte daarvoor wat in Van Zyl se boek verskyn, dui daarop dat lewerwors vir baie Afrikaners 'n vreemde dis geword het.

Die Afrikaners se soet-suur lewer is soos die meeste ander tradisionele lewergeregte reeds deur die Romeine berei.⁶⁰ 'n Variasie op diJ resep is *Arm man se lewer* wat vandag nog in Suid-Italië gemaak word. In diJ resep word lewer deur ryp pampoen vervang. 'n Variasie van hierdie pangebreaide pampoen is ook aan die Kaap berei. Dit word in hoofstuk 6 bespreek. Johanna van Winter wys op die resep vir soet-suur lewer (*Leverpeper*) in die veertiende-eeuse Suidduitse boek *Das Buoch von guoter Spise*.⁶¹ Daar is twee resepte, maar dit was die resep met die soet-suur sous van brood, heuning en asyn wat aan die Kaap gevolg is en nie die ander resep wat geen asyn bevat het nie. Die gereg het tot diep in die twintigste eeu deel van die Afrikaners se kookkultuur gebly. Hoewel die gereg as *Lewer in suursous* bekend staan, het dit 'n soet-suur smaak.⁶² Henriette Davidis se resep wat ook in *Offal* aangehaal word, het in plaas van heuning - wat gebruik is toe suiker baie skaars en duur was - 'n eetlepel stroop of suiker op twee eetlepels asyn gebruik.⁶³ Die meeste Afrikanerkokke het teen die twintigste eeu suiker gebruik, maar in die tydperk onder

⁵⁷ Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*.

⁵⁸ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 51; Nellie Alberts, *Die Noordweste se beste*, p. 15.

⁵⁹ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 115.

⁶⁰ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 169, 171 (XII, *Liver and lights*).

⁶¹ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 112.

⁶² Vgl. Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, p. 62.

⁶³ Kit van Tulleken, *Offal*, p. 121, *Gedämpfte Leber*.

bespreking het suikerbosstroop waarskynlik soms as plaasvervanger vir die heuning in die ou resep gedien.

Die Afrikaners se benaminge vir lewer in netvet en lewer in vetderm verskil van streek tot streek. Die bekendste name is onderskeidelik *skilpadjies* en *pofadder*. Die Romeine het reeds diJ geregte berei.⁶⁴ 'n Vyftiende-eeuse Duitse resep vir *Kalfslewer in netvet* verskyn in *Das Buoch von guoter Spise*.⁶⁵ Henriëtte Davidis het nog in die negentiende eeu kalfslewer fyngemaak, dit met spek, korente, eiers en beskuitkrummels gemeng en in netvet toegevoeg in die pan gebak.⁶⁶ Daar was waarskynlik in daardie stadium nog Afrikaners wat 'n soortgelyke resep gebruik het, maar die resep sonder korente en eiers moes die bekendste gewees het om tot in die twintigste eeu te oorleef. Vir die hedendaagse Nederlander is bogenoemde resepte van Romeinse oorsprong onbekend, maar dit is nog deel van Boerekos.

In Hewitt se boek (1890) is twee resepte vir nagmaakte ganslewerpatee opgeteken. Beide resepte is van kalfslewer, baie uitgebraaide skaapvet, botter, neut, foelie, naeltjies, wonderpeper, cayennepeper, sout en ansjovis berei. Resep nommer twee bevat ook truffels en kalfstong. DiJ resepte is moontlik 'n aanduiding dat die Hugenate die beroemde dis aan die Kaap berei of nageboots het.⁶⁷

Die meeste niertjieresepte van die Afrikaners soos geroosterde en pangebakte niertjies, niertjies in netvet, soet-suur niertjies, vleis-en-niertjiepastei, vleis-en-niertjies met kluitjies waarin van die niere se vet gebruik is, moes reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap berei gewees het. Die resepte is so eenvoudig dat dit soos ander alledaagse resepte kennelik nie neergeskryf is nie in 'n tyd toe die opteken van resepte 'n rare verskynsel was. Die resepte in Van Zyl se boek⁶⁸ is waarskynlik sedert 1652 tot in die twintigste eeu mondeling aan die Kaap oorgedra.

Die vroegste resep vir soet-suur niertjies wat gevind kon word, is diJ van Bartolomeo Scappi wat in 1570 in sy *Opera* verskyn het. Die niertjies is met die niervet gespitsbraai en daarna fyngekap met kruisement, pimperl ('n effe bitter kruid) en vinkel. Daarna is peper, naeltjies, kaneel, neut, suiker, eierdooiers, groengranaatsap of asyn en baie sout bygevoeg.

⁶⁴ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, *Pigs liver* no. 2, p. 159, *Sausages*, p. 63.

⁶⁵ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 123.

⁶⁶ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 75.

⁶⁷ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 49.

⁶⁸ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 74-83.

Die mengsel is op geroosterde brood geplaas wat in 'n pan toegemaak is voordat dit verhit is met kole bo-op en onder die pan totdat die sous in die brood getrek en die mengsel geset het. Suiker, kaneel en granaatsap is voor bediening oorgesprinkel.⁶⁹ Hierdie is een van die resepte wat Anne Willan met presiese mate aangepas het. Moontlik is 'n soortgelyke spesiale dis in Van Riebeeck se tyd toe asyn nog skaars was, met granaatsap aan die Kaap berei. Vir die aldagse resep is waarskynlik 'n goedkoper resep met meel en nie eierdooiers nie as verdikker gebruik. Dit is ook die resep wat tot in die twintigste eeu in Boerekos oorleef het, maar teen daardie tyd het meer as die eiers en granaatsap in diJ resep verlore gegaan. Scappi se kruie en speserye het naamlik tot neut en pietersielie verskraal.

Van die min resepte wat in die vroeë tyd opgeteken is, is die Romein Apicius se resep vir niertjies wat soos lewer in netvet gebak is.⁷⁰ Die Franse resep om die niervet af te skil sodat 'n dun lagie op die nier agterbly waarna dit stadig in 'n toe pan gestowe is of deurgesny en op die kole gerooster is, is vandag haas onbekend by Afrikaners. Tog is 'n soortgelyke resep in die twintigste eeu nog deur Van Zyl by oom Piet Kriel van Woodstock opgeteken⁷¹ - 'n bewys dat dit eens deel van die koskultuur was.

Duckitt se resep vir niertjiepastei is waarskynlik die resep wat van 1652 tot 1806 aan die Kaap gebruik is. Wanneer die gesin groot was, is die niere aangevul met vleis. Die gesinne in die agtiende eeu was gewoonlik groot en die slawe het ook soms van die tafel af kos gekry. Die bekendste resep in baie huise was dus diJ waar die niere saam met vleis gestowe is. In Duckitt se resep is die niertjies met hulle vet gemaal, maar voor die koms van vleismeule sou dit soos in Tulleken se resep in stukkies opgesny gewees het.⁷² Duckitt het die niere met sout, peper, gekapte kruie, naeltjies, neut, hardgekookte eiers, wyn en 'n bietjie vleisekstrak in 'n tertkors gebak. Sy gee ook resepte vir gesmoorde en geroosterde niertjies. Vir laasgenoemde verduidelik sy dat 'n pen deur die niertjies gesteeek moet word sodat dit nie opkrul in die braaiproses nie.⁷³

Haksel (ook genoem suurkos of harslagkos) was sedert Van Riebeeck se tyd tot in die twintigste eeu bekende slagdagkos vir Afrikaners. Haksel is die harslag van 'n dier wat met speserye en asyn gekook is en daarna in stukkies gesny is. Dit is teruggeplaas in die sous

⁶⁹ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 47.

⁷⁰ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 167.

⁷¹ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, p. 80.

⁷² S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 119.

⁷³ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, pp. 169, 128.

wat dan verdik is. Die hele harslag - die lewer, niere, milt, soetvleis, hart, slukderm en longe - of slegs 'n gedeelte van die harslag kon gebruik word. Die gereg met sy verskillende soorte vleis wat saam gebruik word, is waarskynlik van die Arabiere afkomstig en is in die sewentiende eeu in sowel Holland as die res van Europa en die Engelse gebiede berei. Haksel is herkenbaar in die veertiende-eeuse *Muossleber* se resep in *Van soeter cokene*. In daardie tyd het dik snye brood nog vir arm mense as borde gedien en die dis is dus baie dik sodat dit nie van die brood afloop nie. In hoofstuk 2 is daarop gewys dat aan die Kaap reeds borde of 'n gemeenskaplike eetskottel (vir die werksmense) gebruik is. Dit was dus nie nodig om die dis so dik te maak nie. Om die dis te rek, is dit moontlik tydens die kosskaarste in Van Riebeeck se tyd doelbewus nie so dik gemaak nie en is die omelet bo-op die veertiende-eeuse gereg waarskynlik ook weggelaat, want die gereg wat tot in die twintigste eeu oorleef het, was dunner as die veertiende-eeuse gereg en is sonder eier bedien.

Die vulselresep in *Larousse gastronomique*⁷⁴ vir Skotse *haggis* ('n gereg wat soortgelyk aan rolpens is), is dieselfde as diJ wat vir haksel in baie Afrikanerhuise tot in die twintigste eeu gebruik is. Moontlik is haksel ook in die periode 1652 tot 1806 deur sommige Afrikaners as vulsel vir rolpens aangewend. Die benaminge *haksel* en *haggis* kom waarskynlik uit die Franse *hachis* wat afgelei is van die werkwoord *hacher* wat beteken om op te kap. Die Hollanders het waarskynlik 'n soortgelyke benaming gehad, as 'n mens in ag neem dat hulle praat van "fijngehakt vlees". Haksel wat tot in die helfte van die twintigste eeu nog welbekend was, het in die stede van die spyskaart verdwyn, moontlik omdat soveel soorte vleis nodig is om dit te berei. In Dine van Zyl se *Afval en afvalligheidjies* (p. 93) is 'n resep vir haksel wat in netvet gebak is. DiJ Arabiese resep word ook in die Balkan berei en staan daar as *Maidens breasts* bekend.⁷⁵

Van Riebeeck en sy mense sou sweserik aan die Kaap op dieselfde manier gaargemaak het as wat die gebruik in die sewentiende eeu in Europa was. Dit is as 'n gereg op sy eie bedien, maar is ook vir verskillende disse saam met ander vleis aangewend. Davidis het sweserik saam met tong, beesverhemeltes en sampioene in nagemaaakte skilpadpastei gebruik. Sy het dit ook as vulsel vir klein pasteitjies sowel as in haksel en ander gemengde vleisresepte aanbeveel.⁷⁶

⁷⁴ Prosper MontagnJ, *Larousse gastronomique*, p. 479.

⁷⁵ Maria Kaneva-Johnson, *The melting pot*, p. 198.

⁷⁶ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 99.

Sweserik is die benaming vir die timus- en alvleesklier van diere. Die gewildste is diJ van kalwers. Die langwerpige timusklier in die nek van jong diere word kleiner namate die dier groei. Kokke verkies die ronde sweserik wat ook as die maagsoetvleis of pankreas bekend staan. By die Afrikaners het sweserik tot in die twintigste eeu as die soetbroodjie of soetvleis bekend gestaan.

Sweserik bederf vinnig en moet soos harsings gou benut word nadat die dier geslag is. Omdat die weefsel so sag is, is sweserik ook as geskik vir pasiënte beskou en is dit vir diJ doel soms met of sonder groente gestowe. Dit kom voor of die reseep in die Kaapse manuskrip van 1670 vir pasiënte gebruik is. In diJ reseep word onder andere knoffel, pietersielie, vinkelbolle, anys en ambergrys met sweserik gestoof.⁷⁷

In Frankryk waar sweserik as gereg steeds gewild is, is die klassieke manier van bediening met of sonder krummels in botter gebraai met 'n suringsous. Dit was moontlik ook die manier waarop Van Riebeeck en sy mense meestal diJ vleis as 'n gereg op sy eie berei het en wat tot in 1806 aan die Kaap gebruik is. Sweserik was aan die begin van die twintigste eeu nog 'n bekende dis onder Afrikaners, maar word vandag slegs in enkele restaurante as 'n delikatesse aangebied en baie Afrikaners ken nie meer die gereg nie.

Disse van die harte van diere is nie deur die sewentiende-eeuse kokke van Europa versmaai nie. Davidis het ook soos *De verstandige kock* die hart van die slagding saam met die kop vir hoofkaas gebruik.⁷⁸ Afgesien van diJ gebruik is die harte van jong diere waarskynlik ook sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap - soos in Europa - pangebak, oor die kole gerooster, gevul en gepotbraai en as deel van die haksel aangewend terwyl die harte van ou diere gestowe is soos dit tot aan die begin van die twintigste eeu nog gedoen is. Die verskeidenheid resepte vir die bereiding van harte wat Van Zyl nog in die twintigste eeu opgeteken het,⁷⁹ getuig daarvan dat dit deel van die Afrikaner se koskultuur was. Hewitt wat die eerste boek met Boerekosresepte uitgegee het, het 'n reseep vir kalfslewer met 'n vulsel van broodkrummels, gekapte niervet, marjoram, sout en peper gegee. Die hart is in 'n pot geplaas met afwisselende lae spekskyfies en skywe kalfslewer daaromheen geplaas. Gekapte uie, marjoram, sout, peper en bietjie meel is oor elke laag gesprinkel. 'n Halwe koppie water is bygevoeg voordat die pot in die oond geplaas is.⁸⁰ Duckitt se reseep vir

⁷⁷ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 837 I (I).

⁷⁸ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 75.

⁷⁹ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 84-88.

⁸⁰ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 28.

skaapharte het 'n soortgelyke vulsel gehad, maar tiemie en salie is as geurmiddels gebruik. DiJ harte is gepotbraai.⁸¹

In die agtiende-eeuse Sanderson-manuskrip is 'n resep vir kalfhartpatee waarvoor die opgesnyde hart in botter gebraai en in soetwyn met naeltjies, foelie, peper en sout sag gestowe is. Die harde dele is verwyder voordat die vleis in 'n marmervysel fyngestamp is met ekstra botter en van die sous waarin dit gestowe het. Dit is daarna in 'n houër met die gebruikelike uitgebraaide botter daarvoor bewaar.⁸² Harte was nog tot in die eerste kwart van die twintigste eeu 'n welbekende dis op Afrikaners se tafels, maar soos ander afval- en harslagresepte wat vroeër meestal goedkoop was, het dit in Suid-Afrika met sy volop vleis, as gevolg van snobisme gouer uitgesterf as in Europa waar elke stukkie vleis vandag nog benut word.

5.3 Kerrievleis

Daar is vir meer as 'n eeu verkeerdelik aanvaar dat die kuns om kerrievleis te berei deur Oosterse slawe na die Kaap gebring is. Die bereiding van kerrievleis was soos kerrievis (kyk onder hoofstuk 4.4) reeds bekend in Holland toe Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom het.

De verstandige kock (ongepagineer) se resep getiteld "Om leckere pot-pastey te maken" toon dat die Hollanders toe Van Riebeeck en sy mense in 1652 na die Kaap gekom het, gewet het hoe om kerrievleis te berei. Die Italianers was waarskynlik die eerste Europeërs wat diJ kuns by die Arabiere geleer het. *De verstandige kock* se potpastei is geen pastei nie, maar gewone soet-suur kerrievleis (pienangkerrye) met naeltjies, neut, gemmer, kaneel, gedroogde lemoenskil en saffraan wat sonder 'n kors berei is. Die surigheid is van Rynse wyn en die soetigheid van suiker, korente en pruime verkry. Volgens die resep moes die pruime nie bygevoeg word indien die gereg bewaar moes word nie.⁸³ Voordat die Kaapse vrugtebome genoeg vrugte gelewer het, is die vrugte moontlik deur stroop of suiker en die wyn deur tamaryn vervang.

As 'n mens tussen die reëls lees, lyk dit of goeie kokke tog nog na die Tweede Britse Besetting hulle eie kerriepoeier gemeng het, maar dat hulle die geheim aan niemand buite

⁸¹ Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, pp. 48-49.

⁸² NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(1).

⁸³ Verdere kommentaar op diJ resep word in hoofstuk 9 gelewer.

die gesin verklap het nie. Hewitt was blykbaar nie daarvan bewus nie en het Cartwright se kerriepoeier wat vandag nog hier te lande op die winkelrakke verskyn, vir verskeie Kaapse geregte voorgeskryf. Die resepte wat sy van Afrikaners gekry het, se eindresultaat het klaarblyklik verskil van die kerriegeregte wat sy by die skenkers van die resepte geëet het, want die resep getiteld "A real Cape curry" wat met kaptein White se kerriepasta in plaas van Cartwright se poeier berei is, toon dat sy nog na die rJgte Kaapse kerrieresep gesoek het.⁸⁴

Bobotie het reeds met die Hollanders na die Kaap gekom, maar die oorspronklike Kaapse naam vir bobotie het in die vergetelheid versink. Skriftelike bewyse dat dit sedert Van Riebeeck se koms aan die Kaap berei is, ontbreek weens beperkte Kaapse bronne en die eenvoud van die resep wat soos ander eenvoudige resepte nie opgeteken is nie. Toegang tot ou Europese bronne wat miskien bewyse kon lewer, kon nie deur interlenings bekom word nie. Dat die gereg wel berei is en die naam bobotie vroeg reeds aan die Kaap gebruik is, blyk uit inventarisse soos MOOC 8/8, inventaris I (1752) wat 1 *bobotijkeetel* (bobotiepot) bevat.

In die Inleiding is gewys op bobotie wat as Suid-Afrika se nasionale dis in die Verenigde Volke-Organisasie se internasionale resepteboek opgeneem is. Die slawe is daar - volgens die persepsie wat hier bestaan het - as oorsprong van diJ dis genoem. Leipoldt wat dikwels na die slawe as oorsprong van geregte verwys het, was bewus van die Europese oorsprong van bobotie. Volgens hom is hierdie welbekende nasionale gereg reeds in die Middeleeue deur Italiaanse kokke berei.⁸⁵ Leipoldt was korrek in sy aanname dat bobotie in daardie tyd in Europa berei is, maar ongelukkig laat hy - soos meestal die geval is - na om enige bewysplase vir sy stellings te gee. Hy gee die datum van sy bron aan as 1609. Moontlik verwys hy na Scappi se *Opera* waarvan die eerste uitgawe in 1570 verskyn het. Slegs 'n klein deel van diJ boek was deur Willan se werk vir hierdie studie toeganklik en daarin kom die resep nie voor nie. Die oorsprong van die resep waarna Leipoldt verwys het, lê waarskynlik ook by Apicius wie se resep hieronder bespreek word.

Dit wil voorkom of bobotie se oorsprong teruggevoer kan word na die resep vir *Patinam ex lacte* van Apicius wat in die tyd van Christus geleef het. Na 2000 jaar lyk diJ resep natuurlik nie presies soos die hedendaagse Boerekosresep vir bobotie nie, maar die

⁸⁴ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 53.

⁸⁵ C. Louis Leipoldt, *Leipoldt's Cape Cookery*, p. 16; *Polfyntjies vir die proe*, p. 26.

ooreenkoms is onmiskenbaar. Apicius wat vir die rykes van Rome resepte saamgestel het, se resep met verskeie soorte vleis, vis en groente, was waarskynlik 'n aanpassing van 'n eenvoudige ouer resep met net vis of vleis en groente. Van die groente en die meeste van die vleis asook van die vis wat in lae in 'n vlak skottel gepak is, was gaar. Die dis was sonder die hedendaagse bobotie se borrie of saffraan en Apicius het dennepitte in plaas van amandels gebruik. Die gereg is eers in 'n sous gekook om die geure te laat meng voordat 'n bolaag van melk-en-eier wat moes set, oorgegiet is. Dit lyk asof 'n gedeelte van die resep weggelaat is, want die vloeibare bestanddele van die s\ds is weggelaat en slegs die geurmiddels peper, lavas, selderysaad en asafoetida is gemeld. Vermoedelik was die weggelate bestanddele *liquamen*, wyn en moskonfyt wat in die volgende resep *Patinam Apicianam* (Apicius se variasie) met dieselfde speserye gebruik is. Dit sou die dis soet-suur soos Boerekos se bobotie gemaak het. Dat die afleiding moontlik korrek is, blyk uit die gebrek aan sout in die gereg. *Liquamen* is gewoonlik in plaas van sout gebruik. *Patinam Apicianam* is 'n eenvoudiger resep. Dit bevat geen groente nie en bestaan uit verskillende soorte gaar vleis en een soort vis wat in bogenoemde soet-suur sous gekook is. Daar is ook dennepitte in diJ resep. Die bolaag van eiers en melk ontbreek egter in hierdie gereg. In plaas daarvan is eiers en meel gebruik om die sous te bind waarin die vleis gekook het en diJ sous is oor die fyngekapte vleis gegiet voordat dit gebak is. Die resep wat daarop volg, is genoem *Patina cotidiana* (elke dag se dis) en bestaan uit die gaar uier van 'n koei, gaar hoender en gaar vis. DiJ gereg bevat dieselfde speserye en ook die sous van *liquamen*, wyn en moskonfyt om die gaar vleis in te kook.⁸⁶

Bobotie is aan die Kaap soos Apicius se gereg op 'n oop vuur en van oorwegend gaar voedsel - waarskynlik oorskietkos - gemaak. Die resep moes in 1652 saam met die Hollanders na die Kaap gekom het om van bobotie teen die agtiende eeu so 'n belangrike dis te maak dat mense spesiale potte gehad het om dit in te berei. Dit was nie 'n gereg wat uitgeskep kon word om tafel toe te dra nie, want dit sou die voorkoms daarvan bederf. Die gereg is waarskynlik in die pot waarin dit berei is, na die tafel geneem en daarom moes dit 'n mooi pot wees wat nie deur aldagse gebruik verrinneweer was nie. DiJ bobotiepotte wat in die boedelinventarisise voorkom, was waarskynlik vlak koperpotte. Kerriespeserye soortgelyk aan diJ van *De verstandige kock* se "lekkere pot-pastey" wat hierbo bespreek is, is waarskynlik al voor Van Riebeeck se koms na die Kaap vir afwisseling in Europa gebruik. In tye van 'n vleisskaarste aan die Kaap is die vleis moontlik soos in Apicius se

⁸⁶ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 98-101.

eerste reseep met vis en groente aangevul. In plaas van sy dennepitte is amandels gebruik wat reeds aan die einde van die sewentiende eeu volop aan die Kaap was.

Tulleken se reseep vir "Arm Mans pasty" is moontlik 'n oorblyfsel van die swaar tyd toe Van Riebeeck en sy mense afgesny was van die buitewêreld deurdat Hollandse skepe uit vrees vir die Engelse die Kaap vermy het en hulle weens weerstoestande nie vis kon trek nie en daar 'n gebrek aan eiers, speserye en bekwame groente was. Vir diJ reseep wat aan bobotie herinner, is gaar vleis in klein stukkies gesny en twee geklitste eiers, ses eetlepels meel met twee koppies melk gemeng en bo-oor gegiet voordat die dis gebak is.⁸⁷ Die byvoeging van meel was om te kompenseer vir die eiers wat te min was om die vla-bolaag te laat set.

Teen die begin van die twintigste eeu is visbobotie deur min kokke gemaak - waarskynlik omdat die meeste kookboeke net resepte vir vleisbobotie verskaf het. Soos Apicius het die eerste gedrukte boeke oor Boerekos ook gaar vleis vir die bereiding van die dis voorgeskryf. Hoewel diJ gaar vleis dikwels oorskietvleis was wat moeilik sonder yskaste bewaar kon word, het dit 'n kok nie verhoed om spesiale vleis vir die gereg gaar te maak nie. Volgens Kaneva-Johnson se beskrywing van 'n tradisionele dis met groente en vleis en 'n bolaag van eiers en melk of jogurt wat in die Balkan berei word,⁸⁸ wil dit voorkom asof Apicius se reseep ook daar aangepas is en oorleef het.

Die gebruik van vleis en vis in dieselfde gereg soos in Apicius se bobotie, klink vreemd, maar het ook met die Hollanders na die Kaap gekom. In die vorige hoofstuk is gewys op die ou reseep vir viskoekies wat kaiings bevat het. Een van die resepte in *De verstandige kock* is: "Om een capoen of hoen met oesters te vullen en te braden". Die Sanderson-manuskrip se reseep vir blindevinke wat later in hierdie hoofstuk bespreek word, het ansjovis en oesters bevat. Vleissous kom in al Dijkman se kreefresepte voor. Hewitt gee ook resepte vir kreef en vis waarin vleissous gebruik is. In haar boek is ook 'n reseep waarin twee skaapskenkels saam met klipkous (perlemoen) gestowe is. Sy noem dat die skenkels nie as deel van die gereg geëet is nie, maar "only to enrich the gravy."⁸⁹

Sosaties wat soos bogenoemde twee kerrieresepte as 'n nalatenskap van die slawe beskou is, word in hoofstuk 9 bespreek omdat dit makliker is om die probleem met die foutiewe beskouing oor die herkoms daarvan, daar te belig.

⁸⁷ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 185.

⁸⁸ Maria Kaneva-Johnson, *The melting pot*, p. 181.

⁸⁹ E.J. Dijkman, *Die Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, pp. 23-24; A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 14, 15-16.

5.4 Frikkadelle

Frikkadelle was so deel van die Westerse kookkultuur dat resepte daarvoor nie nodig was nie en dus nie in vroeë Kaapse reseptemanuskripte voorkom nie. Dat die gereg sedert Van Riebeeck se tyd deel van die Kaapse koskultuur was, blyk uit die rympie wat fiskaal Pieter de Neyn vir die dertiende verjaardag van Grisella, dogter van Wouter Mostert (die meulenaar in Van Riebeeck se tyd), gemaak het. Dit handel oor wat sy binnekort alles sou moes leer kook. Van die geregte was "vrikkedillen".⁹⁰ De Neyn was van 1672 tot 1674 fiskaal aan die Kaap.⁹¹

Frikkadelle het 'n baie lang geskiedenis in die Westerse kookkuns. Die Romeine het van enige soort vleis of seekos, ook diJ van dolfyn en seekat, frikkadelle gemaak. Omdat vleis aanvanklik aan die Kaap so skaars was en robvleis dikwels op die eettafel was, is frikkadelle heel waarskynlik soms ook van robvleis berei. Poufrikkadelle was vir die Romeine die gesogste frikkadel en anders as die ander frikkadelle wat gekook is, het hulle poufrikkadelle gebak. Van Riebeeck het geen melding van poue aan die Kaap gemaak nie, maar volgens Kolbe (1705) en Van Riebeeck se kleindogter se briewe van 1710, is mak poue se vleis vroeg in die agtiende eeu aan die Kaap geëet.⁹² Johanna het in 1710 vyf lewendige poue as skeepsproviand vir die reis na Holland aan die Kaap bekom omdat dit volgens haar so lekker is as dit gebraai is en ook lekker "frickedille" gemaak het.⁹³

Waarom pouvleis in Europa en die Kaap so gewild was, is 'n raaisel. Kolbe het vertel dat diJ voël se vleis taaier as enige ander vleis is. Omdat die vleis so taai is, is die voël vir drie dae laat hang voordat dit gaargemaak is. Daar sou geredeneer kon word dat dit moontlik te doene gehad het met die aanbieding van die heel gebraaide pou wat met sy mooi stertvere versier is. 'n Mens kan jou egter kwalik indink dat die kok aan boord van 'n outydse skip 'n gebraaide pou sou voorberei en met sy vere as versiering tafel toe gedra het. In *A taste of history* waarin 'n Middeleeuse resep vir "Pecok dight" [*sic*] verskyn, is 'n beskrywing oor hoe die pou se vel met die vere verwyder moes word voordat die voël gaargemaak is. Die kok skryf dat die vleis toegelaat moes word om af te koel en "then wynde the skyn (skin) with the fethurs and the taile abought the body, And serue (serve) him forth as he were

⁹⁰ E. Conradie, *Hollandse skrywers uit Suid-Afrika* 1, p. 27.

⁹¹ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoope met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 179.

⁹² Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 218.

⁹³ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 137.

alive; or elles pull him dry, And roste him, and serue him as thou doest a henne."⁹⁴ Die pou is dus nie altyd met die vel en vere opgedis nie en die mense van daardie tyd moes dus werklik van die smaak van pouvleis gehou het. Poufrikkadelle was nie meer deel van die koskultuur aan die begin van die twintigste eeu nie, maar frikkadelle van bees-, bok- en skaapvleis wás en dit is toe soos die poufrikkadelle van ouds deur sommige kokke gebak en nie op die outydse manier gekook of gestowe nie.

"Frikedillen" is in *De verstandige kock* (1668) met foelie en neut gegeur soos baie kokke dit vandag nog doen. Die skryfster het die geheim geken om frikkadelle met 'n los tekstuur te maak, want die resepte bevat nie eiers soos baie moderne resepte nie. Die boekie gee ook variasies op die frikkadelsepte. Vir afwisseling kon 'n reep spek, kruie en lemoenskil in die frikkadelle toegevoeg word. 'n Tweede variasie wat sy gee, is 'n resepte wat in die dertiende-eeuse Arabiese manuskrip *A Bagdad cookery book* verskyn het, en wat vandag hier bekend staan as *Skotse eiers*, maar in Van Riebeeck se tyd sekerlik berei en onder 'n ander naam bekend was. Dit is hardgekookte eiers toegevoeg in frikkadelvleis. Die moderne resepte skryf voor dat die frikkadelle in diepvat gebak moet word, maar volgens die outydse resepte, moes dit gekook word. Die resepte verskyn ook onder die titel *kabobs* in Gerber se boek oor die Maleierkookkuns. Die frikkadelle is in vlak vet gebraai en met soet-suur uie bedien.⁹⁵ Hierdie Persiese gereg is volgens Alan Davidson deur die Mongole na Indië geneem. Dit word daar na bereiding gehalveer sodat die eiervulsel wys en word *nargisi kofta* (narsingfrikkadelle) genoem.⁹⁶

Die derde frikkadelsepte in *De verstandige kock* is vir frikkadelle in kropslaai. Die resepte met slaai- of wingerdblare was waarskynlik 'n nuwigheid, want dit is 'n antieke Griekse resepte waarin kool of wingerdblare gebruik is om frikkadelle in te vou. Shaida wys daarop dat die Arabiere die resepte van die Grieke gekry het. Die Perse se resepte, die Iraniërs - wat die resepte laat verlore gaan het - het dit van die Arabiere teruggekry, maar onder 'n Turkse naam. Koolfrikkadelle of die variasies met slaai- of wingerdblare wat blykbaar sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap berei is, het aan die begin van die twintigste eeu by die meeste Afrikaners verskraal tot die gebruik van koolblare vir die gereg. Dijkman gee 'n resepte vir frikkadelle in wingerdblare, maar dis duidelik dat sy nie die gereg geken het nie, want sy verduidelik aan die einde van die resepte: " Eet met blare en al."⁹⁷ Die gereg met

⁹⁴ Peter Brears *et al*, *A taste of history*, p. 125.

⁹⁵ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 55-56.

⁹⁶ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 434.

⁹⁷ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook- koek-en resepte boek*, p. 17.

wingerdblare is teen die middel van die twintigste eeu deur baie Afrikaners as vreemde kos ervaar. Koolfrikkadelle is soos in Boerekos nog deel van die tradisionele kos in sowel die Balkan as Afganistan en Swede.⁹⁸

Die speserye wat deesdae vir hierdie frikkadelvulsel in Iran gebruik word, is sout en peper, borrie, kaneel en 'n knippie elk gemmer, naeltjies en neut. As kruie word tarragon, marjoram, dille, pietersielie en jong uie gebruik. Die gereg word daar met 'n soet-suur sous bedien.⁹⁹ Dit wys hoe resepte onder gemeenskappe verlore gaan en langs 'n omweg weer in gebruik kom, asook hoe gemeenskappe resepte van mekaar oorneem en later deel van hulle volksbesit maak. Die huidige Iranse resep is waarskynlik baie na aan die oorspronklike Persiese resep, behalwe dat die Perse saffraan in plaas van borrie sou gebruik het.

Te oordeel aan resepte wat tot in die twintigste eeu oorleef het, is vir die oorspronklike resep wat na die Kaap gekom het - soos in die Iranse resep - 'n groter verskeidenheid speserye gebruik as die neut en foelie wat in *De verstandige kock* genoem is. Die skryfster van diJ boek wat baie Franse resepte gebruik het, was moontlik bewus van die Italiaanse en Franse beweging wat die gebruik van minder speserye gepropageer het. Aan die Kaap is speserye steeds kwistig gebruik en as mense van diJ beweging geweet het, het hulle hul nie daaraan gesteur nie. Die gemeenskap aan die Kaap sou nie maklik die voorreg prysgee nie om speserye te gebruik waarvan baie in Europa slegs vir die rykes onder hulle beskore was. Toe die beweging in die agtiende eeu in Europa momentum verkry het, het die Kaapse koskultuur reeds sy beslag gekry. Nog 'n verklaring vir die meervoudige gebruik van speserye in Kaapse geregte, blyk uit Witteveen se bespreking van aartappelgeregte van die sewentiende en agtiende eeu. Hy noem dat die Hollanders voorkeur gegee het aan neut, maar dat die Duitssprekendes 'n baie groter verskeidenheid kruie en speserye gebruik het.¹⁰⁰ Vandag nog is daar groter ooreenstemming tussen die Duitssprekendes se speseryegebruik en diJ van die Afrikaners as tussen laasgenoemde en die Nederlanders. Dat die resep met slegs neut en foelie uiteindelik in sommige resepteboeke oor Boerekos oorleef het, wys hoe sterk die invloed was wat kookboeke soos *De verstandige kock* (1668) uitgeoefen het. Die boekie se resepte is vir gekookte frikkadelle wat soms na die kookproses in botter gebraai is. In die ou Arabiese resepte is die frikkadelle meestal by

⁹⁸ Marian Kaneva-Johnson, *The melting pot*, p. 170; Helen Saberi, *Nosh Djan*, p. 117; Sam Widenfelt (ed.), *Swedish food*, p. 79.

⁹⁹ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, pp. 220-225.

¹⁰⁰ Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600-1850*, p. 48.

ander halfgaar vleis gevoeg en die twee of meer soorte vleis is saam gaargekook.¹⁰¹ Sommige Afrikanervroue het nog in die twintigste eeu frikkadelle gekook. Die Kaapse manier om frikkadelle te stowe, is waarskynlik in navolging van ander vleisgeregte, soos bredies, wat gestowe is.

Duckitt het ook *De verstandige kock* se resep met neut gebruik en soms die frikkadelle in kerriesous gestowe. Volgens haar was die tradisionele Kaapse manier, om die frikkadelle in 'n ryk ekstrak met gebraaide uie te stowe en wanneer dit byna gaar was, sampioene en 'n klont botter by te voeg.¹⁰² Soos vandag het elke kok sy of haar eie resep gehad. Hewitt noem nie sampioene nie, maar die resep wat sy opgeteken het, het spek, koljander, tiemie en lourierblare bevat en die frikkadelle is gebak. In Dijkman se resep wat ham insluit, is neut, fyn naeltjies en tiemie as geurmiddels gebruik. Die frikkadelle is in vet in 'n pot gestowe.¹⁰³ Blaai 'n mens deur ou tydskrifte soos *Die Boerevrou(w)* van die eerste kwart van die twintigste eeu, toon lesers se resepte dat mengsels van gemmer, naeltjies, komyn, neut, koljander, tiemie en marjolein wat moontlik sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap vir frikkadelle gebruik is, tog in die volkskombuise na 1806 oorleef het.

Te oordeel aan die resepte in die oudste drie boeke oor Kaapse kos, moes frikkadelle en ook ander vleis wat in 'n beslag gedoop en in vet gebak is, 'n gewilde manier van voorbereiding in die tydperk onder bespreking gewees het. Dijkman gee 'n resep vir frikkadelle in beslag, Duckitt het stukkies gaar afval in beslag gebak en as ontbytgereg voorgesit en Hewitt het tjops in beslag gebak.¹⁰⁴ Tjops by Duckitt en Hewitt het gedui op enige vleis, ook die sagte boudvleis, wat gebak of gebraai kon word. Geen sodanige resepte van vleis wat in beslag gaargemaak is, is in die Kaapse reseptemanuskripte gevind nie, maar die mense het - soos in hoofstuk 7 aangedui sal word - beslagdeeg vir vrugtepoffertjies gebruik en kon dit dus ook vir vleis gebruik het.

Die woord frikkadel se oorsprong is volgens Ayto die Franse *fricandeau* of die ouer vorm *fricandel*.¹⁰⁵ Die Afrikaners het bekend geword vir hulle beskrywende benaminge vir dinge. Frikkadelle het by baie in die volksmond *vleesbolletjies* geword en later - tot teen die middel van die twintigste eeu - (vleis)bolletjies.

¹⁰¹ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 40, 50.

¹⁰² Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 75.

¹⁰³ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 4.

¹⁰⁴ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 13; Mary Kuttler, *Hildagonda Duckitt's book of recipes*, p. 43; A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 41.

¹⁰⁵ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 25.

5.5 Gestopte vleis

Die Romeine het die kuns om vleis te ontbeen en met 'n vulsel te stop, by die Perse afgekyk.¹⁰⁶ Verskeie resepte vir gestopte vleis soos diJ vir gestopte uier, waaierstertmuis en tjokka kom in *The Roman cookery book* voor.¹⁰⁷ Vir die Perse en hulle leerlinge die Arabiere, was die moderne manier om 'n kwartel in 'n duif te stop en diJ in 'n hoender te plaas ou nuus. Of vleis in die periode 1652 tot 1806 só aan die Kaap berei is, kon om reeds genoemde redes nie vasgestel word nie. Dat die kuns om vleis te stop wel met die Hollanders na die Kaap gekom het, getuig die gevulde gebraaide vark wat 'n feesgereg aan die Kaap was waar varkvleis skaars was. Percival wat die Kaap in 1796 besoek het, het beweer dat die Hollanders aan die Kaap 'n weersin teen varkvleis gehad het.¹⁰⁸ Tog het Johanna Duminy in "februaree 1795" in haar kasboek aangeteken: "een speen varkie gekogt".¹⁰⁹ Hudson het ook Percival se bewering weerspreek deur sy vertelling dat die tafel vir 'n Hollandse bruilofmaal aan die Kaap behoorlik gekreun het onder hamme, kalkoene, eende, ganse, wild, hase, fisante vis en vrugte van elke denkbare soort, maar geen tafel was as behoorlik gedek beskou, as daar nie by elke kop 'n enorme gebraaide vark - nie 'n speenvark nie - met 'n lemoen in die bek gelê het nie.¹¹⁰ Die vulsel vir 'n speenvark of groter vark, is waarskynlik van 1652 tot 1806 aan die Kaap volgens 'n resep soortgelyk aan diJ in *De verstandige kock* met pruime, korente, varklewer en afvalvleisies berei. Die speserye was naeltjies, neut, kaneel, sout en peper. In Duckitt se resep (1891) is die Engelse invloed duidelik te sien, want soos die meeste van haar vulsels het ook diJ vulsel uit broodkrummels, gekapte niervet, salie, sout, peper en eiers bestaan.¹¹¹

Speenvarkies is volgens die Kaapse reseptemanuskripte ook met speserye gekook en is daarna op 'n bed van foelie, peperkorrels, lourierblare en skyfies vars of ingemaakte (gesoute) suurlemoene gelê waarna dit bedek is met 'n gegeurde jellie wat van kalfspote gekook is.¹¹² Vulsels vir pluimvee word onder pluimvee hieronder bespreek.

Een van die geregte wat moontlik deur die Franse na die Kaap gebring is, was beesvleisrolletjies. 'n Resep vir diJ dis kom reeds by Apicius voor en bykans

¹⁰⁶ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, pp. 208-219.

¹⁰⁷ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 159, 205, 209.

¹⁰⁸ Robert Percival, *Account of the Cape of Good Hope*, p. 263.

¹⁰⁹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 333-345 (bylae).

¹¹⁰ KA, A.602, volume A5II, S.E. Hudson, *Remarks made at Cape Town and its vicinity 1796-1806*.

¹¹¹ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 170.

¹¹² Biblioteek, Kultuurhistoriese Museum, Kaapstad, *Reseptemanuskripte*.

vyftienhonderd jaar later het 'n resep van Martino in die Italianer Platina se *De honesta voluptate* van 1474 verskyn. Apicius se resep is vir 'n gereg van ontbeende vleis sonder 'n vulsel, terwyl Martino 'n vulsel van varkvet, pietersielie, marjoram en speserye gebruik het. Die rolletjies is op die spit gebraai, maar volgens beide resepte moes dit nie droog gebraai word nie.¹¹³ Die oudste resep in Hollands wat opgespoor kon word, kom voor in *Keukenboek* (1867) van Henriëtte Davidis waarin die resep onder die naam *runderolletjes* verskyn. Die Franse dis wat bekend is as *paupiettes de boeuf* is volgens Ayto ook *alous sans tête* (koplose leeurike) genoem. Die Engelse het *alou* (in moderne Frans *alouette*) wat as *aloe* uitgespreek word na *olive* verander en die gereg *beef olives* genoem. Ook die woord *beef*, kom van die Franse *boeuf*.¹¹⁴ Die gereg word vandag in Afrikaans *blindevinke* of *beesvleisrolletjies* genoem, maar volgens die eerste gedrukte boek oor die Kaapse kookkuns¹¹⁵ is dit *bief muisjes* genoem. Die resep daarvoor het nog kruie maar nie speserye gehad nie. Duckitt noem die gereg *pie steak* omdat die gaar vleis in 'n kors gebak is, maar ook in haar resep is net gekapte uie, sampioene en pietersielie,¹¹⁶ maar geen speserye soos in Platina se boek gebruik nie.

Peter Veldsman skryf dat die gereg vir die eerste keer tydens die Tweede Britse Besetting van die Kaap in Suid-Afrika voorgesit is,¹¹⁷ maar die Sanderson-manuskrip toon dat 'n gesofistikeerde vorm van die gereg reeds in 1770 aan die Kaap berei is. Die vulsel in die Sanderson-manuskrip kom met variasies in latere manuskripte voor. As vulsel het Sanderson vars gekapte tiemie, pietersielie en spinasie met hardgekookte eiergele en gekapte halfgaar oesters gemeng. Onder in die pan is wortels geplaas wat met botter gestip is. Die rolletjies is daarop geplaas en "die pastei" moes dan bedek word. Dit het nie beteken dat 'n pasteideeg gebruik is nie, maar dat die gereg in 'n pastei- of tertpan met 'n deksel gaargemaak is en diJ moes opgesit word. Wanneer die gereg gaar was, is 'n warm ansjovis-gegeurde sous bygevoeg.

5.6 Geroosterde en pangebreaide vleis

Ayto wys op die oorsprong van die Engelse woord *steak* wat oorgeneem is van die

¹¹³ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 159, *Ofellae* 2; Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 33.

¹¹⁴ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 25.

¹¹⁵ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 52.

¹¹⁶ Hildegonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 169.

¹¹⁷ Peter Veldsman, *Kos van die eeu*, p. 72.

Oudnoors *steik*, wat afgelei is van *steikja* wat beteken het "om te braai".¹¹⁸ DiJ woord moes ook in van die Hollandse dialekte in Van Riebeeck se tyd bestaan het. Van Riebeeck het meermale dialektiese vorms soos *hoender* in plaas van *hoen* en *botter* in plaas van *boter* gebruik en 'n mens wonder of hy nie ook *steik* sou gebruik het nie, indien hy oor die Kaapse kos sou geskryf het. Die *ei*-vorm pas in elk geval beter in die Afrikaanse foneemstelsel as die vreemde *ea*-vorm van *steak* wat aan Engels ontleen is. Weens 'n gebrek aan bronne bly die woord wat in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap vir die huidige steak gebruik is, 'n geheim.

Teen die agtiende eeu was die Franse *carbonade* 'n modewoord. Alan Davidson wys daarop dat die Franse woord *carbon(n)ade* en die ouer vorm *charbonnade* vir vinnig geroosterde vleis (braaivleis) wat nog halfgaar van binne was, van voor die sestiende eeu dateer. Soos in Afrikaans moes die Franse vorm vir variasies van die Engelse *steak* soos *bifteck* of *steak frites* plek maak.¹¹⁹ Johanna van Riebeeck het in 1710 gepraat van "karmoenade" wat waarskynlik pangebakte beenlose vleis was.¹²⁰ Johanna Duminy het in 1797 vertel dat toe hulle teen middagete op hulle jagplaas aangekom het, sy dadelik "carmonaade" van twee lamsboude laat maak het.¹²¹

Duminy wat met 'n Fransman getroud was, vertel nie hoe hulle die "carmonaade" berei het nie. Gewoonlik is die vleis in pietersieliekrummels gerol. Die vleis is dan in die pan gebak of op die rooster gebraai. Voordat die vleis op die rooster gebraai is, is dit volgens die resep in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) eers in gesmelte botter gedruk en dan in gebotterde papier toegevou en op die rooster geplaas. Die resep skryf ook voor dat die vleis geklop moes word om dit sag te maak voordat dit gekrummel is.¹²² DiJ metode is ook vir bees- en kalfsvleis gebruik. 'n Variasie van hierdie resep verskyn in die Sanderson-manuskrip van 1770. In plaas van pietersielie is suurlemoenskil en soetkruie (pietersielie, marjolein en tiemie) gebruik om die krummels te geur waarin die kalfsvleis gerol is voordat dit in die pan gebak is. Die gereg is vandag onder die naam *Wiener Schnitzel* bekend. Sanderson het bietjie suurlemoensap oor die vleis gesit voordat dit bedien is. Deesdae word dit met 'n skyfie suurlemoen voorgesit. Lady Anne Barnard het die gereg aan die einde van die agtiende eeu meer as een keer in die binneland geëet en dit heerlik

¹¹⁸ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 333.

¹¹⁹ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 136.

¹²⁰ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 137.

¹²¹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 95.

¹²² Eene voorname mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 56 (24).

gevind.¹²³

In Hewitt (1890) se Kaapse resep is die vleis vir een uur in 'n mengsel van melk, fyn gemmer, gekapte ui en pietersielie laat lê voordat dit in eier en krummels gedoop en gebak is. Dit is met skyfies suurlemoen en okkerneutpiekel bedien.¹²⁴ DiJ resep wat in 1761 en waarskynlik ook in die eerste uitgawe van 1746 van *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* onder die opskrif *Karbonade, hoe men die in papieren zal braaden* verskyn het, en minstens sedert die Franse se koms in die vorige eeu aan die Kaap berei is, het volgens Ayto eers in die negentiende eeu as *Viennese cutlet* in Engelse kookboeke verskyn.¹²⁵ Skaapboud met pietersielie-krummels wat in 1746 in Menon se *La Cuisinière bourgeoise* verskyn het,¹²⁶ maar nie deel van die Afrikaners se kookkultuur geword het nie omdat die koskultuur reeds teen 1725 sy beslag gekry het, het waarskynlik uit diJ ou Franse gereg ontwikkel. Vleis wat in krummels gerol en oor die kole gebraai is, was 'n spesiale gereg. Reisigers of mans wat vir hulle eie ete moes sorg, sou sekerlik die vleis sonder krummels gebraai het.

5.7 Hutspotte en bredies

Hutspotte as kos vir sy werksmense wat deur Van Riebeeck *potages* genoem is, is reeds onder sop bespreek. Daar word vandag in Nederland onderskei tussen 'n *hutspot* en *stamppot*. Wim van Beek skryf dat vir die *hutspot* net aartappels, uie, wortels en bladvleis gekook word, maar vir 'n *stamppot* kan enige ander groente gebruik word. Dit is nietemin die kookproses wat hier van belang is. In beide geregte se kookproses word botter of vet en baie vloeistof saam met die vleis gebruik en dit word aan die einde van die kookproses afgegiet en dan by dieselfde ete of later vir 'n sop of sous gebruik. Soms is die vleis met die sop en al op brood geskep. Van Beek noem dat bone, rys of hawermout by gebrek aan aartappels saam met die vleis vir 'n *hutspot* gekook word. Vars groente word nie saam met die vleis gekook nie, maar wel in die water waarin die vleis gekook het en word vir 'n *stamppot* gestamp (fyngemaak) wanneer dit sag is. Volgens hom is goeie kombinasies snybone met droë bone, suurkool met wit bone of erte, wortels, uie en rys.¹²⁷ In Van Riebeeck se tyd is rape moontlik gebruik in plaas van aartappels. Sy *potages* was

¹²³ A.M. Lewin Robinson et al (eds.) *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, pp. 301, 302-303.

¹²⁴ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 29.

¹²⁵ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 375.

¹²⁶ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 89.

¹²⁷ Wim van Beek, *De Oudhollandse keuken*, pp. 85-86.

waarskynlik soortgelyk aan die hutspotte met bone, rys of hawermout. Die Hugenate was ook bekend met hutspotte toe hulle na die Kaap gekom het. Die Franse se *pot-au-feu* is soortgelyk aan die Hollandse hutspot deurdat die groente n< die vleis in die vleisekstrak gaargemaak word, terwyl die groente vir die Franse *potJe* aan die einde van die kookproses by die vleis gevoeg word.¹²⁸ Die ekstrak waarin die vleis en groente gekook het, is in alle gevalle as 'n sop bedien. Soos in Holland, is hutspotte vandag nog deel van die Franse kookkultuur, maar by Afrikaners het bredies die oorspronklike Kaapse hutspot vervang. Die enigste oorblyfsel daarvan is wanneer 'n stuk soutvleis gaargemaak word en die groente daarby bygevoeg word. Die ekstrak word soms op die brood geskep wat saam met die warm vleis bedien word.

Of die groente in Van Riebeeck se tyd soos in die hedendaagse Hollandse hutspot altyd afsonderlik n< die vleis gekook is, is te betwyfel as 'n mens kyk na die resepe vir die bereiding van skaapnek in die Kaapse manuskrip van 1670.¹²⁹ In diJ resepe is die skaapnek gebraai en daarna stadig met pippeling,¹³⁰ pere, suring, groenvrugtesap, pietersielie en kaneelstokkies en baie vloeistof soos vir 'n hutspot geprut. Soortgelyke hutspotresepte as diJ wat hierbo beskryf is, is volop in Maxime Rodinson et al se *Medieval Arab cookery*.

Bredies soos die woord vandag verstaan word, is waarskynlik nie 'n unieke Kaapse skepping of 'n Maleiererfenis soos party Afrikaanse kosskrywers beweer nie. Leipoldt het tereg geglo dat bredies in die Middeleeue in Spanje, Italië en die suide van Frankryk mode geword het.¹³¹ Leipoldt se uitspraak was waarskynlik gedeeltelik op persoonlike ondervinding gegrond. Bredies word vandag nog daar op dieselfde wyse as Boerekosbredies voorberei. 'n Mens hoef maar net by die klein plattelandse eetplekkies in Suid-Frankryk te gaan eet en jy sal vind dat die *plat du jour* dikwels eintlik 'n egte Boerekosbredie is. Op die platteland, in die omgewing van Bordeaux, word 'n groenboontjebredie met bok- of skaaprugstring gekook wat soortgelyk aan diJ van Boerekos is. Soms is die rugstring in saaltjops gekap soos dit hier te lande die gebruik was voordat elektriese sae, waarmee die rugstring gehalveer word om tjops te saag, op die toneel verskyn het. In die omgewing van Dijon word 'n geurige wortelbredie met varkrib in

¹²⁸ Vgl. Amadine Ditta Biegie, *France the East*, p. 73; Susi PirouJ, *France*, p. 86.

¹²⁹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 837 I(I).

¹³⁰ Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*, beskryf *pippeling* as 'n soort soet handappel, maar volgens John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 266, is die woord van die Frans *pepin* vir saad of saailing afgelei. Dit is ook die oorsprong van die Engelse *pip*. Simon van der Stel het ook verwys na pippelingbome, wat waarskynlik appelbome was wat van saad gekweek is. (KA, C.2411, Attestatiën, p. 463).

¹³¹ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 26.

klein restaurante bedien. Elke streek het sy eie spesiale bredie. Soos van ouds aan die Kaap word alle besoekers nog in diJ klein restaurante nie net deur die personeel nie, maar ook deur die ander gaste by hulle aankoms en vertrek gegroet.

In die meeste volke se koskultuur bestaan 'n resep vir 'n hutspot of gestoofde vleis. Daar is egter 'n verskil tussen 'n bredie en gestoofde vleis, want in laasgenoemde is daar gewoonlik 'n sous wat verdik word, terwyl 'n goedgekookte bredie droog gekook is sodat daar geen sous is nie, maar die gereg tog sappig is. Die uitsonderings is droëbonebredie en tamatiebredie wat wel 'n dik geurige sous het, maar geen verdikkingsmiddels word daarin gebruik nie. In 'n bredie word vleis, verkieslik vet skaapvleis, effens met uie gebraai en dan baie stadig in min vloeistof geprut tot dit byna sag is. Die groente word daarna met baie min of geen vloeistof nie bygevoeg en alles word saamgesmoor om 'n gereg met 'n unieke smaak te skep. Sout, peper, kruie en speserye word volgens elke kok se smaak bygevoeg. Soos Leipoldt tereg sê: "A bredie tests the cook's skill not only in blending but also regarding that subtle aptitude, that experience alone can make perfect."¹³² Resepte in *De verstandige kock* getuig dat die Hollanders ook die kuns om bredies te kook geken het, maar dit kom voor of hulle die hutspot wat hierbo beskryf is, bo bredies verkies het.

Leipoldt het die ou Grieke as oorsprong van bogenoemde Europese lande se bredies beskou,¹³³ maar die Arabiere het waarskynlik hulle kuns om bredies te maak by die Perse geleer. In hoofstuk 1 is ingegaan op die Persiese invloed op die Arabiese kookkultuur. Die Europese gebiede waar bredies volgens Leipoldt gekook is, is aan die Middellandse See geleë waar baie kontak met die Arabiese handelaars was voordat die seeweg om die Kaap gebruik is, en hulle het stellig die Perse se kuns om bredies te berei na diJ lande uitgedra.

In *The Roman cookery book* wat resepte uit die eerste vier eeue n.C. verskaf en duidelike Persiese invloed toon, word 'n bredieresep met kalfs- of beesvleis, preie, uie of kwepers gegee.¹³⁴ Dat die Romeinse bredieresepte nie so 'n groot verskeidenheid toon as diJ van die Arabiere later nie, kan moontlik toegeskryf word aan die feit dat bredies in Rome as 'n alledaagse dis beskou is en dus nie moeite gedoen is om alle kombinasies van vleis en groente op te teken nie. Apicius se resepte was vir ryk mense bedoel en bredies was van ouds armmanskos wat in een pot berei kon word. Dit val op dat die enigste kookgerei wat die Hugenote met hulle aankoms aan die Kaap ontvang het, een ysterpot was. (Kyk onder

¹³² C. Louis Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 76.

¹³³ C. Louis Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 17.

¹³⁴ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 189 no. 2.

2.2.1) Hulle moes dus noodgedwonge terugval op die bereiding van bredies.

Die Franse se bekende droëbone *cassoulet* wat deesdae in die oond gebak word, is soortgelyk aan Apicius se *conchicla* wat 'n bredie van gedroogde ertjies was. Soortgelyke resepte van ertjies en bone is volop in Maxime Rodinson *et al* se *Medieval Arab cookery* wat resepte van die tiende tot die vyftiende eeu verskaf.¹³⁵ Die Franse naam kom waarskynlik van *cassole*, afgelei van die Oudfrans *casse* uit die Romeine se *cattia* wat pan beteken. Die Franse se *cassole* het in die twintigste eeu *kasserol* in Afrikaans geword. Bredie van droë ertjies is soos droëbonebredie tot in die twintigste eeu in die winter wanneer vars groente skaars was, deur die Afrikaners berei, maar dit is meestal óp die stoof, en nie in die oond nie, gedoen. Duckitt noem nog aan die einde van die negentiende eeu dat droëbonebredie 'n gunsteling Kaapse dis is.¹³⁶

Die Arabiere het waarskynlik die kuns om bredies te berei van die Perse geleer toe hulle diJ in die sewende eeu verower het. Van die Arabiere loop bredies se pad via die Italianers en die Franse Hugenate na die Kaap. Eweas in die ou Afrikaanse kookboeke, het die Middeleeuse Arabiese resepte voorgeskryf dat vJt vleis vir 'n bredie gebruik moes word. Soos aan die Kaap is die skaapvleis van die Arabiere deur vetstertskape voorsien en Arabiese resepte het dikwels aanbeveel dat saam met die vet skaapvleis ook nog stukkie van die stertvet gebruik moes word. Die Arabiese kokke was gesteld daarop dat vleis en droë peulgroente wanneer dit begin kook, afgeskuim moes word en hierdie gebruik is ook deur die Romeinse kok, Apicius, aanbeveel.¹³⁷ Dit het ook die gebruik by die Afrikaners geword en dit is dus geen wonder dat skuimspane van die algemeenste kombuisapparaat in die vroeë boedelinventarisse aan die Kaap was nie. In hoofstuk 1 is aangehaal uit Van Riebeeck se dagboek om aan te dui dat skuimspane toe al aan die Kaap gebruik is.

In die Arabiese resepte van die tiende tot die vyftiende eeu is twee metodes gevolg om die vleis vir 'n bredie halfgaar te maak voordat die groente bygevoeg is. Die vleis is soos vir *Labaniya* eers in water geprut tot dit byna sag was en dan in sy eie vet laat braai voordat die speserye en groente (in diJ bredie eivrug en preie) en 'n bietjie vloeistof bygevoeg is. Die ander metode was soos in die resep vir *Isf~n~kh\$ya* (spinasiëbredie) om die vleis aan

¹³⁵ Vgl. Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 135 no. 2; Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 42 *Dikbar\$ka* (kekerertjies), 63 *Rab\$ya* (boerbone en kekerertjies), 339 *M~ al hummus* (kekerertjies) en *M~ al-baqilla* (boerbone).

¹³⁶ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, pp. 14-15.

¹³⁷ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 135 no. 3.

die begin met sout in vet bruin te braai en daarna in min vloeistof tot byna sag te stoof voordat die groente en speserye bygevoeg is.¹³⁸ Beide metodes is hier te lande deur Afrikanervroue in verskillende streke gebruik. Die mees geliefde bredies was (en is nog in sommige Afrikanerhuishoudings) kool-, groenbone-, pampoen-, wortel-, kweper-, droëbone-, raap- en tamatiebredie. Vrugtebredies, soos kweperbredie (*safarjaliyya*) en groentebredies soos wortelbredie (*jazariyya*) was volgens die verskillende kookboeke van die tiende tot die vyftiende eeu ook geliefde Arabiese geregte.¹³⁹ Enige groente wat beskikbaar was - ook verskeie soorte saam - is in 'n bredie deur die Arabiere en later deur die Afrikaners gebruik. In die Arabiese bredie, *Lšnuwšya*, is beet, wortels, uie en eivrug saam met die vleis gaargemaak. Duckitt gee ook 'n resep vir 'n bredie met 'n verskeidenheid vars groentes en noem dat dit 'n geliefde Kaapse dis is.¹⁴⁰ Tamatiebredie is waarskynlik eers laat in die agtiende eeu aan die Kaap berei. Die gebruik van tamaties as voedsel word in die volgende hoofstuk bespreek.

'n Groot verskil tussen die Arabiere van die tiende tot die vyftiende eeu se bredies en dié van die Afrikaners in die twintigste eeu, is dat eersgenoemdes baie meer speserye en kruie gebruik het. Vir *Labanšya*, die eivrugbredie, wat in die vorige paragraaf bespreek is, was die speserye sout, peper, komyn, koljander, kaneelstokke en kruisement. By die spinasiebredie waarna terselfdertyd verwys is, is koljander, komyn, peper, mastiek en 'n paar klein stukkies kaneel asook knoffel gevoeg. Die bredie met die verskeidenheid groente waarin beet¹⁴¹ gebruik is, se speserye was koljander, komyn, peper, gemmer, kaneel, mastiek en vars kruisement. Omdat bredies eenvoudige geregte is, is die kennis om dit te berei, van moeder na dogter oorgedra en kom nie 'n enkele resep daarvoor in die bekende Kaapse reseptemanuskripte voor nie. Die vroegste Kaapse bredies wat met die Hugenate na die Kaap gekom het, het waarskynlik meervoudige speserykombinasies soos bogenoemde bredies gebruik, maar onder Britse invloed was dit vergete teen die tyd dat die eerste Boerekosresepte in druk verskyn het. Die gevolg was dat kruie en speserye in die eerste gedrukte resepteboeke tot 'n minimum beperk is.

Kaneva-Johnson skryf in *The melting pot* wat oor die kookkuns van die Balkan handel, dat bredies daar van veral kool, spinasie, ertjies, pruimedante, kwepers en groenbone berei

¹³⁸ A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 50, 51.

¹³⁹ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 58, 344, 363, 471.

¹⁴⁰ A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 46; Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 14.

¹⁴¹ Dit was waarskynlik wit beet waarvan die blare gebruik is.

word. Die resepte vir die bredies verskil in die verskillende Balkangebiede, maar groenboontjebredie se resep is in Bosnië, Bulgarye, Kroasië en Masedonië dieselfde, hoewel die name daarvoor verskil.¹⁴² DiJ resepte kan waarskynlik teruggevoer word na die verowering van Persië in 333 v.C. deur die Masedoniër Alexander die Grote wat geweldig beïndruk was deur die Persiese kookkuns en baie daarvan oorgeneem het. Groenbonebredie soos dit tans berei word, is egter nie deur die Perse of Arabiere gekook nie, want hulle het nie snybone nie, slegs boerbone, geken. Aan die Kaap was groenbone en aartappels of rape vroeg beskikbaar en groenbonebredie is waarskynlik volgens die metode van die ander bredies gemaak. Die huidige resep vir die Balkanse groenboontjebredie verskil van die outydse Boerebredie deurdat dit tamaties bevat. Die Balkanresep stem ooreen met die Namakwalandse resep wat deur Jannie de Villiers in *Namakwalandse verhale-resepteboek* (p. 21) opgeteken is. Albei resepte bevat twee tamaties per kilogram vleis en ongeveer een en 'n half kilogram groenbone en natuurlik aartappels. Die gebruik van tamaties in die Namakwalandse resep dui daarop dat diJ resep - soos Boerekos se tamatiebredie - op sy vroegste laat in die agtiende eeu kon ontstaan het, aangesien tamaties toe eers deel van die Kaapse en waarskynlik ook van die Eurasiëse kookkultuur geword het. Die resep met tamaties kan ook nie as 'n tradisionele Namakwalandse dis beskou word nie omdat tamaties daar - voor die gebruik van windpompe - op baie min plase gekweek was as gevolg van waterskaarste. As die Namakwalanders groenbone Jn tamaties in voorraad gehad het, sou hulle laasgenoemde as 'n slaai voorgesit het. DiJ manier om groenbonebredie te berei, kom ook in die Boland voor en is bloot 'n variasie van die oorspronklike Kaapse resep waarin meer as een soort groente gebruik is.

Die Italianers wat waarskynlik die Europeërs was wat die meeste met die Arabiere handel gedryf het, het baie van hulle kookkuns oorgeneem en dan ook in die sewentiende eeu die toonaangewers in die Europese kookkuns geword. Die Italianer Bartolomeo Scappi gee in sy boek *Opera* (1570) resepte vir disse wat berei is in 'n spesiale stowepot (*stufatoro*) wat dig verseël is sodat die kos in sy eie sap gaar geword het.¹⁴³ Dit lyk asof die ou Romeine ook so 'n spesiale pot gehad het waarin bredies berei is.¹⁴⁴ Die Franse het hierdie konsep met hulle bredies oorgeneem. Hulle gebruik die woord *estoufado/estoufat* vir 'n gereg soos die Boerekosbredies wat met baie min of geen vloeistof nie, baie stadig gaargemaak word. Dis genoem na die metode *étouffée* of *B l'étuvée* wat op 'n stadige stoweproses met baie

¹⁴² Maria Kaneva Johnson, *The melting pot*, pp. 163, 164, 171.

¹⁴³ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 39.

¹⁴⁴ Vgl. Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 133, voetnoot 1.

min of geen vloeistof nie dui. Hierdie metode word vir enige soort vleis, groente of vrugte gebruik.¹⁴⁵ Hoewel *estoufades* vandag oondskottelgeregte is, was dit in die dae voor oonde algemeen in kombuise geword het, op kole gedoen soos potjiekos vandag. Die potjiekos verskil natuurlik van die bredie omdat dit dikwels 'n lang sous het wat 'n bredie meestal nie het nie. Die woorde *estoufade* en *étuvée* leef vandag nog in die Afrikaanse volksmond en wel in die aartappel-en-uie stowegereg, *stovies*.¹⁴⁶

Die Franse *estoufat* is hier te lande deur die slawewoord *bredie* verplaas. Die verwarring met die oorsprong van bredies as sou die slawe die kuns om dit te berei na die Kaap gebring het, kon ontstaan het omdat die woord volgens Lichtenstein sy oorsprong in Madagaskar gehad het waar dit *spinasië* beteken. Hy skryf hieroor so: "[T]hroughout the whole colony, every sort of vegetable which, like cabbage, spinage or sorrel, is cut to pieces and dressed with cayenne pepper, [and] is included under the general name of breedi. To a particular sort of Rumex in its state as a plant, this name is also given. In the Portuguese language, the *Blitum virgatum*, which is used as a vegetable for the table, bears the name of bredos."¹⁴⁷ Alan Davidson sluit hierby aan en beskou bredies "as a name used in Réunion, Mauritius (and in francophone isles of the Antilles) for various dishes made with the leaves and stems of many different cultivated or wild plants, or for the plants themselves. The dishes may be of a bouillon-like character (cooked with plenty of water) or thick (cooked in their own juices). In the latter case they are called *JtouffJe*". Hy gaan dan voort om te wys op die oorsprong van die woord *brēdes*, te wete *bliton* en *blitum* in klassieke Grieks en Latyn vir blare soos spinasië wat gekook is. In Frans het die woord *blette* geword; in Spaans *bledo* en in Portugees *brede*.¹⁴⁸ Laasgenoemde woord is klaarblyklik deur die Portugese handelaars na die ooskus van Afrika, die Indiese Oseaan en die Kaap uitgedra.

Aan die Kaap het *brede* verander na *bredie*, maar dit het steeds na 'n dis van blaargroente verwys. Dit blyk uit die twee aanhalings wat volg. In 1713 vertel die slaaf Neptunus van iemand wat "haar met Uijenties en breedi g'erneert hebben mitsgaders datse ook schiltpadden tot haar onderhoud genuttig hebben".¹⁴⁹ Dit gaan dus hier oor iemand wat van veldkos gelewe het. In die volgende aanhaling uit 1743 verwys die spreker na iemand wat

¹⁴⁵ Prosper Montagné, *New Larousse gastronomic*, p. 406.

¹⁴⁶ Vgl. ook Theodora Fitzgibbon, *Traditional Scottish cookery*, p. 180.

¹⁴⁷ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, p. 82.

¹⁴⁸ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 105.

¹⁴⁹ KA, CJ 319, p. 115, woorde van die slaaf Neptunus in 1713.

uit die veld gekom het: "...koomende de meijd Sibella teegens den avond wederom te rug met wat breedi".¹⁵⁰ Hoewel daar nie gesê word watter plant met bredie bedoel word nie, is dit in die lig van bogenoemde bespreking waarskynlik wilde- of duinespinasie waarna in hoofstuk 2 onder *Veldkos* verwys is. Scholtz was van mening dat die verdwyning van die woord wildepinasie in die agtiende-eeuse Kaapse bronne daarop dui dat dit in daardie stadium nie meer geëet is nie.¹⁵¹ Dit is waarskynliker dat dit toe nie meer as wilde- of duinespinasie bekend gestaan het nie, maar as *bredie* soos in die bogenoemde aanhalings. Dit is dus moontlik na wilde- of duinespinasie waarna Lichtenstein verwys het as die veldplant wat bredie genoem is.

Die beste bewys dat bredie oorspronklik in die Kaap na 'n dis van groen groente verwys het, is die Buyse van Mara aan die voet van die Soutpansberg se pampoenbredie. Pampoenbredie wat vandag by baie Afrikaners onbekend is, word volgens die Kaapse spysenier, Cass Abrahams, in haar gemeenskap hoofsaaklik met ryp pampoen gekook. Dat veral jong onryp pampoene waarvan die skil nog sag is vroeër gebruik is, getuig die groenpampoenbredie wat steeds in afgesonderde dele van Namakwaland en die gebied langs die Benede-Gariep tot by Uppington gekook word. Die nasate van Coenraad de Buys het sedert die grond in 1888 deur die Krugerregering aan hulle geskenk is, op Mara aan die suidelike hang van die Soutpansberg gewoon. Hulle kook vandag nog 'n vleislose bredie van groenpampoene en die pampoenranke se toppe en blomme. Hoewel die swartmense in die gebiede waar die Buyse gewoon het, ook groenpampoen so gebruik het, het die Buyse hulle naam *bredie* vir diJ groentedis behou. Dit bevestig dat toe Coenraad de Buys die Langkloof kort na die Swart Ommegang in 1813 verlaat het, die naam *bredie* nog na 'n groentedis (sonder vleis) verwys het. Dat groenpampoenbredie gekook is, was waarskynlik omdat dit die eerste somergroente na die winter was en op die trekpad kon veeboere en later die Voortrekkers dit gebruik, selfs al het hulle nie lank genoeg op 'n plek vertoef om die ryp pampoene te oes nie.

Dat die tradisionele pampoenbredie van die Arabiere ook van groenpampoen berei is, getuig resepte soos *Bārōnšya al-qar* in die dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book* en *Sikb~j Muhall~* in die veertiende-eeuse *Kšab Wasf*. DiJ resepte se metodes stem ooreen met diJ wat vandag in Afrikanerhuise gebruik word. In die eerste resep is die vleis eers in vet verbruin en dan gekook, maar die uie is, soos in die Benede-Gariep, nie gebraai nie en

¹⁵⁰ KA, CJ 763, p. 218.

¹⁵¹ J. du P. Scholtz, *Naamgewing aan plante en diere in Afrikaans*, p. 20.

saam met die pampoens by die vleis gesit. In die tweede resep is die vet vleis eers gekook tot byna sag en met uie laat braai voordat die pampoens bygevoeg is. Die Arabiere se pampoensbredie het egter meer geurmiddels as diJ van die Afrikaners gehad. Die eerste resep se geurmiddels was sout, kaneel, komyn, koljander, peper, mastiek, gemmer, saffraan en vars koljanderblare. Die tweede resep se produk was soet-suur. Asyn, suiker en selfs bietjie rosyne is bygevoeg. Die speserye was peper, saffraan, kaneelstokke, jujubebessies, kruisement en 'n paar amandels.¹⁵² Omdat bredieresepte nie opgeteken is nie, is dit onmoontlik om te sê of die eerste pampoensbredie wat aan die Kaap gekook is, ook met meer as die hedendaagse bredie se sout, peper, gemmer en kaneel geur was.

Die swartmense in die binneland van Suid-Afrika se pampoene was kalbasse (*Lagenaria siceraria*) en marankas (*Cucurbita pepo*). Argeoloë vermoed dat hulle oorsprong soos die van ander pampoensorte in Sentraal- en Suid-Amerika is en dat saad meer as 2000 jaar gelede met seestrome na die kus van Afrika gedra is.¹⁵³ Omdat kalbasse se vleis wegdroog wanneer dit ryp word, was die mense genoodsaak om hierdie pampoene groen te gebruik. Dit was moontlik ook die rede waarom die Arabiere groenpampoene vir hulle bredie gebruik het. Van Riebeeck het al pampoens aan die Kaap geplant en ryppampoensbredie is waarskynlik in die tydperk 1652-1806 as winterkos aan die Kaap berei. Die kleur van die dis is natuurlik aantrekliker as diJ van groenpampoens en dit skakel die gebruik van saffraan uit. Dit is makliker om te kook, aangesien dit nie so waterig is nie, maar die murgagtige smaak van groenpampoensbredie ontbreek by ryppampoensbredie. Van Riebeeck se kleindogter, Johanna, het in 1710 vir haar reis van die Kaap na Holland beoog om groente met hoendervleis te stowe. Moontlik was van diJ groente ryp pampoens sodat sy pampoensbredie gekook het, want Kolbe (1705-1713) het geskryf dat ryp pampoens in daardie stadium 'n belangrike deel van die proviand vir 'n seereis gevorm het omdat dit so lank goed gehou het.¹⁵⁴

Hoewel die meeste kokke hedendaags skaapvleis vir 'n bredie verkies, het die Duitser Lichtenstein geskryf van die *kalbasbredie* met uie en gesoute vis wat hy in 1803 in die Hexsriervallei geëet het. Hy het daarna as 'n eg Afrikaanse nasionale gereg verwys.¹⁵⁵ In Rood se boek verskyn 'n resep vir 'n kalbas-visbredie wat waarskynlik soortgelyk is aan die

¹⁵² Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 62, 328.

¹⁵³ Ben-Erik van Wyk, *People's plants*, p. 46.

¹⁵⁴ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 131; Peter Kolbe, *Naauwkeurige bescrijving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 153.

¹⁵⁵ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 135.

wat Lichtenstein geëet het.¹⁵⁶ Alan Davidson wys daarop dat die *Larousse gastronomique* (1997) "quotes a gastronomic 'decree' of the 1960s, stating that a true cassoulet must contain at least 30% pork (which can include sausage), mutton, or comfit d'oise. However, the same work acknowledges the existence of a fish cassoulet made with salt cod."¹⁵⁷

Sparman (1772) het vertel dat hy op 'n plaas gestoofde lambors met wortels aangebied is. Hoewel hy nie die naam bredie gebruik het nie, was dit waarskynlik wortelbredie. Naby die Paarl het hy koolbredie geëet.¹⁵⁸ Dat die oorgang na die woord *bredie* eers in die twintigste eeu voltrek is, blyk uit die eerste Afrikaanse resepteboeke. Dijkman, wie se boek in 1891 uitgegee is, praat van *Boontjie bredi* waarskynlik omdat dit groen is en daardeur 'n verband het met blare waarop die oorspronklike betekenis van die woord bredie gedui het. Sy gebruik egter nie die woord *tamatiebredie* nie, maar *Tamati vlys*.¹⁵⁹ Die *Oranje kook- koek- en resepte-boek* van D.J.H. wat in 1906 gepubliseer is, negeer die woord *bredie* en in plaas van *tamatiebredie* en *groentebredie* word *Tomatie Vleesch* en *Groente vleesch* gebruik (pp. 9-10). Moontlik was die woord *bredie* in daardie stadium nog nie bekend in die Vrystaat waar die skryfster gewoon het nie. In Henriëtte Davidis se *Keukenboek* wat eers in die laat negentiende eeu verskyn het, is die naam *bredie* soos in Afrikaans gebruik. Moontlik het haar resepte van die Kaap gekom. Vir koolbredie het sy eend, patrys of kalfsvleis aanbeveel (pp. 47, 49).

Kenner van Boerekos weet dat 'n bredie op sy beste smaak as dit eers geëet word die dag nadat dit gekook is. Die Arabiere het ook by hulle bredieresepte gereeld voorgeskryf dat die gereg eers moes rus voordat dit geëet is. 'n Gebruik wat hier verlore gegaan het, is die byvoeging van 'n bietjie suurmilk of jogurt aan die einde voordat die gereg laat rus is. Dit was waarskynlik 'n Persiese gewoonte, want die meeste Arabiese resepte waarin melk gebruik is, het Persiese melk voorgeskryf. Volgens Arberry was die Persiese melk waarskynlik suur jogurt.¹⁶⁰ In sommige Arabiese geregte word die keuse om suurmilk/dikmelk/jogurt te gebruik aan die leser oorgelaat. Dit is onseker of die vroegste bredieresepte aan die Kaap soos party bredies van die eertydse Arabiere ook na die kookproses met 'n bietjie suurmilk gedokter is voordat dit laat rus is.

¹⁵⁶ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 57.

¹⁵⁷ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 143. 'n *Cassoulet* is 'n bredie wat in die oond gaargemaak is.

¹⁵⁸ Anders Sparman, *A voyage to the Cape I*, pp. 92, 101.

¹⁵⁹ E.J. Dijkman, *Di Suid Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, pp. 27, 31.

¹⁶⁰ A.J. Arberry, *A Bagdad cookery book*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 49 voernoot 2. Vergelyk die melkresepte, pp. 49-51.

Soos in die Arabiese kookkuns, was die gebruik van suurmilk nie ongewoon in die Hollandse kookkuns wat na die Kaap gekom het nie. In die Arabiese manuskripte is dikmelk soos in die resepte vir *Ukaika* saam met die speserye bygevoeg nadat die vleis byna sag gekook het en in sy eie vet begin braai het.¹⁶¹ In die resepte vir speenvark in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* is dieselfde metode gevolg.¹⁶² Die speenvark is tot byna sag gekook voordat karringmelk bygevoeg is. Resepte soos *karringmelkpastei* deur Anoniem in die *Die Boerevrou* van April 1920 (p. 25) toon dat suurmilk toe nog deel van sommige Afrikaners se vleiskookkuns was.

Die Hollandse hutspot (kyk hierbo) se kombinasie van vleis, rys of ander graan wat soms saam met groente gekook is, het soos genoem, uit die Arabiese kookkuns gekom. Soms is net groente en graan en partymaal net graan en vleis saamgekook. Partykeer is suurmilk bygevoeg soos in die resepte vir *rukħ-mṣā*.¹⁶³ Sulke resepte moes aan die Kaap bekend gewees het, want resepte vir vleis-en-graandise met suurmilk, soos die Maleierresepte deur Anoniem in die *Sarie Marais* van 7 Februarie 1951, het sporadies in tydskrifte in die twintigste eeu verskyn.

In die resepte vir *Boerijani* (verafrikaanste vorm van *buryani*, in *Sarie Marais*) is vleis tot byna gaar gestowe en dan in lae met gaar rys in 'n pot geskep. 'n Bietjie saffraan en 'n paar pinte dikmelk is oorgegooi, die pot verseël en die dis is daarna vir ure gestowe tot die vleis sag was. Die tweede dis in *Sarie Marais* was vir *Agni*. In dié resepte word die vleis vir 'n halfuur met gesmoorde uie gestowe. Daarna is rou rys en ses pinte dikmelk bygevoeg en die dis gestowe totdat die vleis en rys sag was. Die speserye vir laasgenoemde resepte is groen gemmer, kaneel, naeltjies, gemengde speserye, kardemom, sout en rissies. Afgesien van die rissies, is dit tipiese dertiende-eeuse Arabiese resepte wat waarskynlik al met Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom het.

Oor die ontstaan van die benaming *biryani/buryani/beryani* vir 'n gereg van vleis/vis en rys wat saam gekook is, kon nie uitsluitel in Maxime Rodinson *et al* se *Medieval Arab cookery* gekry word nie. Hilda Gerber, Betsie Rood en Cass Abrahams se boeke oor die Maleiers se kookkuns gebruik almal een van die genoemde benaminge vir sulke resepte. Davidson sluit hierby aan en beskryf "biriani" as 'n gespeseryde gereg van Persiese

¹⁶¹ A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 51.

¹⁶² Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 108.

¹⁶³ A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 52.

oorsprong wat uit lae vleis en rys bestaan.¹⁶⁴ Volgens Perry is *biryani* die Persies vir "bak in vet". Die benaminge vir die gereg kom dus nie uit Persies nie, maar het moontlik - soos baie van Boerekos se geregte se name - in die Ooste ontstaan, want die ooreenstemmende Arabiese resepte van die tiende tot die vyftiende eeu wat deur Rodinson *et al* verskaf word, het ander name soos *Another Rukh-mšya*, *Aruz mufalfal*, *Hintiyya* en *Kashka*. Perry opper die moontlikheid dat die naam uit die Arabiese resep *bār-niyya* ontstaan het nie. Dit was 'n eiervrugbredie wat ontwikkel het uit *bār-n*, 'n dis van gebraaide eiervrug. Perry wys daarop dat diJ bredieresep allerlei variasies ondergaan het deurdat ander groente as eiervrug, asook graan en suurmilk/jogurt gebruik is.¹⁶⁵

Wat wel duidelik is, is dat die kombinasie graan en vleis asook vleis, graan en groente aan die Kaap berei is, want Mentzel het gemeld dat die hoofgereg wat Maandae tot Vrydae in die hospitaal bedien is, vleis was wat saam met rys en groente gekook was.¹⁶⁶ Grane soos stampmielies, koring en rys met of sonder droëbone, word vandag nog deur party Afrikaners saam met vleis gekook, maar die gebruik van dikmelk het, soos in die Arabiese kookkuns, in diJ disse verdwyn.

In die eerste gedrukte boek oor Kaapse kos, gee Hewitt resepte soos vispilaf waarin die rys nie saam met die vleis of vis - soos hierbo verduidelik is - gaargemaak is nie. Die gestoofde vis met 'n ryk sous waarvoor sy die resep gee, is op die gaar rys geskep. Die rys is met wonderpeper, peper en sout gekook en daarna is botter daardeur geroer. Die Arabiere het ook diJ twee metodes gebruik. In *A Bagdad cookery book* se resep vir *Rukh-miyya* word beide metodes verskaf. In die resep waarin die rys nie saam met die vleis gekook is nie, is dit in jogurt gekook en uitgeskep voordat die vleis wat in vet gebraai is voor bediening daarop geplaas is.¹⁶⁷ Die bereiding van rys word verder in hoofstuk 9.2.1 bespreek.

Olipodrigo wat deur sowel die Hollanders as die Franse in die sewentiende eeu berei is, het nie by Boerekos inslag gevind nie. Die gereg wat dertien verskillende soorte vleis soos skaappote, varkkop, murgbene, kalfsfrikadelle en ramsballe asook kastaiings, artisjokke, aspersies en 'n verskeidenheid groentes in seisoen,¹⁶⁸ bevat het, het aan die Kaap

¹⁶⁴ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 75.

¹⁶⁵ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 332-334; Bār-n: eleven hundred years in the history of a dish, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 241-248.

¹⁶⁶ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope III*, p. 112.

¹⁶⁷ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 18; A.J. Arberry, *A Bagdad cookery book*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 52.

¹⁶⁸ G.J.D. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 351; Anoniem, *De verstandige kock* (1668).

waarskynlik reeds tydens Van Riebeeck en sy mense se hongerlyjare gesnuwel. Hierdie resep van die Arabiere het in Spanje 'n tradisionele gereg geword.

5.8 Spit- en potbraai

Spitgebraaide bees is glad nie 'n moderne dis nie en was deel van die koskultuur waarmee Van Riebeeck en sy gevolg na die Kaap gekom het. Die Romeine en Arabiere het die kuns om diere heel te spitbraai by die "barbaarse" Franke geleer.¹⁶⁹ Hulle het van hoenders tot bokke so voorberei. In sy beskrywing van sewentiende-eeuse kermisse in Holland, vertel Schotel van die bees wat met linte en blomme versier was en by so 'n kermis rondgelei is voordat dit geslag en aan die spit gebraai is. Hy skryf dat "[d]e kermisharst¹⁷⁰ omringt door dikgesneden stikken, stapels [,] met beschuit en grauwe erten met rozijnen, kwam schier in alle gezinnen op tafel. Zij werd met mosterd en suiker gebruikt."¹⁷¹ Daar is nêrens enige aanduiding dat heel diere aan die Kaap gespitbraai is in die periode 1652 tot 1806 nie, maar groot stukke vleis is wel gespitbraai.

Soos in Holland is groot stukke vleis aan die Kaap op 'n draaispit voor 'n oop vuur in die vuurherd gerooster. Die spit is met die hand gedraai om die vleis egalig gaar te maak. 'n Horlosiespit, waarvan slegs twee in Kaapse boedelinventaris van 1739 en 1752 opgespoor kon word, het draaiwerk met die hand uitgeskakel.¹⁷²

David Everleigh wys op die gebruik van 'n "Hollandse oond" vir die braai van 'n groot stuk vleis. Dit was eintlik maar 'n skerm van plate wat voor die vuur gesit is om hitte na die vleis te weerkaats. Die vleis het op 'n rak voor die skerm gerus. Die groot oonde het op drie pote gestaan en het 'n agterdeurtjie gehad waardeur die vleis bedruip kon word met die vet wat daarvan gedrup het. Lepels met lang stele is vir die bedruiping gebruik. Die pan waarin die vet gedrup het, het dikwels 'n sif gehad om te verhoed dat kole in die pan met vet val en 'n brand veroorsaak.¹⁷³ DiJ oonde was volgens Brears gewild in kleiner huishoudings wat nie 'n horlosiespit kon bekostig nie.¹⁷⁴ So 'n Hollandse oond kon nie in die Kaapse

¹⁶⁹ Charles Perry, The sals of the infidels, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 499.

¹⁷⁰ Verskeie Nederlanders is gevra wat die betekenis van *kermisharst* is, maar niemand het meer die woord geken nie. Volgens Van Dale, *Groot woordenboek der Nederlandse taal*, is harst 'n stuk gebraaide vleis of vleis wat geskik is om te braai; J. Verdam, *Middelnederlandsch handwoordenboek*, gee ook die betekenis van *harsten* as braai.

¹⁷¹ G.J.D. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, p. 280; *schier*, beteken dikwels.

¹⁷² Anna de Konink, MOOC 8/5 inventaris 118, 1739; Beatrix Louw MOOC 8/8 inventaris 1, 1752.

¹⁷³ David J. Everleigh, *Old cooking utensils*, ongepagineer.

¹⁷⁴ Peter Brears *et al*, *A taste of history*, p. 224.

boedelinventarisse opgespoor word nie. Everleigh het voorts gemeld dat daar vir diegene wat nie so 'n oond kon bekostig nie, plat panne op pote was wat 'n holte in die middel gehad het waarin die vet afgeloop het. Die panne het soos ander braaipanne lang stele - soms tot 'n meter lank - gehad. So 'n pan is ook nie in die Kaapse inventarisse gevind nie.

Anne Willan wys daarop dat in die sewentiende en agtiende eeu in Amerika ook na 'n plat ysterpot as 'n Hollandse oond verwys is omdat dit gebruik is om potbrood te maak.¹⁷⁵ Aan die Kaap sou diJ benaming vir 'n ysterpot ook kon geld, want nie net brood is in so 'n pot onder kole gebak nie, maar groot stukke vleis is ook in so 'n pot gaargemaak. Duckitt verwys daarna as 'n "Dutch baking-pot" en vertel dat sy diJ plat pot bo 'n oond verkies om vleis in gaar te maak.¹⁷⁶ Potbraai was 'n kuns wat meesterlik in die Kaapse kookkuns toegepas is om taai vleis sag te maak. Die vet Kaapse skaapvleis is oor lae hitte in sy eie vet of met baie min vloeistof gaargemaak. Hoewel die Hugenate die metode geken het, is dit, te oordeel aan die resep *Hutspot op de Brabantse manier* in *De verstandige kock* (1668) voor hulle koms na die Kaap, van Brabant geërf. Die vars gemmer in die Brabantse gereg is aan die Kaap ook deur groente soos uie, wortels en aartappels vervang. Die metode wat ook vir beesvleis gebruik is, was tot in twintigste eeu gewild.¹⁷⁷ In Hewitt se boek (1890) is skaapboud nog so berei.¹⁷⁸

Mentzel (1733-1741) het vertel dat groot stukke vleis soos skaapboud met sout, peper en fyn naeltjies ingevryf en oornag laat lê is. Die volgende dag is die vleis in sy eie vet oor 'n stadige vuur gebraai totdat dit sag was. Die vleis is dan in 'n erdehouer geplaas en wanneer dit koud was, is genoeg gesmelte vet oorgegiet om dit heeltemal te bedek. Die vleis het volgens hom vir maande lank goed gehou en smaaklik gebly. Wanneer die huisvrou dit wou gebruik, het sy dit verhit in die vet waarin dit gaar gebraai het.¹⁷⁹ Die vet waarmee die vleis bedek is om lug uit te hou, was gesmelte harde vet. Dit word baie hard wanneer dit koud is en kon dus maklik (soos 'n deksel) verwyder word wanneer die vleis gebruik moes word. Hoewel *De verstandige kock* (ongepagineer) se resep van 1668 "Om een achter-bout met sausisen te prepareren" nie noem dat die boud gebraai moes word nie, was dit blykbaar as 'n potbraad bedoel, want slegs naeltjies, kaneel, botter en skywe vars suurlemoen sonder

¹⁷⁵ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 131.

¹⁷⁶ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 252.

¹⁷⁷ Persoonlike inligting: me Edelgard Claassens, Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

¹⁷⁸ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 30.

¹⁷⁹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 104.

enige vloeistof is bygevoeg. Die boud is met gebraaide worsies gelardeer.¹⁸⁰ Hierdie resepte, met spek in plaas van worsies, word nog deur Afrikanervroue gebruik, maar party vroue verkies om die vleis in die oond en nie in 'n pot nie gaar te maak.

Al die Kaapse vroue het nie, soos Mentzel beweer, fyn naeltjies as geurmiddel vir 'n skaapboud gebruik nie. Resepte waarin fyn gemmer gebruik is, het tot in die twintigste eeu in families oorleef.¹⁸¹ Die fyn gemmer is moontlik deur kokke begin gebruik toe vars gemmer soos in die Brabantse resepte (kyk hierbo) aan die Kaap skaars geword het of nie op die trekpad beskikbaar was nie. Die Kaapse vroue het ook nie soos Mentzel vertel het, net harde vet gebruik om vleis vir bewaring te bedek nie. In die gedeelte van die Gardner-reseptemanuskrip in NABIK wat uit die sewentiende eeu dateer, is 'n wildsboud ontbeent voordat dit gaargemaak is. Sy het die gaar koue vleis met uitgebraaide botter in plaas van hardevet vir bewaring bedek en aangedui dat as al die lug uitgesluit is, dit vir 'n jaar sou goed bly.

Hoewel *vlees* lank in die skryftaal oorleef het, het die Brabantse gebruik van die woord *vleis* teenoor die Wes-Vlaamse *vlees*, uiteindelik in die letterlike gebruik van die woord in Afrikaans geseëvier. Net so het die Brabantse manier om 'n hutspot te maak waarna hierbo verwys is, uiteindelik as potgebraaide vleis, deel van die koskultuur geword, terwyl dit nie die geval met die gewone Hollandse hutspot was nie. Na die blaaie van diere wat ook soms gepotbraai is, is verwys as voorboud. Die Hollandse gebruik om van 'n slagding se *blad* as 'n *voorboud* te praat, was so diep ingeburger dat selfs Leipoldt se resepte vir gesmoorde skaapboud in *Kos vir die kenner* (1933, p. 268) nog lees: "Neem die voor- of agterboud tesame met die rugstuk...". Toe Jacob Wikar in 1779 oor die blad van 'n slagding geskryf het, het hy streekstaal gebruik.

5.9 Pasteie

Schotel wys daarop dat pasteie in die laaste deel van die sestende eeu op die tafels van die adel in Holland verskyn het.¹⁸² In die ou manuskripte verwys *pastei/pasty/pastey/pie* nie noodwendig na 'n gereg wat met 'n kors bedek is nie, maar bloot na 'n gereg wat berei is in

¹⁸⁰ Lardeer beteken gewoonlik om die vleis voordat dit gaargemaak word met repies spek (*lard* in Frans) te stop om dit sappig te maak. Aan die Kaap is vet van die skaapsterkte by gebrek aan spek vir larding gebruik. Gegoedes soos Von Dessin het 'n lardeernaald gebruik om die vet egalig in die vleis te plaas. Die worsies wat in bogenoemde resepte gebruik is, was waarskynlik baie vetterig.

¹⁸¹ Persoonlike inligting: me Ella Bester, Welgelegen-woonstelle, Strand, op 7 Desember 2002.

¹⁸² G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 338.

'n pan wat met tertdeeg uitgevoer is. Aanvanklik is na tertdeeg in Frans as *paste*, uit die Latynse *pasta* vir deeg verwys. Teen die sewentiende eeu is daarna verwys as *pastaierie* wat later *p>tJ* geword het.¹⁸³ Uit *pastaierie* het die sewentiende-eeuse Hollandse *pastey* gekom wat in Hollands en Afrikaans *pastei* geword het. In sommige Kaapse manuskripte is selfs enige gereg wat in 'n tertpan gebak is, 'n pastei of tert genoem, selfs al is *gJJn* tertdeeg gebruik nie soos gesien kan word in die murgtert wat hierbo onder afval genoem is. Die resepte vir die rystert wat Davidis in haar boek van 1867 gee, getuig dat dit toe nog in Holland ook die gebruik was.¹⁸⁴ Davidis se korslose resepte is waarskynlik dieselfde as *diJ* wat Johanna Duminy in 1797 op die plaas Bokrivier gebruik het om twee rysterte as nagereg vir die verjaarsdagete van hulle kuiergaste se seun te berei.¹⁸⁵

Schotel meld die sewentiende-eeuse Hollanders se voorliefde om korente of pruimedante saam met bees-, skaap- of varkvlies gaar te maak. Veral fynvlies is met pruime, korente en stroop geëet.¹⁸⁶ Alan Davidson wys ook op die Engelse se gewoonte om droë vrugte en ander soetighede by fynvlies te voeg. Dit is soms in tertjies verwerk. Teen die middel van die sewentiende eeu is die vlies gedeeltelik of heeltemal deur niervet vervang en in die negentiende eeu het vlies aan beide kante van die Atlantiese Oseaan uit die resepte vir tertjies verdwyn. Die Engelse het die tertjies wat by hulle tradisioneel gedurende Kerstyd berei word, *mince pies* bly noem, selfs nadat die vlies in die resepte reeds weggelaat is.¹⁸⁷ *De verstandige kock* (1668) se *Vlees-taert* het nie die veranderinge wat Davidson noem, aan die Kaap ondergaan nie. Dit het bestaan uit fyngekapte vlies, niervet, eiers, sout, gemmer, kaneel en suiker wat in 'n kors gebak is. Daar is geen vrugte in *diJ* tert nie, maar in die murgterresepte wat direk daarna verskyn, wat net murg in plaas van die vleisert se niervet bevat, is wel korente gebruik. Die murgtert het spoedig soos onder "Afval" genoem is, aan die Kaap variasies ondergaan, maar die vleisertresepte sonder vrugte het onveranderd deel van die Kaapse koskultuur gebly. Toe *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* se resepte met fyngekapte suurlemoen, sitroenskil, appels en korente asook fyngekapte vlies, maar geen niervet nie¹⁸⁸ teen die middel van die agtiende eeu verskyn het, het die Kaapse koskultuur reeds sy beslag (1725) gekry en daarom het *diJ* vleispasteitjies nie deel van tradisionele Boerekos geword nie, terwyl die Engelse *mince pies* deel van hulle

¹⁸³ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 252.

¹⁸⁴ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 191.

¹⁸⁵ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 89.

¹⁸⁶ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 351.

¹⁸⁷ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 507.

¹⁸⁸ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 38 no. 48.

kookkultuur gebly het. Daar kan geredeneer word dat die Hollanders aan die Kaap die resep met vrugte vroeër geken het, maar dat dit gesnuwel het in die tydperk toe vrugtebome gevestig is en daar nog nie vrugte beskikbaar was nie. Die gebruik van vrugte saam met vleis het egter nie in ander vleisrepte verlore gegaan nie. Na die koms van die Hugenote wat van 'n land gekom het waar vrugte gedroog is, is die gebruik van vrugte by die gaarmaak van voedsel selfs uitgebrei, maar diJ tertjies het nie deel van die Boerekoskultuur geword nie. Die vleispasteiresep in Gerber se boek is met skilferkors berei, maar toon die verskraling ten opsigte van die gebruik van kruie en speserye wat ook in die Maleiers se kookkuns na die Tweede Britse Besetting plaasgevind het.¹⁸⁹

Die Italianer, Bartolomeo Scappi, het reeds resepte vir pasteie wat met deeg bedJk was, in sy *Opera* van 1570 gegee. DiJ pasteie het die Arabiere se voorliefde getoon om een soort vleis in 'n ander soort toe te draai. Sweserik is byvoorbeeld in ham toegedraai sodat die pastei aantreklik vertoon het wanneer dit gesny is.¹⁹⁰ Van Riebeeck wat volgens sy uitspraak oor die komkommerskruid se blou blommetjies wat die slaai so mooi laat lyk het (kyk onder 2.1.3) blykbaar daarvan gehou het dat kos aantreklik voorgesit moes word, sou waardering vir diJ soort pastei gehad het en dit is miskien aan die Kaap berei, maar dit is nêrens opgeteken nie.

Schotel het genoem dat toe pasteie in Holland begin berei is, kalkoenpastei die gesogste was.¹⁹¹ In *De verstandige kock* (ongepagineer) word slegs resepte vir wilds-, vink-, pot-, suurlemoen- en verskeie hoenderpasteie gegee. "Pot-pastei" wat eintlik kerrievleis is, is hierbo onder kerrievleis bespreek. Die suurlemoenpastei in diJ boekie het aan die Kaap tot hoenderpastei ontwikkel. Die ou Persiese kookkultuur is volgens Shaida gekenmerk deur die gebruik van suurlemoene.¹⁹² Dit is opvallend hoe dikwels suurlemoensap in sous, fyngekapte suurlemoen of skywe suurlemoen en suurlemoenblare in veral die hoenderresepte in *De verstandige kock* voorkom. Die oorsprong van die hoenderresepte met suurlemoen is waarskynlik die Arabiese *Laymāniyya*. Volgens Rodinson was dit van die eerste Arabiese resepte wat in Europese manuskripte en boeke opgeneem is.¹⁹³ Dit lyk asof die Kaapse hoenderpastei 'n samevoeging was van die resepte vir suurlemoenpastei en die stowe van hoenders en duiwe met spek wat in *De verstandige kock* voorkom.

¹⁸⁹ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 64-65.

¹⁹⁰ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 40.

¹⁹¹ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 338.

¹⁹² Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 42.

¹⁹³ Maxime Rodinson et al., *Medieval Arab cookery*, pp. 178-182.

Of dit 'n Kaapse ontwikkeling was en of die reseps in Europa of die antieke Arabiese kookkuns bestaan het, is met die bronne wat vir diJ studie toeganklik was, onmoontlik om oor uitsluitel te gee. Volgens Hewitt is hoenders in vleisekstrak met sampioene, sout, peper, foelie en wonderpeper vir die Kaapse pastei gestowe. Die pastei se vulsel het bestaan uit lae van die fyngemaakte gestoofde hoender, skywe ham, hardgekookte eiers en skyfies gepiekelde suurlemoen. Die sous is met botter en meel verdik en met 'n tregtertjie deur 'n gaatjie bygevoeg nadat die pastei gebak is.¹⁹⁴ Al die kokke het nie die gepreserveerde suurlemoen of sampioene bygesit nie. In Duckitt se reseps van mevrou Cloete ontbreek dit, maar sy het suurlemoensap en witwyn gebruik om die hoender te stowe. Anders as in die reseps wat Hewitt opgeteken het, het sy nie meel en botter nie, maar sago gebruik om die sous te verdik.¹⁹⁵ Kokke wat Cloete se reseps berei het, het gevind dat die sago maklik brand en het Hewitt se botter en meel of *De verstandige kock* se eierdooier en suurlemoensap gebruik om die pastei se sous te verdik. Gepiekelde suurlemoene is aanvanklik gebruik wanneer vars suurlemoene nie beskikbaar was nie. Hoewel Dijkman se boek 'n reseps vir ingelegde suurlemoene bevat, het sy vir diJ pastei vars suurlemoenskyfies¹⁹⁶ soos *De verstandige kock* gebruik. Sy het soos Cloete sago as verdikkingsmiddel gebruik. Gepiekelde suurlemoene word onder hoofstuk 6 bespreek.

Een van die lekkerste geregte waarvoor Boerekos bekend was, was gestoofde skaap- of bokrugstring. Met rugstring is verwys na die rugstuk van die slagding wat van oudsher af in saaltjops gekap was. Na die harslag en afval is die rugstring gewoonlik eerste gaargemaak om bederf te verhoed en so sou dit ook in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gewees het. Gestoofde rugstring is tot in die eerste helfte van die twintigste eeu in alle huise voorgesit waar self geslag is, maar sedert die rugstring in die lengte met elektriese sae deurgesaag kon word, het tjops in die pan of op die rooster gebraai, mode geword. Omdat almal geweet het hoe om rugstring, die geurigste van alle vleissnitte, smaaklik voor te berei, het dit nooit in reseptemanuskripte verskyn nie. Hewitt se *Stewed chops* wat met naeltjies, wonderpeper en uie gegeur is, was moontlik rugstring.¹⁹⁷

Die gestoofde rugstring is soms in pasteideeg gebak. Party kokke het nie die bene verwyder

¹⁹⁴ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 23.

¹⁹⁵ Hildegonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 167; Mary Kuttel, *650 Cookery recipes of Hildaganda Duckitt*, p. 104.

¹⁹⁶ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* (1906), p. 87.

¹⁹⁷ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 28.

nie en dit benepastei genoem.¹⁹⁸ Sanderson se skaapvleispastei wat met rooiwijn gekook is, was moontlik rugstringpastei, maar sy noem nie watter vleissnit gebruik moes word nie.¹⁹⁹ Die enigste ander verwysing na skaapvleispastei wat gevind kon word, is die liriese beskrywing van lady Anne Barnard oor wat vermoedelik rugstringpastei was wat hulle in 1798 tydens hulle binnelandse reis op die plaas van Jacob Joubert anderkant die Hottentots-Hollandberge geëet het.

Barnard het vertel dat hulle om vieruur die namiddag onverwags op die plaas aangekom het. Sy het die man opgesom as "a mere boor" en sy vrou "about 35, plain, stupid, but civil", maar die middagete van geroosterde hoender, aartappels en plaasbotter wat diJ mense die middag met hulle onverwagte gaste gedeel het, was "a repast for a king". Omdat hulle so versadig was, het hulle vir die gasvrou gesê dat hulle nie aandete sou eet nie. Die gasvrou het nogtans na ete in die kombuis verdwyn en 'n lam is laat slag. Wat waarskynlik rugstringpastei was, is vir aandete voorgesit en Barnard se kommentaar was: "never no never was there so good a pye tasted as that which contained the lamb".²⁰⁰ Vier gestoofde patryse en "dried buck (biltong) and butter" is ook voorgesit. Die gebruik was blykbaar by diJ gesin om botter op die biltong te eet soos sommige mense vandag nog doen. Barnard was so oorweldig deur die heerlike pastei dat sy nie vertel het of groente met die vleis voorgesit is nie.

Omdat mevrou Joubert die deeg in die namiddag berei het toe dit te warm was om skilferkors te maak, sou sy 'n broskors vir die gaar rugstring gemaak het. Die rugstringpastei wat tot in die twintigste eeu gemaak is, se sous was effe suur. Die oorsprong was waarskynlik *De verstandige kock* se suurlemoenpastei wat, soos hierbo genoem is, van Arabiese oorsprong was. Vir diJ resep is kalfsvleis met 'n fyngekapte suurlemoen, sout, peper, neut en foelie saggekook. Die vleis is met opgekapte eierdooiers en skyfies suurlemoen in 'n kors gebak. Die sous is met suurlemoensap en eierdooiers verdik.

5.10 Plumvee, konyne en wild

Plumvee is waarskynlik sedert Van Riebeeck se tyd tot in 1806 aan die Kaap op die

¹⁹⁸ Persoonlike inligting: me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980.

¹⁹⁹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

²⁰⁰ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 308.

verskillende maniere gaargemaak wat in *De verstandige kock* (ongepagineer) verskyn het.

Dit is veral met foelie, neut, gemmer, kaneel, naeltjies, pietersielie, roosmaryn, sout, peper, suiker en fyngekapte suurlemoen (met skil en al) gestowe. Arabiese invloed is duidelik te bespeur in veral die pluimveeresepte waar verskillende soort vleis soos in die *olipodrigo's* saam met pluimvee gaargemaak is en in die gebruik van dadels.²⁰¹ Die suiker in die resepte is nie gebruik om 'n soet smaak aan die disse te gee nie, maar as 'n spesery soos sommige Afrikanerkokke dit vandag nog aanwend. *De verstandige kock* (ongepagineer) noem dan ook dat die geregte sonder suiker gaargemaak kan word. Vir afwisseling is hoenders met gelardeerde duiwe in wyn met peper, gemmer en naeltjies gestowe.

Die Hollandse gebruik om wilde voëls te lardeer is aan die Kaap voortgesit. Wanneer die voëls nie gelardeer is nie, is dit met 'n vulsel ryk aan niervet of spek gestop. Hewitt gee 'n resep vir geroosterde korhaan wat gelardeer is. Vir die kwartel- of fisantpastei wat sy verskaf, is die voëls ook gelardeer voordat dit in wyn en ekstrak gegeur met uie, lourierblare, foelie, peper en sout gestowe is. Vir die vulsels vir geroosterde pou en die bors van 'n kalkoen is spek en niervet gebruik. Vir die maagholte van die kalkoen is 'n kastaingvulsel gebruik.²⁰² *De verstandige kock* se vulsel vir jong henne het bestaan uit brood, gerookte spek en vleis met gemmer, foelie en "een weynigh Saffraen". Ganse is eers vir twee uur gekook en dan aan die spit gebraai. Vir eende en ganse is 'n vulsel van brood, botter, korente, kaneel, suiker en wyn of 'n kastaingvulsel gebruik. Die resep vir ganse verskyn in aangepaste vorm in Dijkman se boek. Haar vulsel bevat ook suurlemoenskil en 25 amandels en is met brandewyn in plaas van wyn aangemaak.²⁰³ Volgens Willan is die metode om ganse eers te kook en daarna te braai of andersom deur sowel Apicius in die tyd van Christus as Taillevent in die veertiende eeu in sy *Le Viandier* gebruik. Sy is van mening dat Taillevent, meesterkok van koning Karel VI van Frankryk, nie kennis gedra het van Apicius se werk nie en dat sy resepte gegrond was op mondelinge oorlewering uit die tyd toe die Franssprekende gebiede deur Rome beset was.²⁰⁴ Rodinson wys egter daarop dat Taillevent as hoofkok van die koning wel toegang sou gehad het tot sy boekery met Latynse en Arabiese resepte waarvan sommige in Frans vertaal is.²⁰⁵

²⁰¹ Vgl. Anoniem, *De verstandige kock*, ongepagineer: *Asjee, Hachsee, Hutspot van Capoen, Capoen op de Spaense wijze*.

²⁰² A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 25, 43, 44.

²⁰³ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 48.

²⁰⁴ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 13.

²⁰⁵ Maxime Rodinson et al, *Medieval Arab cookery*, pp. 178-182.

Hoewel Van Riebeeck konyne aan die Kaap geteel het, is dit waarskynlik vir belangrike gaste voorgesit en het dassies en hase die plek van konyne in sy mense se dieet vervang. Sowel dassies as wilde-eende wat die plek van mak eende in sy werksmense se dieet ingeneem het, is waarskynlik volgens die resep vir eend, haas en konyn in *De verstandige kock*, in 'n naeltjie-gegeurde soet-suur sous gestowe. Soms is kaneel en gemmer ook in die geregte gebruik. In MSB 777 1(1) in NABIK is die resep vir 'n sous vir haasvleis verskaf, maar geen voorskrif vir die voorbereiding van die haas is gegee nie. Vir diJ sous is melk en room met die potskraapsels van die haasvleis gekook en met broodkrummels verdik.

Die Van Riebeecks sou ook kennis gedra het van Scappi (1540-1570) se resepte. Sy resep vir wilde-eend in 'n soet-suur sous is waarskynlik naas die eendresep van *De verstandige kock* vir die bereiding van die Kaap se wilde-eende van 1652 tot 1806 gebruik. Scappi se eend is in 'n pikante soet-suur sous gestowe wat hy *brodo lardiero* genoem het. Die pot moes 'n digpassende deksel hê sodat die stoom nie kon ontsnap nie. Die sous het bestaan uit fyngekapte ham, genoeg rooiwijn en 'n bietjie asyn om die eend te bedek, peper, kaneel, naeltjies, neut, gemmer, salie en rosyne. Hy noem dat groot heel uie, pruimedante en gedroogde wildekersies saam gestoof kon word. DiJ resep is een van diJ wat Willan met presiese mate aangepas het.²⁰⁶ DiJ of 'n soortgelyke resep met vrugte is moontlik sedert van Riebeeck se tyd tot 1806 vir spesiale geleenthede berei. Die gereg het na die Britse oorname van die Kaap uit die koskultuur verdwyn. Johanna van Riebeeck het in 1710 aan haar moeder geskryf dat geen eende aan die Kaap te koop is nie, maar dat sy nog 42 eende gehad het van diJ wat sy van Batavia gebring het.²⁰⁷ Daar is in hoofstuk 2 gewys op Kolbe en Duminy se relase van die baie wilde-eende wat in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap geskiet is. Een van die redes waarom diJ gereg uit die koskultuur verdwyn het, is moontlik omdat die wilde-eende uitgeskiet was en daar met die baie wilde-eende wat altyd beskikbaar was, nie 'n kultuur ontstaan het om mak eende aan te hou nie. 'n Bydraende faktor tot die verdwyning van die gereg aan die Kaap, was dat soet-suur smake nie deel van die Britse koskultuur was nie.

Dit is onseker of kalkoene in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap geëet is, maar die volgende aanhaling van Schotel uit die gedig *Schynheilig* van Breeroot²⁰⁸ (Bredero, 1585-1618)²⁰⁹ wys dat kalkoene al in daardie stadium in Holland bekend was en gee somer ook 'n resep

²⁰⁶ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 50.

²⁰⁷ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 137.

²⁰⁸ G.J.D. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 340.

²⁰⁹ G. Dekker, *Van Hoof tot Luyken*, p. 96.

vir die bereiding daarvan: "Kalkoenen en capoenen,/ Ick souse laten stoven, had icse met cyter en lemoen,/ En voort wou ick wyn, suyker, kaneel en oly daarby doen,/ O dats een sop voor een graef, en ick sou se borduuren / met kruidnagels, abekokes en andere confituren,..."²¹⁰ Teen 1710 was daar wel kalkoene aan die Kaap, want onder die lewende hawe wat Van Riebeeck se kleindogter en haar man vir hulle reis van die Kaap na Holland geneem het, was 29 "kallekoene". Lady Anne Barnard het in 1797 oor die hoë prys van kalkoene aan die Kaap gekla. Volgens Lichtenstein was die Kaapse mode aan die begin van die negentiende eeu om gebraaide kalkoen, wild of speenvark by formele etes as derde gang voor te sit.²¹¹ Die eerste gang was toe nie meer slaai nie, maar sop en die tweede gang vis of beesvleis. In Hewitt se *Cape cookery* (1890) wat die eerste gedrukte boek oor Boerekos is, is 'n kastaiingvulsel vir die kalkoen gegee.²¹² Dit is moontlik 'n aanduiding dat dit in die sewentiende en agtiende eeu die gewidste vulsel vir kalkoen aan die Kaap was.

Die naam *kalkoen* is 'n voorbeeld van hoe maklik mense foutiewe persepsies oor die herkoms van kossoorte kan hê. Hoewel die Spanjaarde diJ mak voëls van Mexiko na Europa geneem het, het die persepsie by Europeërs ontstaan dat diJ voëls, net soos eksotiese speserye en poue, van die Ooste en spesifiek van Kalkutta in Indië gekom het. Die Duitsers het dit dus 'n *Calecutische Hahn* genoem. Die Hollanders het die naam tot *kalk-hoen* verkort. Lichtenstein wat blykbaar vinnig aan die Kaap Afrikaans leer praat het, praat van *kalecutsche hoenders*. Tannahill wys daarop dat die Engelse benaming *turkey* begryplik is, want die eerste kalkoene is deur Turkse handelaars na Engeland geneem. Die Indiërs het dit *peru* genoem na die plek waarvandaan hulle gemeen het diJ pluimvee gekom het wat hulle in die tweede helfte van die sewentiende eeu via die Filippyne bereik het. Die Filippyne was 'n Spaanse kolonie wat direk uit Mexiko beheer is.²¹³

Die Romeinse kok Apicius het soms voëls in 'n kors van rogmeel en olie toegevoeg voordat dit gebak is. Die vleis was dan sappig en geurig as die kors (wat nie geëet is nie), verwyder is.²¹⁴ Hierdie metode om vleis gaar te maak en ook te bewaar, kom ook in van die Kaapse reseptemanuskripte voor. Dit is veral gebruik vir wildsvleis wat geneig is om droog te

²¹⁰ *Abekokes* is appelpose en *confituren* is konfyt.

²¹¹ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 137; A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 184; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, p. 84.

²¹² A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 43.

²¹³ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 211.

²¹⁴ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 147 no. 5b.

wees. Wanneer diJ kors met water en 'n klein bietjie vet aangemaak is, het dit kliphard gebak en was die vleis verseël sodat dit vir lank bewaar kon word. In die agtiende-eeuse Sanderson-manuskrip is 'n resep met die opskrif: *Hoe om wildvleis te bewaar*. Die vleis is in stukkie gesny voordat dit met sout, peper, spek en gemmer bewerk is en in 'n kors van growwemeel, water en bietjie olie gebak is. Na die resep volg 'n reseppie van uie en kruie wat gebraai is om by die vleis te voeg wanneer dit uit die kors gehaal is. Die vleis wat in so 'n kors gebak is en potgebraaide vleis wat onder hardevet bewaar is (kyk hierbo), het huisvroue in staat gestel om vinnig vir onverwagte gaste kos voor te sit. Lichtenstein het aan die begin van die negentiende eeu tydens sy eerste besoek aan die binneland, sy verbasing uitgespreek oor die vermoë van die vroue om gaar kos so vinnig aan onverwagte gaste voor te sit.²¹⁵ Valentyn het vertel van die wildspastei in "een steene korst" (letterlik: klipkors) wat hy persent gekry het toe hy in 1705 van die Kaap na Batavia vertrek het. Hy het genoem dat die "vleesch zeer heerlyk smaakte, en waar van wy een groote maand daar na nog gegeten hebben."²¹⁶

Hierdie metode om vleis te bewaar, is van 1652 tot 1806 en selfs daarna tot met die verskyning van yskaste in die twintigste eeu gebruik. Volgens mnr. Jeremy Staples het sy moeder, Joan Staples, (gebore 1925), sappige gaar vleis bedien wat volgens Apicius se metode voorberei is, maar sy het meliemeel vir die kors gebruik. Dit dui daarop dat trekkers wat nie altyd op die trekpad koringmeel gehad het nie, mielie- en moontlik ook sorgummeel gebruik het. Mnr. Staples het navraag gedoen oor so 'n resep en was verheug om te hoor dat dit vroeër deel van die Kaapse kookkuns was. Hy het vertel dat hy jare lank gespot is omdat mense gemeen het dat hy sy moeder se resep verkeerd weergegee het.²¹⁷

In *De verstandige kock* (1668) word by die bereiding van *Venesoen pastey* aangedui dat die vleis eers moes hang om sag te word. Dit moes daarna oornag in wynasyn gelaat word en die volgende dag met spek gelardeer en met sout, peper, gemmer, neut, naeltjies en saffraan bewerk word voordat dit in die deeg geplaas is. Dit blyk uit die resep dat *De verstandige kock* se pastei nie dui op die gereg wat vandag as 'n pastei beskou word nie, maar dat die deeg waarin die vleis geplaas moes word, soortgelyk was aan die kors waarin vleis gebak is om dit te bewaar soos hierbo verduidelik is. Hoewel die naam van die gereg *Venesoen pastey* is, is osvleis daarvoor gebruik. In die gewilde *Kook en geniet* van die twintigste eeu

²¹⁵ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, p. 183; II, p. 82.

²¹⁶ François Valentyn, *Beschryving van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, 118.

²¹⁷ Persoonlike inligting: mnr. Jeremy Staples, Kuilfontein-gasteplaas, Springfontein, 19 Mei 2003.

is 'n soortgelyke resep. Die skryfster S.J.A. de Villiers was nader aan korrek as *De verstandige kock*, want die naam van die dis wat van skaapboud gemaak is, is *Nagemaakte wildsvleis*. 'n Soortgelyke resep asook ander namaaksels van disse kom in die Kaapse reseptemanuskripte voor. Daar is gewys op Hewitt se resepte vir *foie gras* wat met kalfslewer berei is. Sy gee ook 'n resep getiteld: "To cook a leg of mutton like venison."²¹⁸ Nagemaakte skilpad van kalfskop is hierbo onder "Afval" bespreek.

Lady Anne Barnard het klaarblyklik nie die kuns om vleis te lardeer geken toe sy aan die einde van die agtiende eeu na die Kaap gekom het nie. Sy het vertel dat hulle baie wild present gekry het, maar dit was sonder vet (maer) en sy kon dit net vir pasteitjies en sop gebruik. By die ete wat sy op Stellenbosch by die Weigts geniet het, was die goedgelardeerde boude van 'n wildsbok deel van die maal.²¹⁹ In die Sanderson-manuskrip (1770) is die wildsvleis nie in asyn nie, maar in rooiwijn gemarineer. Die vleis is in die marinade tot halfgaar gekook voordat dit gepotbraai is. Moontlik was die marinade se verandering van asyn tot rooiwijn aan Hugenote-invloed te danke.

Wild is in die sewentiende eeu in Europa laat hang om ryp te word sodat die vleis sagter kon wees. Dirk de Prins en Nest Mertsens wys in *De Belgische keuken* op die wye verskeidenheid wild wat geëet is en hoe die hangtyd verskil het. So moes poue minstens drie dae hang, terwyl twee dae lank genoeg was vir reiers en kraanvoëls.²²⁰ Volgens Henriëtte Davidis kon kwartels nadat hulle geskiet is met vere en al lank onder dik strooi bewaar word.²²¹ Aan die Kaap sou die Europeërs spoedig uitvind dat wild in die warmer klimaat nie altyd volgens Europese metodes behandel kon word nie en dit het die tradisie geword om wild nooit s\ lank te laat hang dat dit bedompig geruik het nie.

In hoofstuk 2 is gewys op die seevoëls wat aan die Kaap geëet is. Volgens die tradisionele Maleise resepte is van die seevoëls wat gaargemaak is, blykbaar net pikkewyne nie laat hang nie. Duiker (kormorant), bassiaan (Kaapse hen) en malmok is vir drie dae laat hang. Die voëls is daarna oornag in asyn laat lê om die vissmaak uit te trek.²²² Kolbe was korrek toe hy vertel het dat die seevoëls opgekook en die water daarna weggegooi is om van die olierige smaak ontslae te raak. Volgens hom is die proses 'n paar keer herhaal,²²³ maar

²¹⁸ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 49, 45.

²¹⁹ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, pp. 184, 252.

²²⁰ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 108.

²²¹ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 12.

²²² Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 68-69.

²²³ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop 1*, p. 242.

Gerber se resepte wat meer as twee eeue later opgeteken is, skryf net een afwatering voor. Die voëls is daarna met geurmiddels verder gekook of gebraai. Die voëls is vir afwisseling ook gekerrie. Buttner het vertel dat pikkewyne ook gerook is om die vissmaak te verbloem.²²⁴

Van klein voëltjies se voorbereiding is daar 'n goeie rekord. Volgens *De verstandige kock* (ongepagineer) is pastei van klein voëltjies soos vinke en mossies gemaak. In hoofstuk 2.1.1 is gewys op die relase van Mentzel en 'n negentiende-eeuse besoekster aan die Kaap oor die baie vinke wat tydens die duiwe- en koringoes op plase geskiet en tot pasteie verwerk is. Sulke klein voëltjies is ook nadat dit gaargemaak is, in gegeurde asyn geplaas om die beentjies heeltemal sag te maak. So 'n resep om mossies in te lê, word in die Sanderson-manuskrip gegee. Die voëltjies is skoongemaak, saggekook en in asyn gelê wat met peperkorrels en foelie gegeur is.²²⁵ Met die asyn wat as 'n preserveermiddel gedien het, was dit ook die soort gereg wat vinnig gereed was om aan onverwagte gaste voor te sit. Willan wys op die afbeelding op die voorblad van Scappi se 1622 uitgawe van sy *Opera* wat toon hoe klein voëltjies naby die vuur, dus vinnig, gerooster is terwyl groot braaistukke verder van die vuur gestaan het.²²⁶ *De verstandige kock* se duiwe is met spek, gemmer en naeltjies in Rynse wyn gaargemaak. Die broodvulsel het botter, gemmer, pietersielie, eier, suiker en korente bevat. Mak duiwe is deur Van Riebeeck aan die Kaap geteel, maar wilde duiwe is waarskynlik op dieselfde wyse aan die Kaap gaargemaak. Duiwe was nog aan die einde van die agtiende eeu deel van die Kaapse koskultuur, want lady Anne Barnard het genoem dat die mak duiwe wat te koop aangebied is, se vleis goed was.²²⁷

Wildsvleis is ook geprut totdat dit van die bene afgeval het. Die bene is daarna verwyder. Leipoldt het die beskrywende naam *rafeltjievleis* daarvoor gebruik. Soos vandag het elke Kaapse kok stellig 'n eie resep gehad om die fyngekookte vleis te geur. *De verstandige kock* het soos vir die nagmaakte wild wat hierbo genoem is, gemmer, neut, naeltjies, peper en saffraan aanbeveel. Soos vandag is gestoofde wildsvleis waarskynlik altyd voorberei met spek of skaapstervet wat in klein dobbelsteentjies gesny is. Sanderson se resep vir *Hoe om wildvleis te bewaar* waarna hierbo verwys is, bevestig diJ aanname.²²⁸ Sulke fyngestoofde wild waarvan die bene verwyder is, is ook vir pastei gebruik. Wildsvleis is

²²⁴ Johan Daniel Buttner, *Account of the Cape, brief description of Natal, journal extracts on East Indies*, p. 105.

²²⁵ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

²²⁶ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 44.

²²⁷ A.M. Lewin Robinson, et al (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard, 1779-1798*, p. 184.

²²⁸ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

aan die Kaap met vrugtejellie voorgesit. Kweperjellie was gewild, maar Hewitt noem ook dikwels keiappeljellie. Die sous vir geroosterde korhaan is ook berei van keiappeljellie en kookwater wat met botter en meel verdik is.²²⁹ Duckitt het haar wildsvleis met korentesous bedien.²³⁰ Die gebruik om jellie saam met vleis voor te sit is reeds deur die Arabiere gevolg. Rodinson wys op drie hoendervleisresepte wat voorskryf dat dit met pruimjellie voorgesit moes word. Hy gee toe dat dit moeilik is om die vrug te identifiseer omdat die name met die wisseling van tyd en plek groot veranderings ondergaan het.²³¹ Dit is nie duidelik hoe hierdie pruimjellie berei is nie. Dit was moontlik 'n vleisjellie waarby pruime gekook is.

Yster- en erdvarke moes in Van Riebeeck se tyd geëet gewees het. Hy het 'n paar keer na diJ diere verwys wat gewoonlik deur die veewagters doodgemaak is, maar nie gemeld of hulle geëet is nie. In hoofstuk 2 is gewys op De Prins en Mertens se bevinding dat feitlik alles wat kon loop in daardie tyd in die Lae Lande geëet is. Daar kan dus aanvaar word dat diJ diere in Van Riebeeck se tyd, veral tydens kosskaarste, wel op die eettafel verskyn het. Volgens Kolbe (1705-1713) was die vleis van die diere gewild aan die Kaap. Hy was van mening dat erdvarke lekkerder as ystervarke was, maar het nie uitgewei oor die bereiding van die vleis nie en het slegs genoem dat ystervarkvleis gewoonlik gepek en gerook is. Dit is deur Buttner beaam.²³² In 1779 het Johanna Duminy vertel dat die bure by wie hulle oornag het, se seuns drie ystervarke geskiet het. Die varke is die volgende oggend skoongemaak, gesout en aan die Duminy's geskenk om huis toe te neem, maar ook sy het nie genoem hoe dit berei is nie. Ystervarkvel word as 'n unieke Suid-Afrikaanse lekkerny beskou. Sowel Hewitt (1890) as D.J.H. (1906) het 'n resep daarvoor gegee, maar in watter stadium die vel as 'n delikasie uitgesonder is, is nie duidelik nie. Nadat die penne uitgetrek is, is kookwater op die vel gegooi waarna dit skoongeskraap is. Die skoon vel is vir 'n dag in pekewater laat lê voordat dit in koue water opgesit en stadig gekook is totdat dit sag was. Dit is daarna afgedroog en oor die kole gerooster en met bottersous en skyfies suurlemoen bedien.²³³ Hewitt het genoem dat ystervarkvleis baie delikaat is en as heel

²²⁹ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 44. Volgens *HAT* is die keiappel 'n klein doringagtige boom wat ronde geel bessies dra en dikwels as heiningplant gebruik is.

²³⁰ Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 153.

²³¹ Maxime Rodinson, *Studies in Arabic manuscripts*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 135-136, nos. 37, 40, 41, voetnoot 4.

²³² Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 196; Johan Daniel Buttner, *Account of the Cape, brief description of Natal, journal extracts on East Indies*, p. 97.

²³³ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 45; D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, p. 10.

stukke gerooster is of opgesny is en soos varkveis met dieselfde geurmiddels gestowe is. Volgens haar is alle vleis aan die Kaap soos die ystervarkvel in koue water opgesit.

Van Riebeeck en sy mense wat waterskilpaaie as kos in Holland geken het, sou nie gehuiwer het nie om landskilpaaie te eet toe die kosnood hoog was. De Prins en Mertens wys op die resep vir skilpad in Lancelot Casteau se *Ouverture de cuisine* (1604). Die skilpad se kop is afgesny en dit is gaargemaak in vleisekstrak met neutmuskaat, roosmaryn, marjolein, ment en wit wyn.²³⁴ Aan die Kaap het die voorliefde vir skilpaaie bly voortbestaan nadat die aanvanklike kosskaarste verby was. Sowel Kolbe (1705) as Thunberg (1772) het gemeld dat skilpaaie aan die Kaap geëet is. Kolbe het genoem dat waterskilpaaie in die riviere en damme voorkom, maar nie in die see nie. Sowel water- as landskilpaaie is volgens hom geëet. Thunberg het vertel dat die slawe in opdrag van die dogters van die gesin waar hy op sy reis na die binneland oorgebly het, skilpaaie bymekaar gemaak het terwyl hulle in die veld was. Die skilpaaie is dieselfde aand op hulle rugge in die vuur geplaas en gebraai totdat die dop gekraak het. Vir hom was die beste deel die eiers wat net uit dooiers bestaan het.²³⁵ Johanna Duminy het in haar dagboek geskryf dat hulle dertien landskilpaaie op hulle jagplaas in die omgewing van Riviersonderend bymekaargemaak het. Sy het egter nie vertel hoe dit berei is nie. Drie dae nadat hulle terug by hulle huis was, het haar kinders en suster Mietjie gaan waterskilpaaie vang.²³⁶ Dit lyk asof al die skilpaaie 'n gemeenskaplike pot gedeel het. Leipoldt het nog in sy *Kos vir 'n kenner* (1933) resepte gegee vir *Skilpad in aspiekjellie*, *Skilpad in sy eie dop* en *Skilpad in die pan gebraai*²³⁷ wat 'n aanduiding is van die destydse gewildheid van skilpadvleis.

5.11 Vleisjellie

Vleisjellie was reeds lank voor Van Riebeeck se koms na die Kaap aan die Europeërs bekend en was vir baie lank die enigste manier om geregte te laat stol. Hulle het die kuns om vleisjellie te kook blykbaar van die Arabiere gekry. Rodinson wys daarop dat die Pahlavi-teks die Sassanides se voorliefde vir jellies toon. Die Arabiese name *khabṣ* (enkelvoud), *khabṣa* en *akhbisa* dui volgens hom op die Persiese oorsprong van jellies.²³⁸

²³⁴ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 104.

²³⁵ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrijving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 195; Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...II*, p. 3.

²³⁶ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 97-98.

²³⁷ C. Louis Leipoldt, *Kos vir die kenner*, faksimilee-uitgawe 1978, pp. 307-308.

²³⁸ Maxime Rodinson, *Studies in Arabic manuscripts*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 153.

Alan Davidson wys op Favre se bevinding dat 'n pot waarop gegraveer was *Calidus-frigidus* by Pompeii uitgegrawe is.²³⁹ Die inhoud was gaar vleis in jellie.

Vleisjellie om soet- en soutgeregte te laat stol, was tot 1806 goedkoper as vislym wat volgens Davidis nog in die negentiende eeu - voor die verskyning van gelatien op die mark - duur was. Die vislym is in stukkies gesnipper en oornag geweek. Dit is dan stadig gekook totdat dit opgelos het en is deur 'n doek gegooi voordat dit gebruik is. Seewier (agar, vroeër agar-agar genoem) het binne 'n paar uur gestol, maar sodra van die gereg geskep is, moes dit klaar geëet word, want die jellie het waterig geword as dit versteur is.²⁴⁰

Dit is dus begryplik waarom 'n resep vir kalfspoot- of hertshoringjellie in al die ou Kaapse reseptemanuskripte, insluitend diJ uit die sewentiende eeu, voorkom. In sommige manuskripte verskyn meer as een resep en soms is wyn by die voorbereiding gebruik. S\ algemeen was die resep dat net die bestanddele aangeteken is. Speserye is soms oordadig gebruik en soms weet 'n mens nie of die gereg veronderstel was om soet of sout te wees nie. Die manuskrip MSB 837 1(I) waarvan die datum 1670 is,²⁴¹ se resep skryf voor: twee kalfspote, 1 ons (28 g) elk kaneel en neutmuskaat, ½ ons gemmer, 2 eetlepels koljandersaad, 6 lepels egte rooswater, 6 groot foelieblaartjies, 8 onse suiker. Die kok het ook 'n verskeidenheid kruie bygevoeg. DiJ jellie is gemaak om as 'n gereg bedien te word. Volgens die kok moes die jellie met goeie rooiwyn geniet word en was dit geskik vir pasiënte.

Davidis is meer spesifiek in haar *Keukenboek* wat in 1867 verskyn het. Toe was die resep moontlik nie meer so algemeen bekend nie en daarom gee sy duidelike voorskrifte vir die bereiding daarvan. Volgens haar is agt kalfspote vir sestien uur gestowe. Die vloeistof is daarna vinnig tot 'n half koppie afgekook en diJ konsentraat is as stolmiddel vir 'n gereg gebruik. Hertshoring is vir drie tot vier uur lank gestowe en 'n bietjie daarvan is uitgeskep en laat koud word om vas te stel of dit sal stol. Davidis se resep is baie meer gekonsentreerd as die sewentiende-eeuse resep, omdat dit as stolmiddel vir 'n ander gereg gebruik is, terwyl laasgenoemde 'n gereg op sy eie was. Die ou Arabiese resep vir *Harisa* wat met koljander, kaneel en 'n saamgestelde speserymengsel gegeur is, se vleis is oornag gestowe. DiJ jellie is met gebraaide vleis bedien.²⁴² Daar is hierbo gewys op die Arabiere

²³⁹ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 157.

²⁴⁰ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, pp. 138-139.

²⁴¹ NABIK, Leipoldt-resepteverzameling.

²⁴² Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 366.

se pruimjellie wat met pluimvee bedien is.

Die resep vir 'n aandetedis wat in Hewitt se boek verskyn, gee 'n idee hoe die tuisgemaakte jellie in 'n ander gereg aangewend is. Volgens diJ resep is 'n vorm met skywe koue vleis uitgevoer. Die vulsel was hampatee, hardgekookte eiers en vleisjellie. Die gestolde gereg is uitgegooi en skywe daarvan is met skyfies suurlemoen bedien.²⁴³ In Van Zyl se boek met afvalresepte wat in die twintigste eeu opgeteken is, is ook 'n jellieresep wat van beespote gekook is.²⁴⁴ Die gereg wat baie suiker en ses koppies lemoensap bevat, was soos die Arabiese *Harisa* en sewentiende-eeuse Kaapse resep, 'n dis op sy eie.

5.12 Wors

Die Romeine het reeds in die tyd van Christus wors gemaak.²⁴⁵ Van die Romeine se wors, was lewer-, bloed- en vleiswors aan die Hollanders bekend. DiJ soorte wors is waarskynlik al in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gemaak, want resepte daarvoor verskyn in *De verstandige kock* (1668). *De verstandige kock* se varkwors is met sout, peper en neut gegeur. Vir beeswors wat nie gerook is nie, is fyn gedroogde salie saam met neut gebruik. As gerookte wors verlang is, is varkveis met skaapveis gemeng en die wors is dan voor die rookproses eers vir twee tot drie dae in pekel gelê. Die worsresep in die Kaapse manuskrip van 1670 bevat sout, peper, gemmer en salie. DiJ wors is ook vir twee dae in pekel laat lê.²⁴⁶

Leipoldt was oortuig dat die Afrikaners se Boerewors met varkspek wat in dobbelsteentjies gesny is se oorsprong in die suide van Frankryk lê waar wyn nog in die twintigste eeu in plaas van asyn gebruik is. Die Franse het volgens hom soos die Afrikaners (vir hulle Boerewors), bok- of skaapveis met varkveis gemeng en varkspek gebruik.²⁴⁷ Moontlik het Leipoldt sy afleiding gegrond op wors wat hy in Frankryk geëet het en dat diJ wors soortgelyk was aan wors wat aan die Kaap (moontlik deur sy familie) berei is. 'n Bydraende faktor tot sy aanname was moontlik dat *sosys* of *saucijs* wat van die Franse *saucisse* kom²⁴⁸ tot in die twintigste eeu in die volksmond en selfs in Dijkman se kookboek oorleef het. *De verstandige kock* het van *Verckens Sausijsen*, maar van *Osse-worsten* gepraat. Moontlik

²⁴³ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 104.

²⁴⁴ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, p. 151.

²⁴⁵ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 65, 69.

²⁴⁶ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 837 1(1).

²⁴⁷ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, pp. 27, 154-156.

²⁴⁸ S.P.E. Boshoff & G.S. Nienaber, *Afrikaanse etimologieë*, p. 607.

was hy korrek in sy gevolgtrekking dat die spek/vet wat in dobbelsteentjies gesny is van die Franse gekom het, want in *De verstandige kock* is geen aanduiding dat dit so gesny moes word nie. Die resepte wat hy verskaf het, het benewens sout en peper ook koljander, gemmer, salie, roosmaryn, knoffel, wyn en asyn bevat. Hy was egter nie heeltemal korrek in sy gevolgtrekking nie.

Davidis gee resepte vir al die bekende soorte wors waaronder ook die resepte is van *De verstandige kock* wat waarskynlik aanvanklik aan die Kaap gemaak is, maar die enigste resepte wat soos diJ van Leipoldt en die huidige Boerewors, koljander bevat het, was die braaiwors van Frankfurt in Duitsland.²⁴⁹ Die oudste Kaapse resepte met koljander en naeltjies wat gevind kon word, kom in Dijkman se *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek* (1891) en in D.J.H. se *Oranje kook-, koek- en recepten-boek* (1906) voor.²⁵⁰ In diJ boeke is ook ander worsresepte wat variasies is op die *De verstandige kock* se resepte. In die resepte met naeltjies en koljander is ook nie altyd, soos Leipoldt beweer, meer as een soort vleis gebruik nie. S\ 'n mengsel sou in elk geval by kleinboere slegs gedurende die winter gemaak kon word wanneer varke geslag is. D.J.H. se resepte van beesvleis gebruik die sagte lyfvet van die bees en slegs as die bees baie maer was, is die lyfvet deur varkvet vervang. In Duckitt se worsresepte wat van haar moeder geërf is, is inderdaad 'n mengsel van bees- en varkvleis asook spek gebruik, maar die speserye is diJ van *De verstandige kock*, naamlik neut en salie waarby foelie, tiemie en wonderpeper gevoeg is. Sy het wel soos die Franse - in die suide van Frankryk - wyn (klaret) in plaas van asyn gebruik.²⁵¹ Dit kom dus voor of elke Kaapse kok sedert Van Riebeeck se tyd tot in die twintigste eeu 'n eie Boereworsresepte ontwikkel het en hoewel die wors met naeltjies en koljander in die twintigste eeu - waarskynlik onder invloed van Dijkman en D.J.H. se boeke - die gunstelingresepte onder Afrikaners was, kan daar nie na 'n enkele resepte as diJ vir tradisionele Boerewors verwys word nie. Daar kan hoogstens gesê word dat goeie Boerewors van die beste vleissnitte gemaak is en dat dit 'n wors is waarin verskeie speserye en soms kruie tot 'n harmonieuse geheel saamgevoeg is sodat geen enkele smaakmiddel oorheers nie.

In 'n tyd toe vleismeulens nog vermoede kokke se droom was, moes die vleis en spek of skaapstertvet baie fyn gesny word.²⁵² Kapblokke en vierkantige kapmesse met hout

²⁴⁹ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, pp. 258-259.

²⁵⁰ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 112; D.J.H. *Oranje kook-, koek en recepten-boek*, p. 11 no. 66.

²⁵¹ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 221.

²⁵² David Everleigh, *Old cooking utensils*, (ongepagineer), wys daarop dat die eerste vleismeule in 1854 en worsmasjiene

handvatsels wat in vele vroeë boedelinventarisse voorkom, is vir diJ doel gebruik. In die fragment van Johanna Duminy se dagboek wat behoue gebly het en wat van 25 November tot 12 Desember 1797 op die plaas Bokrivier in die omgewing van Riviersonderend geskryf is, het sy twee maal gemeld dat hulle wildswors gemaak het. Die metode wat sy beskryf het, is seker sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gevolg. Die vleis van bontebokke is in die aand in stukkies gesny en gespesery, maar die vet is eers die volgende oggend in stukkies gesny en daarna met die vleis gemeng.²⁵³ Dit was blykbaar omdat vet makliker sny as dit koud is. Die vleismengsel is daarna in skoongeskraapte derms gestop. DiJ proses was net so tydrowend, want 'n Derm is oor 'n gladgeskuurde horing getrek waarvan die punt afgesny is en die vleis is deur die groot opening van die horing tot in die Derm gedruk. Die wors is daarna vir bewaring in pekel gesit. In die reseptemanuskrip MSB 837 2(2) word uiteengesit hoe die vleis nadat dit in klein stukkies gesny is, in 'n marmervysel fyngestamp moes word voordat dit met die spek (in dobbelsteentjies) gemeng is.²⁵⁴ Vleismeulens was reeds in die negentiende eeu in gebruik en Duckitt se vleis vir die wors waarna hierbo verwys is, was al gemaal, maar sy het steeds die vet in dobbelsteentjies gesny. Tot diep in die twintigste eeu het van die ouer geslag nog verkies dat die vet vir wors in dobbelsteentjies gesny moes wees omdat dit 'n sappiger produk gelewer het.

In die Kaapse manuskrip van 1670 is 'n resep vir *Boulonye sawsages*. In diJ resep is varkvleis en asyn, sout en heel peper asook kruie soos tiemie, marjolein, kruisement en bonekruid gebruik.²⁵⁵ Die *Boulonye* was waarskynlik veronderstel om "Saucysen de Boulogne" te wees waarvan twee resepte ook in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) verskyn. In die eerste resep is bees- en maer varkvleis, sout en heel peperkorrels gebruik. Die voorskrif was dat die wors soos die van Boulogne nie langer as 15 cm moes wees nie. Die wors het vir twee dae in sout gelê voordat dit in die skoorsteen gehang is om gerook te word. Die tweede resep se wors bestaan uit 'n mengsel van maer en vet varkvleis, sout, heel peperkorrels, bietjie wyn asook 'n bietjie varkbloed (1 lb vir 25 lb vleis). Die wors is ook gerook en wanneer dit droog genoeg was, is die roet afgestof voordat dit met olyfolie gevryf en in 'n houer met 'n deksel gebêre is om lank te bewaar.²⁵⁶ Laasgenoemde resep het reeds in 1668 in *De verstandige kock* (ongepagineer) onder *Gort-*

in 1860 in London te koop aangebied is.

²⁵³ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 81, 96-97.

²⁵⁴ NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

²⁵⁵ NABIK, Leipoldt resepte-versameling, MSB 837 1(1).

²⁵⁶ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, Aanhangel, pp. 2-3.

beulingen verskyn en het ook naeltjies bevat. By Duckitt is die *Boulogne* al vervorm tot *polony*. Haar wors het benewens die gebruiklike sout en peper ook salpeter, neut en koljander bevat.

Sy het genoem dat haar polonie van beesvleis en skaapstertvet dadelik nadat dit gestop is vir 'n dag lank in die rook laat hang is. Dit is daarna vir tien minute gekook en dan op 'n koel droë plek gehang. Op hierdie wyse berei, sou die wors volgens Duckitt vir maande goed bly.²⁵⁷ In *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* kom resepte voor vir wors wat van die vleis van hoenders en wilde voëls gemaak is en in skaapderms gestop is.²⁵⁸ DiJ worsresepte is nie in reseptemanuskripte gevind nie en het ook nie deel van tradisionele Boerekos geword nie.

Bloedwors is reeds deur Apicius in die tyd van Christus gemaak. Sy bloedwors het nie graan bevat soos sommige Kaapse resepte nie.²⁵⁹ DiJ wors is waarskynlik sedert 1652 aan die Kaap gemaak, want Van Riebeeck sou met die kosskaarste aan die begin van die stigting van die verversingspos, niks wat as kos gebruik kon word, laat verlore gaan nie. Sy bloedwors was aanvanklik met die skaarste aan graan moontlik soos diJ van Apicius sonder graan. Eenvoudige resepte soos diJ in *Namakwalandse resepte* wat sonder vleis met slegs bloed, vet en geurmiddels soos sout, peper, naeltjies, salie, tiemie, bietjie kaneel en bietjie suiker gemaak is,²⁶⁰ is waarskynlik na aan die wors wat in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gemaak is. Bloed is nie noodwendig in derms gestop nie. Dit is ook in 'n pot in 'n bietjie vet gaargemaak en met sout, peper en bietjie suiker gegeur.²⁶¹ Dit was seker die wyse waarop bloed vir Van Riebeeck se werksmense berei is.

De verstandige kock (1668) se resep vir bloedwors het uit fyngesnyde kopvleis, varkreusel of beesniervet, gort, bloed, sout, peper, naeltjies en neut bestaan. Soms is korente bygevoeg. Die bloedworsresep in MSB 837 1(2) in NABIK is soortgelyk aan diJ resep. Na die Hugenote se koms is hulle bloedwors (*boudin noir*) wat sonder graan was, ook aan die Kaap berei. In manuskrip MSB 837 3(3) in NABIK is ook nie graan gebruik nie. Die huidige Franse resep met varkbloed, vet, uie, room en geurmiddels wat Davidson beskryf,²⁶² is nie in die beperkte Kaapse bronne of die oudste gedrukte boeke oor Kaapse

²⁵⁷ Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 214.

²⁵⁸ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 13 no. 12; p. 15 no. 15.

²⁵⁹ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 67-69.

²⁶⁰ Die Hoërskool Namakwaland, *Namakwalandse resepte*, p. 4.

²⁶¹ Mevrou Niemandt, Outydse resepte in *Tydskrif vir Volkskunde en Volkstaal*, 1984, 40(3), p. 51.

²⁶² Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 82.

kos opgespoor nie, wat natuurlik nie beteken dat dit nooit so aan die Kaap berei is nie.

Mentzel (1733-1741) het bevestig dat bloedwors aan die Kaap geëet is.²⁶³ 'n Resep vir bloedwors met spek in dobbelsteentjies gesny, sout, peper, naeltjies, kaneel en rosyne verskyn in beide Dijkman en D.J.H. se boeke. Al verskil is dat Dijkman gaar rys en D.J.H. broodkrummels gebruik het.²⁶⁴ Hoewel die resepte wat Van Zyl in die twintigste eeu opgeteken het, toon dat ouer mense nog bloedwors of bloed in 'n pot gaargemaak as kinders of jongmense geëet het,²⁶⁵ was die geregte teen die eerste kwart van die twintigste eeu nie meer deel van die meeste Afrikaners se eekultuur nie. Resepte toon 'n voorkeur vir varkbloed, maar volgens *Namakwalandse resepte* was skaap-, bok- en beesvleis ook geskik vir bloedwors.²⁶⁶ Die bloed van yster- en erdvarke of seekoeie waarvan die spek as plaasvervanger vir varkspek gedien het, is moontlik ook vir bloedwors in die periode 1652 tot 1806 aan die Kaap gebruik.

Davidson wys daarop dat bloedwors waarskynlik die oudste soort wors is. Dit kom in boek 18 van Homerus se *Odysee* van ca. 1000 v.C. voor. Die gebruik van bloed is deur Jode, Mohammedane en vroeë Christene vermy omdat dit beskou is as die siel van 'n dier. Die Nordiese rasse daarenteen het gemeen dat hulle deur die bloed van 'n dier te gebruik, ook sy krag deelagtig geword het. Teen die sewentiende eeu is die taboe teen die gebruik van bloed oorkom en is bloedwors oor die hele Europa gemaak.²⁶⁷

5.13 Die bewaring van vleis

Die bewaring van vleis in volop tye was sedert die vroegste tye vir die mens 'n probleem. Apicius het in die tyd van Christus al 'n resep vir die bewaring van afval in 'n sous van asyn, mosterd en heuning gegee.²⁶⁸ Die skrywer van *De verstandige kock* (ongepagineer) het ook afval probeer bewaar deur vier dele soetwyn met speserye soos peperkorrels, naeltjies en neut te kook en die mengsel wanneer dit koud was met drie dele asyn te meng en oor die gaar vleis te gooi. Aan die Kaap is vis of gaar vleis in asyn gelê. Sult en ander gaar vleis is soos verduidelik, met gesmelte hardevet, uitgebraaide botter of 'n harde kors

²⁶³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 213.

²⁶⁴ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 97; D.J.H., *Oranje kook-, koek en recepten-boek*, p. 10.

²⁶⁵ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 104-106.

²⁶⁶ Die Hoërskool Namakwaland, *Namakwalandse resepte*, p. 4.

²⁶⁷ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 81.

²⁶⁸ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 49, VII no. 2.

verseël.

Die eeue-oue Europese metodes van droog, pekel of rook om vleis te bewaar, is vroeg reeds aan die Kaap gebruik. In hoofstuk 2.1.1 is gewys op die droog van rosvleis en dassies wat gepekeld is in Van Riebeeck se tyd. Mentzel het vertel dat die boere om die Kaap daagliks 'n skaap en elke vier tot vyf weke (behalwe in die somer) 'n vark geslag het sodat daar altyd gedroogde, gepekeld en gerookte vleis in hulle huise was.²⁶⁹ Lank voordat Von Dessin geskryf het oor wors wat hy gerook het (kyk onder hoofstuk 3.3), het die Politieke Raad onder leiding van Simon van der Stel al 'n verbod geplaas op die rook van vleis in skoorstene omdat dit brande kon veroorsaak. Inspekteurs het gereeld inspeksie gehou om te sorg dat die reël eerbiedig word en dat die skoorstene minstens twee maal per jaar skoongemaak word. Op plase het dit eienaars vry gestaan om vleis in die skoorsteen te hang.²⁷⁰ Die meeste reisigers het geoordeel dat die Kaapse produkte beter was as die produkte wat tot in die laat agtiende eeu deur die rykes van die Kaap uit Holland ingevoer is. Onder die vroeë reisigers was De Jong - wie se uitsprake in hoofstuk 3 genoem is - en De la Caille die felste kritici oor die invoer van vleis en vis.²⁷¹

Hoewel daar talle resepte vir die maak van gepekeld en gerookte vleis in die Kaapse manuskripte voorkom, is geen aanduiding gegee hoe te werk gegaan moes word nie; waarskynlik omdat almal geweet het hoe dit gedoen moet word. Dit is interessant dat buskruit (wat salpeter bevat) in die agtiende eeu soms salpeter in resepte vir Kaapse pekelvleis vervang het. In die Sanderson-manuskrip word buskruit en salpeter afwisselend gebruik.²⁷² *De verstandige kock* (1668) wat haarfyn opgeteken het hoe vleis in die sewentiende eeu gepekeld en gerook is, het nog nie salpeter gebruik nie. Die vleis is dus in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap ook daarsonder gepekeld.

Volgens *De verstandige kock* moes die vat waarin vleis gepekeld sou word, baie goed skoongemaak word. Aanvanklik is die vat met skoon water gevul en oornag so gelaat. Die volgende dag is kokende water waarin wingerdblare gekook is, daarin gegooi en gelaat totdat dit byna koud was. 'n Tes met verhitte naeltjies is dan in die leë vat geplaas en die deksel opgesit. Voordat die vat vir die pekel gebruik is, is dit met soutwater uitgeskrop en die nate en soom by die bodem is met gesmelte kersvet diggemaak.

²⁶⁹ O.F. Mentzel, *Life at the Cape in the mid-eighteenth century*, p. 101.

²⁷⁰ M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek* 1, p. 261.

²⁷¹ Nicolas Louis de la Caille, *Travels at the Cape 1751-1753*, p. 32.

²⁷² NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

Die vleis vir pekel moes sonder enige bloederigheid wees en kon dus afgewas word, maar dit is verkieslik vir 24 uur laat hang sodat die bloederigheid self kon uitloop. DiJ metode was onprakties in die warmer Kaapse klimaat. Mentzel het vertel dat die vleis aan die Kaap nie laat hang is nie, maar oornag in pekel geplaas is om die bloederigheid uit te trek. Dit is daarna op 'n skuins tafel laat lê om te dreineer, deeglik ingevryf met naeltjies en sout wat soos al die sout aan die Kaap grof was.²⁷³ Volgens *De verstandige kock* is 'n laag sout op die bodem van die vat gestrooi en ook tussen elke laag vleis wat ingepak is sodat die stukke nie direk aan mekaar geraak het nie. Die vleis is daarna met 'n koue versadigde pekeloplossing bedek. Die toets was, soos vandag nog, dat 'n vars eier daarop moes dryf. Die vat is toegemaak en bo-op is 'n gewig geplaas om die vleis onder die vloeistof te hou. Mentzel het genoem dat jenerbessies en lourierblare aan die Kaap in die vat geplaas is voordat dit toegemaak is. Die vat moes elke week geïnspekteer word en sodra die vleis enige teken van bloederigheid getoon het, moes die pekel afgegooi en gekook word, terwyl die skuim afgeskep word. Wanneer die pekel koud was, is die vleis weer daarin gepak. In die Sanderson-manuskrip (1770) is by die resep vir 'n pekeloplossing genoem dat die beesvleis vir tien maande in die pekel sou goed bly, maar die pekel moes elke twee maande afgeskuim, van die afsaksel afgegooi en gekook word.²⁷⁴ Mes. Tilly Fick en Isolde Sonntag onthou nog hoe hulle moeders in die eerste kwart van die twintigste eeu elke dag inspeksie gaan hou het om te sien of alles wel was in die pekeltkamer.²⁷⁵

Om vleis te rook, skryf die outeur van *De verstandige kock* (ongepagineer) voor dat dit goed gesout moes word en hoewel sommige mense dit vir tot twee weke laat lê het, het die outeur drie dae as lank genoeg in Europa beskou. Varkhamme moes egter nege tot tien dae in sout lê. Die vleis is daarna vir tot ses weke in die skoorsteen gehang en die roet is dan blykbaar afgewas, want die vleis is eers vir 'n dag in die son en wind gelaat om droog te word voordat dit reg was om tot spysie vir die winter aan die balke in die kombuis gehang te word. Omrede van die verbod op die rook van vleis in skoorstene wat hierbo genoem is, is vleis aan die Kaap buitenshuis gerook. Davidis het aanbeveel dat hamme en worsse in strooi toegedraai en daarna in 'n linnesak toegewerk word as dit lank gebêre moes word.²⁷⁶ DiJ metode is moontlik ook aan die Kaap met sy baie vlieë en stof toegepas. Volgens mnr Jan de Wet het sy moeder aan die begin van die twintigste eeu die hamme in bruinpapier

²⁷³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 213.

²⁷⁴ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

²⁷⁵ Persoonlike inligting: mes Tilly Fick & Isolde Sonntag, Willowhaven, Hartestraat, Pretoria, 4 Oktober 2001.

²⁷⁶ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 266.

toegedraai en dit daarna in 'n goiingsak toegewerk.²⁷⁷

Uit 1758 se briefwisseling van die Fransman De Grandpreez, die sekretaris van die Kaapse Politieke Raad van 1739 tot 1760, met ene Candos op die Isle de France (Mauritius), blyk dit dat De Grandpreez in sy persoonlike hoedanigheid handel gedryf het. In Februarie het hy benewens amandels, gedroogde vye, appels, pere en rosyntjies, ook twee gerookte skaapboude, agt gerookte tonge en een gerookte skaap in stukke gesny, aan Candos gestuur. Ook in daaropvolgende briewe word gerookte vleis soos skaapboud, skaap- en beesrib in ruil vir iets anders gestuur.²⁷⁸ 'n Mens wonder waarom die gebruiklike varkvleis nie gerook is nie. Een moontlike rede is dat varkvleis weens die vetgehalte makliker as skaapvleis in Februarie se hitte sleg sou word. Mentzel noem egter dat varkvleis in daardie tyd skaars en van so 'n swak gehalte was, dat die slagters dit nie meer te koop aangebied het nie. Lady Anne Barnard het ook aan die einde van die agtiende eeu gekla oor die swak gehalte van die varkvleis wat te koop aangebied is.²⁷⁹

Kaapse ham is dus tradisioneel van skaapvleis gemaak. DiJ aanname word bevestig deur die resepte vir die maak van skaapham wat deur Hewitt in 1890 in die eerste boek oor Boerekos opgeteken is.²⁸⁰ Duckitt het ook 'n resepte vir gepekeld (maar nie gerookte) skaapbors gegee.²⁸¹ Hoewel ham vandag as 'n produk van varkvleis beskou word, meld Ayto dat ham van skaap- en wildsvleis gedurende die agtiende en negentiende eeu baie algemeen in Europa was.²⁸² Die rede vir die gewildheid van ingevoerde Europese ham en soutvleis in die sewentiende en agtiende eeu was waarskynlik omdat dit varkhamme en sout bJJsvleis was wat hier te lande skaars was.

Dit is nie duidelik hoe ham in die sewentiende eeu in Holland gaargemaak is nie. Van die hamme wat die Kaap bereik het, was volgens reisigers so oud dat dit moontlik soos die Italianers se Parmaham nie nodig was om dit gaar te maak nie, maar die hamme wat op plase aan die Kaap gemaak is, moes wel gaargemaak word. Apicius het sy hamme met gedroogde vye en lourierblare gekook en daarna met heuning gesmeer voordat dit in 'n harde kors gebak is.²⁸³ Daar is niks uit Van Riebeeck se tyd nagelaat om lig te werp op hoe

²⁷⁷ Persoonlike inligting: mnr. Jan de Wet, Flinderstraat 451, Pretoria, 25 Junie 2002.

²⁷⁸ Marilet Sienaert-van Reenen, *Die Franse bydrae tot Africana-literatuur*, pp. 112-116.

²⁷⁹ O.F. Mentzel *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 102; A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 184.

²⁸⁰ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 97.

²⁸¹ Hildagonda Duckitt, *Diary of a Cape housekeeper*, p. 107.

²⁸² John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 159.

²⁸³ Barbara Flower & Elisabeth Rosebaum, *The Roman cookery book*, pp. 167-169.

dit aan die Kaap gedoen is nie, maar as die Hollanders se voorliefde vir 'n kombinasie van soet en sout in ag geneem word, het hulle moontlik Apicius se metode gevolg en dalk van hulle geliefde mosterd by die heuning of stroop gevoeg soos sommige kokke tans nog doen.

Gepekeld vleis is aan die Kaap gekook en as dit warm gebruik is, is dit met soet rys of ryskluitjies voorgesit. Meer word hieroor in hoofstuk 7 onder kluitjies gesê. DiJ gebruik moes al in Van Riebeeck se tyd ontstaan het. In Holland sou soet gort moontlik meestal in plaas van rys geëet gewees het.²⁸⁴

Ayto wys daarop dat *ribbesper*, die plat-Duitse benaming vir gepekeld varkrib wat op die spit gerooster is, reeds in 1596 in 'n figuurlike sin deur Thomas Nash in 'n geskrif gebruik is. Teen die middel van die sewentiende eeu was dit al die gebruik om ribbetjies soos in hedendaagse restaurante voor te sit met die meeste van die vleis verwyder.²⁸⁵ Die enigste Kaapse resep wat opgespoor kon word, is diJ vir *Zoute ribbetje* wat Hewitt (1890) opgeteken het. Daarvolgens is die ribbes sonder om van die vleis te verwyder, met sout, bietjie suiker en salpeter ingevryf en twee dae laat lê voordat dit opgehang is om winddroog te word. Die vleis kon hierna vir 'n week in rook gehang word indien dit so verkies is. Die ribbes is gewoonlik tot sag gestowe voordat dit oor die kole gerooster is.²⁸⁶ Davidis se resep vir gesoute beesrib het van diJ in die Kaap verskil deurdat sy die vleis in kookwater gedompel het voordat dit gesout is.²⁸⁷

Die woord biltong was nie in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap bekend nie, want hy het dit by verskillende geleenthede nie gebruik nie wanneer hy verwys het na die gedroogde robvleis wat gemaak is. Volgens Van Oordt kom die vroegste bekende gebruik van die woord biltong voor in 'n brief wat in 1708 uit Mauritius aan goewerneur Van Assenburg geskryf is. Die persoon het geskryf dat hulle die swakste deel van die bees geëet het, maar die "bulten en tongen" ingesout het en sou aanstuur.²⁸⁸ Eintlik was die korrekte vorm *billen* en *tongen*. *Bil* word deur Van Dale beskryf as "elk der beide delen van het zitvlak."²⁸⁹ Die *bil* in *biltong* verwys dus na die geronde dik boudspiere, terwyl *tong* verwys na die plat spiere wat soos tonge lyk. Die woord moes al teen 1700 in die Kaapse omgangstaal

²⁸⁴ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 55.

²⁸⁵ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 328.

²⁸⁶ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 23.

²⁸⁷ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 226.

²⁸⁸ L.C. van Oordt, *Die Kaapse Taalgief I*, p. 27.

²⁸⁹ Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*.

gevestig gewees het. Dit lyk asof die naam, gedeeltelik altans, uit die Duitssprekende gebiede gekom het. Lichtenstein het aan die begin van die negentiende eeu geskryf van die gedroogde skaapvleis en biltong waarvan laasgenoemde net so geliefd is as die gerookte beesvleis van Keulen wat daar volgens die voorkoms van die vleissnitte, as *Keulse tonge* bekend staan. Hy het vertel hoe gesog die dik boudspiere was wat in Kaapstad te koop aangebied is, veral wanneer dit gerook is. Dis duidelik dat hy met biltong na bees- of wildsvleis verwys het, want hy praat van gedroogte skaapvleis en biltong.²⁹⁰ Johanna Duminy het die woord biltong ook in 1797 in haar dagboek gebruik toe sy vertel het dat sy die werkers aangesê het om die bontebokke te slag "...en de biltonge uyt te snijde." Vroeër het sy ook twee beeste wat sy by 'n vendusie gekoop het, daar laat slag en die vleis soos die gebruik (by sommige Afrikaners tot in die twintigste eeu) was, in die velle laat insout.²⁹¹ Mentzel het ook genoem dat die boere vleis in die velle ingesout het.²⁹²

Naas die gebruik van die woord biltong kom die woord *tasal* sporadies in manuskripte voor. Duckitt het *tasal* as 'n opskrif met biltong in hakies geskryf. Die betekenis van die woord is ook in 1920 se Junie-uitgawe van *Die Boerevrou* verduidelik. Duckitt beskryf *tasalle* as dun reepe sagte vleis (veral skaapvleis) maar volgens *Die Boerevrou* is dit ook ribstukke van tot vier ribbe van 'n skaap of jong vark wat soos biltong gesout en gespesery is voordat dit winddroog gemaak is. Duckitt het genoem dat *tasalle* deel van reisigers se proviand was. Wanneer dit benodig is, is dit in water geweek en daarna gebraai. In diJ uitgawe van *Die Boerevrou* word ook daarna as *toutjiesvleis* verwys.²⁹³ Boshoff en Nienaber wys op die siening dat die woord *tasal* se oorsprong moontlik in die Portugese woord *tassalho* vir gesoute vleis, lê.²⁹⁴ In die klam Kaapse weer was dit nodig om die vleis in dun reepe te sny om die droogproses te bespoedig.

Hoewel die begrip sterilisasie nie in die sewentiende en agtiende eeu bestaan het nie, was die mense bewus van die waarde van swael om bederf te voorkom. In die volgende hoofstuk word gewys op die gebruik om vate en flesses aan die Kaap te steriliseer deur swael daarin te brand. In die tydperk onder bespreking het die mense aan die Kaap waarskynlik ook vleis met swael berook om dit langer te bewaar. DiJ metode is nog in die eerste helfte van die twintigste eeu voor yskaste algemeen bekombaar was, op sommige

²⁹⁰ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, pp. 97, 155.

²⁹¹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 81, 96-97.

²⁹² O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 114.

²⁹³ Mary Kuttel, *Hildagonda Duckitt's book of recipes*, p. 135; Anoniem, *Die Boerevrou*, Junie 1920, p. 31.

²⁹⁴ S.P.E. Boshoff & G.S. Nienaber, *Afrikaanse etimologieë*, p. 636.

plase gebruik om vars vleis in die somer 'n bietjie langer goed te hou.²⁹⁵

Varke is gevoer om teen slagtyd in die winter baie vet te wees. Dit was nog in die eerste kwart van die twintigste eeu op plase die gebruik om varke so vet te voer. Party eienaars se ideaal was dat die vark so vet moes wees dat hy nie kon opstaan nie. Die dik laag rugvet wat tot 90 millimeter dik kon wees, is gepek en soms gerook. Seekoespek is ook gebruik en sou uiteraard dikker as varkspek wees. 'n Groot seekoei moes 'n enorme hoeveelheid spek gehad het wat nie vars opgebruik kon word voordat dit bederf het nie. Kolbe het vertel dat vars of geroekte seekoespek aan die begin van die agtiende eeu toe hy na die Kaap gekom het, as 'n delikatesse beskou is en dat mense duur daarvoor betaal het.²⁹⁶

Kolbe het nie oordryf nie. Seekoespek is tot in die negentiende eeu as 'n waardevolle voedselsoort beskou as 'n mens kyk na die brief van 'n burger uit 1831: "UED. moet tog als u blief daarin werke, dat ik tog myn geld kryg — dan sal ik as broer Jacob na de Kaap ry voor UED. een stuk of wat heerlyk seekoe spek stuur."²⁹⁷ Volgens Mentzel het die vleis van 'n seekoei soos varkvleis gesmaak.²⁹⁸ Die voorliefde vir seekoeivleis en -spek het tydens Van Riebeeck se tyd ontstaan en het met die skaarste aan varke aan die Kaap bly voortbestaan. Seekoeivleis was so gewild aan die Kaap dat die jag van diJ diere sonder toestemming van die owerheid, in 'n plakkaat van 7 September 1792 verbied is.²⁹⁹

Die belangrikheid van spek in die voorbereiding van voedsel tydens die periode 1652 tot 1806 kan afgelei word uit die bespreking van die gaarmaak van vleis en vis in hierdie en die vorige hoofstuk. Geregte soos die volgende was seker ook deel van die Kaapse kookkuns. Geroekte vleis of spek is in dun skyfies gesny en in die pan gebraai. Geklitste eiers is dan daarby geroer totdat dit gaar was. Peper en komyn is vir smaak bo-oor gesprinkel. 'n Onderstebo spektert is gemaak deur stukkies spek te braai en daarop 'n mengsel van witbrood, eiers en melk te bak. Wanneer die tert dan uitgegooi is, was die gebraaide spek bo-op.³⁰⁰ Volgens vele inskrywings in Van Riebeeck se dagboek is spek by groente, veral kool, gekook om dit in tye van vleisskaarste smaak te gee. Dit was waarskynlik in die tydperk onder bespreking die gebruik om 'n groot stuk gepekde spek in plaas van vleis of ham te kook en soos diJ vleissoorte warm of koud met mosterd te

²⁹⁵ Persoonlike inligting: me Marie Venter, Rosewood, Tarkastad, 2 Februarie 1980.

²⁹⁶ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 201.

²⁹⁷ G. S. Nienaber, *Afrikaans in die vroeër jare*, p. 57.

²⁹⁸ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 239.

²⁹⁹ S.D. NaudJ, *Kaapse plakkaatboek* V, p. 109.

³⁰⁰ Anoniem, *De verstandige kock*, ongepagineer.

bedien, want spek is nog so in die twintigste eeu in Afrikanerhuise geëet. Leipoldt beskryf nog in 1933 in sy *Kos vir die kenner* hoe spek, in diJ geval varkspek, gekook en in dun snye met mosterd of suursous bedien moes word.³⁰¹ DiJ gebruik om spek so te eet, moes van Holland af gekom het, want Thunberg het vertel dat die Hollanders in 1770 spek met mosterd geëet het.³⁰²

Met die traagheid om resepte en kosgebruike in die sewentiende en agtiende eeu op te teken, verwag 'n mens nie om enigiets omtrent die uitbraai van vet en die aanwending van kaiings in die vroeë Kaapse reseptemanuskripte aan te tref nie. Die vroegste verwysing na kaiings is diJ van Duckitt. Waarskynlik is kaiings van 1652 tot 1806 op dieselfde manier as wat sy noem aan die Kaap gebruik en dit was nog die geval tot diep in die twintigste eeu. Die sagtevet van alle diere asook varkreusel en vars spek is in klein stukkies gesny en stadig uitgebraai. Die vetstertskape se stertbeentjies wat saam met die vet van die skaap uitgebraai is, was 'n heerlike versnapering. Vet wat op die regte manier uitgebraai is, het lank goed gehou en is in kos of gebak gebruik en op brood gesmeer. Die kaiings van die uitgebraaide vet of spek is in plaas van vleis saam met groente of grane gekook. Dit is warm op brood bedien of met roereiers gemeng en was gewild in beskuit en kleinkoekies. Duckitt meld ook dat dit 'n goeie plaasvervanger vir murg in kos is.³⁰³ In die vorige hoofstuk is gewys op die gebruik van kaiings by viskoekies. Kaiings wat nie as kos opgebruik is nie, het saam met hardevet en oortollige sagtevet in die seeppot beland. Hardevet is ook gebruik om kerse te maak.

5.14 Die verwerking van vet in seep en kerse

Dit is nodig om hier melding te maak van die seep wat aan die Kaap gebruik is omdat seep in 'n beskaafde gemeenskap net so nodig as voedselprodukte vir die voorbereiding van kos is. Van Riebeeck het in die beginjare seep van Holland gekry. Op 6 Mei 1658 het die *Hasselt* "ettelijcke duysenden vatjes seep" in die Kaap ontskeep.³⁰⁴ Toe Von Dessin in Februarie 1754 die voorraad in sy spens opgeteken het, was daar "220 lb sesjarige drooge seep." Dit was belangrik om seep goed te laat uitdroog voor gebruik, anders het dit sommer sag geword en in water opgelos. Von Dessin het nie genoem dat in sy huishouding seep

³⁰¹ C. Louis Leipoldt, *Kos vir die kenner*, faksimilee-uitgawe 1978, p. 245.

³⁰² Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, 1, p. 7.

³⁰³ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, pp. x, 25.

³⁰⁴ *Daghregister* II, p. 268.

gekook is nie. Hy moes dus die seep van die veeboere (kyk onder hoofstuk 3.2.2 en 3.3) gekoop het. DiJ het met die baie vee wat geslag is omdat sommige mense se dieet hoofsaaklik uit vleis bestaan het, baie vet gehad. Sowel Thunberg as Lichtenstein na hom, het vertel dat die vroue in die agtiende eeu gannabos (*Salsola aphylla*) gebrand het vir loogas om boerseep te kook van die baie opgegaarde vet.³⁰⁵ Dit is onseker in watter stadium begin is om seep aan die Kaap te kook. Plaasvroue het tot in die dertigerjare van die twintigste eeu nog boerseep gekook wat gebruik is in sowel die kombuis as om die gesin se klere te was. Hulle het in daardie stadium al bytsoda, ook genoem seepsoda (*natriumhidroksied*), as loog gebruik om spierwit boerseep te kook, maar het opgehou om seep te kook toe seepoeier laat in die eerste helfte van die twintigste eeu in winkels verskyn het.

Ewe belangrik as seep, was kerse om lig te verskaf by die voorbereiding van voedsel. Robolie wat in lampe gebruik is, het 'n nare reuk afgegee en die geodes aan die Kaap het kerse verkies. Hardevet wat nie in die seepot beland het nie, is gebruik om kerse te maak, maar die kerse het baie vinnig uitgebrand as daar nie was by die vet gevoeg is nie. Voordat die Europeërs die wasboom (soms ook glashout genoem), aan die Kaap ontdek het, moes Van Riebeeck was invoer om kerse te maak. Toe die *Tulp* op 11 Junie 1654 noodvoorrade by die vloot op St. Helena gaan haal het, was onder die voorrade wat hy terugbring het 28 pond (ongeveer 12,6 kg) was om kerse te maak. Met sy eerste bestelling vir speserye in 1655 (na hulle afsondering tydens die oorlog) het Van Riebeeck 4 pikol (ongeveer 248 kg) was bestel.³⁰⁶

Dit is nie duidelik wanneer begin is om bessiewas te gebruik nie. Die meeste vroeë besoekers meld dat die bessiewaskerse nie so maklik as die vetkerse gesmelt het nie, maar 'n flouer lig gegee het. Volgens Capelli het honderd pond bessies van die "*Waschboom*" (*Myrica cordifolia*) ongeveer twaalf pond was gelewer as dit afgekook is.³⁰⁷ Die was het bo-op die water gedryf as dit uitgekook het. Barrow het aan die einde van die agtiende eeu vertel dat die boere selde kerse verkoop het, maar dat hulle groot koeke bessiewas (en waarskynlik uitgebraaide hardevet) mark toe gebring het waar dit gretig deur die Kapenaars opgeraap is.³⁰⁸ Op 6 Februarie 1757 het Von Dessin by sy huishoudelike opgawes

³⁰⁵ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, 1, p. 199; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, p. 124.

³⁰⁶ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape*, p. 120.

³⁰⁷ W.B.E. Paravincini di Capelli, *Reize in de binne-landen van Zuid-Africa*, p. 5.

³⁰⁸ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* II, p. 332.

aangeteken dat hy verneem het dat 'n mens by duisend pond gesmelte hardevet, vyf pond aluin moes voeg as jy kerse maak. Die vuiligheid in die vet kan dan maklik afgeskep word en die kerse brand nie net langer nie, maar ook helderder. Op 12 Junie 1757 het hy aangeteken dat hy 900 wit en 250 bruin kerse laat maak het. Die vet en was wat hy om die helfte gebruik het, het 250 pond geweeg.³⁰⁹ Johanna Duminy het wanneer haar gesin in die stad gebly het, "staartvet" gekoop om kos te maak. Soms is daar inskrywings van tot tweehonderd pond vet sonder 'n verduideliking waarvoor dit gebruik sou word. Dit was waarskynlik hardevet om kerse mee te maak, want inskrywings van seep wat sy gekoop het, kom gereeld voor. Die inskrywings vir Maart en April 1793 toon dat sy kerse gekoop het, maar in Junie is aangeteken dat vyf riksdalders betaal is "aan de slagter voor kerse vet".³¹⁰ Daar is geen aanduiding dat bessiewas vir die bereiding van diJ kerse gekoop is nie. Bessiewas is in die laaste kwart van die agtiende eeu na Batavia uitgevoer.³¹¹

In 'n poging om sy eie stempel op die Kaapse kultuur af te druk, het die Britse bewind na die Tweede Britse Besetting in 1806, tradisionele Kaapse kos in openbare plekke uitgeskakel.³¹² Volgens Leipoldt het net die Withuis in Strandstraat en Juffrou Waal se losieshuis in Koningin Victoriastraat aan die begin van die twintigste eeu nog Boerekos in Kaapstad bedien. Leipoldt gee vir die nageslag 'n kykie in die destydse oorlewing van die Kaapse koskultuur wanneer hy van die Withuis vertel: "Selfs by agtuur³¹³ kon 'n mens daar sosaties met die gebruiklike gebraaide piesangs en 'n sestal sambals kry." Oor die middagete skryf hy dat daar "soms lekkernye soos raap-en-tamatie-bredie, kerrie-kreefsop, saffraan-bobotie met amandels en rosyne en gestoofde veldkool was." Allerlei soorte wildsvleis is volgens hom nog daar bedien, soos diJ van die jong kameeltjie uit die kraal daar naby of die jong seekoeitjie wat in 'n poel langs die eetplek aangehou is.³¹⁴

Ou Kaapse resepte is na 1806 in talle opsigte by die Britse kookkultuur aangepas of het in die vergetelheid verval sodat dit soos bloedwors deur latere geslagte as kos van ander lande beskou is. Opsommend kan egter gesê word dat hierdie hoofstuk bevestig dat die

³⁰⁹ J.L.M. Franken, 'n *Kaapse huishoue in die 18e eeu*, p. 46.

³¹⁰ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 333-345 (bylae).

³¹¹ Kathleen M Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1779*, p. 614.

³¹² Vgl. in diJ verband wat Laurens van der Post, *First catch your eland*, pp. 127-128, hieroor te sê gehad het. Toe Van der Post die boek geskryf het, is hy allerweë as die mentor van die Britse troonopvolger, prins Charles, beskou. Hy sal dus nie maklik as anti-Brits beskou kon word nie.

³¹³ *Agtuur* was vroeër algemeen gebruik vir *onthyt* en baie mense het dit anders as die telwoord met die klem op die laaste lettergreep uitgespreek.

³¹⁴ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 25.

Hollanders wat in 1652 na die Kaap gekom het, onderleg was in die gebruik van kruie en speserye by die voorbereiding van vleis. Resepte soos diJ vir kerrievleis getuig daarvan.

Hoewel die gebruik van kruie en speserye na die Tweede Britse Besetting in 'n groot mate verlore gegaan het, is die basiese resepte waarmee die Hollanders in 1652 na die Kaap gekom het, tot in die twintigste eeu deur hulle nasate, die Afrikaners, gebruik.

Hoofstuk 6

SOUSE EN DIE GEBRUIK VAN GROENTE, VRUGTE, KRUIE EN SPESERYE

Die Franse word deur baie mense beskou as die volk wat die meeste met botter kook. De Prins en Mertens wys egter daarop dat die Lae Lande botter lank voor die Franse in hulle kookkuns gebruik het. Aanvanklik is varkvet deur Europese kokke verkies, maar Vlaamse en Brabantse argiefstukke van die twaalfde eeu vermeld reeds "tonnen"¹ botter wat in die tekstielbedryf en kookkuns gebruik is, terwyl Sentraal-Frankryk eers in die veertiende eeu begin het om botter in die kookkuns aan te wend. Die gebruik van botter in die kookkuns het eers in die loop van die sewentiende eeu in Franse geskrifte begin verskyn. Alles is letterlik onder botter toegegooi.² Dit was nie net in die Lae Lande dat so mildelik met botter omgegaan is nie. Op 17 Oktober 1756 kla Thomas Turner oor dieselfde oordadige gebruik van botter in die kos wat hy in Engeland by sy oom geëet het. Hulle het volgens hom gebraaide vark en baie lekker rape gehad wat bederf is deurdat dit feitlik in botter geswem het. Daar was ook 'n pondbotterpoeding wat volgens hom die regte naam gehad het, want "there was almost enough butter to drown a pig had it been alive".³

Aan die Kaap is sedert die stigting van die verversingspos, sagte stertvet van die vetstertskape vir die bereiding van groente, vleis en gebak gebruik omdat botter hoofsaaklik van Holland gekom het en skaars en duur was. Dit was volgens Lichtenstein nog die geval aan die begin van die negentiende eeu. Hy het gevind dat die groente nie minder geurig was nie as wanneer dit met botter bedien is.⁴ Lady Anne Barnard het aan die einde van die agtiende eeu op hulle reis na die binneland dikwels geskryf oor die lekker botter wat hulle op plase gekry het, maar dit was om op brood of biltong te smeer of saam met aartappels te eet.⁵ Min groente, behalwe slaai, is met meer as sagte vet of botter as "sous" bedien, maar vir vleis en vis is verskeie souse berei.

¹ Volgens Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*, dui ton in diJ geval op 'n vat met 'n inhoudsmaat van 160 kg.

² Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 52.

³ Peter Brears *et al*, *A taste of history*, p. 233.

⁴ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, p. 102.

⁵ A.M. Lewin Robinson *et al*, *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, pp. 301, 308.

6.1 Souse

Die souse wat in die sewentiende eeu in Holland by vleis en vis bedien is, het baie van diJ van vandag verskil. Die verskillende resepte vir souse wat in *De verstandige kock* (ongepagineer) gegee word, bestaan uit: suurlemoensap en eiergele saamgeklits en soms met die vleissap gemeng; groenvrugte- of suurlemoensap, vleissous, eiers, witbrood, saffraan en gemmer saamgekook; vleissous met kaneel, naeltjies en suiker gekook; vleissous met suiker en gemmer gekook en met fyn amandels verdik; vleissous met witbroodkruummels verdik. Die verdikking van souse met broodkruummels was tot diep in die twintigste eeu nog in Afrikanerhuise in gebruik. Me Ella Bester vertel van "neutbredie" waarmee sy as kind grootgeword het en gereeld vir haar kinders berei het. Die vleis en uie vir diJ dis is bruin gebraai voordat water bygevoeg en die vleis gestowe is totdat dit sag was. Die sous is daarna met broodkruummels verdik en met neutmuskaat gegeur.⁶ Broodsousresepte wat nog deur Duckitt (1891), D.J.H. (1906) en Tulleken (1937) verskaf word, kom uit die ou gebruik om vleissous met broodkruummels te verdik. Duckitt het genoem dat dit haar moeder se resep was.⁷ *De verstandige kock* noem ook *kandeel* wat in hoofstuk 7 bespreek word, as 'n sous vir gestoofde hoender of 'n braaistuk.

By die Brabantse hutspot in *De verstandige kock* (1668, ongepagineer), is 'n pietersieliebottersous aanbeveel. DiJ sous is nog deur Dijkman (1890) vir vis aanbeveel. Talle resepte in Maxime Rodinson *et al* se *Medieval Arab cookery* getuig dat die gebruik van suiker, speserye en neutte by souse vir vleis van die Arabiere gekom het. Die suiker is blykbaar meestal as 'n spesery en nie as 'n versoeter nie, gebruik.

La Varenne het in sy *Le Cuisinier franVois* (1651) die vleissouse wat meestal met fyn amandels en broodkruummels verdik is, vervang deur souse wat gemaak is met 'n roux van meel en die vet waarin die vleis gebraai het waarby bietjie asyn, suurlemoensap, groendruiwesap of suring vir smaak gevoeg is.⁸ Die Hugenote sou reeds van hierdie manier om vleissous vir die tafel voor te berei asook van ander souse wat hier onder bespreek word, kennis gedra het. Samuel Hudson wat tydens die Eerste Britse Besetting as bediende van die Barnards na die Kaap gekom het, het op 22 Oktober 1799 in sy dagboek gekla: "English cookery has in a great measure banished the delicious Ragous [sic] sent up in a

⁶ Persoonlike inligting: Welgelegen-woonstelle, Strand, 7 Desember 2002.

⁷ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 216; D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, p. 61; S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 110.

⁸ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 54-56.

sea of sheeps-tail fat which usually was the sauce for every dish".⁹ Hieruit is dit duidelik dat baie kokke nie die moeite gedoen het om oortollige vet af te gooi en 'n bruinvleissous volgens La Varenne se metode te berei nie. DiJ gebruik om die vet in die pot as 'n sous aan tafel saam met rys te bedien, het nie met die Britse oornam van die Kaap heeltemal uitgesteef soos Hudson gedink het nie. Mense wat gedurende die eerste kwart van die twintigste eeu gebore is, kan getuig dat die vet waarin 'n gereg gaargemaak is, nog in die twintigste eeu in baie huise as die sous bedien is.

Die Franse het teen die middel van die sewentiende eeu souse in plaas van botter op geregte begin gebruik en hierdie kennis het waarskynlik saam met die Hugenote na die Kaap gekom. La Varenne se witsous vir aspersies met botter, eiers en verjuice was eintlik 'n hollandaise-sous¹⁰ wat lank reeds in die Franse kookkuns moes bestaan het, te oordeel aan Ayto se aanhaling uit C. Hollyband se *French schoolmaster* (1573): "Will you eat a pike with a high dutch sauce?". Volgens Ayto is die korrekte Franse benaming, *hollandaise* wel later deur die Engelse gebruik, maar die benaming *Dutch sauce* het tot in die twintigste eeu oorleef, hoewel die sous nie in Holland ontstaan het nie.¹¹ Moontlik was die oorspronklike Hollandse sous waarna Hollyband verwys het, die sous wat net met eiers en suurlemoensap gemaak is. DiJ sous wat dikwels in *De verstandige kock* voorkom, is ook deur La Varenne witsous genoem. Die sous het waarskynlik by Apicius ontstaan. Hy het eiers gemeng met van die vloeistof waarin kos gekook het en die sous daarmee verdik.¹² Op die gebruik van diJ souse in vis- en pluimveeresepte is in die vorige twee hoofstukke gewys. DiJ sogenaamde "witsouse" is by eiers, vis of groente bedien.

Oor die ontstaan van *mayonnaise* bestaan geen duidelikheid nie. Daar is skrywers wat meen dat Richelieu die resep na die slag van Mahon uit Spanje na Frankryk geneem het, terwyl ander glo dat die resep in Frankryk ontstaan het en die naam afgelei is van die Oud-Frans *moyeu* vir eierdooier.¹³ Die bekende *BJchamel-sous* (geurige dik witsous) wat volgens oorlewering 'n skepping was van die markies van BJchamel (1630-1703), 'n generaal in die leër van Lodewyk XIV van Frankryk, was volgens die hertog van Escars al twintig jaar voor BJchamel se geboorte deur h\m by hoenderborsies bedien. Volgens Ayto

⁹ NABIK, MSB 252, *Hudson diary*.

¹⁰ François la Varenne, *Le Cuisinier françois*, pp. 4, 16, 18.

¹¹ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 164.

¹² Vgl. Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 119 no. 1.

¹³ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 54, 65, 85.

is *bJarnaise-sous* ook 'n skepping van die markies van B^Jchamel.¹⁴ Di^J sous word by vleis, vis en eiers voorgesit.

6.2 Slaai

Anders as in moderne resepteboeke wat met voorgeregte of sop begin, is slaairesepte die eerste wat in *De verstandige kock* (1668) gegee is. Die verskuiwing van slaai as eerste gereg op die sewentiende- en agtiende-eeuse spyskaart in sowel Holland as aan die Kaap word later in hierdie hoofstuk bespreek. Mentzel het bevestig dat 'n maaltyd nog in die agtiende eeu aan die Kaap met slaai begin is en dat slaai as 'n aptytwekker beskou is. Hy het vertel dat reuse slaai bakke van tot een meter in deursnee wat selde in Europa gesien is, vir slaai by bruilofte gebruik is.¹⁵

Ten tye van Van Riebeeck se koms na die Kaap, was die Hollanders se slaai heel modern te oordeel aan die resepte in *De verstandige kock*. Net die beste olyfolie en wynasyn is as geskik vir slaai beskou. By gebrek aan olie kon gesmelte botter gebruik word. Vir rou slaai met 'n basis van verskillende soorte groenslaai soos "kroppen/ Latouwe/ krul-salaet/ Vette salaede", het *De verstandige kock* (ongepagineer) genoem dat die volgende meestal gebruik is: roket (Engels: rocket), andyvie, bronkors, porselein, rooi- en witkool, sigoreispruite, tuinkers¹⁶ en 'n verskeidenheid eetbare blomme soos di^J van viooltjies, rose, boragie, wilde-sigorei of gousblomme. Die vars kruie wat genoem word, is katekruid, pimperl, dragon, marjoram, komkommerkruie en seldery. Seldery wat as slaai gebruik is, se stiele is aan die onderste punte gesny voordat dit in koue water geplaas is om te krul. Die volgende liggekookte groentes is afsonderlik as slaai bedien: kropslaaihart, beetknolle, stiele van beet en porselein, uitspruitsels van hop en vlier, jong rankbone, artisjokke, aspersies, uie, salotte, rooi- en witkool. *De verstandige kock* het ook aanbeveel dat een of meer van di^J gekookte groente soms gekombineer word of by rou slaai gevoeg word.

Die slaai groente wat Van Riebeeck in 1652 aan die Kaap geplant het, is in hoofstuk 2.1.3 bespreek. Daarvolgens kan 'n mens aflei dat slaai in daardie tyd net so belangrik aan die Kaap as in Holland was. In *De verstandige kock* is slegs di^J groente genoem wat die meeste in Holland gebruik is. Geelwortels is glad nie gemeld nie, maar De Prins en Mertens noem

¹⁴ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 88; John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 24.

¹⁵ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 121.

¹⁶ Volgens HAT, 'n bitter kruie, *Lipidium sativum*.

dat wortels meestal rou met olie in die Middelnederlandse periode geëet is.¹⁷ Die Kaapse gebruik van vars komkommers en vars vrugte soos appels en kwepers vir slaai, het moontlik ook in Holland bestaan. Dat die gebruik van blomme in slaai aan die Kaap voortgesit is, getuig Van Riebeeck se woorde dat die blou blommetjies van komkommerkruid tog so mooi op slaai lyk.¹⁸ In 1937 was gesiggies en viooltjies nog deel van die gemengde slaai in Tulleken se resepteboek.¹⁹

Volgens *De verstandige kock* (ongepagineer) is slaaie op verskillende maniere voorgesit. Slaaie soos selderyslaai is met asyn of suurlemoensap geëet. In Hilda Gerber se *Traditional cookery of the Cape Malays* (pp. 41-42) word na slaaie wat gerasper en met asyn berei is as sambals verwys. Die oorspronklike Kaapse slaai het egter nie soos diJ van die Maleierresepte rissies bevat nie. In hoofstuk 9 word verder hieroor uitgewei. Sommige slaaie soos artisjokkeslaai is met sout, peper, asyn, olie en, indien verkies, bietjie suiker bedien. Baie kokke sit vandag nog bietjie suiker by die slaaisous. Gekookte slaaie is met olyfolie, sout, peper en soms suiker en korente berei.

Mentzel het vertel van komkommer-, appel- en kweperslaai wat teen die helfte van die agtiende eeu met olyfolie, asyn en sout aan die Kaap gemaak is. Soms is ansjovis of haring en uie ook in diJ slaaie gebruik. Die fyngerkerfde slaaie is later sambal genoem. Hy het genoem dat die komkommers se sap aan die Kaap nie soos die gewoonte in Europa was, vooraf uitgedruk is nie. Hy het bygevoeg dat hy na sy verblyf aan die Kaap nooit weer die sap van komkommers uitgedruk het nie en dat diJ gebruik geen kwade gevolge gehad het nie.²⁰ 'n Mens kan jou voorstel dat Van Riebeeck met die kosskaarste aan die Kaap aan die beginjare van die verversingspos so 'n sapuitdrukkery as 'n vermorsing van kosbare kos sou beskou het. Die Romeine het ook nie die sap van komkommers uitgedruk voordat dit geskil en vir slaai gebruik is nie.²¹ Norah Loft noem dat blaarslaai en komkommers net as gekookte groente in Eliza Acton se *Modern cookery* van 1845 verskyn het, maar in mev. Beeton se *Household management* van 1861 is blaarslaai darem al as slaai voorgeskryf.²² Die Kaap en Holland was dus met die gebruik van komkommers en blaarslaai as vars slaai, Engeland byna tweehonderd jaar voor.

¹⁷ Dirk de Prins en Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 58.

¹⁸ KA, C.1318, Uitgaande briewe, p. 186.

¹⁹ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 418.

²⁰ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 188, 191.

²¹ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 77 (VI).

²² Norah Loft, *Domestic life in England*, p. 199.

Volgens Peter Rose kom Amerika se bekende *cole slaw* (koolslaai) van die eerste Hollandse immigrante wat hulle in 1625 in Nieu-Amsterdam in Amerika gevestig het.²³ Burchell, 'n Engelse reisiger, bevestig die aanname dat 'n soortgelyke slaai in 1652 aan die Kaap gemaak is. Hy het vertel dat hy in 1811 'n onverwagte gas vir aandete op die plaas van Piet Hugo aan die Hexrivier was. Onder die verskeidenheid groentedisse was 'n "kool salaade" wat volgens hom met asyn en gesmelte botter gemaak is.²⁴ Hierbo is genoem dat *De verstandige kock* gesmelte botter by gebrek aan olie vir slaai voorgeskryf het. Rose wys op Kalm se bevinding dat die eerste Hollanders in Amerika hulle slaai met meer asyn as olie verkies het.²⁵ Oppervlakkig beskou, sou 'n mens dieselfde oor die Kapenaars kon sê, maar aan die Kaap was dit aanvanklik waarskynlik die armes wat op die asynslaai/sambal (kyk hierbo) aangewese was. Die rede was ekonomies en nie soseer 'n smaakvoorkeur nie. In hoofstuk 2 is gewys op Van Riebeeck en Simon van der Stel se mislukte pogings om olywe wat goed dra aan die Kaap te kweek. Olyfolie was dus onbekostigbaar vir die armes omdat dit ingevoer is. Gegoede Kapenaars soos Von Dessin en die Duminy's het naas die slaai wat sonder olie met asyn gemaak is, ook olyfolie vir sommige slaai gebruik. Onder Von Dessin se spensvoorraad aan die einde van 1754 (kyk hoofstuk 3.3) was olyfolie²⁶ wat vir slaai gebruik is, want hy het vet uitgebraai vir die bereiding van kos. Johanna Duminy se kasregister van 1790 tot 1795 toon dat sy gereeld soetolie (olyfolie), tot soveel as 24 bottels op 'n keer, gekoop het.²⁷ Die slaai wat lady Anne Barnard in 1797 aan huis van die Weigts geëet het,²⁸ is waarskynlik ook met olie en asyn voorgesit. Dit lyk dus asof die Kaapse gegoedes - soos Van Riebeeck in die beginjare van die verversingspos - tot aan die einde van die VOC se regering, nog party van hulle slaai met olie geëet het. Die Britte was nie slaai-eters nie. Dit blyk uit Norah Loft se kommentaar waarna hierbo verwys is. Dat slaai met olie en asyn aan die begin van die twintigste eeu vir die meeste Afrikaners vreemd was, kan net aan Britse invloed na die Tweede Britse Besetting van die Kaap in

²³ Peter Rose, *The sensible cook*, p. 17.

²⁴ William J. Burchell, *Travels in the interior of Southern Africa* 1, p. 137.

²⁵ Peter Rose, *The sensible cook*, p. 27.

²⁶ Naas die inskrywing van 7 bottlele vars Engelse olyfolie by die spensvoorraad, is daar ook 'n halfaam "Clappus olij." Of *Clappus* op 'n handelsmerk vir olyfolie dui, is nie duidelik nie. Hy skryf die naam soos ook op 26 November 1754 met 'n hoofletter in die middel van 'n sin. Daar is nêrens enige ander verwysing na Clappusolie gevind nie. Klapperolie wat gebruik is om seep te maak of by botter gevoeg is, is as alternatief vir clappusolie oorweeg, maar dit maak nie sin nie, want Von Dessin het nie self seep gekook nie en hy was te gesteld op die smaak van sy botter om byvoegings daarin te gedoog. Dit was moontlik 'n present van loseerders. Daar is in hoofstuk 5 gewys op Davidis se siening dat klapperbotter beter was om in kos te gebruik as skaapvet.

²⁷ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 38, 332-355.

²⁸ A.M. Lewin Robinson et al (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 252.

1806 toegeskryf word. Wat oorgebly het van die slaaie wat *De verstandige kock* (1668) beskryf het, was die sambaltipe slaai met asyn en die slaai met suiker en asyn, maar sonder die olie.²⁹ By Dijkman (1890) is net twee uit nege slaaie met olie berei.³⁰ In Tulleken se boek waarvan die eerste uitgawe in 1922 verskyn het, word die resepe vir slaaisous wat van olie en asyn berei is, onder die naam "Franse Slaaisous" gegee.³¹

Davidson meld 'n gerasperde wortelslaai met lemoensap, heuning en rosyne wat Marokkaanse Jode na Israel geneem het.³² Volgens getuieenis van mnr. Pieter Voges (gebore 1892) was diJ slaai 'n ou bekende in Afrikanerhuise.³³ In *De verstandige kock* is genoem dat suiker en korente in slaaie van gek\kte groente gebruik kon word, maar dit kon bloot 'n variasie gewees het op 'n ou gebruik om r\ld slaaie met korente of rosyne voor te sit. Die Romeine het al wortelslaai met sout, olie en asyn gemaak. Die vertalers het die gedagte aan die bediening van rou wortels blykbaar vreemd gevind, want agter rou is 'n vraagteken geplaas.³⁴ Hierbo is melding gemaak van wortels wat volgens De Prins en Mertens tydens die Middeleeue rou geëet is. Dit is egter onmoontlik om te bepaal of 'n soortgelyke slaai as diJ waarvan Davidson melding maak, deur Van Riebeeck van Holland af gebring is en of dit 'n Kaapse variasie van *De verstandige kock* se gekookte groenteslaai was.

Porselein (*Portulaca oleracea*), waarvan slaai soms in Holland en aan die Kaap gemaak is, was nie aan Kolbe bekend nie toe hy aan die begin van die agtiende eeu na die Kaap gekom het. Hy het gemeld dat die plant wild op een van die eilande naby Saldanha gegroei het. Dit is nie net in slaai gebruik nie, maar is ook saam met skaapvleis gestowe. Porselein is, volgens hom, vroeër saam met konynvleis gaargemaak en aan skeurbuiklyers gegee. Mentzel wat van 1733 tot 1741 aan die Kaap gewerk het, het geskryf dat slaai dwarsdeur die jaar aan die Kaap geëet is, want daar was altyd blaarslaai, andyvie of "purslane" beskikbaar.³⁵ Dit lyk dus asof die plant in die tuine gekweek is. Volgens die Kaapse reseptemanuskripte is dit ook ingelê. Vandag word porselein deur die meeste Afrikaners as

²⁹ Vgl. D.J.H., *Oranje kook-, koek- en resepte-boek*, p. 20 se *komkommerslaai* (121) en *kropslaai* (123).

³⁰ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, pp. 25-26.

³¹ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 233.

³² Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 408.

³³ Persoonlike inligting: mnr. Pieter Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980.

³⁴ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 91 (XX1).

³⁵ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beskrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 154-155; O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 191-192.

'n onkruid beskou, maar dit is nog in Noordwes-Kaap as brediegroente bekend.³⁶ Porselein was ook in die Arabiese kookkuns gewild. Rodinson wys op die herhaalde gebruik daarvan in die antieke Arabiese resepte.³⁷

De verstandige kock se verskillende metodes om slaai te berei, is reeds deur die Romeine in die eerste eeu gebruik.³⁸ Slegs hulle *liquamen* - van vis gemaak - wat in plek van sout gebruik is, is in diJ resepte deur sout vervang. Dit is interessant dat hierdie vissmaak in sommige Kaapse slaai wat deur Mentzel (kyk hierbo) beskryf is, teruggebring is deur die gebruik van ansjovis of haring/harders waarna Lichtenstein³⁹ ook verwys het. Moontlik was dit 'n gebruik wat reeds in Holland bestaan het in die tyd dat Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom het. 'n Slaaisous wat ook deur die Romeine gebruik is, is diJ wat berei is van slaaiolie en hardgekookte eierdooiers wat deur 'n sif gedruk is. Die afwesigheid van diJ resep in reseptemanuskripte is waarskynlik toe te skryf aan sy eenvoud, maar dit word nog met variasies soos die gebruik van asyn en room deur Dijkman en Tulleken gegee.⁴⁰

6.3 Die gaarmaak en bediening van groente en vrugte

Aan die Kaap, soos in Europa, was dit in die VOC-tydperk belangrik om 'n indruk van oorfloed te skep en gaste het, waar dit moontlik was, aangesit by 'n eettafel wat met kos oorlaai was. Lichtenstein wat in 1803 saam met generaal Janssens en kommissaris-generaal De Mist in die binneland gereis het, het gerapporteer dat wanneer boere in die vrugbare streke van die binneland iemand onthaal het, hulle letterlik alles wat die tuin en veld opgelewer het, vir die tafel voorberei het. Die uitstekende kokke het elke denkbare manier gebruik om disse van dieselfde groente op verskillende maniere voor te berei.⁴¹ Hierdie ou gebruik lewe nog in sommige plattelandse gebiede voort. By 'n groot Sondagmiddagete op plase is dit nie ongewoon om dieselfde groente in meer as een gedaante op die eettafel te vind nie soos gebakte aartappels, aartappelslaai en aartappels in 'n bredie.

Lichtenstein wei ongelukkig nie uit oor hoe die verskillende disse van dieselfde soort

³⁶ Nellie Alberts (samesteller), *Die Noordweste se beste*, p. 24.

³⁷ Maxime Rodinson, *Studies in Arabic*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 155.

³⁸ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 73-91.

³⁹ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, p. 84.

⁴⁰ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 131 (4); E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* (1906), p. 102; S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 234.

⁴¹ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, pp. 84-85.

groente in die binneland berei is nie. Afgesien van resepte vir die preserving van groente is die bereiding van groente in die Kaapse reseptemanuskripte geïgnoreer. Dit was blykbaar ook in Europa die geval. Joop Witteveen wys daarop dat resepte vir die bereiding van groente selde in manuskripte verskyn het omdat aanvaar is dat almal geweet het hoe om groente voor te berei.⁴² Dat groente in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap nie doodgekook is nie, kan afgelei word uit *De verstandige kock* (1668) se aanbeveling dat groente vir slaai soos aspersies lig gekook moes word. Die ou Arabiese kokke het al gewaarsku dat groente nie fyn gekook moes word nie. Hulle het aanbeveel dat om groen groente se kleur te behou die deksel van die pot nie tydens die kookproses opgesit moes word nie en soos Apicius, het hulle die gebruik van 'n bietjie natron (natriumkarbonaat) aanbeveel om die kleur te behou.⁴³ Geen bewys kon gevind word dat die Hollanders natron by die gaarmaak van groen groente gebruik het nie.

By gebrek aan skriftelike bewyse van hoe groente in die periode onder bespreking aan die Kaap berei is, moes teruggeval word op Romeinse en Arabiese resepte van die eerste tot die vyftiende eeu. In beide kookkulture is dieselfde groente sowel soet as sout berei. Onder die pampoenresepte wat Barbara Flower en Elisabeth Rosenbaum in *The Roman cookery book* (p. 77) noem, is twee soet en ses sout. By die bespreking van die antieke Arabiese pampoenbredie in hoofstuk 5 is gewys op sowel 'n soet- as 'n soutresep. Die Kaapse resepte soos wortels of patats wat soet of sout gekook kon word, was bloot 'n navolging van die Romeinse en Arabiese kulture wat reeds sedert Van Riebeeck se tyd hier te lande in gebruik was.

Van Riebeeck het dikwels in sy *Daghregister* verwys na groente vir warmoes of warmoes wat berei is. Volgens die resep vir warmoes in *De verstandige kock* van 1668 (ongepagineer) is 'n verskeidenheid blare vir die dis gebruik. Witbrood is met water en fyngerfde kerwel, komkommerkruid, ostong (Bugloss in Nederlands), beetblare, die eerste blaartjies van swart aalbessies en gousblomme, kattekruid, bietjie spinasie, foelie, sout en botter gekook. Geen suring moes gebruik word nie, want dit sou - volgens die skrywer - die dis vaal maak. Elke kok het waarskynlik 'n eie resep vir diJ gereg gehad.

De verstandige kock se resep "Om alderlei groen te stoven" is vir spinasie, kropslaai,

⁴² Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600 until 1850*, p. 41.

⁴³ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 448, 449; Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 73 no. 1. Vgl. ook die kook van aspersies p. 75 in diJ boek.

endylvie, beetblare, spruitkool en porselein wat met botter, foelie, neut en sout gestowe is. In hierdie en die warmoesresep hierbo, is tussen al die groenigheid, beet, in plaas van beetblare genoem. Die rede was dat daar in die vyftiende eeu 'n wit- en rooibeet was wat eintlik vir die blare gekweek is.⁴⁴

Aartappel- en patatresepte uit die sestiende en sewentiende eeu is skaars. Carolus Clusius na wie reeds in hoofstuk 2 verwys is, het in 1597 in 'n brief aan Joachim Camerarius - wat aartappels van hom gekry het - geskryf dat hy dikwels sy aartappels saam met rape berei. Sy metode om aartappels gaar te maak, het in 1601 in 'n boek verskyn waarin hy aartappels beskryf het. Hy het die aartappels geskil en tussen twee borde gaar gestoom. Soms is dit daarna saam met rape of koolrape in 'n ryk sous gestowe.⁴⁵

Lancelot Casteau, kok van die prins-biskop van Luik het in 1604 geskiedenis gemaak met sy kookboek *Ouverture de cuisine* waarin aartappelresepte vir die eerste keer verskyn het. Van die aartappelresepte was: aartappels in die skil gekook en met botter en peper bedien; in Spaanse wyn gestowe en met sout, neut en peper gegeur; gestoof met botter, marjolein en pietersielie; in die skil gebak en met kruisement, korente, asyn en peper voorgesit.⁴⁶

Dodonaeus, 'n professor in botanie aan die Universiteit van Leiden, het in die 1618-uitgawe van die *Cruydt-boek* drie aartappelresepte gegee. Hy het geskryf dat as die aartappels in skaapvleisekstrak gaargemaak word, dit net so lekker as rape was. Dit kon ook soos wortels of rape gekook word, en kon soos kastaiings gerooster word. Sy resep in *Herbal* vir die braai van jerusalem-artisjokke deur dit in meel te rol en daarna in botter te braai, kon ook vir aartappels gebruik word.⁴⁷

Met bogenoemde resepte as gids het aartappels as 'n volwaardige dis aan die Kaap ontwikkel. Latere ontwikkeling in die gaarmaak van aartappels soos aartappelpoeding in die *Nieuwe vaderlandsche kookkunst* (1794) en soet appels of pere en aartappels gestowe met gerookte spek in *Aaltje, de volmaakte en zuinige keuken-meid* (1803)⁴⁸ het nie deel geword van tradisionele Boerekos nie, want die koskultuur aan die Kaap het teen 1725 reeds sy beslag gekry. Aartappelpoeding wat later in sommige twintigste-eeuse Afrikaanse boeke verskyn het, het nie in die koskultuur oorleef nie.

⁴⁴ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 26.

⁴⁵ Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600 until 1850*, pp. 41-44.

⁴⁶ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 39.

⁴⁷ Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600 until 1850*, p. 42.

⁴⁸ Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600 until 1850*, p. 50.

Patats, wat soos reeds genoem, vir die Duitser Kolbe 'n nuwigheid was toe hy in die Kaap aangekom het, is volgens hom saam met skaapvleis gekook of fyngemaak. Hy het ook vertel dat patats soms heel gekook is, maar die heel lekkerste was wanneer dit onder warm as gebak is.⁴⁹ Hy het sekerlik nooit kon droom nie toe hy geskryf het dat die *bottatas* ook lekker saam met vis smaak, dat snoek en gebakte patats een van die tradisionele geregte van die destydse Kapenaars se nasate sou word.

Sy uitspraak dat patats 'n mens nie so opgeblaas as aartappels laat voel nie, dui daarop dat aartappels moontlik op dieselfde maniere aan die Kaap gaargemaak is. Daar het waarskynlik min verander ten opsigte van die kookkuns sedert Van Riebeeck se tyd en Kolbe se verblyf aan die Kaap en daar kan dus aanvaar word dat diJ metodes om patats en aartappels te berei, reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gebruik is. Dit het die Hollanders met hulle voorliefde vir soetighede waarskynlik nie lank geneem nie om ekstra suiker by patats te voeg en stowe patats te maak.

Artisjokke was volgens Van Riebeeck (kyk onder hoofstuk 2.1.3) oorvloedig in die Kompanjiestuin. Dit is onmoontlik om te sê of hierdie oorvloed te danke was aan Andrew Boorde se *Dyetary of health* (ca. 1500) wat voor die sewentiende eeu reeds vier herdrukke beleef het. DiJ groente was Boorde se gunsteling-seksstimulant. Sy raad was: "Eat them at dyner, they doth increase nature and doth provoke a man to veneryous actes."⁵⁰

Die Romeine het artisjokke sowel sout met olie as soet met heuning berei.⁵¹ *De verstandige kock* (1668) het voortgebou op diJ resepte. In diJ boek is artisjokke soos aspersies koud met botter of olie en asyn, peper en gerasperde neut as 'n slaai vir die eerste gang van 'n maaltyd bedien. As artisjokke met botter gaargemaak en warm bedien is, was dit as derde gang na die vleis geëet. Dis ook soet-suur berei met asyn, water, botter, sout, peper, neut, suiker, en beskuitkrummels. Soms is kaneel ook bygevoeg en die asyn en beskuitkrummels is deur wyn en witbroodkrummels vervang. Artisjokke is ook soos ander groente in skaapvleisekstrak met botter, wyn en speserye gestowe. DiJ resepte was vir die bereiding van die Franse artisjok (*Cynara scolymus*) waarvan die vlesige basisse van die blombodems geëet word en wat nie so 'n sterk smaak het nie as die jerusalem-artisjokke (*Heliantus tuberosus*) met eetbare knolagtige wortels wat soos rape en aartappels berei is.

⁴⁹ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 154-155.

⁵⁰ Eric Quale, *Old cook books*, p. 37.

⁵¹ Barbara Flower Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 87-89.

De verstandige kock het na laasgenoemde verwys as "Artisocken [sic] onder de aert".⁵² Mentzel wat van 1733 tot 1741 aan die Kaap gebly het, het vertel dat die Franse artisjok ook aan die teetafel met botter bedien is om die vlesige gedeeltes in te doop.⁵³ DiJ artisjokke is heel moontlik al in die sewentiende eeu soos beet in asyn ingelê om dit later met bietjie olyfolie te eet soos die gebruik vandag nog is. Artisjokke het uit Boerekos verdwyn om eers weer in die laat twintigste eeu 'n terugkeer te maak. Davidson wys daarop dat diJ groente nie by die Britte gewild was nie.⁵⁴ Dit is moontlik die rede waarom dit vir die Afrikaners na die Tweede Britse Besetting 'n vreemde groente geword het.

De Prins en Mertens wys daarop dat aspersies reeds in die veertiende eeu in die Lae Lande verbou is. Daar is geglo dat diJ groente gehelp het vir siektes van die urienweë, dermafsluiting, maagpyn ensovoorts. Aspersies wat op die Vlaamse wyse berei is, is wêreldwyd bekend. Volgens diJ resepte wat uit die Middeleeue dateer, is aspersies gekook, met botter, sout, peper en neut gegeur en met fyngekapte hardgekookte eier en fyngekapte pietersielie versier. Aspersietert soos diJ van spinasie en ander groente het al uit die vasdae in Europa gedateer.⁵⁵ In *De verstandige kock* is 'n resepte vir skaapvleis wat met aspersies en suring gestoof is. DiJ resepte is seker sedert Van Riebeeck se tyd tot 1806 aan die Kaap berei. La Varenne het in 1651 in sy *La Cuisinier franVois* 'n hollandaise sous vir aspersies gebruik.⁵⁶ Aspersies is waarskynlik na die Hugonote se koms na die Kaap ook op diJ wyse of met mayonnaise voorgesit.

Aan die Kaap is boontjies sowel vars as gedroog gebruik. Met gedroog word na sowel die droë uitgedopte sade van bone as gedroogde groenbone verwys. Laasgenoemde wat vandag by baie Afrikaners onbekend is, is voor die koms van vrieskaste tot in die eerste helfte van die twintigste eeu gedurende die somer deur huisvroue gekerf en gedroog vir gebruik in die winter. In Dijkman se boek is nog 'n beskrywing van hoe te werk gegaan moes word om nie net groenbone nie, maar ook tamaties, pampoen, wit en geelwortels, kool en murg-van-groente te droog.⁵⁷ Die gedroogde groente moes soos gedroogde bone en erte voor gebruik in water geweek word. Deesdae kan geblikte gedroogde groente by die supermark gekoop word.

⁵² Vgl. Anoniem, *De verstandige kock*, ongepagineer, *Om een hoen met bloem-kool, of gemeene olipodrigo te maken*.

⁵³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 189-192.

⁵⁴ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 36.

⁵⁵ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, pp. 52, 62.

⁵⁶ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 65.

⁵⁷ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 62.

Die Kaapse gebruik van bone in sop, hutspotte en bredies is in hoofstukke 4.3 en 5.7 bespreek. Afgesien van slaai waarvoor groenbone gekook is, het *De verstandige kock* (ongepagineer) ook voorgeskryf dat dit gaargemaak en met botter, pietersielie, bonekruid, sout en peper voorgesit word. Die resep is seker sedert Van Riebeeck se tyd tot 1806 aan die Kaap berei. Schotel noem dat spek of vleisekstrak en edik (asyn) soms in plaas van vleis saam met die bone gekook is.⁵⁸ Hy het moontlik na 'n hutspot verwys.

DiJ oorsprong van Boerekos se soet-suur sousbone lê by die Romeine wat dit al in die tyd van Christus met asyn, speserye en heuning berei het. Ertjies is ook deur hulle op diJ manier berei. Of die Arabiere die resep by die Perse of die Romeine gekry het is nie duidelik nie, maar hulle het sousbone in die dertiende eeu met boerboonsade, versoete mosterd, asyn en rosyne gekook.⁵⁹ Volgens Schotel het die Hollanders in die sewentiende eeu die soet-suur smaak van sousbone verkry deur die bone met pruime en stroop of heuning te berei.⁶⁰ Die resep vir die tradisionele sousbone van Boerekos het dus saam met Van Riebeeck en sy gevolg uit Holland gekom. Mentzel het veertig jaar nadat hy die Kaap verlaat het, steeds onthou dat die mense soet ertjies en wit boontjies gekook het. Hy het genoem dat klein swart bone wat met botter en asyn berei is, as 'n slaai bedien is.⁶¹ DiJ slaai waarna Mentzel verwys het, was sousbone wat nog in Dijkman se boek met swartbekboontjies gemaak is.⁶² Die Chinese en Indonesiërs het dus nie hierdie voorliefde vir 'n soet-suur smaak na die Kaap gebring soos dikwels beweer word nie, maar bloot 'n versterkende invloed uitgeoefen. Thunberg het genoem dat een van die disse wat in 1772 tydens sy reis na die Kaap op die Hollandse skip bedien is, "the seeds of French beans served with sweet and sour sauce"⁶³ was.

Aan die Kaap is vars groenbone liggekook en warm of koud met 'n suursous bedien. By die sous van eiers, asyn en mosterd word vandag gewoonlik 'n bietjie suiker gevoeg. Onder souse, aan die begin van hierdie hoofstuk, is vertel van La Varenne se hollandaise sous wat hy witsous genoem het. Daar is ook gewys op 'n ander, skynbaar ouer, witsous van eiers, asyn en smaakmiddels wat vir vleis- en visdisse aan die Kaap gebruik is. In Dijkman se werk is laasgenoemde sous nog vir groenboneslaai en in Davidis se boek vir herebone

⁵⁸ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 348.

⁵⁹ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 131 nos. 5 & 6; Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arabic cookery*, p. 444 (*Recipe for another b-rida*).

⁶⁰ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 348.

⁶¹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 193.

⁶² E. J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 25.

⁶³ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, 1, p. 7.

gebruik.⁶⁴ Duckitt het ook diJ sous gebruik vir murg-van-groente wat hier onder bespreek word. By die bespreking van slaaie hierbo is *De verstandige kock* se voorskrif vermeld dat liggekookte slaagroente met olie, asyn en indien verkies, met suiker daarby voorgesit moes word. Met die Kapenaars se voorliefde vir soet-suur smake is suiker dus waarskynlik soms voor 1806 by diJ sous - waar die eiers die olie vervang het - gevoeg, want die sous met suiker is aan die begin van die twintigste eeu verkies vir tradisionele groenboneslaai en die uieslaai van klein uitjies wat as slaphakskeentjies bekend staan. Dit word in die meeste twintigste-eeuse resepteboeke vir diJ slaaie voorgeskryf.⁶⁵ Dit is onseker op watter stadium die aangepaste resep aan die Kaap gebruik is, want groenteresepte is selde neergeskryf. Dit kon selfs soos sousbone met Van Riebeeck en sy gevolg na die Kaap gekom het.

Ertjies is soos in hoofstuk 2.1.3 verduidelik is, in die sewentiende eeu vars en in gedroogde vorm in Holland en die Kaap gebruik. Volgens Schotel is gedroogde ertjies tradisioneel in die sewentiende eeu in Holland as 'n "potagie" (dik stoofsel) voorgesit. Die ertjies is met rosne of gekookte pruime, gemmer en salie berei of met uie en botter gaargemaak. Dit is ook in hutspotte (met vleis, grane en/of groente) gebruik.⁶⁶ Van Riebeeck en sy mense moes ook diJ resepte gebruik het. Na hulle aankoms aan die Kaap, was gedroogde ertjies en gort en in 'n mindere mate boontjies en rys hulle belangrikste stapelvoedsels. In hoofstuk 2 is gewys op die belang van diJ voedsels vir Van Riebeeck en sy mense om aan die lewe te bly. Van Riebeeck verwys dikwels na ertjies soos op 26 September 1652 toe hy noem dat wanneer hulle nie vis trek nie, hulle tot twee maaltye per dag beperk was: "[S]morgens gort ende savonts erten". Dat spek (en sekerlik vleis as dit beskikbaar was) deel van die ertjiepotagie uitgemaak het, blyk uit sy woorde op 30 September dat hy beveel het dat vis in plaas van "speck ende erten" die volgende dag vir die werkers voorgesit moes word. Die rede, naamlik dat hulle voorraad "erten, gort, vleijs ende speck" byna op was, word op 31 Oktober 1652 verskaf.⁶⁷ In Tulleken se kookboek waarvan die eerste uitgawe in 1922 verskyn het, word nog resepte vir ertjies en ander gedroogde peulgroente sonder vleis gegee.⁶⁸ Sedert die Hugenote se koms na die Kaap tot aan die begin van die twintigste eeu, is droëertjiebredie soos droëboontjiebredie in Afrikanerhuise in die winter gekook. Bredies is in hoofstuk 5.7 bespreek. Die eenvoud van diJ resepte het verhoed dat hulle in

⁶⁴ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 25; Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 43.

⁶⁵ Vgl. *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, (1906) p. 19 (*Groen bonen slaai*); S.J.A. de Villiers, (1956) *Kook en geniet*, p. 116 (*eier-suursous*).

⁶⁶ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, pp. 348-349.

⁶⁷ *Daghregister* 1.

⁶⁸ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, pp. 408, 409.

reseptemanuskripte opgeteken is.

Dat soet ertjies ook aan die Kaap berei is, blyk uit Mentzel se getuienis (kyk hierbo) dat soet ertjies en bone aan die Kaap gekook is. Sowel gedroogde as groenertjies wat nie in 'n bredie gekook is nie, is tot in die twintigste eeu met suiker en kaneel in die meeste Afrikanerhuise berei. In Tulleken se boek kom suiker of heuning dan ook in al die resepte vir groenertjies voor.⁶⁹ Volgens die Maleiers se Kaap-Hollandse resep vir "Gestoofde ertjieskoek" in Gerber se boek, is stukkies uitgerolde pasteideeg bo-op die byna gaar versoete ertjies gaargemaak.⁷⁰ In die meeste Afrikaanse resepteboeke word kluitjies wat goedkoper as pasteideeg is, voorgeskryf om op groente gaar te maak. In die Maleierresep is 'n pasteideeg met bakpoeier gegee. Bakpoeier het egter in die tydperk onder bespreking nog nie bestaan nie. Die oorspronklike resep was waarskynlik soortgelyk aan diJ vir snysels wat in die volgende hoofstuk gegee word of die kluitjies (sonder rysmiddel) wat in Tulleken se boek vir groenbone verskyn.⁷¹

In hoofstuk twee is daarop gewys dat groenertjiepeule asook uitgedopte groenertjies in die sestende eeu in die Lae Lande in gebruik gekom het. In *De verstandige kock* (1668) is 'n resep "Om peulen te stoven" wat vir ertjies of boontjies gebruik kan word. Botter en soms pietersielie is by die peule gevoeg. Davidis gee nog 'n resep daarvoor in haar *Keukenboek* (1867). Sy het 'n bietjie suiker gevoeg by die soutwater waarin die ertjies gekook is.⁷² Of die gaarmaak van groenertjies in die dop, na die Tweede Britse Besetting as voedsel wat aan t<fel bedien is, oorleef het, is onseker, want diJ resep verskyn nie in resepteboeke nie. Volgens me Hester Voges was haar kinders in die dertigerjare van die vorige eeu versot op jong ertjies in die dop wat in soutwater saggekook is. Van die ertjiepeule wat aan die steeltjies opgetel, in die mond geplaas en deur die tande getrek is, het net die steeltjies en die draderigheid aan die kante oorgebly. Ertjies wat op diJ manier gaargemaak is, het in daardie stadium nie op die eettafel verskyn nie, maar dit is moontlik in die tydperk onder bespreking wel so opgedis.⁷³ In die twintigste eeu het dit mode geword om jong ertjiepeule as deel van 'n slaai te bedien.

In hoofstuk 2.1.3 is gewys op mielies wat in Van Riebeeck se tyd aangeplant is.

⁶⁹ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, pp. 413-414.

⁷⁰ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 72.

⁷¹ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 408.

⁷² Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 49.

⁷³ Persoonlike inligting: me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 November 1980.

Groenmielies is waarskynlik soos vandag aan die Kaap gebraai en gekook. Resepte daarvoor - met botter bedien - verskyn in Davidis se boek,⁷⁴ maar geen melding daarvan is in Kaapse bronne gevind nie. Dit is dus onseker in watter stadium begin is om stampmielies en mieliebrood te berei. Mentzel het genoem dat nie baie Kapenaars mielies geplant het nie,⁷⁵ maar hy het nie uitgewei oor die gebruik van mielies vir die eettafel nie.

Uit die bespreking in hoofstuk 2.1 van die gebrek aan kosvoorraad wat Van Riebeeck en sy mense ondervind het, blyk dit dat sedert die eerste kool wat hulle aan die Kaap geplant het, bekwaam was om te pluk, kool vir hulle 'n stapelvoedsel geword het. Daar is ook gewys op die baie soorte kool wat aan die Kaap gekweek is. Uit Van Riebeeck se woorde op 14 en 15 April 1654 toe die kosnood nog hoog was, blyk dit dat kool by gebrek aan gort as ontbytvoedsel bedien is.⁷⁶ Behalwe die vroeër gemelde koolbredie, koolfrikkadelle en slaai, is kool met spek, pekelvleis of ander groente gestowe, as deel van die stampot of in die soppot gebruik, tot suurkool verwerk en met 'n vleisvulsel gevul. Kool wat afsonderlik gestowe is, is met botter en neut voorgesit. Die resepte vir diJ verskillende geregte wat nog in Davidis se boek verskyn, is waarskynlik ook deur Van Riebeeck en sy mense gebruik.⁷⁷ De Prins en Mertens wys daarop dat soet-suur rooikool reeds in die Middeleeue deur die mense van die Lae Lande berei is.⁷⁸ 'n Resep vir ingelegde soetsuur rooikool in die Sanderson-reseptemanuskrip van 1770 in NABIK, toon dat dit toe nog aan die Kaap gewild was. Liggekookte vars kool met botter en neut voorgesit, was tot in die twintigste eeu 'n gewilde groente op Afrikaners se eettafels, maar soetsuur rooikool het nie deel van Boerekos gebly nie. Moontlik het die invloed van die Britte wat nie 'n voorkeur vir soet-suur smake gehad het nie, na die Tweede Britse Besetting tot die verlies van diJ groente in die Boerekoskultuur gelei.

Vir die Duitssprekende gebiede was suurkool in die sewentiende eeu al 'n nasionale gereg. John Ayto wys op James Hart se *Diet of the diseased* (1633) waarin hy skryf: "They pickle [cabbage] up in all high Germany, with salt and barberries, and so keep it all the year, being commonly the first dish you have served at table, which they call their sawerkraut [sic]."⁷⁹ Die Duitser Von Dessin het in 1754 nog suurkool aan die Kaap gemaak van

⁷⁴ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 43.

⁷⁵ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 194.

⁷⁶ *Daghregister* 1.

⁷⁷ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 49.

⁷⁸ Dirk de Prins en Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 52.

⁷⁹ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 311.

onderskeidelik vier halfame blomkool en 27 koppe gewone kool. DiJ suurkool was blykbaar bedoel om as skeepsproviand verkoop te word. Hy het byvoorbeeld aan Frans Markt in Batavia geskryf en gevra of hy nie suurkool en gedroogde appels benodig nie.⁸⁰ Aan die Kaap met die oorfloed aan vars groente en vrugte, ook in die winter, het suurkool minder belangrik geword en groot hoeveelhede is waarskynlik al in Van Riebeeck se tyd meestal vir skeepsvoorraad gebruik. Die meeste Afrikaners het suurkool asook soetsuur rooikool aan die einde van die eerste helfte van die twintigste eeu as Duitse geregte beskou.

Die Kaapse gebruik om groente soos pampoene en wortels soet in sout te kook, is aan die begin van hierdie afdeling verduidelik. Hudson het aan die einde van die agtiende eeu vertel dat die pampoene aan die Kaap enorm was en baie gebruik is. Hy het uitgewei oor die kalbasse wat so goed is om kos in te bêre en toe gemeld hoe heerlik dit met wyn gestowe was.⁸¹ Die resepte waarvan Hudson gepraat het, verskyn in Duckitt se boek onder die naam "Nagemaakte appels." DiJ resepte se oorsprong is moontlik die pangebraaide pampoendis waarna in Italië as "arm man se lewer" verwys word. Dit is in hoofstuk 5.2 by die bereiding van soet-suur lewer bespreek. Duckitt skryf dat die murgpampoene met die knoppe oral aan die buitekant, vir die gereg geskik was. Die pampoene is geskil, in skyfies gesny en in 'n bottergesmeerde pot gesit met 'n mengsel van een koppie suiker, een eetlepel meel of broodkrummels en 'n paar naeltjies tussen elke laag. Daar is met 'n laag suiker geëindig en bo-oor is 'n mengsel van soetwyn en asyn gegooi. Die gereg is vir twee uur oor baie lae hitte gestowe en moes van tyd tot tyd versigtig geroer word om aanbrand te voorkom. Dit is met geroosterde eend of gans voorgesit.⁸² Hewitt het die resepte vir pampoenskyfies wat in lae met gebotterde brood in die pot gepak is en met suiker gestowe is, "Pampoenepastei" genoem.⁸³ Hewitt se resepte vir pampoenepastei is in D.J.H. se boek pampoene moes genoem en is ook vir appels, wortels, ryp appelkose en ryp perskes gebruik. Sy noem dat water in plaas van wyn in die resepte gebruik kan word.⁸⁴ Dijkman het naas pampoene moes ook resepte vir rypappelkose- en perskemoes gegee.⁸⁵ Pampoenebredie is in hoofstuk 5.7 bespreek.

⁸⁰ J.L.M. Franken, *'n Kaapse huishou in die 18de eeu*, p. 19.

⁸¹ KA, A.602 (A5.11), S.E. Hudson, *Remarks made at Cape Town and its vicinity 1796-1806*.

⁸² Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 253.

⁸³ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 70.

⁸⁴ D.J.H., *Oranje kook-, koek en resepte-boek*, pp. 20-22.

⁸⁵ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* (1891), p. 62.

Gestopte murg-van-groente ook bekend as murgpampoer of murgie is reeds in die Romeinse tyd berei. Apicius het die uitgeholde murgpampoer met 'n vulsel van harsings, soetkruie, *liquamen* en eiers gestop. Die soet-suursous wat met die murgies bedien is, het kruie, peper, wyn, *liquamen*, moskonfyt en bietjie olie bevat.⁸⁶ Dit wil voorkom asof diJ resepte die oorsprong is van mevrou Cloete se variasie vir murgpampoervulsel wat in Duckitt se boek verskyn. Cloete se vulsel bestaan uit fyn kalfsvleis, met die helfte van die vleis se gewig in ham of spek, eiers, sout, peper, soetkruie en botter. Die sous waarmee dit voorgesit is, bestaan uit ekstrak wat verdik is met eiergeel en wyn of suurlemoensap.⁸⁷ Vir die variasies van die resepte wat in die twintigste eeu oorleef het, is meestal 'n maalvleis- of broodvulsel gebruik, maar geen sous is daarby bedien nie.⁸⁸

Die Arabiese gebruik om groente en graan saam te kook, waarna reeds onder vleis verwys is, was blykbaar aan die Kaap so alledaags dat dit nie in die reseptemanuskripte opgeteken is nie. Volgens me Marina Claassens van Stellenbosch het haar ouma nog in die eerste helfte van die twintigste eeu pampoer en rys in lae in 'n skottel gebak.⁸⁹

Peter Rose wys op Kalm se dagboek waarin hy vertel dat die Hollanders in die sewentiende eeu in Amerika koekies van pampoer in 'n pan gebak het. Hulle het meliemeel, eiers, gemmer en kaneel met pampoermoes gemeng en die gaar koekies met suiker besprinkel.⁹⁰ Die afleiding kan dus gemaak word dat Van Riebeeck en sy mense die resepte van Holland af na die Kaap gebring het. Voordat koring suksesvol aan die Kaap gekweek is, is rysmeel waarskynlik soms by die bereiding van die koekies gebruik. Pampoerkoekies is in die twintigste eeu deur party mense as 'n soet groente en deur ander as 'n nagereg voorgesit. In Gerber se boek oor die tradisionele Maleise kookkuns, word soet gestoofde patats, pampoer en wortels ook as nagereg aangedui.⁹¹

Gerber wys daarop dat dit 'n verrassing was om telkens by die Kaapse Maleiers wie se resepte sy opgeteken het, te hoor: "We cook in the old Dutch style," aangesien hulle keuse van geurmiddels, koskombinasies en manier van eet eerder na die Ooste as na Holland wys.

⁸⁶ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 121.

⁸⁷ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 252. Dit is onseker wie hierdie mevrou Cloete is. Duckitt gebruik twee verskillende voorletters vir verwysings na mevrou Cloete. Dit was waarskynlik van Groot Constantia se Cloetes wat familie van haar was.

⁸⁸ Vgl. S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek van Suid-Afrika*, p. 229; H.M. Slade, *Mev. Slade se Afrikaanse kookboek*, p. 213.

⁸⁹ Persoonlike inligting: me Marina Claassens, Stellenoord 73, Stellenbosch, 8 Augustus 2001.

⁹⁰ Peter Rose, *The sensible cook*, p. 122.

⁹¹ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 72-74.

Sy noem dat die juistheid van diJ aanspraak duidelik word wanneer hulle koskultuur met diJ van die oud-Hollandse koloniste vergelyk word.⁹² As die Maleiers se eekultuur ook soos hulle kookkuns op die ou Hollandse patroon geskoei was, impliseer dit dat soet groente (kyk by die vorige paragraaf) ook deur die Europeërs in Van Riebeeck se tyd en later aan die Kaap as laaste gereg (nagereg) geëet is.

Dit was blykbaar wel die geval dat soet groente in Van Riebeeck se tyd laaste geëet is, maar dit het vir <lle groente gegeld en nie net vir soet groente soos soet patats of pampoenkoekies nie. Volgens Witteveen het diJ gebruik ontstaan uit die volgorde waarin geregte vir 'n gewone maal bedien is. Hy wys op Petrus Hondius (ca. 1578-1621), 'n predikant van Terneuzen in Vlaandere, se beskrywing dat die gange van 'n maaltyd soos volg daar uitgesien het:

Eerste gang: Slaai wat sowel rou as gekookte groente kon bevat en koud met olie of botter, asyn, sout en peper bedien is.

Tweede gang: Vleis en/of vis.

Derde gang: Warm groente (soet of sout, in botter gestoof) of 'n styselgereg.

'n Gang kon, afhangende van 'n persoon se geldelike vermoë, uit tot soveel as tien geregte bestaan het. Witteveen wys daarop dat hierdie volgorde van gange in 1745 deur 'n handelaar van Amsterdam in 'n geskrif bevestig is.⁹³ Wanneer gepraat word van gange beteken dit nie noodwendig dat die gange n< mekaar op die tafel geplaas is nie. Tot aan die begin van 1800 is alles vir 'n Kaapse maaltyd op die tafel geplaas, maar daar was 'n definitiewe orde waarvolgens die geregte geëet is.

Dat hierdie volgorde ook aan die beginjare aan die Kaap gegeld het, blyk uit Mentzel se getuienis (kyk hierbo onder 6.2) dat 'n maaltyd met 'n slaai begin het en die Maleiers se gebruik om nog in die twintigste eeu soet groente as nagereg (laaste) te eet. Lady Anne Barnard het daarop gewys dat al die geregte vir 'n ete ook aan die Kaap gelyktydig op die eettafel geplaas is, maar dat die volgorde waarvolgens dit geëet is, nie so streng as in

⁹² Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 9, 12.

⁹³ Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600 until 1850*, p. 46.

Engeland was nie.⁹⁴ Dat die ou gebruik tot in die twintigste eeu deur die Maleiers behou is, blyk uit Abrahams se woorde: "Traditionally, a meal in a Cape Malay home is not served as courses. Instead, a large variety of dishes is placed on the table and guests help themselves to whatever they prefer."⁹⁵

Die gebruik om groente as derde gang (laaste) te eet, het egter laat in die agtiende en aan die begin van die negentiende eeu saam met die volgorde van bediening verander. Sop het begin om slaai as die eerste gang te verplaas. Die vleis en groente is toe - hoewel dit afsonderlik berei was - as tweede gang aangebied en die derde gang het 'n meel- of melkspyse geword,⁹⁶ waarvan party soos broodpoeding, vandag as 'n nagereg beskou sou word. Die volgorde van bediening het dus s\ verander:

Eerste gang: Sop.

Tweede gang: Vleis, vis, warm groente, slaai.

Derde gang: Meelspyse.

Nadat hierdie nuwe volgorde vir die bediening van gange aan die Kaap begin volg is, is pampoenkoekies weens die konnotasie met *-koekie*, as 'n meelspyse gereken en in die derde gang, in plaas van as groente in die tweede gang, bedien. Hierdie derde gang is mettertyd net vir nageregte gebruik en daarom is pampoenkoekies tot minstens die helfte van die twintigste eeu net as nagereg geëet, terwyl dit meestal nie die geval met ander soetgekookte groente soos soet pampoen of patats (wat sonder meel berei is) was nie. DiJ is deur die meeste mense soos die ander groente, as tweede gang saam met die vleis bedien. Omdat alle geregte gelyktydig op die tafel geplaas is, is rys waarskynlik van die begin af saam met die vleis geëet.

Die Maleiers wat Gerber aangehaal het, het dus nog in die twintigste eeu die sewentiende- en agtiende-eeuse Kaapse orde van bediening gevolg wanneer hulle soet groente laaste bedien het. Onder die vrugte, droë vrugte en neute wat volgens Percival in 1795 n< die

⁹⁴ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 181.

⁹⁵ Cass Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 8.

⁹⁶ Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600 until 1850*, p. 51.

Kaapse maaltye voorgesit was, was ook pampoer.⁹⁷ Hy het moontlik na pampoerkoekies, pampoentert of soetpampoer verwys. Dat dit nog tot diep in die eerste helfte van die twintigste eeu ook die gebruik onder Afrikaners van Europese afkoms was om soet groente laaste te bedien, blyk uit Tulleken se resepteboek waarin selfs in die 1937-uitgawe nog naas soet groentedisse van patats, aartappels en pampoer ook geregte van diJ groentes voorkom wat "dessert" gemerk is. Soet pampoermoes is byvoorbeeld as 'n groenteskottel aangedui, maar gebakte pampoer en pampoerkoekies is 'n dessert genoem.⁹⁸

Die Hollanders se resepte vir kompot en kweperterte wat in die volgende hoofstuk bespreek word, toon dat hulle kwepers goed geken het. Johanna van Riebeeck het dan ook vir haar ma kweperkonfyt en vars ingelegde kwepers van die Kaap na Batavia gestuur.⁹⁹ Kwepers wat weens die veelsydigheid daarvan 'n geliefde vrug aan die Kaap geword het, is tot in die twintigste eeu op plase en groot dorpsuine gekweek. Dit kon soos kalbaspere op 'n koel plek bewaar word vir die winter wanneer ander vars vrugte skaars of onbekombaar was.¹⁰⁰ Jong kinders het nog in die dertigerjare van die twintigste eeu behae daarin geskep om kwepers sag te kap en sout daarop te strooi voordat dit as 'n versnapering geniet is.¹⁰¹ Moontlik het kinders in die tydperk onder bespreking ook kwepers so geëet. Mentzel het immers genoem dat vrugte soos spanspek aan die Kaap met sout geëet is.¹⁰² Kweperlekkers (wat onder konfyt bespreek word) en gedroogde kwepers het gesorg vir sowel kos as versnaperings in die winter. Kweperslaai is hierbo onder 6.2 bespreek terwyl in hoofstuk 5.7 gewys is op die gebruik van kwepers in 'n bredie. Sowel vars as gedroogde kwepers is tot diep in die twintigste eeu soos appels, pere, perskes en pruime as toekos bedien. Resepte vir gestoofde pere en perskes verskyn nog saam met die groenteresepte in Tulleken se boek van 1937.¹⁰³ Gestooft droë vrugte is tans nog deel van sommige Afrikaners se koskultuur. Dat diJ gebruik deur die Hugenote na die Kaap gebring is, is bevestig deur Anne Wilson. Sy wys op die Franse se gebruik van gestoofde vrugte nie net as 'n nagereg nie, maar ook as 'n winterslaai. Eers was heuning die versoeter, maar sedert die vyftiende eeu is suiker al meer gebruik.¹⁰⁴ Kaapse reseptemanuskripte is getuie daarvan

⁹⁷ Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, pp. 264-265.

⁹⁸ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, pp. 226, 228.

⁹⁹ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 103.

¹⁰⁰ Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 15.

¹⁰¹ Persoonlike inligting: mnr. Jan de Wet, Flinderstraat 451, Pretoria, 25 Junie 2002.

¹⁰² O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope III*, p. 192.

¹⁰³ D.J.H., *Oranje kook-, koek- en resepte-boek*, p. 22.

¹⁰⁴ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 209.

dat kokke baie moeite gedoen het om kwepers te stowe sodat dit 'n mooi dieprooi kleur gehad het. In die Kaapse manuskrip van 1670¹⁰⁵ is soos in *De verstandige kock* (1668) beskryf hoe om kwepers baie rooi gaar te maak. In 1710 het Van Riebeeck se kleindogter, Johanna, kwepers van die Kaap op die reis na Holland geneem om met suiker en kaneel te stowe.¹⁰⁶

Mentzel wie se werk oor die Kaap byna veertig jaar na sy vertrek daarvandaan eers gepubliseer is, het waarskynlik as gevolg van die lang tydsverloop tussen ervaring en die publikasie van sy werk, ooglopende foute begaan. Een van diJ foute was dat kwepers volgens hom selde gebruik is, maar dat die mense perskes rou geëet en soms gebak het. Net daarna het hy vertel van die kwepermarmalade en kweperslaai wat gemaak is.¹⁰⁷

Wortels is, soos aan die begin van die afdeling verduidelik is, waarskynlik sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap soet en sout gekook. *De verstandige kock* (ongepagineer) het botter, neutmuskaat, pietersielie, kaneel of kattekruid as geurmiddels vir groente gebruik. By Dijkman, Duckitt en D.J.H. geniet diJ geurmiddels met die uitsondering van kattekruid ook voorkeur. Die resepte in diJ dames se boeke gee 'n beeld van die groot verskeidenheid groente en resepte wat waarskynlik al van 1652 af aan die Kaap gebruik is. Groente is meestal gesmoor en nie opgekook in water nie. Dat diJ groenteresepte in hulle boeke uit die tydperk v\l\ die negentiende eeu dateer, blyk uit resepte soos diJ vir gebraaide sampioene in D.J.H. se boek (1906). Die resep is vir sampioene wat op 'n rooster oor kole gaargemaak is, terwyl stowe in kombuise toe reeds algemeen was.¹⁰⁸

Witwortels wat teen die tweede helfte van die twintigste eeu in baie Afrikanerhuise vreemde kos was, was in die sewentiende en agtiende eeu net so gewild as geelwortels. Alle soorte wortels is soos rape en aartappels fyngemaak, saam met rape of aartappels gestowe, in bredies en sop gebruik of in koekies soos pampoenkoekies verwerk.¹⁰⁹

Peperwortelsous by vleis was deel van die koskultuur waarmee Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom het en daarom is ramenas deur hom aangeplant. Op 22 Oktober 1658 het die Schapenjachtjen 39 sakke van diJ groente aan die Kaap ingeskeep.¹¹⁰ In D.J.H. se

¹⁰⁵ NABIK, Leipoldt- resepteversameling, MSB 837 1(1).

¹⁰⁶ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 128.

¹⁰⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 188.

¹⁰⁸ D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, p. 17 no. 100.

¹⁰⁹ D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, pp. 14-23.

¹¹⁰ *Daghregister* II.

boek waarin die genoemde wortelresepte verskyn, is ook 'n resep vir peperwortelsous. Hoewel die sous nog in latere resepteboeke soos diJ van Tulleken verskyn, ken die meeste Afrikaners nie meer die sous nie.¹¹¹

As 'n mens kyk na die werke van Hewitt, Dijkman, Duckitt en D.J.H. is dit duidelik dat vrugte dikwels soos groente voorberei en as spyse voor die nagereg bedien is. Afgesien van vrugtebredies wat in hoofstuk 5.7 bespreek is, is kompot van vars of gedroogde vrugte gekook. Vrugte is soos pampoen met lae brood tussenin gestowe of koekies is daarvan berei. Hoewel die resepte daarvoor nog in 1937 se uitgawe van Tulleken se boek verskyn het, was appelkoos- en appelkoekies wat op dieselfde manier as patat-, aartappel- en pampoenkoekies berei en met kaneelsuiker voorgesit is,¹¹² toe nie meer deel van die meeste Afrikaners se eetkultuur nie. "Engelen kos" in dieselfde boek het vir baie Afrikaners 'n Engelse gereg, "fruit salad", geword. Daar was 'n groot verskil tussen "Engele kos" en die vrugteslaai wat baie moderne kokke berei, want eersgenoemde het vereis dat die vrugte soos vir sambal baie fyn gesny moes word. Die ou mense sou baie vinnig wees om uit te wys dat iemand besig was om kalkoenkos in plaas van Engelkos te sny.¹¹³

6.4 Die bewaring van groente en vrugte

Die preservering van ander groente as suurkool, moes reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap bekend gewees het. Sy kleindogter Johanna het in 1710 beskryf hoe groenbone aan die Kaap in sout ingelê is vir bewaring tydens 'n seereis.¹¹⁴ Die metode wat sy beskryf het, is nog deur Dijkman (1890) verstrekk¹¹⁵ en het ook in 1937 se uitgawe van Tulleken se boek verskyn.¹¹⁶

Johanna het ook "ingelegde kwepers" van die Kaap af aan haar ouers gestuur.¹¹⁷ Die kwepers is waarskynlik ingelê volgens die metode wat in *De verstandige kock* (1668, ongepagineer) beskryf is. Laasgenoemde resep het voorgeskryf dat nadat die wol van die kwepers gevryf is, dit ontpit, geskil, opgekook en in 'n skoon pot of vaatjie geplaas moes

¹¹¹ D.J.H., *Oranje kook-, koek- en resepte-boek*, pp. 17-22, 61; S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 109.

¹¹² S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, pp. 288, 289.

¹¹³ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 280; Persoonlike inligting: me Edelgard Claassens (gebore 1895), Waterkloofweg 241, Petoria, 27 Januarie 1986.

¹¹⁴ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, pp. 134-136.

¹¹⁵ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 62.

¹¹⁶ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, pp. 335-336.

¹¹⁷ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 103.

word. Die pitte en skille is met naeltjies, kaneel en foelie tot taamlik dik gekook en oor die kwepers in die pot gegooi sodat dit bedek en die houer vol was. Dit is daarna met 'n blaas dig verseël en die voorskrif was dat wanneer van die kwepers benodig word, dit met 'n houtlepel uitgehaal moes word. 'n Soortgelyke resep verskyn ook in die sewentiende-eeuse Amerikaanse reseptemanuskrip waarna reeds verwys is. In diJ resep is die kwepers heel gehou en kwepers wat nie mooi gelyk het nie is opgesny en gekook om oor die heel kwepers te gooi. Volgens hierdie resep het die kwepers 'n jaar lank goed gebly. Wanneer skimmel daarop gevorm het, moes dit afgeskep en die water met die vrugte weer gekook en in 'n skoon houer geplaas word.¹¹⁸

'n Resep vir ingelegde agurkies met vinkel gegeur, verskyn in die Kaapse reseptemanuskrip van 1670¹¹⁹ wat ongelukkig meer rate as resepte toon. *De verstandige kock* (1668) se agurkieresepe met dilleseed, lourierblare, naeltjies, foelie en peperkorrels kom ook in die agtiende eeuse Sanderson-reseptemanuskrip¹²⁰ voor. DiJ manuskrip bevat ook 'n resep vir soet komkommersiekels. Die komkommers het eers in sout gelê en is dan in asyn gekook voordat dit in 'n gemmer en suurlemoenskil gegeurde stroop geplaas is. Dit was klaarblyklik hierdie siekels wat volgens Thunberg (1772-1774) as dessert aan die Kaap bedien is.¹²¹

Vir sommige siekels is die groente en vrugte gekook, terwyl dit vir ander rou gebruik is. Sanderson gee 'n gepiekelde beetresepe van gaar beet met foelie, gemmer en peperwortel as geurmiddels. Vir die siekel van rou rooikool het sy foelie, wonderpeper en gemmer gebruik. Veldsampoene wat met die aanvanklike kosskaarste aan die Kaap waarskynlik baie gebruik is, het volgens reseptemanuskripte van die agtiende eeu gewild gebly. Sampoensiekels is gemaak van vars sampioene, asyn en witwyn wat met sout, naeltjies of foelie, gemmer en heel peperkorrels gegeur was. In dieselfde manuskrip van 1770 is beskryf hoe om sampioene in die oond te droog, fyn te maak en vir latere gebruik in 'n digte houer te bewaar.¹²² In die Gardner-manuskrip (1650) is die sampioene half gedroog voordat dit op 'n soortgelyke wyse gepiekel is.¹²³

Sampoensous (genoem "catshup") met sampioene, knoffel, salotte, tiemie, marjoram

¹¹⁸ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, p. 161.

¹¹⁹ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 837 1(I).

¹²⁰ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(I).

¹²¹ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, 1, p. 157.

¹²² NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(I).

¹²³ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 837 3(3).

swartpeper, wonderpeper, neut en 'n paar gekapte ansjovissies kom in sowel die Sanderson-as die Gardnermanuskrip voor. By die komkommersous in MSB 837 1(2) is die vorm "ketchup" gebruik. Johnson meen dat ketchup van die Chinees *kai-sup* vir 'n speserysous kom.¹²⁴ Davidson beskou die Chinese Amoy-dialek se *kêtsiap* - wat op 'n gegiste vissous dui - as die oorsprong van diJ woord. (Dit strook met die Kaapse reseptemanuskripte se ketchups wat hoewel nie gegiste vissous nie, almal ansjovis bevat.) Davidson wys daarop dat *kechap* (nou *kecap*) in Maleis verwys het na sojasous. Die Hollanders het, volgens hom, die Maleise woord na Europa geneem waar dit en variante daarvan soos *catchup* en *catsup* die algemene benaming vir souterige speserysouse geword het. Van diJ ketchups sou tamatiesous die bekendste word.¹²⁵

In Maria Versfeld se manuskrip wat onder konfyt bespreek word, verskyn die vroegste bekende verwysing na verwerkte tamaties aan die Kaap. MSB 837 2(1) asook MSB 837 2(2) in die Leipoldt-versameling wat albei 'n resep vir tamatiesous (ketchup) gee, is beslis van 'n later tydperk, omdat vislym as stolmiddel al dikwels daarin voorkom en koeksoda of vlugsout as rysmiddel vir gebak gebruik is. Dit is natuurlik moontlik dat tamatiesous reeds vroeg in die agtiende eeu gekook is. Die vermoë om dit te berei, was daar, want die mense het immers sampioensous en komkommersous gekook. Of hulle tamatiesous gekook het, sou afhang van die mate wat tamaties in daardie tyd as voedsel deur die gemeenskap aanvaar is. Die Kaapse reseptemanuskripte is te min om uitsluitel oor die saak te gee. Die weduwee Blanckenberg se *Keuke boek* sou miskien meer inligting verskaf het. Renata Coetzee verwys in haar *Spys en drank* (p.106) na diJ manuskrip wat die datum 1819 dra en toon ook 'n afdruk van die buiteblad daarvan. Sy wys daarop dat die manuskrip uit twee dele bestaan. Die eerste deel bevat genommerde resepte uit die tydperk van die VOC, terwyl die tweede deel wat in Engels is, die Engelse invloed op die Kaapse kookkuns n< die Britse Besetting weerspieël. DiJ manuskrip kon ongelukkig nie opgespoor word nie. Aangesien ses en twintig jaar verloop het sedert Coetzee die *Keuke boek* onder oë gehad het, kon sy by navraag nie meer onthou of daar enige melding van tamaties in die manuskrip was nie.¹²⁶ Tamatiesous (ketchup) is teen 1830 op groot skaal in Amerika begin produseer en ook uitgevoer. Dit moes dus minstens al teen die eerste kwart van die negentiende eeu ook aan die Kaap gekook gewees het.

¹²⁴ Lois Johnston, *What we eat*, p. 71.

¹²⁵ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 430.

¹²⁶ Persoonlike telefoniese inligting: me Renata Coetzee, Stellenbosch, 6 Februarie 2003.

Die probleem oor wanneer tamatiesous aan die Kaap gekook is, is gedeeltelik deur een van Duckitt se resepte opgelos. Sy het twee resepte vir tamatiesous verskaf.¹²⁷ Die eerste resep bevat nie suiker nie, maar in die tweede resep wat sy as baie goed beskryf, is broodsuiker gebruik. Dit is dus 'n baie ou resep, want broodsuiker is teen die einde van die agtiende eeu nie meer aan die Kaap gebruik nie. Wanneer die oorskakeling van brood- na korrelsuike plaasgevind het, is nie duidelik nie, maar in 1781 het die Kaap se bestelling vir suiker nie meer broodsuiker ingesluit nie. Daar is net 50 000 pond korrelsuike en 12 000 pond kandy vir die volgende jaar van Batavia af bestel.¹²⁸ Dit beteken dat al die resepte wat soos Duckitt se tamatiesousresep broodsuiker voorskryf, reeds v\l\ 1781 gebruik is.

In die agtiende-eeuse Sandersonmanuskrip word 'n resep verskaf vir 'n vinnige sousie waarin die genoemde sampioen- en okkerneutpiekels gebruik is. Dit het bestaan uit 'n koppie elk okkerneut- en sampioenpiekels, ses fyngestampte ansjovissies, ses huisies knoffel en 'n half teelepel rooipeper.¹²⁹ Die voorskrif was dat die bottel geskud moes word voor gebruik. Dit lyk asof hierdie sous soos die latere bekende *Worcestersous* aan tafel gebruik is. Die Arabiese souse waarna Rodinson (kyk hieronder) verwys, is die oorsprong van hierdie sous en ander souse soos die komkommer- en sampioensous wat hierbo genoem is, asook die sous van kreefeiers en -doppe wat in hoofstuk 4.4 onder vis bespreek is. In Dijkman se boek is nog 'n resep vir groenokkerneutsous¹³⁰ wat waarskynlik ook aan tafel gebruik is.

'n Mens sou kon redeneer dat piekelresepte soos diJ vir gesoute suurlemoene, gepiekelde okkerneute, kappertjiesaad, agurkies, komkommers, beet en oesters wat in Kaapse manuskripte verskyn het, se oorsprong *De volmaakte Hollandse keuken-meid (1761)* was, maar Kolbe wat van 1705 tot 1713 aan die Kaap was, het al oor agurkies en ingelegde okkerneute aan die Kaap geskryf. Mentzel het ook na die verskillende soorte ingelegde komkommer en beet tydens sy verblyf aan die Kaap (1733-1741) verwys.¹³¹ Eintlik is piekels 'n meer beskrywende woord vir diJ produkte, want "inlê" is later vir die preservering van vrugte in stroop gebruik. Die resepte vir preservering van produkte wat in die Kaapse reseptemanuskripte voorkom, het waarskynlik al uit Van Riebeeck se tyd

¹²⁷ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 220.

¹²⁸ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1781*, p. 397.

¹²⁹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

¹³⁰ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* (1908), p. 101.

¹³¹ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop*, pp. 301-302; O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 191-192.

gekom, want daar was geen drastiese verandering ten opsigte van die koskultuur sedert daardie tyd totdat die kookkultuur teen 1725 sy beslag gekry het nie.

Volgens Maxime Rodinson *et al* se *Medieval Arab cookery*, het bogenoemde resepte waarskynlik hulle oorsprong by die Arabiere gehad. In die *Kit-b al-wusla il- al-habsh* wat in 1165 deel geword het van die boekery van Ahmad Efendy T-h-Z-de en tans te sien is in die Amadya Kollege te Aleppo (Sirië), is 'n veel groter verskeidenheid resepte vir die preserving van kos as wat in *The Roman cookery book* voorkom. Rodinson wys daarop dat resepte vir die preserving van groenokkerneute en ander neute, rape, eivrugte, aspersies, olywe, kappersaad, uie, seldery, truffels, blomkool, suurlemoene, pere, kwepers, rose, vissies, klein voëltjies, ensovoorts in diJ *Kit-b* gegee is. Daar is dikwels meer as een resep vir 'n kossoort gegee. Resepte vir gedroogde vleis asook truffels is verskaf. Daar is resepte vir sous wat bedoel is om saam met gaar voedsel te eet soos diJ wat van olie, lemmetjiesap, speserye en knoffel berei is asook resepte vir sous om as geurmiddels in die voorbereiding van kos te gebruik.¹³²

In die dertiende-eeuse Arabiese *A Bagdad cookery book* kom soortgelyke resepte voor. Die rape is soetsuur met saffraan, heuning en asyn ingelê en daar is versuikerde amandels en wortels berei.¹³³ Perry het dergelyke resepte in die veertiende-eeuse *Kit-b Wasf* gevind. In die resep vir *Sib-g Tayyib* word 'n sous gekook van groenokkerneute, pietersielie, heuning, wynasyn, peper, kaneel, gemmer, knoffel, olie, karwysaad, koljander en *atraf al-tib* ('n speserymengsel). By hierdie sous is gekookte eivrug gevoeg totdat dit die geur van die sous opgeneem het. Vandag sou die sous afhangende van die grootte van die stukke eivrug, as 'n atjar of blatjang beskryf word.

Die Arabiere het ook olywe gepreserveer. In die resep vir *Zaitun Mubakhkr* (gerookte olywe) wat ook in *A Bagdad cookery book* voorkom, is die droë-sout-metode gebruik om die bitterheid uit die olywe te trek. Geurmiddels soos knoffel en tiemie is gebruik nadat die olywe gerook is. Die rook is verkry deur dadelpitte en okkerneute te laat smeul met 'n brandende katoenlint wat in sesamolie geweek is.¹³⁴ Sowel die droë-sout-metode as geurmiddels soos knoffel en tiemie word nog hedendaags deur party Afrikaners gebruik.¹³⁵

¹³² Maxime Rodinson, Studies in Arabic manuscripts, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 143-144. Rodinson het wêreldwyd tien kopieë van diJ manuskrip geïdentifiseer.

¹³³ A.J. Arberry, *A Bagdad cookery book*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 77-83.

¹³⁴ Charles Perry, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 143-144, 399, 403.

¹³⁵ Carlo Costa, *Olive production in South Africa*, p. 108.

Die ingelegde neute waarna Kolbe (kyk hierbo) verwys het, kan gepiekelde soet-suur groenokkerneute of groenokkerneutkonfyt gewees het, want beide is aan die Kaap gemaak. Arabiese manuskripte soos bogenoemde was waarskynlik die oorsprong van *De verstandige kock* (1668) se resepte soos sout-suur agurkies en groenokkerneutkonfyt. Die Versfeld-manuskrip (ca. 1800) het 'n resep vir groenokkerneutkonfyt getoon en die resep vir groenokkerneutpiekels kom in sowel Gardner (1650) as Sanderson (1770) se manuskripte voor.¹³⁶ Gesoute suurlemoene wat vandag 'n vreemde gereg vir Afrikaners is, is saam met vleis geëet en in Kaapse vleisgeregte gebruik. Met die oog op die lang tyd wat dit sou neem voordat vars suurlemoene aan die Kaap sou dra, was ingelegde suurlemoene moontlik deel van die Van Riebeecks se kosvoorraad wat na die Kaap gekom het. Dit was, soos in hoofstuk 5.9 aangedui is, nog deel van die tradisionele Kaapse hoenderpastei wat deur Hewitt in 1890 opgeteken het. Lae gaar hoendervleis, ham en gesoute suurlemoenskyfies het mekaar in diJ pastei afgewissel.¹³⁷ Van hierdie piekels waarna in die Kaap as ingelegde groente verwys is, is later atjar genoem. Hoewel gepiekelde suurlemoene teen die einde van die negentiende eeu uit die koskultuur begin verdwyn het, het Dijkman nog 'n resep vir gesoute suurlemoene onder die naam "lemmetjies atjar" gegee.¹³⁸ Atjar en blatjang word verder in hoofstuk 9 onder die invloed van die slawe op die Kaapse koskultuur bespreek.

Konfyt was 'n belangrike manier om die soetigheid wat vrugte in die somer verskaf het, vir die winter te bewaar. Die aanloop tot die produk wat vandag as konfyt bekend is, gaan ver terug in die geskiedenis. Moskonfyt was waarskynlik die eerste vorm van konfyt wat die mens gekook het. Die stroop is verkry deur soet gegiste druiwesap (mos) af te kook tot dit dik was. Dit lyk of diJ stroop se oorsprong by die Egiptenare lê, want volgens die Brothwells is 'n pot met moskonfyt gevind in die grafkelder van die Egiptiese koning Toetankamen wat ca.1400 v.C. geleef het.¹³⁹ Die kennis om moskonfyt te kook, is deur die Romeine en waarskynlik die Perse en later ook deur die Franse oorgeneem.

Die geskiedskrywer Herodotus (484-425 v.C.) het vertel van die soetighede wat na die vleisgereg in Persië bedien is. Volgens Shaida was versuikerde neute, gepreserveerde

¹³⁶ NABIK, Leipoldt-resepteversameling; Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 144.

¹³⁷ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 23.

¹³⁸ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 22.

¹³⁹ Don & Patricia Brothwell, Food in antiquity: A survey of the diet of early people, in Glyn Daniel (ed.), *Ancient peoples and places*, p. 81.

vrugte en blomme asook jellies reeds deel van diJ soetighede.¹⁴⁰ Anne Wilson wys daarop dat die antieke Grieke reeds kwepers geskil, ontpit en met heuning bedek het. Na 'n jaar was die kwepers sag en het dit na appels gesmaak. Dit is *m'lomeli* (appel = *m'lo* en heuning = *meli*) genoem.¹⁴¹ Die Romeine het hierop voortgebou en nie net heuning nie, maar ook moskonfyt gebruik.¹⁴² Dat daar vroeg reeds besef is dat lug die groot bederwer van kos is, blyk uit Plinius (ca. 23-79 n.C) se opmerking dat dit noodsaaklik is om lug uit te sluit deur kos vir bewaring met heuning te bedek en dit selfs daarin te kook. Palladius (4 n.C.) het kwepers geskil, opgesny en in heuning gekook. Volgens Wilson is die eerste konfyt egter deur 'n Griekse dokter, Paul van Aigina, gemaak. Een van sy resepte was om die sap van kwepers met gemmer, peper en heuning tot 'n jellie te kook. Die tweede resep was om stukke kweper met heuning, peper, gemmer en naeltjies te kook.¹⁴³ Dit lyk of diJ Griekse resepte verlore gegaan het, want die mens sou eers heelwat later soortgelyke produkte berei.

Dit wil voorkom of die Arabiere al die metodes gekombineer het en die wêreld op die pad na die maak van moderne konfyt en ingelegde groente en vrugte geplaas het. Vir die Arabiere was kwepers naas dadels ook die gunsteling vrug om te bewaar. Die vroegste resep vir kwepers wat met suiker in plaas van heuning gekook is, is deur Rodinson in die twaalfde-eeuse Arabiese manuskrip *Kit-b Wusla* gevind. In diJ Arabiese manuskrip is heuning of suiker gesuiwer deur dit met water te kook en alle skuim af te skep voordat vrugte daarin geplaas is. Volgens die resepte in die veertiende-eeuse *Kitab Wasf* wat Perry beskryf, is kwepers met heuning tot 'n dik pasta gekook. In die resep *Laimān safarjal* (kweperlekkers) is die kweperpasta wat met suurlemoen en rooswater gegeur was, in die son gelaat om te droog. Dadels is heel bewaar deur dit stadig in 'n dik rooswater-gegeurde heuningstroop te kook totdat al die heuning geabsorbeer is. Dit is daarna oopgegooi en wanneer dit koud was met gespeseryde suiker besprinkel voordat dit vir die winter in flesse gepak is. In ander manuskripte is die dadels se pitte deur amandels vervang voordat dit gekook is. Perry wys daarop dat ryp dadels vir twee dae voordat dit in die stroop geplaas is, buite in die koelte oopgesprei is.¹⁴⁴

Soos die Arabiese vroue, het die vroue aan die Kaap vrugte vir heelkonfyt in die son of vir

¹⁴⁰ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, pp. 291-292.

¹⁴¹ Anne Wilson, *The book of marmalade*, p. 19.

¹⁴² Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 53 no. 3.

¹⁴³ C. Anne Wilson, *The book of marmalade*, pp. 16-26.

¹⁴⁴ Maxime Rodinson et al, *Medieval Arab cookery*, pp. 131-132, 143-146, 442-443, 461.

'n langer tyd in die skadu gelaat om 'n harde velletjie te vorm sodat die vrugte nie fyn kook in die stroop nie. D.J.H. skryf nog in 1906 voor dat ryp vye dun afgeskil moet word en vir een dag in die warm son gelaat moet word voordat dit gekook word.¹⁴⁵ Die dadels wat in suiker gerol is voordat dit in flesse gepak is, herinner aan die Kaapse meboskonfyt. In die Versfeld-manuskrip is warm stroop oor die appelkose gegooi en gelaat totdat die mebos sag was en die stroop geabsorbeer het.¹⁴⁶ Duckitt het byna 'n eeu later kokende stroop oor die mebos gegooi.¹⁴⁷ DiJ mebos is soos die Arabiere se dadels in suiker gerol voordat dit in flesse gebêre is om as nagereg gebruik te word.

Die vroegste bekende Middeleeuse resep in die Weste vir kwepers wat in heuning gekook is, is volgens Wilson, diJ in 'n manuskrip van ca. 1394 wat vir 'n jong bruid opgestel is. Die kwepers is eers in rooiwijn en daarna in heuning gekook. Die rooiwijn is waarskynlik gebruik om 'n mooi rooi kleur te verkry. In 'n vyftiende-eeuse Franse resep word suiker al saam met heuning gebruik.¹⁴⁸

Die Arabiere se kuns om kweperlekkers te maak, is vermoedelik deur die Portugese by die More in Noord-Afrika geleer. Die Portugese wat die woord *marmJlo* vir kwepers gebruik het, het die dik kweperpasta wat met suiker of heuning gekook is, *marmelada* genoem.¹⁴⁹ Die toets om vas te stel wanneer die marmelade genoeg gekook het, was volgens *De verstandige kock* (ongepagineer) om 'n bietjie uit te skep en as dit koud was, met 'n mes te sny. As dit nie aan die mes vasgekleef het nie, het dit lank genoeg gekook. Die vrugtepasta is nadat dit gekook is, in stukkies of patroontjies gesny en in die son of 'n koel oond gedroog voordat dit in dosies gepak is. Die Portugese het hulle *marmelada* uitgevoer, onder andere na Engeland waar dit volgens Jane Grigson in 1399 tydens die kroningsbanket van Hendrik IV van Engeland bedien is.¹⁵⁰

Die resep daarvoor het spoedig oor die hele Europa versprei. Die vroegste bekende resep in Engeland kom voor in *The secrets of Alexis of Piedmont* wat in 1562 uit Frans vertaal is. Variasies van die naam *marmelada* het in die verskillende tale ontstaan soos *marmelade* in Frans, Duits en later in Afrikaans, *marmalade* in Engels, *marmelada* in Grieks, *marmelatta* in Italiaans en *marmelada* in Spaans. Selfs toe 'n stroperige smeerbare konfyt later gekook

¹⁴⁵ D.J.H., *Oranje kook-, koek- en resepten-boek*, p. 72 no. 477.

¹⁴⁶ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(3).

¹⁴⁷ Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 89.

¹⁴⁸ C. Anne Wilson, *The book of marmalade*, p. 26.

¹⁴⁹ C. Anne Wilson, *The book of marmalade*, pp. 25-26.

¹⁵⁰ Jane Grigson, *English food*, p. 368.

is, is die naamvariante van die Portugese naam *marmelada* in baie tale ook vir die nuwe produk gebruik.¹⁵¹ Dit het kokke nie lank geneem om te besef dat marmelade ook van ander vrugte gemaak kon word nie. Dit blyk uit sir Hugh Plat se *Delight for ladies* (1600) waarin hy 'n resep gee "To preserve oranges [*sic*] after the Portugal fashion", met ander woorde 'n resep vir lemoenlekkers.¹⁵²

In 1651 het die Fransman La Varenne in sy *Le Cuisinier franVois* resepte gegee vir sowel die vrugtepaste as 'n loperige konfyt, geglaseerde vrugte en vrugtejellie. Hy het die Arabiese metode vir die suiwing van stroop gebruik, maar ook eierwit bygevoeg om die stroop te verhelder.¹⁵³

Die snelle ontwikkeling ten opsigte van die bereiding van konfyt in La Varenne se werk is reeds in 1668 in die resepte van *De verstandige kock* (ongepagineer) weergegee. Benewens sy metode om die heuning of suiker vir konfyt te suiwer, is daar resepte vir vrugtepastas gegee. DiJ wat van kwepers berei is, is *marmelade* genoem, maar diJ wat van kersies en ander vrugte gemaak is, is getiteld *mergh*. Dit val op hoe daarna gestreef is om die produkte van kwepers rooi te berei. Daar is nie minder nie as drie resepte vir rooi kwepermarmelades teenoor een resep vir wit marmelade. Die boekie bevat ook resepte vir sowel fynkonfyt wat *moest* genoem is as heelkonfyt van appelkose, pruime, perskes, kersies en groenokkerneute. Dat konfyt toe reeds spogprodukte was, blyk uit die voorskrif dat heelkonfyt in glasflesse gepak moet word "met de steeltjes om hoog." Die boekie gee ook resepte vir stukke kweperkonfyt, "concerf" (jellie), vrugtestrope, geglaseerde en versuikerde appels en pere. By 'n aalbessiestroopresep word verduidelik dat dit gebruik kon word om appels en kwepers in te stowe om 'n mooi kleur daaraan te gee. As geurmiddel vir diJ konfyt is suurlemoenskil, naeltjies, kaneel, gemmer, foelie of neut gebruik. Soos uit Tulleken se werk blyk, is dieselfde speserye, uitgesonderd foelie en neut, nog aan die begin van die twintigste eeu deur Afrikanervroue gebruik om konfyt te kook. Vir sitrusvrugte is geen speserye gebruik nie.¹⁵⁴ Die verskraling in die gebruik van speserye na Die Tweede Britse Besetting, blyk uit die gebruik van sommige vroue om ook nie vir ander vrugte speserye te gebruik nie. Anys was gewild as geurmiddel vir verskeie soorte konfyt, maar

¹⁵¹ C. Anne Wilson, *The book of marmalade*, pp. 26-33.

¹⁵² Eric Quale, *Old books*, p. 37.

¹⁵³ François la Varenne, *Le Cuisinier franVois*, pp. 408-417.

¹⁵⁴ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, pp. 347-387.

vyeblore was vir sommige kokke die beste geurmiddel vir korrelkonfyt (druiwekonfyt).¹⁵⁵

Kwepermarmelade (kweperlekkers) was so lank in Europa bekend, dat Van Riebeeck en sy vrou kennis van die bereiding daarvan moes gehad het. Dit was moontlik een van die redes waarom kwepers een van die eerste vrugtesoorte was wat hy aan die Kaap geplant het. Konfyt van die sagtevrugte wat Van Riebeeck met soveel ywer aan die Kaap geplant het, is nie in sy tyd aan die Kaap gekook nie, want die meeste vrugtebome is met pitte geplant en het eers na sy vertrek begin dra. Die eerste twee ryp appels is op 17 April 1662, minder as 'n maand voor sy vertrek na die Ooste, gepluk. By dieselfde datum is gemeld dat die mispels van verskeie boompies begin ryp word. As konfyt wel in daardie tyd aan die Kaap gekook is, sou dit suurvy-, braam-, appelliefie-, murg-van-groente-, spanspek-, waatlemoen-, aarbei-, wortel-, pampoen- en pynappelkonfyt gewees het, want diJ produkte was in Van Riebeeck se tyd beskikbaar. Hierdie soorte konfyt kom nog in D.J.H. (1906) en Tulleken (1937) se boeke voor. In D.J.H. se boek is selfs nog "Geel Wortel Marmelade" wat reeds deur die Arabiere in die dertiende eeu berei is.¹⁵⁶

Volgens Bosman het die Hugenote "die nywerhede van vrugtedroëry en konfytmaak" aan die Kaap begin.¹⁵⁷ Twee sewentiende-eeuse reseptemanuskripte en Jan van Riebeeck se seun is egter getuie dat daar reeds v\l\ die Hugenote se koms heelkonfyt aan die Kaap gekook is. Op Maandag 7 Desember 1676 het die Kaapse goewerneur vir Abraham van Riebeeck en sy gevolg, op 'n "*seer cordialijk ende magnifycq*" ete onthaal waartydens hulle op musiek van harp, luit en viool vergas is. Abraham vertel nie wat hulle geëet het nie, maar noem dat hulle na die ete met "*thee en confituren*" onthaal is.¹⁵⁸ Die feit dat hy die konfyt genoem het en nie die res van die ete beskryf het nie, beteken dat dit vir hom iets besonder was.

Resepte wat ooreenstem met diJ in *De verstandige kock* kom voor in Jane Gardner se reseptemanuskrip wat die datum van 1650 dra en deel van die Leipoldt-versameling van reseptemanuskripte in NABIK is. DiJ manuskrip is moontlik deur meer as een geslag geskryf hoewel die handskrifte vir die onge oefende oog nie veel verskil nie. Jane Gardner

¹⁵⁵ Persoonlike inligting: me Hester Voges (gebore 1896), Hospitaalstraat, Vredendal, 30 Augustus 1980.

¹⁵⁶ D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, pp. 66-73; S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, pp. 354-361; A.J. Arberry, *A Bagdad cookery book*, in Maxime Rodinson et al, *Medieval Arab cookery*, pp. 77-83.

¹⁵⁷ Vgl. F.C.L. Bosman, *Die Franse stamverwantskap en kulturele bydrae tot die Afrikaanse volk*, in P. de V. Pienaar, *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, p. 64.

¹⁵⁸ Abraham van Riebeeck, *Aenteekeningen rakende Cabo de Boa Esperança* in D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 52.

kon wel die eerste resepte soos diJ oor die bewaring van wildsvleis en diJ met die Middeleeuse geurmiddels soos ambergrys en muskus in die manuskrip geskryf het. Dat dele van hierdie manuskrip egter veel jonger as 1650 is, blyk uit 'n latere resep vir 'n koek wat met potas as rysmiddel gebak is. Potas wat in die vervaardiging van seep gebruik is, was verkry deur sekere soorte hout en blare in potte te verbrand. Die eerste kookboek wat potas as rysmiddel voorgeskryf het, was *American cookery* (1796) van Amelia Simmons.¹⁵⁹ Jane Gardner se koek met potas is dus eers aan die einde van die agtiende eeu - waarskynlik deur 'n derde geslag - in haar manuskrip opgeteken. Slegs die eerste gedeelte van haar resepte is as sewentiende-eeus beskou. In diJ gedeelte is 'n resep vir groenappelkooskonfyt wat 'n Kaapse gunsteling geword het. Die resep verskyn nog in Tulleken se boek en word hieronder bespreek. Daar is ook resepte vir marmeladevrugtelekkers, versuikerde appelkose, pruime en kwepers, pippelingjellie met suurlemoen en 'n lemoenbloiselkonfyt. Dit is onmoontlik om uitsluitel te gee of diJ konfytresepte voor of na die verskyning van *De verstandige kock* (1668) opgeteken is.

Die ander sewentiende-eeuse manuskrip, MSB 837 I(I), in die Leipoldt-versameling (NABIK) dra die datum 1670 wat volgens die resepte daarin, lyk asof dit in geheel sewentiende-eeus is. Middeleeuse geurmiddels soos ambergrys en muskus kom nog daarin voor. Die skrywer gee behalwe die marmeladeresep (vrugtelekkers), 'n ingewikkelde resep vir geglaseerde appelkose. Uitgesonderd die glaseringsproses, stem diJ resep ooreen met die van die Gardner-manuskrip. Dit is agt jaar na Van Riebeeck se vertrek neergeskryf. Teen daardie tyd was daar waarskynlik al vrugte aan die Kaap om konfyt te kook. Vir die konfytresepte in diJ manuskrip is soos vir die konfytresepte in *De verstandige kock*, uitgesonderd okkerneutkonfyt, wit broodsuiker voorgeskryf.

Dieselfde appelkooskonfytresep as in bogenoemde twee sewentiende-eeuse Kaapse manuskripte is nog in 1937 deur Tulleken vir heel ryp appelkooskonfyt gegee. Die konfyt is oor drie dae berei. Op die eerste dag is die afgekoelde stroop wat met eierwit verhelder is, oor die appelkose gegooi. Op dag twee is die appelkose uitgehaal, die stroop is gekook tot dit dik was, afgekoel en weer oor die appelkose gegiet. Op die derde dag is die stroop weer gekook tot dit dik was voordat die appelkose daarin geplaas en gekook is tot die stroop weer dik en die vrugte deurgekonfyt was.¹⁶⁰ 'n Soortgelyke resep is in *De verstandige kock* (1668) vir peerkonfyt gegee, terwyl die appelkose in diJ boekie direk in

¹⁵⁹ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 129.

¹⁶⁰ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 357.

die stroop geplaas en gekook is totdat dit dik was.

Volgens Bryer en Theron was daar v\l\ Abraham van Riebeeck se besoek reeds Franse aan die Kaap. Hulle wys daarop dat Simon van der Stel in antwoord op die Here XVII se brief wat hom ingelig het oor die koms van die Hugenate, die hoop uitgespreek het dat die nuwe aankomelinge net so eerlik en hardwerkend sou wees as hulle landgenote wat reeds aan die Kaap gevestig was.¹⁶¹ Dit lyk egter of François Villon¹⁶² wat in 1671 na die Kaap gekom het, die enigste Hugenaar was wat reeds voor Abraham van Riebeeck se besoek aan die Kaap gewoon het. Dit is onwaarskynlik dat hy man-alleen die kuns om konfyt te kook na die Kaap sou gebring het. Abraham van Riebeeck en die resepte vir heelappelkooskonfyt, geglaseerde en gekristalliseerde vrugte in bogenoemde twee sewentiende-eeuse Kaapse manuskripte bevestig egter dat konfyt reeds voor die koms van die Hugenate aan die Kaap gekook is. Dit was beslis nie vrugtelekkers wat aan Abraham voorgesit is nie, want in daardie tyd - ook in die betrokke manuskripte - is dit as marmelade verwys. Iemand aan die Kaap, moontlik 'n hooggeplaaste se vrou, moes dus *De verstandige kock* of diJ gedeelte oor konfyt wat voor 1668 verskyn het of 'n Franse resepteboek besit het en gewet het hoe om konfyt te kook. Sowel Maria van Riebeeck as Marie aux Brebis, die vrou van Zacharias Wagenaer (1662-1666), wat Van Riebeeck opgevolg het, het uit Franse huise gekom.¹⁶³

Die agtergrond van die skrywer van die 1670-manuskrip is soos diJ van Gardner (1650) duister, maar dit wil voorkom asof die persoon Frans- of Hollandssprekend was, want die Engelse teks lees moeilik en wat lyk na Franse vorme soos *concomber* en Hollandse vorme soos *bloed*, *warme*, *fier* (vuur) en *halfes* kom voor en soms is lang stukke in Frans geskryf. Die Frans in die sewentiende-eeuse manuskrip was nie ongewoon nie as in gedagte gehou word dat Frans die offisiële taal van die Lae Lande en keiserlike hof ten tyde van die onafhanklikheidsstryd teen Spanje was.¹⁶⁴ Opgevoede Hollanders aan die Kaap kon ten tyde van Abraham se besoek nog Frans praat en skryf.¹⁶⁵ Die Franse gedeeltes van die manuskrip van 1670 kon dus uit 'n Franse boek oorgeskryf gewees het. Pienaar skryf: "Die prestige van die 'Franse skool', hoewel kwynend, het tot in die 19de eeu nog voortgelewe buitekant Frankryk en aan die Kaap" totdat dit voor die Engelse skool gewyk het. Mary Sanderson het nog in 1770 Franse woorde gebruik soos die opskrif *Tarte de moi* by 'n

¹⁶¹ Lynne Bryer & Francois Theron, *Die Hugenate en hul erfenis*, p. 30.

¹⁶² Colin Graham Botha, *Die Kaapse Hugenate*, pp. 114-116.

¹⁶³ Picard, Hymen W.J., *Masters of the castle*, p. 40.

¹⁶⁴ C.V. Wedgwood, *William The Silent*, p. 19.

¹⁶⁵ Marilet Sienaert-van Reenen, *Die Franse bydrae tot Africana-literatuur*, p. 74.

murgterresep getuig. Waarom die manuskrip van 1670 in Engels geskryf is, is nie duidelik nie. Dit is moontlik dat die skrywer van diJ manuskrip met 'n Engelssprekende getroud was. Pienaar wys daarop dat Engelssprekendes by 'n groot deel van die Kaapse bevolking gewild was as gevolg van die noue stamverwantskap wat sedert die vierde eeu bestaan het tussen die mense wat op die vasteland agtergebly het (veral diJ van Suid-Denemarke, Friesland en die Lae Lande aan die see) en diJ wat Brittanje beset het. Die hegte band blyk ook uit die Britte se steun aan die Hollanders tydens hulle stryd met Spanje. Engelse vanne onder die Kaapse garnisoen was ook nie ongewoon nie. Pienaar wys op Thunberg se uitspraak in die sewentigerjare van die agtiende eeu dat 'n Engelse stuurman aan die Kaap meer agting geniet het as 'n Fransman met 'n ster aan die bors, aangesien hy kwistig geld spandeer het en sy volk as bondgenoot van Holland beskou is.¹⁶⁶ Franken wys op 'n soortgelyke uitspraak by La Vaillant (1780-1785) en meld dat Kaapse gesinne verengels het selfs wanneer Engelssprekendes slegs by hulle loseer het.¹⁶⁷

Die VOC het egter steeds in gedagte gehou dat Brittanje hulle handelsmededinger was en John Maxwell het in 1707 gekla omdat Engelse nie toegelaat is om hulle aan die Kaap te vestig nie, al het hulle ook vyf jaar militêre diens gedoen. In 1824 het Thomas Sanderson, die eerste stuurman van die *Big Fanny*, in die Kaap nog aansoek gedoen om 'n koloniale paspoort sodat dit nie vir hom nodig sou wees om elke maand 'n verblyfpermit by die fiskaal te kry nie. Hy was vermoedelik die wedershelf van Mary Sanderson na wie hy in 'n brief van 1826 verwys as sy vrou Mary Ann.¹⁶⁸ As diJ vermoede korrek is, dui die datum 1770 op Sanderson se manuskrip waarskynlik op die jaar waarin sy getroud is. In Sanderson se manuskrip verskyn Kaapse resepte in Engels, maar Hollandse woorde verklap ook soos in bogenoemde sewentiende-eeuse manuskrip die herkoms van die spreker. Die laaste gedeelte van hierdie manuskrip is volgens die inhoud na die Tweede Britse Besetting geskryf.

Die Arabiere het reeds stroop van rose gekook.¹⁶⁹ Roos- en viooltjestroop wat as medisinale strope aangewend is, kom in die sewentiende-eeuse manuskripte MSB 837 1(1) en MSB 837 3(3) van die Leipoldt-reseptewersameling in NABIK voor en kom waarskynlik

¹⁶⁶ W.J.B. Pienaar, Die Britse stamverwantskap en kulturele beïnvloeding, in P. de V. Pienaar (red.), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, pp. 68-69.

¹⁶⁷ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 21.

¹⁶⁸ KA, CO 3927/397; CO 3931/364.

¹⁶⁹ Maxime Rodinson, Studies in Arabic manuscripts relating to cookery, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 132-146.

uit La Varenne se boek.¹⁷⁰ Daar is egter geen resepe vir moskonfyt of suikerbosstroop nie. Dit kan wees dat diJ resepte weens hulle eenvoud nie opgeteken is nie. 'n Resep vir moskonfyt ontbreek egter ook in *De verstandige kock* wat moontlik die oorsprong van die sewentiende-eeuse Kaapse konfytresepte was. Die gebrek aan resepte vir moskonfyt en suikerbosstroop in die oudste reseptemanuskripte versterk die aanname dat die kuns om diJ strope te kook, deur die Franse na die Kaap gebring is. Komende van 'n land waar wyn gemaak is, het hulle soos die Romeine die kuns geken om moskonfyt - 'n stroop van soet gegiste druiwesap - te kook. Hulle moes in die eerste swaar jare na hulle aankoms aan die Kaap, voordat hulle druiwe-oeste gehad het en suiker vir hulle onbekostigbaar was, suikerbosstroop van die nektar in die blomme van die suikerbos (*Protea repens*) begin kook het en selfs konfyt daarmee gekook het. DiJ stroop is waarskynlik - soos moskonfyt in hulle tuisland - oor pannekoek, wafels en geregte soos pampoenkoekies en ryspoeding gebruik. Dit is ook soos diJ van viooltjies en rose as medisyne aan die Kaap gebruik. Dijkman se medikasie: "Tot fersterking en fersagting van di Bors" was: "Neem 1 lood [*sic*] kinna... gooi daar dan 2 eetlepels bossiistroop [*sic*] in...."¹⁷¹ Die gebruik van die Hollandse loot ('n halfons) as maat, toon dat dit 'n baie ou resepe is wat uit die sewentiende of agtiende eeu gekom het.

Soms is die stroop gekook tot dit versuiker het. Dit is daarna in stukkies gebreek om as versoeter in tee gebruik te word. Dit is genoem *bossuiker*. Vermoedelik het diJ protea-spesie toe die volksnaam *suikerbos* gekry. Onder suikerbier in hoofstuk 8 word die moontlikheid van 'n ander volksnaam vir hierdie protea bespreek. De Jong wat van 1 Junie 1792 tot 8 Mei 1795 aan die Kaap was, het vertel van die suikerballetjies wat met die tee bedien is "die een zekeren medicijnsmaak hadden".¹⁷² DiJ suiker was volgens hom 'n uitstekende "borstmiddel" (hoesmiddel) en daarom is ook daarna as *borstsuiker* (borssuiker) verwys. Volgens Leipoldt was diJ suiker swart,¹⁷³ maar die stroop wat korter gekook het, was moontlik ligter van kleur.

Volgens lady Anne Barnard wat in Mei 1797 in die Kaap aangekom het, is die blomme van die suikerbos gekook om 'n stroop te vorm "as rich as honey, and with this all preserves in the Colony are made".¹⁷⁴ Dit is 'n mistasting dat <lle konfyt aan die Kaap in 1797 met

¹⁷⁰ François la Varenne, *Le Cuisinier franVois*, p. 389-390.

¹⁷¹ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* (1908), p. 131.

¹⁷² Cornelius de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, p. 120.

¹⁷³ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 23.

¹⁷⁴ A.M. Lewin Robinson et al (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 220.

suikerbosstroop gekook is. Suiker is reeds in Van Riebeeck se tyd in die Kompanjie se winkel te koop aangebied. Toe die opening van diJ winkel aangekondig is, was suiker een van die items wat daarin te koop sou wees. Van Riebeeck se bestelling op 31 Maart 1659 vir 20 pikols wit- en 10 pikols bruinsuiker bevestig dat suiker in die winkel verkoop is, aangesien dit 'n te groot hoeveelheid was vir net offisiële gebruik.¹⁷⁵ In die reseptemanuskripte van sowel die sewentiende as agtiende eeu in die Leipoldt-versameling in NABIK, is broodsuiker vir al die konfyt behalwe okkerneutkonfyt voorgeskryf. By die bespreking van tamatiesous hierbo, is gewys op die Kaap se bestelling vir suiker in 1781. Dit toon dat toe Barnard na die Kaap gekom het, selfs broodsuiker hier al uit die mode was en korrelsuiker in plaas daarvan gebruik is. Suikerbosstroop is in daardie tyd miskien nog gekook deur mense wat van die smaak daarvan gehou het of nie suiker kon bekostig nie.

Die eerste suiker wat in Europa verkoop is, het van Indië gekom en was in die vorm van molasse of growwe donker kristalle. Alan Davidson wys daarop dat reeds in 510 v.C op 'n Persiese tablet verwys is na suiker wat van die Indusvallei gekom het.¹⁷⁶ Suikerrietsteggies wat in 325 v.C. deur Alexander die Grote van die Indusvallei na Europa geneem is, is volgens Tannahill op verskeie plekke in die Midde-Ooste en Europa verbou.¹⁷⁷ Die oudskeepslods en skrywer van die *Periplus* (ca. 60 n.C.) het vertel dat onder die ware wat van die Noordweskus van Indië deur die Rooi See gekom het, heuning was van die riet wat *sacchari* genoem is.¹⁷⁸ Raffles het genoem dat suikerriet nog aan die begin van die agtiende eeu slegs as 'n versnapering in die suide van Indië gebruik is en dat donker bruinsuiker daar verkry is deur palmsap af te kook.¹⁷⁹

Johnson wys daarop dat die wêreld se eerste lekkergoed 'n stuk suikerriet was wat deur die Perse *qand* genoem is. Teen die sewende eeu het hulle daarin geslaag om verfynde suiker wat amper wit was van suikerriet te maak. DiJ suiker was in die vorm van klontjies en is ook deur hulle *qand* genoem. Die Perse was volgens Johnson ook die eerste mense wat lekkers berei het. Witsuiker is in die vyftiende eeu in Venesië in 'n keëlvorm saamgepers en as broodsuiker verkoop. 'n Suikersnyer van yster is gebruik om stukke van diJ suiker af te breek en daarna is dit vir kookdoeleindes in vysels verpoeier.¹⁸⁰

¹⁷⁵ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 107.

¹⁷⁶ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 766.

¹⁷⁷ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 218.

¹⁷⁸ Basil Davidson, *Old Africa rediscovered*, p. 151.

¹⁷⁹ Thomas Stamford Raffles, *The history of Java* 1, p. 107.

¹⁸⁰ Lois Johnson, *What we eat*, pp. 102-106. Aan die Kaap is na 'n suikersnyer as 'n *scheer* verwys. Vgl. KA, MOOC 8/10

Tannahill noem dat van die suikerriet wat oorspronklik deur Alexander die Grote uit Indië na Europa gebring is, deur die Spanjaarde na Amerika geneem is waar dit so goed geard het, dat die eerste suikerplantasies in 1506 in die Wes-Indiese Eilande aangelê is. Die Portugese en die Hollanders het spoedig self plantasies in Suid-Amerika besit. Volgens Tannahill het die Portugese wat hulle suikerplantasies en slawehandel gekombineer het, in 1550 vyf plantasies gehad en teen 1623 het dit vermeerder tot 350. Holland het in daardie stadium tot die suikerhandel toegetree en Noord-Brasilië beset. Daarna is suikerplantasies in Suriname aangelê. Die kompetisie tussen suikerverbouers het die prys vir almal meer bekostigbaar gemaak.¹⁸¹

Dit Persiese *qand* vir suikerklontjies, het in Hollands en Afrikaans *kandy* geword en is as versoeter in tee en koffie gebruik. Om kandy uit die houër te neem, is 'n klein tangetjie gebruik. In hoofstuk 8 word verder uitgewei oor die gebruik van kandy aan die Kaap. Broodsuiker is aanvanklik vir kookdoeleindes aan die Kaap gebruik, maar dit lyk of reeds teen 1754 begin is om dit deur korrelsuiker te vervang, want in daardie jaar het die Kapenaar Von Dessin net poeiersuiker en teesuiker (kandy) in sy voorraad aangeteken.¹⁸² In Augustus 1755 toon Johanna Delitser se boedelinventaris naas 'n suikerdoos met 'n deksel en 'n tangetjie vir kandy ook 'n suikertrommeltjie (waarskynlik vir korrelsuiker) en die eerste teelepels (agtien).¹⁸³

Hierna sou kandy ook geleidelik deur poeiersuiker/korrelsuiker in koffie en tee vervang word. Dis onseker presies wanneer die Kaap nie meer kandy bestel het nie. Hierbo is gewys op die Kaapse bestelling van 1781 wat nie broodsuiker ingesluit het nie. In die Amsterdamse *Pryscourant* van 1782 is pryse vir broodsuiker nog saam met poeiersuiker en stroop verskaf, maar kandy is nie genoem nie. Kopers het 'n keuse van agt plekke se suiker gehad.¹⁸⁴

Die Arabiere het reeds in die dertiende eeu verskeie soorte lekkers gemaak. Onder dié lekkers was toffies, tameletjies en pastille (klontjies). 'n Resep vir laasgenoemde kom ook in die sewentiende-eeuse Kaapse manuskrip MSB 837 1(1) in NABIK voor. Volgens die Arabiese resep vir *Natif* (tameletjie) is suiker en heuning saamgekook totdat die kraakstadium bereik is. Sade of neutte soos sesamsaad, geroosterde kekerertjies,

inventaris 37½, 9 November 1762: "1 suyker scheer"; ook in MOOC 8/16 inventaris 55, 5 September 1776.

¹⁸¹ Reay Tannahill, *Food in history*, pp. 218-219.

¹⁸² J.L.M. Franken, *'n Kaapse huishoue in die 18de eeu*, pp. 53-54.

¹⁸³ KA, MOOC 8/8, no. onbekend.

pistasieneute, haselneute of amandels kon daarby gevoeg word.¹⁸⁵ Die eerste tamentejies aan die Kaap is moontlik met suikerbosstroop gemaak. Amandels was volop aan die Kaap en die Franse het sedert La Varenne se werke¹⁸⁶ kennis gedra van die bereiding van versuikerde amandels en moontlik ook van tamentejie. Teen die twintigste eeu is dennepitte soms in plaas van amandels met suikerstroop gebruik om tamentejie te maak. In Gerber se Maleier-resepte is ertjies nog (soos in die ou Arabiese resepte) naas dennepitte gebruik.¹⁸⁷ In D.J.H. se *Oranje kook-, koek - en resepten-boek* word onder "advertentiën" (wat ongepagineer is) allerlei resepte gegee waarin "nectar-essence" die geurmiddel was. DiJ essens kon moontlik vanilla gewees het. Een van die resepte wat verskaf word, is vir tamentejie sonder amandels. Dit is "borstplaat" genoem. Moontlik is dit 'n verwysing na borssuiker (kyk hierbo) wat vir die eerste Kaapse tamentejies gebruik is. In Nederlands verwys *tablet* onder andere na 'n plaatvormige stuk suiker of sjokolade. Scholtz is van mening dat die oorsprong van die vorm *tamentjie*, die vorm *tabletjie* was. Hy wys op die gebruik van tamentjie vir tabletjie in 'n stuk van 1725.¹⁸⁸

Die kuns om suikerbosstroop, konfyt en moskonfyt te maak, het later gelei tot die bereiding van turksvystroop. Turksvye wat inheems aan Sentraal-Amerika is, was nie onder die vrugte wat Van Riebeeck aangeplant het nie en daar is geen melding daarvan in die Hoveniersalmanak in die Von Dessin-versameling nie. Wessels verwys na verskeie kenners wat meen dat turksvye eers in 1750 van Madeira na die Kaap gekom het, maar spoedig daarna as veevoer in die Karoo aangeplant is. Hy wys op Thunberg se kommentaar in die jare sewentig van daardie eeu, dat turksvye van die Kaap tot by die Sneeu-berg en Graaff-Reinet versprei het.¹⁸⁹ Die turksvye is ook as heinings gebruik om aanvallers en ongediertes uit te hou. Daar is geen aanduiding in watter stadium begin is om turksvystroop, -konfyt of -dadels (van die skille) aan die Kaap te kook nie. Dit kon egter nie voor 1755 gewees het nie. Die bewering dat turksvystroop se oorsprong by die Koisan lê, het geen grond nie, want hulle hegte gemeenskappe was teen 1755 feitlik ontbind as gevolg van sterftes deur die pokke-epidemies van 1713 en 1755 asook ander maatskaplike

¹⁸⁴ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1782*, II, p. 68.

¹⁸⁵ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 146, 454-455.

¹⁸⁶ François la Varenne, *Le Cuisinier françois*, p. 393-394.

¹⁸⁷ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 88-89.

¹⁸⁸ J. du P. Scholtz, *Afrikaans-Hollands in die agtiende eeu*, p. 78.

¹⁸⁹ Andries Bernardus Wessels, *Morfogenese en potensiaal van die turksvyrug*, pp. 1-6.

probleme.¹⁹⁰ Geen bewys kon gevind word nie dat die Koisan die kuns om konfynt of stroop te kook, geken het voordat hulle dit by die Europeërs geleer het. Die kook van turksvystroop het moontlik by die veeboere ontstaan, want in die twintigste eeu was Cradock en ander Oos-Kaapse dorpe nog bekend vir turksvystroop, terwyl baie Afrikaners in ander dele van die land dit nie geken het nie.

Teen die begin van die agtiende eeu is met die uitsondering van tamatiekonfynt en turksvystroop alle bekende soorte heel- en fynkonfynt aan die Kaap gekook. Johanna Van Riebeeck het in 'n brief van 12 Maart 1710 vir haar ouers genoem dat sy vir hulle saam met ander Kaapse produkte "gecomfijte queperen" gestuur het. Sy verwys in diJ brief na die "ingelijde gember" wat sy vroeër versoek het dat hulle vir haar moes stuur. Die versoek vir "twee potjes met Batavise gesoute jonge groene gember" vir haar man as medisyne, is in 'n brief van 10 Februarie 1710 gerig. Sy het haar resep vir diJ produk by die brief ingesluit.¹⁹¹ Hoewel Thunberg in 1775 berig het dat gemmerkonfynt in die Ooste gekook is (kyk hieronder), lyk dit of dit nog nie die geval in 1710 was nie, want Johanna het wel "gecomfijte nooten" (groen neutmuskaat-konfynt) bestel wat \\k as 'n gesondheidsmiddel geëet is, maar die gemmer wat sy aangevra het, was gepekel. 'n Resep vir gemmerkonfynt is nie in die beperkte voorraad Kaapse manuskripte gevind nie, maar diJ konfynt is waarskynlik in die agtiende eeu, voor die koskultuur teen 1725 sy beslag gekry het, aan die Kaap gekook, want Tulleken gee nog in 1937 'n resep daarvoor.¹⁹² Haar resep moes baie oud gewees het, want in daardie stadium was gemmer lank nie meer in baie huistuine te vinde nie.

In 1779 is geglaseerde pruime en appelkose reeds na Batavia uitgevoer.¹⁹³ Geglaseerde vrugte was toe al baie lank aan die Kaap gemaak. 'n Resep onder die opskrif "Om halve appelen droog te konfijten" het al in *De verstandige kock* (1668) verskyn en soos verduidelik is, is resepte vir geglaseerde en gekristalliseerde vrugte al in die sewentiende-eeuse reseptemanuskripte MSB 837, 1(1) en 837 3(3) gegee.

Dit is onseker in watter stadium begin is om gedroogde vrugtesmeer wat opgerol en as versnapering geniet is, aan die Kaap te maak. Dit moes vroeg in die agtiende eeu gewees

¹⁹⁰ Richard Elphick, Die Khoisan tot c.1770, in Hermann Giliomee & Richard Elphick (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, pp. 23-25.

¹⁹¹ D. B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, pp. 87, 94-95.

¹⁹² S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 358. Die eerste Afrikaanse uitgawe van diJ boek het in 1922 n< die Engelse uitgawe verskyn.

¹⁹³ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1779*, pp. 344-345.

het voordat die koskultuur teen 1725 sy beslag gekry het, want vrugtesmeer het deel van Boerekos gebly en is vandag nog gewild. Omdat die resepe so eenvoudig is, kom dit nie voor in enige van die vroeë manuskripte wat vir diJ studie gebruik is nie, maar Hewitt - as 'n buitestaander - het dit in 1890 as Kaapse kos opgeteken.¹⁹⁴ Tulleken gee nog resepte vir vrugtesmere in haar boek. Harde vrugte soos kwepers is fyngemaak en met bietjie suiker tot dik gekook, maar sagte vrugte soos vye is rou bewerk. Die vrugtepap van ongeveer 1-1½ cm dik is op 'n plat oppervlak op 'n vetgesmeerde papier uitgesprei om te droog. Wanneer dit droog was, is die papier afgetrek en daarna is die smeer soos die marmelade van ouds met suiker besprinkel voordat dit opgerol is.¹⁹⁵ Marmelade/vrugtelekkers is nog tot in die twintigste eeu as versnapering deur sommige vroue gemaak terwyl ander, die oprolbare smeer verkies het.¹⁹⁶

Sover bekend, is die oudste behoue resepe vir Kaapse tamatiekonfyt diJ in 'n fragment van Maria Versfeld se reseptemanuskrip¹⁹⁷ waarvan die rugkant al met garing aanmekaar gewerk is. Onder haar konfytresepte is 'n resepe vir "Pomme Dorn Celey" (fyntamatiekonfyt). In die lig van die geskiedenis van die gebruik van tamaties in Europa wat ook die verbruik aan die Kaap beïnvloed het, is dit verstaanbaar dat die skryfster 'n vorm van die Italiaanse woord, *pomodori*, vir tamaties gebruik het.

Tamaties (*Lycopersicon lycopersicum*) se oorsprong is die weskus van Suid-Amerika. Vandaar het dit versprei en aan die begin van die sestiende eeu het die Spanjaarde gevind dat dit deur die Asteke in Mexiko gekweek is. Alan Davidson wys op Rudolf Grewe se ondersoek wat daarop dui dat die plant in die sestiende eeu van Seville wat 'n sentrum vir handel met die Lae Lande en Italië was, na daardie lande versprei het. Die Italiaanse plantkundige, Mattioli, het in 1544 geskryf van *mala aurea* (goue appels) en in 1554 gerapporteer dat 'n rooi variëteit ook bestaan. Sy eweknie, die Hollander Dodoens, het in 1554 'n illustrasie en volledige beskrywing van diJ plant gegee.¹⁹⁸

Die Europeërs het aanvanklik nie van tamaties se smaak gehou nie en selfs geglo dat dit giftig was omdat dit soos aartappels tot dieselfde familie as die nagskades behoort. Die Perse se siening dat voedsel tot 'n warm of koue klas behoort het, is deur ander groepe

¹⁹⁴ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 96 (*Peach or apricot leather*).

¹⁹⁵ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, pp. 301-302.

¹⁹⁶ Persoonlike inligting: me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980.

¹⁹⁷ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(3).

¹⁹⁸ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 800.

oorgeneem en was miskien ook 'n bydraende faktor teen die gebruik van tamaties. Mense het moontlik gevoel dat hulle nie nodig gehad het om die nuwe voedsel te aanvaar nie, omdat hulle bekende kossoorte gehad het wat tot dieselfde klas as tamaties behoort het. Shaida noem dat mense in Iran vandag nog bewus is van die Persiese klassifikasie van 500 v.C. waarby die Griekse dokter Hippokrates 'n eeu later ook 'n droë en klam klas gevoeg het. Appels, naeltjies en mieliemeel is byvoorbeeld as warm kos beskou wat melancholie en siekte teëgewerk het. Appelpose, koljander en rys is as koue kos gesien wat die hitte van woede en koors kon laat afneem. Tamaties was volgens diJ klassifikasie 'n koue kos.¹⁹⁹

Dat die skrywer van *De verstandige kock* nog in 1668 van diJ indeling bewus was, blyk uit opmerkings aan die einde van resepte. Fynkersiekonfynt het die hart versterk, terwyl aalbessiejellie goed was vir koors. Kersies was dus as warm en aalbessies as koue kos beskou. Onderaan die resep vir aalbessiestroop is geskryf: "Dese Syroop is goet in alle heete Koortsen, in de Pest: sy verslaet den dorst, sy sterckt 't Herte, de Mage en de Lever in alle heete sieckte". In *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) se konfytresepte kom ook verwysings na die eienskappe van warm en koue voedsels voor. By "Gely van Citroenen" word die leser byvoorbeeld ingelig: "zeer verkwikkend en gezond om in brandende ziektes te gebruiken."²⁰⁰ Die feit dat die gesondheidsaspekte van die sogenaamde warm en koue voedsels in diJ boek en in *De verstandige kock* net by die konfytresepte voorkom, laat die vermoede dat diJ resepte waar dit voorkom, van direkte Arabiese oorsprong is, want soos uit Anita Feyl se studie van *Das Kochbuch Meister Eberhards* blyk, het die Arabiese geleerdes die Perse se siening gehuldig oor die klasse waartoe voedselsoorte behoort het.²⁰¹

Hoewel die oudste bekende behoue resepte met tamaties in Spanje diJ van 1745 is wat in die Spanjaard Juan Altamirasse se boek verskyn het, moes die Spanjaarde veel vroeër met tamaties gekook het, want in die Italianer Antonio Latini se *Lo scalco alla moderna* van 1692 het 'n resep vir "tamatiesous op die Spaanse manier," verskyn. Die bestanddele was fyngekapte tamaties, pietersielie, uie en knoffel met sout, peper, olie en asyn - 'n egte Kaapse sambal! Grewe noem as verdere bewys van die gebruik van tamaties in die Spaanse kookkultuur, 'n skildery van Murillo wat uit 1646 dateer. In diJ skildery is engele besig om 'n maaltyd van 'n tamatie, twee eivrugte en 'n pampoent te berei. Davidson wys

¹⁹⁹ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 315.

²⁰⁰ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 70 no. 17.

²⁰¹ Anita Feyl, *Das Kochbuch Meister Eberhards*, p. 33.

voorts op Andrew Smith se bevinding dat hoewel in 'n vroeë uitgawe van *The encycloepadia Britannica* van 1797 berig is dat tamaties daagliks gebruik is, die meeste Britte tamaties tot aan die einde van die negentiende eeu met agterdog bejeën het.²⁰² Ayto skryf dat selfs nadat die Britte tamaties as 'n voedsel aanvaar het, dit altyd gaar voorgesit is. Eers na die Eerste Wêreldoorlog (1918) het die Britte rou tamaties begin eet.²⁰³ Volgens De Prins en Mertens is tamaties eers teen die begin van die negentiende eeu algemeen in Holland aanvaar.²⁰⁴

Dat die eerste tamaties geel was, blyk uit Mattioli se naam *mala aurea* (goue appels). Ander Italiaanse benaminge was: *pomodoro* (goue appel) en *pomi di mori* (Moorse appel) vir wat vandag as *pomodori* bekend staan. Maria Versfeld se benaming *Pomme Dorn* kom waarskynlik uit die vorm *pomodoro*. Die Franse het die naam *pomme d'amour* (liefdesappel) gebruik.²⁰⁵ Davidson wys daarop dat die Asteke twee soorte tamaties gebruik het. Die woord *tomatl* het in hulle taal 'n dik/vet vrug beteken en daar is onderskeidelik na 'n eet- of doptamatie as *xitomatl* en *miltomatl* verwys. Die Spanjaarde het slegs *tomatl* gebruik en dit in *tomate* vir die eettamatie verander.²⁰⁶

Tamaties was aan die begin van die agtiende eeu reeds in Batavia bekend. Of dit toe reeds daar algemeen as voedsel aanvaar is, is onseker. In 'n brief van 31 Oktober 1709 wat Abraham van Riebeeck uit Batavia aan sy dogter Johanna (in die Kaap) geskryf het, noem hy 'n rottangmandjie waarin onder andere "tamattys" was.²⁰⁷ Aangesien daar geen bewys gevind kon word dat tamaties direk uit Amerika of van Holland na die Kaap gekom het nie, is dit moontlik dat dit deur reisigers of slawe van die Ooste na die Kaap gebring is.

Behalwe Versfeld se resep is die enigste ander verwysing na tamaties wat in die periode onder bespreking aan die Kaap voorgekom het, Hudson se dagboek wat aan die einde van die agtiende en die begin van die negentiende eeu geskryf is. Hy gebruik die Engelse vorm van die Franse naam: *apple of love*. Hy het die tamatieplant beskryf as 'n klein rankerige plant waarvan die vrug baie soos diJ van die Engelse appelliefie lyk en dat dit 'n mens se maag omkrap as jy te veel daarvan eet. Die appelliefie waarna hy verwys het, is terloops groter as die Kaapse appelliefie, ongeveer so groot soos 'n pruimedant.

²⁰² Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 800.

²⁰³ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 357.

²⁰⁴ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 48.

²⁰⁵ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 206.

²⁰⁶ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 800.

²⁰⁷ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 61.

Hudson het genoem dat die "natives" (waarskynlik bedoel hy nie-Europeërs), baie lief vir tamaties was.²⁰⁸ As daar soos Hudson geskryf het, aan die einde van die agtiende eeu reeds mense aan die Kaap was wat lief vir tamaties was, moes dit v\l\ daardie tyd hier te lande gekweek gewees het. Die weglating van tamaties uit die vroegste bekende behoue Kaapse reseptemanuskripte en die feit dat dit nie deel van die proviand was wat Johanna van Riebeeck op die skip vir padkos saamgeneem het nie,²⁰⁹ kan 'n aanduiding wees dat tamaties aan die Kaap soos in Batavia en Holland nie voor die begin van die negentiende eeu deur die meerderheid Europeërs as voedsel aanvaar is nie. Die voorliefde vir tamaties kon egter nie nJt tot nie-Europeërs beperk gewees het nie, want dit is onwaarskynlik dat Versfeld konfyt sou gekook het van 'n vrug wat nie dikwels geëet is nie. Dat die afleiding juis is, word bevestig deur Hildagonda Duckitt se resep vir tamatiesous²¹⁰ wat hierbo bespreek is. Daar is genoem dat diJ resep voor 1781 dateer omdat daarin nog broodsuiker voorkom. Dit lyk dus asof tamaties deur sommige Kapenaars van Europese afkoms vroeër as voedsel aanvaar is as wat die geval in hulle lande van oorsprong in Europa was.

Daar is geen datum op Maria Versfeld se reseptemanuskrip nie. Gegewe die feit dat vislym, koeksoda en blatjang in die behoue gedeelte van die manuskripresepte ontbreek, is aanvaar dat dit aan die begin van die negentiende eeu geskryf is. Die aanname word versterk deurdat me E. Cloete, die skenker van die manuskrip aan Leipoldt, genoem het dat Maria wie se volle naam Maria Catherina Versfeld was, in 1782 gebore is en op die plaas Claassenbosch gewoon het. Die resep wat sy gebruik het, kon natuurlik ouer gewees het.

Joseph K`nig skryf nog in 1822 van die "Liebes@pfel, pomi dori" wat in Suid-Europa verbou word, maar onbekend aan hom is. Hy noem dat dit daar gebruik word om 'n suur smaak aan kos te gee.²¹¹ Die Kaap was dus wat die gebruik van tamaties betref, nie net vir Engeland byna 'n eeu vooruit nie, maar het ook lank voor die Duitssprekende gebiede die waarde van tamaties besef.

Druiwekonfyt of soos dit in die Boland genoem word, korrelkonfyt, is waarskynlik van die begin af met hanepootdruie berei. Hedendaagse kokke verkies nog diJ soort druie vir konfyt, want dis baie geurig en die doppe kook maklik sag. Wanneer Van Riebeeck die hanepootstokkies gekry het, is nie duidelik nie, maar op 2 Februarie 1659 toe hy in die

²⁰⁸ KA, A.602, A.511, S.E. Hudson, *Remarks on Cape Town and its vicinity 1796-1806*.

²⁰⁹ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 61.

²¹⁰ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 220 (tweede resep).

²¹¹ Joseph K`nig, *Geist der Kochkunst*, p. 253.

Daghregister vertel het van die eerste wyn wat hulle gepars het, het hy genoem dat die Spaanse druive nog nie ryp is nie. Bosman meen dat diJ Spaanse druive waarna Van Riebeeck verwys het, *Moscatel Gordo Blanco* was wat in die volksmond met die beskrywende naam hanekloot onderskei is van die ander Spaanse druifsoorte. Gedurende die agtiende eeu is begin om die eufemistiese vorm hanepoot te gebruik.²¹²

Toe die reisiger Latrobe in 1815 geskryf het oor die suurvyekonfyt wat aan die Kaap gekook is,²¹³ was die konfyt waarskynlik lankal deel van die Kaapse koskultuur, want alles wat eetbaar was, is aan die Kaap ingelê of daar is konfyt van gekook.²¹⁴ DiJ heerlike konfyt word vandag net by enkele stalletjies in die Boland asook die *Klein Plasië Museum* op Worcester te koop aangebied. Die verbod op die pluk van suurvye in die veld het moontlik daarmee te make dat die konfyt nie meer algemeen gekook word nie.

Shaida noem in haar boek die groot verskil tussen die dik gestolde konfyt van die Britte teenoor die geurige stroperige konfyt van Iran (vroeër Persië). Sy vertel dat lemoenbloeisels vir konfyt soos heel of groot stukke vrugte voor die kookproses in kalkwater gelaat word en skryf hieroor: "As far as I know, lime water is never used in Western cookery. It has the effect of making fruits and vegetables quite transparent and thus more able to absorb beautifully the flavours of the preserving syrups".²¹⁵

Uit die Kaapse manuskripte lyk dit asof kalkwater waarin vrugte soos heel vye, stukke waatlemoenskil en agurkies oornag laat lê is voordat konfyt daarvan gekook is, eers sedert die laat negentiende eeu aan die Kaap gebruik is; nie soseer om dit deurskynend te kry nie, maar om brosheid te verseker. Om pap vrugte te verhoed, is vrugte vir heelkonfyt - in die vroegste behoue Kaapse manuskripte - vir 'n ruk in die son gelaat voordat dit gekook is. Die gebruik van soutwater wat dieselfde uitwerking as kalkwater het, verskyn in latere manuskripte. Vir Kaapse lemoenbloeiselkonfyt is die bloeisels nie vooraf in soutwater laat lê nie, maar dit is gerol om 'n geurige konfyt te berei soos diJ wat van roosblare en viooltjies gekook is.²¹⁶ Die bloeiselkonfyt is moontlik 'n Kaapse variasie, want volgens die resepte vir lemoenbloeiselkonfyt in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* is die bloeisels

²¹² D.B. Bosman, *Daghregister* III, voetnoot 2, p. 10.

²¹³ Pam Wormser, *Veldkos*, no. 48.

²¹⁴ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, II, p. 171, noem dat die Hollanders in die binneland selfs wilde komkommers en *Stapelia articulata* ingelê het.

²¹⁵ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 261.

²¹⁶ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 837 1(1); MSB 837 3(3).

nie gerol nie.²¹⁷ Die lemoenskilkonfyt waar die skil in 'n aaneenlopende strook afgeskil word, en in vier of vyf lengtes verdeel en opgerol word sodat dit soos rosies lyk, word vandag nog in die omgewing van Caledon gekook. DiJ resepte se oorsprong is volgens Shaida in Persië.²¹⁸

Onder die groot verskeidenheid konfytte en jellies in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) is 'n resepte vir *oranje-snipper*.²¹⁹ Die konfyt is berei van sitruskil wat afgerasper is. Sitrusmarmelade, soos die hedendaagse, is blykbaar toe reeds aan die Kaap berei. Na moderne sitruskonfyt is aanvanklik as bitterkonfyt verwys. Dit is nie duidelik in watter stadium na die gesnipperde sitruskonfyt as marmelade begin verwys is nie, maar Mentzel (1733-1741) het genoem dat die Kaapse vroue 'n soort konfyt gemaak het wat hulle marmelade genoem het.²²⁰ Hy het moontlik verwys na die sitrusprodukt wat vandag marmelade genoem word, want hy sou die vrugtepasta wat vroeër marmelade genoem is, geken het en dit waarskynlik, met die baie soorte konfyt wat aan die Kaap gemaak is, nie meer as konfyt beskou het nie. Die keuse van die naam marmelade vir die fyn lemoenkonfyt het moontlik ontstaan omdat dit wanneer dit goed gekook is, 'n jellie vorm wat dit die voorkoms van die eertydse marmelade (vrugtelekkers) gee. In die Sanderson-manuskrip²²¹ (1770) is reeds 'n resepte vir sitrusmarmelade soos dit hedendaags berei word.

In hoofstuk 1 is gewys op die ou Arabiese kokke wat klip- of erdepotte verkies het. Indien slegs koperpote beskikbaar was, moes dit vertin wees. *De verstandige kock* het by haar resepte vir "Ander manier om karssen, kriecken, en morellen te confijten" genoem dat konfyt van koper en tin weggehou moet word. Twee resepte verder, by "mergh", word die leser ingelig dat slegs 'n "aerde pot" geskik is om konfyt in te kook. Ten spyte van diJ vermaning het die Kaapse vroue wye koperpote gebruik om konfyt in te kook. Die Kaapse kokke se keuse vir konfypote het waarskynlik aanvanklik op koperpote geval omdat die enigste beskikbare alternatief ysterpote was. Hoewel koperpote baie duur was, het dit gewild gebly - selfs nadat geëmaljeerde ysterpote in 1850²²² op die mark verskyn het.

In die fragment van Versfeld se manuskrip, word die korrekte vorm, *konfyt*, gebruik hoewel sy nog die Middelnederlandse [c] in plaas van [k] gebruik. Naas resepte vir perskesnipper

²¹⁷ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, pp. 83-84.

²¹⁸ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 261.

²¹⁹ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 84. Die boek se eerste uitgawe was in 1746.

²²⁰ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope III*, p. 188.

²²¹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

²²² David J. Everleigh, *Old cooking utensils*, ongepagineer.

en appelkoos- en tamatieselei, is daar ook resepte vir "Heele Meebos confyt, ryp vyge confyt, Narretjies Confyt, Zoet Bittere lemoen, Zierter confyt, Kweepere [confyt], Okkernoot [confyt]". Soos Versfeld en Sanderson in die agtiende eeu, gebruik sommige huisvroue vandag nog 'n papiertjie wat in brandewyn gedoop is om bo-op die konfyt te plaas voordat dit verseël word.

Die Engelse woord *jam*, het na die Eerste Britse Besetting begin om (*fyn*)konfyt in Afrikaans te verdring. Ayto noem as een van die vroegste rekords van die gebruik van jam die vorm *giam* wat in 'n resep vir framboosjam in Hannah Glasse se *The art of cookery* (1747) voorkom. Hy wys daarop dat *jam* in die betekenis van fyngedruk/saamgepers in Engels bekend was soos blyk uit die gebruik daarvan in 1781 deur ene mevrou Boscawen: "The trotting of his horse will make my strawberries jam before they reach the hand of my fair niece." V\er die gebruik van *jam*, is *conserva* en *conserve* (uit Latyn) deur die Britte gebruik. Teen 1558 het *comfiture* en in 1600 *preserve* die gebruikswoord geword.²²³ Die feit dat al hierdie vorme verafrikaans is en tot in die twintigste eeu in Kaapse reseptemanuskripte en gedrukte Afrikaanse boeke voorgekom het, toon dat Engelssprekendes na die Tweede Britse Besetting nog al die vorme gebruik het. Vorme met [m] (komfyt/komvyt) is algemeen in bronne van die agtiende tot twintigste eeu naas konfyt gebruik. Die vorme met [m] is nie net aan Engelse invloed te wyte nie, want die assimilasië van [n] aan die labiodentaal [f] is nie ongewoon in Afrikaans nie. "Komvyt" kom reeds in 1769 - voor die Eerste Britse Besetting - in die skryftaal voor soos uit MOOC 8/13, inventaris 2 blyk. Sowel konfyt as komfyt se oorsprong was die Franse *confiture*. *Jam* met die Engelse uitspraak en al het in die twintigste eeu baie Afrikaners se gebruikswoord vir fynkonfyt geword; waarskynlik omdat dit so 'n kort woord is. In 'n artikel van *Sarie Marais* in 1949 veroordeel M.E.R. tereg die Afrikaners se gebruik van die woord *jam* met sy Engelse uitspraak. Volgens haar is die woord konfyt vir sowel fynkonfyt as konfyt van stukke of heel vrugte tot laat in die negentiende eeu nog deur die meeste Afrikaners gebruik.²²⁴ Die Afrikaanse selei is ook deur die Engelse *jelly* verdring wat in Afrikaans jellie geword het. In Versfeld se manuskrip is die vorm selei vir fynappelkooskonfyt gebruik, waarskynlik omdat diJ soort konfyt as dit korrek gekook is, tot 'n jellie stol. Behalwe vir die woord konfyt wat behoue gebly het, was die taalveranderinge wat in die konfytbedryf vanaf die verskyning van *De verstandige kock* in 1668 tot 1806 plaasgevind

²²³ John Ayto, *The diner's dictionary*, pp. 174-175.

²²⁴ M.E.R., Woorde wat wegraak, *Sarie Marais*, 16 November 1949, p. 12.

het, kortliks soos volg: *moest* > (fyn)konfyt (> jam by sommige in die twintigste eeu); *concerf* > gely/ selei > jellie; *mergh* > marmelade > vrugtelekkers en -smeer.

Die eerste vurke wat in die vroeë Kaapse boedelinventaris voorkom, was tweetandvurke wat deur die gegoedes gebruik is om heelkonfyt te eet. Die messe se punte was toe reeds gerond en kon nie gebruik word om die konfyt uit die houer en stroop te lig nie. Gewone tafelvurke het eers na die helfte van die agtiende eeu aan die Kaap soos in Amerika en die meeste Europese lande met die uitsondering van Italië in gebruik gekom. In die boedelinventaris van Maria Mijer (1773) val die onderskeid op wat tussen die dertig tafelvurke en die twaalf konfituurvurke getref word. Vroeër is in die inventaris na konfituurvurkies as vurke verwys.²²⁵ Die gebruik van die verkleinwoord dui moontlik daarop dat konfyturvurke in daardie stadium nie meer soos die eerstes die grootte van 'n tafelvurk gehad het nie. Brears wys daarop dat die adellikes in Engeland eers in die laat sewentiende eeu begin het om tafelvurke te gebruik, hoewel konfituurvurke toe lank reeds by hulle bekend was.²²⁶ Volgens Visser is tafelvurke in daardie stadium hoofsaaklik gebruik om warm vleis vas te hou as dit gesny word en die vleis is steeds met die plat kant van die mes in die mond gesit.²²⁷ Tannahill vertel dat weerstand teen die gebruik van vurke so groot was dat Britse soldate so laat as 1897 verbied is om vurke te gebruik omdat dit onmanlik sou lyk en dissipline kon skaad.²²⁸ In die genoemde inventaris van Maria Mijer was ook twaalf konfituurlepeltjies. Dit is onseker of diJ lepeltjies gebruik is om fynkonfyt te eet of om konfyt uit die konfytpotjies te skep.

Marmelade (vrugtelekkers) en dik smeerbare fynkonfyt is tot in die negentiende eeu as nagereg deur die Britte voorgesit of as koek- en tertvulsel aangewend. Daarna is dit in plaas van botter of vet op brood gesmeer. Ayto wys daarop dat n\g Thomas Peacock n\g mevrou Beeton se pieknieklyste uit daardie tyd, *jam* ingesluit het.²²⁹ Volgens getuienis van Abraham van Riebeeck (1676), Kolbe (1705-1713), Mentzel (1733-1741), Thunberg (1772-1775) en De Jong (1795) is konfituur (konfyt van groot stukke of heel vrugte), reeds sedert die begin van die agtiende eeu met tee of koffie of as nagereg aan die Kaap voorgesit. Daar is hierbo aangehaal uit Abraham van Riebeeck se relaas van die konfyt en

²²⁵ KA, MOOC 8/15 inventaris 15.

²²⁶ Peter Brears *et al*, *A taste of history*, p. 198.

²²⁷ Margaret Visser, *The rituals of dinner*, pp. 190-191.

²²⁸ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 188.

²²⁹ John Ayto, *The diner's dictionary*, pp. 174-175.

tee wat in 1676 na die ete aan die Kaap met tee bedien is.²³⁰ Kolbe het aan die begin van die sewentiende eeu vertel dat tee en ingelegde neute (groenokkerneute) en "dierygelyke" in die namiddag aan besoekers voorgesit is.²³¹ Mentzel het genoem dat die Kaapse vroue jong komkommers gebruik vir slaai, piekels en preserving. Laasgenoemde dui waarskynlik op agurkiekonfyt.²³² Thunberg het gemeld dat komkommers as nagereg bedien is.²³³ Die resep is hierbo verskaf. De Jong het in sy sewende brief op 6 Februarie 1795 vertel dat nadat hy en sy voornemende bruid voor die kommissarisse van huweliksake verskyn het, die gaste wat hulle kom gelukwens het, op limonade, tee, gebak en konfyt onthaal is.²³⁴ Sowel konfyt as fynkonfyt is waarskynlik in daardie tyd ook soos in die twintigste eeu op vetgesmeerde of gebotterde brood geëet.

Die ooreenkoms van die Afrikaners se gebruik van konfyt en diJ van die sewentiende-eeuse Perse blyk uit die bevel van die sewentiende-eeuse sjah Tahmasp oor die behandeling van 'n gas: "Upon his auspicious arrival, let him drink some fine sherbets of lemon and rose water, cooled with snow; then serve him preserves of apple, watermelon, grapes and other fruits with white bread..."²³⁵ Duff Gordon het in die negentiende eeu vertel dat mevrou Van der Byl in die namiddag na die bure is vir tee met konfyt.²³⁶ Dit was tot in die twintigste eeu gebruiklik dat groenvye-, stukke waatlemoen-, halwe lemoen-, heel nartjie-, siter- of agurkiekonfyt ook op die Kaapse teetafels tussen die gebak gepryk het.²³⁷ Volgens Kaneva-Johnson is dit in die Balkan-state waar die Persies-Arabiëse invloed sterk was, ook 'n ou gebruik om saam met tee en koffie konfyt aan te bied, soos die geval aan die Kaap was. In Joego-Slawië is *slatko*, 'n stroperige konfyt in die namiddag met water of koffie, gevolg deur brandewyn of likeur bedien. (Hierbo is verwys na Kolbe wat vertel het dat konfyt met tee aan die gaste in die namiddag voorgesit is. Dit is volgens hom ook opgevolg met die bediening van alkoholiese drank.) By die Turke wat ook erfgename van die Persiese kookkultuur was, is die gebruik om bitter koffie te drink wat van 'n soet beskuitjie, koek of heelkonfyt vergesel is. Okkerneutkonfyt wat in baie van die vroeë Kaapse reseptemanuskripte verskyn, maar vandag onder baie entoesiastiese konfytmakers

²³⁰ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 52.

²³¹ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 301-302.

²³² O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 191.

²³³ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, 1, p. 157.

²³⁴ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, II, p. 79.

²³⁵ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 270.

²³⁶ Duff Gordon, *Letters from the Cape*, p. 36.

²³⁷ Persoonlike inligting: me Hester Voges (gebore 1896), Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980; me Edelgard Claassens (gebore 1895), Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

onbekend is, is ook in die Balkanstate gekook.²³⁸

In hoofstuk 5 is genoem dat vrugtejellie wat as *concerf* in *De verstandige kock* (1668) voorkom, aan die Kaap soos deur die Arabiere van ouds saam met vleis voorgesit is. Aan die Kaap is vrugtejellies saam met rooivleis, veral wild bedien. Daar is waarskynlik baie soorte vrugtejellies aan die Kaap gekook. In Gardner en Sanderson se manuskripte is suur vrugte wat maklik jellie soos suurappels, suurlemoen en rabarber gebruik.²³⁹ In hoofstuk 5 is daarop gewys dat Hewitt veral kweper- en keiappeljellie vir bediening met vleis opgeteken het.

Die stelling is al gemaak dat die slawe die kuns om konfynt te kook na die Kaap gebring het. Daar is in bogenoemde bespreking reeds gewys op Johanna van Riebeeck wat in 1710 aan haar ouers kweperkonfynt van die Kaap af gestuur het. In die Ooste is konfynt in daardie tyd veral van mango's en groen neutmuskaat gekook en sy het vir haar ouers gevra om vir haar "I potje gecomfijte manges (mango's)" en "I potje gecomfijte nooten" aan te stuur.²⁴⁰ Thunberg het in 1775 tydens sy besoek aan die Ooste so oor die Oosterse konfynt geskryf: "All the sugar used in the East-Indies, is either sugar-candy or soft sugar. The refining it to loaf sugar is not suffred [*sic*] here, but must be done in Holland." Die Hollanders het volgens hom 'n mangokonfynt vir die teetafel (dus stukke), met die onverfynde (donker) suiker gekook. Hy het ook gemeld dat die Chinese in Java die wortels van die gemmerplant (*Zingiber officinale*) wat in suikerstroop ingelê is in sowel die Ooste as in Europa as medisyne teen indigestie verkoop het. (Die gemmerkonfynt het moontlik die gesoute gemmer vervang wat deur Johanna van Riebeeck se man in 1710 as medisyne gebruik is). Thunberg het voorts vertel dat die Chinese in Java ook ander speserye soos groennaeltjies (*Eugenia carophyllus*) en groen neutmuskaat (*Myristica fragrans*) in sagte suiker (bruinsuiker) gepreserveer het. Dit is aan die Hollanders se teetafels as maagmedisyne bedien. Oor sy reis in Japan in 1776 het Thunberg berig dat die Japannese heel vrugte of stukke van 'n groot vrug in saki gepreserveer het, maar die wortels van die gemmerplant en *Convallaria japonika* is in suiker gepreserveer. Laasgenoemde twee produkte is as medisyne gebruik.²⁴¹ Afgesien van die Hollanders, Japannese en Chinese is geen melding gemaak dat ander gemeenskappe in die Indiese argipel konfynt gekook het nie.

²³⁸ Maria Kaneva-Johnson, *The melting pot*, pp. 325-326.

²³⁹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 837 3(3), 777 1(I).

²⁴⁰ D. B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 95, brief no. 15.

²⁴¹ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...II*, pp. 282, 292; III, pp. 5, 120, 121.

Die Hugenote het van 'n wynland gekom en met hulle kennis van brandewyn, het hulle waarskynlik die resepte saamgebring vir waarna soms verwys word as Boerejongens, Kaapsejongens en Boeremeisies. Dit is onderskeidelik rosyne, druiwe en appelkose of amandels ingelê in stroop of suiker saam met brandewyn. Vrugte soos pruime, vye en perskes is ook so gepreserveer. Die vroegste bekende behoue resepte hiervoor verskyn in die fragment van Maria Versfeld (wie se tamatiekonfyt hierbo bespreek is) se manuskrip. Haar resepte is vir "Abrikosen op brandewyn," "Persken op brandewyn" en "Druive op brandewyn". Vir die bereiding van laasgenoemde: "neemt goede versche met steeltjes af Haanenpooten, mengd 1 kom brandewyn met twee komme siroop" (stroop). Ook in die latere reseptemanuskripte in die Leipoldt-versameling kom die eersgenoemde benamings soos Boerejongens nie voor nie. Die feit dat dit selfs nie in Duckitt se 1891 *Hilda's where is it of recipes* verskyn nie, laat die vermoede dat dit in die twintigste eeu ontstaan het; waarskynlik by 'n rubriekskrywer, aangesien min mense die verwarrende benamings soos Boerjongens en Kaapsejongens kan onderskei, alhoewel hulle wel *vrugte in brandewyn* ken.

Shaida wys daarop dat die Perse van ouds al rosyne met brandewyn ingelê het. Nadat die Islamitiese Arabiere Persië in die sewende eeu oorgeneem het, is begin om die brandewyn en wyn in geregte met wynasyn te vervang.²⁴² Volgens Schotel is rosyne in brandewyn in Holland by feestelike geleenthede voorgesit. Nadat 'n vrou gekraam het, is "de kom met brandewijn en rozinen en de kapittelstokken" (versuikerde amandels) in plaas van kandeel tussen die besoekers rondgestuur. Almal het hulleself uit dieselfde kom gehelp.²⁴³

Dit is nie verbasend nie dat dit juis 'n Fransman was wat voedsel die eerste keer op die moderne manier ingelê het. Die konfytmaker Nicolas Appert (1749-1841), het in 1790 daarin geslaag om vleis en groente in te lê deur dit in lugdigte houers te steriliseer. Die proses is in 1810 in sy boek *Art de conserver les substances animales et végétales* beskryf. Hy het vir die werk 'n prys van 12 000 frank van die Franse regering ontvang omdat dit die probleem sou vergemaklik om proviand aan die leër te verskaf.²⁴⁴

Voordat glasflesse met rubberringe om lug uit te hou in die tweede helfte van die negentiende eeu beskikbaar geword het, was die inlê van veral vrugte 'n probleem. Die

²⁴² Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 253.

²⁴³ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der seventiende eeuw*, p. 27.

²⁴⁴ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 24; Volgens *The encyclopaedia Britannica* 2, p. 137, was Appert se naam François.

mense van die sewentiende en agtiende eeu het soos in die geval van konfyt, reeds beseft dat higiëne belangrik was en lug uitgesluit moes word. Bedekking met 'n kokende vloeistof het nie slegs lug uitgesluit nie, maar het kieme gedood en so bederf voorkom. Die probleem was om kieme uit die vloeistof te hou.

Die algemeenste metode om gaar kos te bewaar, was in die agtiende eeu nog soos in Van Riebeeck se tyd, om dit in 'n skoon houer te pak, en wanneer dit koud was met gesmelte hardevet of uitgebraaide botter te bedek. In die Sanderson-manuskrip (1770) is die metode ook vir ingelegde vrugte soos soet gestoofde appelliefies gebruik. Sanderson het ook onversoete appelliefies kokend gebottel en met 'n kurkprop verseël. Die kurk is wanneer die fles koud was, met was, hardevet of lak verseël. Dit was 'n makliker metode as diJ van Dijkman. Sy het bruinpapier wat in brandewyn natgemaak is oor die prop van die konfytspot geplak en dit bedek met 'n pap (waarskynlik van meel en water) of eierwit.²⁴⁵

Die skoongemaakte en gedroogde blaas van 'n dier is in 'n paar Kaapse reseptemanuskripte voorgeskryf om gaar vrugte mee te verseël. Die metode is ook in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* aanbeveel.²⁴⁶ Hoewel glasflesse met rubberringe al in die negentiende eeu op die mark was, word die gebruik van 'n blaas nog in Dijkman, Duckitt en D.J.H. se werke by sommige resepte aanbeveel.²⁴⁷ DiJ metode is ook oorsee gebruik. Davidis se *Keukenboek* (1867) is egter die enigste van diJ kookboeke waarin 'n volledige beskrywing van die gebruik van 'n gedroogde blaas gegee word. Die blaas is die dag voor gebruik in lou water geplaas en wanneer dit sag was, deeglik gewas en afgedroog. Voordat dit oor 'n fles gebind is, moes dit klam wees. Kokke het verkies dat die blaas voor gebruik in brandewyn gedoop word. Wanneer die blaas droog geword het, het dit styf gespan en lug uitgesluit. Voordat die fles oopgemaak is, moes die blaas eers met 'n klam warm doek bedek word, anders sou dit skeur.²⁴⁸

In *Plain cookery recipes* (1932) word die moderne wyse om vrugte en groente in te lê verduidelik, maar bogenoemde metode is ook onder "Home-made Seals" genoem. 'n Osblaas wat deur die slagter skoongemaak is en in bruikbare stukke gesny is, is aanbeveel. Ander tuisgemaakte metodes wat in diJ boek genoem is om lug uit te sluit, was verskeie

²⁴⁵ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* (1906), p. 56, *Groen appelkoos konfyt*.

²⁴⁶ Anoniem, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, pp. 70-71 no. 19.

²⁴⁷ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* (1906), p. 28, *Kool atjar*; Mary Kuttel, *Hildagonda Duckitt's book of recipes*, p. 47, *Gebottelde vrugte*; D.J.H., *Oranje kook-, koek- en resepte-boek*, p. 66, *Roode cool atjar*.

²⁴⁸ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 215.

lae perkament wat opmekaar gegom is en oor die bek van 'n fles gebind is of 'n linnelap wat oor die bek van die fles gebind is en dan met 'n gesmelte mengsel van harpui, *vaseline* (petroleumjellie) en byewas bedek is.²⁴⁹ Kaapse vroue sou gesmelte hardevet gebruik het in plaas van *vaseline* wat toe nog nie bestaan het nie. Hierdie bespreking gee aan die leser 'n beeld van die probleme wat Kaapse vroue tot 1806 gehad het om vrugte en groente te bewaar, anders as dit te droog of konfyt te kook.

Mentzel (1733-1741) het geskryf dat vate vir wyn aan die Kaap voorberei is deur swawel daarin te brand.²⁵⁰ Bes moontlik is die flesses waarin vrugte en groente ingelê is ook so aan die Kaap gesteriliseer, want Davidis beskryf nog diJ metode in 1867. 'n Stuk linne is in gesmelte swawel gedoop en daarna in klein lappies opgesny. Om 'n fles te steriliseer, is een van die lappies aan 'n draad gehaak wat in die fles gepas het. Die lappie is daarna aan die brand gestee, in die fles laat sak, en die deksel of kurk van die fles is opgesit. Na 'n kwartier is die draad met die lappie verwyder en die vrugte ingepak.²⁵¹

Die gebruik van vrugte in die sewentiende en agtiende eeu om asyn aan die Kaap te maak, kan seker ook as 'n vorm van bewaring beskou word. Soos in Europa is asyn aanvanklik aan die Kaap seker ook gemaak van bier en enigiets anders wat kon gis. Vrugte soos appelkose en suurappels of suurlemoensap is volgens Duckitt in plaas van asyn gebruik.²⁵² Thunberg het vertel dat die veeboere in die sewentigerjare van die agtiende eeu in die binneland 'n asyn van die bessies van die gwarriebos (*Euclea undulata*) gemaak het.²⁵³ Blaai 'n mens deur uitgawes van *Die Boerevrou(w)*²⁵⁴ van die eerste kwart van die twintigste eeu, val die baie resepte vir asyn op. Afgesien van druiwe, was rosyne, vrugte, veral perskes, koring en mielies die gewildste produkte om asyn mee te maak. Uit hierdie en vorige hoofstukke blyk dit duidelik watter belangrike rol asyn by die bewaring van kos aan die Kaap gespeel het. Mentzel het vertel dat ongelooflike hoeveelhede asyn aan die Kaap verbruik en aan die skepe verkoop is.²⁵⁵ Omdat tuisgemaakte produkte dikwels swak was, is tamaryn aanvanklik van die Ooste af ingevoer. Tamaryn is die vrug van die tamarynboom (*Tamarindus indica*) waarvan die oorsprong onbekend is. Die pulp in die peule het 'n hoë wynsteensuurinhoud en word nog vir die versuring van kos in die Oosterse

²⁴⁹ Edinburgh College of Domestic Science, *Plain cookery recipes*, pp. 286-287.

²⁵⁰ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 183-184.

²⁵¹ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 217.

²⁵² Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, pp. 45, 214.

²⁵³ Charl Peter Thunberg, *Travels at the Cape of Good Hope 1772-1775*, p. 99.

²⁵⁴ *Die Boerevrou* het in Maart 1920 *Die Boerevrou* geword.

²⁵⁵ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 187.

kookkuns gebruik.²⁵⁶ Of die gedroogde produk wat vandag verkoop word al in die sewentiende en agtiende eeu beskikbaar was en of die peule aan die Kaap gekoop is, is nie duidelik nie. Die gebruik van peule was 'n omslagtige manier omdat die pitte verwyder moes word.

Duckitt - wat mevrou Cloete se resep vir sosaties gegee het - het genoem dat syself asyn bo die tamaryn van diJ resep verkies. Baie van Dijkman se resepte bevat nog tamaryn,²⁵⁷ maar die meeste mense het teen die tyd dat haar werk verskyn het waarskynlik nie meer tamaryn geken nie en asyn in plaas daarvan gebruik. Die grootste verbruik van tamaryn aan die Kaap moes in die sewentiende eeu gewees het voordat grootskaalse aangeplante wingerde en vrugte begin dra het. Die afleiding kan dus gemaak word dat ou resepte soos diJ van Hewitt, Dijkman en Duckitt wat tamaryn bevat, uit die sewentiende eeu kom.

Bryer & Theron wys daarop dat Simon van der Stel deur die Here XVII in kennis gestel is dat onder die Hugenote wat op pad Kaap toe was, wyn- en asynmakers was.²⁵⁸ Toe genoeg goeie asyn en gedroogde appelkose na die koms van die Hugenote beskikbaar geword het, sou die Kaapse regering die invoer van tamaryn ingekort het. Vir die Kapenaars wat tamaryn bo asyn verkies het, sou dit nie meer nodig gewees het om dit in te voer nie, want volgens Percival het tamarynbome aan die Kaap net so goed as in Indië gegroei.²⁵⁹ Daar is egter geen aanduiding dat tamarynbome ooit op 'n groot skaal aangeplant is nie en die Kapenaars van die agtiende eeu het moontlik - soos Duckitt - asyn verkies. In die agtiende eeu is dragonasyn na Batavia uitgevoer.²⁶⁰

Bosman noem dat die Franse allerweë as die grondleggers van die Suid-Afrikaanse droëvrugtebedryf beskou word.²⁶¹ Josef Weyns wys daarop dat die Hollanders in Europa vrugte soos appels en pere slegs op 'n klein skaal in hulle bakoonde gedroog het. Die vrugte moes minstens vyf dae in 'n lou oond gelaat word.²⁶² Die Franse daarenteen was gekonfyt in die maak van droë vrugte en allerlei vrugte is gedroog. Mentzel wat van 1733 tot 1741 aan die Kaap was en na wie reeds verwys is, het geskryf dat rosyne, bekend as "blou

²⁵⁶ Sallie Moris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 74.

²⁵⁷ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 215; E. J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, pp. 5-6.

²⁵⁸ Lynne Bryer & Francois Theron, *Die Hugenote en hul erfenis*, p. 30.

²⁵⁹ Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, p. 143.

²⁶⁰ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1781*, p. 396.

²⁶¹ F.C.L. Bosman, Die Franse stamverwantskap en kulturele bydrae tot die Afrikaanse volk, in P. de V. Pienaar (red.), *Die kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, p. 64.

²⁶² Josef Weyns, *Bakhuis en boodbakken in Vlaanderen*, p. 60.

rosyne", van sy geliefkoosde eetdruif "Haanenklouten" gemaak is. DiJ soort was die enigste rosyne met pitte wat aan die Kaap gedroog is.²⁶³ Daar is dus ook pitlose druiwe gedroog. In die agtiende eeu is droë vrugte en neute na Batavia uitgevoer. Die verskeidenheid in 'n besending van 1797 val op. Daar was amandels, kwepers, pruime, perskes, suur- en gewone appels, suur- en gewone pere, heel pere, saffraanpere, bergamotpere, hanepoot- en pitlose rosyne, asook geglasuurde pruime en appelkose. Die besending amandels het bestaan uit 124 000 kraakamandels, 18 000 bitteramandels asook 64 000 harde amandels.²⁶⁴

Die Hugenote was verantwoordelik vir groot appelkoosaanplantings. Hudson wat geskryf het oor die groot verskeidenheid heerlike vrugte en spanspekke aan die Kaap, het genoem dat appelkose aan die einde van die agtiende eeu as die vrug van die "Kolonie" beskou is.²⁶⁵ Van die appelkose is gedroog en mebos gemaak. Thunberg het in 1776 oor sy reis in Japan geskryf dat "fruit that was *only* dried, such as plumb and the like, was called Mebos."²⁶⁶ Enersyds kan geredeneer word dat as mebos in daardie stadium aan die Kaap gemaak is, Thunberg niJ daarvoor as 'n nuwe ondervinding sou geskryf het nie. Andersyds kon hy jdis daarvoor geskryf het omdat die Kaapse mebos (heel gedroogde appelkose met 'n soet-sout-suur-smaak) anders gelyk en gesmaak het en ook anders gem<<k was as die sout-suur produk van Japan. Die woord *only* wat Thunberg in sy sin oor mebos gebruik het, maak laasgenoemde argument aanvaarbaarder as eersgenoemde, want Kaapse mebos was nie net gedr\lgde vrugte nie.

Volgens die WAT is die oorsprong van Kaapse mebos die Japannese *umeboshi*. *Ume* is die Japannees vir *pruim* en *boshi* beteken *gedroog*. 'n Afrikaanse of Nederlandse oor sal egter nie maklik mebos in diJ woord herken nie, want die /e/ word nie soos in die Afrikaanse woord by uitspraak beklemtoon nie. *Umeboshi* word tradisioneel gemaak van die klein baie suur *Prunus mume* wat oorspronklik uit China gekom het. Volgens die firma *Big in Japan* word die pruime in Junie terwyl dit nog onryp is, in Japan geoes. Die pruime word vir twee weke in sout gepak en daarna vir 'n verdere vier weke met sout en *shisoblare* ingelê om 'n oranje kleur te verkry. Die pruime kan dan geëet word of vir 'n paar dae gedroog word voor

²⁶³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 179.

²⁶⁴ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1779*, pp. 344-345.

²⁶⁵ KA, A.602, A5.11, S.E. Hudson, *Remarks at Cape Town and its vicinity*....

²⁶⁶ F.C.L. Bosman, Die Franse stamverwantskap en kulturele bydrae tot die Afrikaanse volk, in . P. de V. Pienaar (red.), *Kulturele geskiedenis van die Afrikaner* p. 64; Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...III*, pp. 120-121. *Only* is deur my gekursiveer om dit te beklemtoon.

verpakking.²⁶⁷ Die onderskeie firmas se metodes van bereiding verskil. Volgens 'n ander firma word die pruime gewas en eers gedroog totdat dit verkrimp is voordat dit met sout en *shisoblare* in vate gepak word om kleur te verkry en alle oorblywende vog uit te trek.²⁶⁸ Dit is waarskynlik na pruime soos laasgenoemde wat in die droogproses was en nog nie gekleur was nie, waarna Thunberg verwys het toe hy geskryf het dat Japannese mebos slegs gedroogde pruime is. In Japan eet die meeste Japannese minstens een keer per dag van die sout-suur piekels.²⁶⁹ Dit word net so geëet, in warm water of tee geweek en dan geëet of saam met rys bedien. Dit word benewens aptytwekker ook as 'n medisyne vir moegheid, allerlei maagaandoenings, babalas, oggendnaarheid by swanger vroue, ensovoorts, gebruik.²⁷⁰

Die Kaapse mebos is gemaak van rvp Alpha- of Kaapse appelkose. Al wat diJ mebos enigins met die Japanse produk gemeen gehad het, was dat dit gepikel is. Die pikelproses was baie korter as diJ vir die Japannese produk, naamlik slegs oornag. Die sterk pikel was nie net vir die smaak gebruik nie, maar sodat die skille die volgende dag maklik afgetrek of afgevyrf kon word. Die genoemde appelkoossoorte is gebruik omdat diJ soorte se skille maklik op diJ manier verwyder kon word. Deur die skille te verwyder, was die appelkose ook minder suur. Die vrugte is in die son gelaat om te droog en die volgende dag is die pitte uitgedruk, klein appelkosies is twee-twee op mekaar vasgedruk en in 'n mooi ronde vorm gedruk. Die vrugte is hierna oornag geswawel en daarna weer oopgesprei om te droog. Halfpad deur die droogproses is die vrugte omgedraai, die onderkante met pikel gladgestryk en weer in 'n ronde vorm gedruk.²⁷¹

Die produk is tot 1950 so aan die verpakkers gelewer wat dit met lou water besprinkel het om die suiker waarin dit voor verpakking gerol is, te laat vaskleef. Sedert 1950 is die arbeidsintensiewe produk vervang deur koekies van gewone gemaalde gedroogde appelkose wat met suiker en sout gedokter is.²⁷² Die oorspronklike onversuikerde produk was 'n besonder lekker versnapering wat soortgelyk was aan die gedroogde Turkse produk wat deesdae onder die naam *Malatya* ingevoer word. Dis onseker of dit 'n handelsnaam of die algemene Turkse naam vir die produk is. Die Hugenote wat verantwoordelik was vir

²⁶⁷ <http://www.metropolis.co.jp/BigInJapan/350/biginjapanic.htm>

²⁶⁸ <http://home.iae.nl/users/lightnet/paramahamsa/umeboshi.htm>

²⁶⁹ Persoonlike inligting: van mnr. S. Wymada, Japannese Ambassade, Hatfield, Pretoria, 23 Julie 2002.

²⁷⁰ <http://home.iae.nl/users/lightnet/paramahamsa/umeboshi.htm>

²⁷¹ Persoonlike inligting: me Ria Retief, Fonteinstraat, Wellington, 2 Augustus 2002.

²⁷² Persoonlike inligting: mnr. Johnny le Roux (voormalige bestuurder van *Wellington Fruit Growers*), Lindiestraat, Somerset-Wes, 2 Augustus 2002.

groot aanplantings appelkose, het waarskynlik die eerste Kaapse mebos gemaak. Volgens die Kaapse metode van bereiding lê die oorsprong van Kaapse mebos waarskynlik nie in die Ooste nie, maar eerder in die Midde-Ooste. Die oorsprong van die n<<m mebos, bly 'n geslote boek.

Mebos is as versnapering aan die Kaap geniet en soos die Oosterse *umeboshi* is dit ook aan die Kaap gebruik vir onder andere oggendnaarheid by vroue. Me Ria Retief van wie bogenoemde inligting oor die bereiding van Kaapse mebos verkry is, vertel dat die produk by seevaarders gewild was omdat dit verhoed het dat die eter daarvan seesiek word. Daar is ook konfyt van mebos gekook soos Maria Versfeld se manuskrip getuig. In die *Oranje kook, koek- en recepten-boek* is dit ook as bestanddeel by die kook van blatjang gebruik.²⁷³ Die ou volksliedjie wat lui: "Tant Mina kook stroop van die meboskonfyt van die Wellingtonse suiker van 'n trippens die pond" maak nie sin nie. Sy het nie stroop v<n die meboskonfyt gekook nie, maar stroop (van die trippens se suiker) vR die meboskonfyt. Daar is reeds gewys op Duckitt se resep waarvolgens mebos met kokende stroop bedek is om dit sag te maak en daarna in suiker gerol en in flesse bewaar is om as nagereg of versnapering voor te sit.²⁷⁴

6.5 Die gebruik van speserye en kruie

In die inleiding is gewys op die verskil tussen kruie en speserye en vervolgens word 'n lys gegee van speserye en kruie wat in die Afrikaners se vroegste kookkuns gebruik is en waarvan die gebruike uit die Europese en die meeste daarvan uit die Arabiese en die Romeinse kookkulture v\\r hulle geërf is. In die eerste hoofstuk is daarop gewys dat Oosterse speserye reeds voor die geboorte van Christus deur Arabiese handelaars in lande om die Middellandse See versprei is.

Anys (*Pimpinella anisum*) en vinkel (*Foeniculum vulgare*) was inheems in die oostelike lande om die Middellandse See. In hoofstuk 2 is daarop gewys dat anys en vinkel die eerste speseryesoorte was wat Van Riebeeck aan die Kaap geplant het. DiJ speserye se sade het mekaar in geregte afgewissel. Anys wat 'n soet aromatiese geur met 'n effense dropsmaak het, was in die Egiptiese kookkuns reeds belangrik om indigestie teë te werk.²⁷⁵ Davidson

²⁷³ D.J.H. *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, p. 96, no. 581.

²⁷⁴ Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 89.

²⁷⁵ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 65;

wys op Plinius se kommentaar oor die belang van sowel vars as gedroogde anys in die Romeinse kookkuns.²⁷⁶ Te oordeel aan die resep vir sweserik in die Kaapse reseptemanuskrip van 1670, is dit ook soms soos by die Romeine in vleisdisse aangewend.²⁷⁷ Dit is in koolslaai en in die bereiding van suur- en soet-suur kool gebruik. In die volgende hoofstuk sal aangetoon word dat dit van die stigting van die verversingspos af aan die Kaap in gebak gewild was. Anys en vinkel was (met koljander) waarskynlik die speserye wat die langste na die Tweede Britse Besetting van die Kaap in huistuine oorleef het. Beide is nog in die eerste helfte van die twintigste eeu in huistuine gekweek en is toe veral vir beskuit, koek en konfyt gebruik. Mentzel het vertel dat groen anys oor die katels gevryf is om weeluse weg te hou. Hy het dit self met goeie gevolg beproef.²⁷⁸ Dijkman se anysbrandewynresep²⁷⁹ is moontlik 'n aanduiding dat diJ brandewyn voor 1806 berei is om indigestie teë te werk. Haar resep is eintlik vir 'n likeur wat as soetsopie na ete bedien sou gewees het. Soetsopies word in hoofstuk 8 bespreek.

Steranys (*Illicium vernum*) is die vrug van 'n klein boom wat inheems aan suid-wes China is.²⁸⁰ Die spesery is in die vroeë Kaapse kookkuns gebruik, maar het daaruit verdwyn. Die rede was waarskynlik omdat die smaak en aroma soortgelyk aan die van gewone anys is.

Vinkel is as kruie (die blare), speserye (die saad) en groente (die bolle) gebruik. Laasgenoemde het nie in Boerekos oorleef nie. Dat dit wel aan die Kaap in die kookkuns benut is, getuig die genoemde resep vir sweserik waarna in 5.2 verwys is. Mentzel (1733-1741) het ook verwys na vinkel wat aan die Kaap gekweek en gebruik is.²⁸¹ Vinkel is as 'n verjongingsspesery beskou. Morris en Mackley wys op Longfellow se gedig *The goblet of life* waarin hierdie eeue-oue geloof in vinkel besing word. Een van die strofes lui: "It gave new strength and fearless mood;/ And gladiators, fierce and rude,/ Mingled it in their daily food;/ And he who battled and subdued,/ A wreath of fennel wore."²⁸² Aan die Kaap is die blare en sade van vinkel waarskynlik soos in die twintigste eeu veral by vis gebruik en die bolle is gebak, saam met ander groente gekook of by slaai gekerf. Die saad is in plaas van anys in gebak gebruik.

²⁷⁶ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 21.

²⁷⁷ NABIK, Leipoldt-resepteverzameling, MSB 837 1(1); Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 167, VII, *Pig's stomach*.

²⁷⁸ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope III*, p. 199.

²⁷⁹ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* (1906), p. 90.

²⁸⁰ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 54.

²⁸¹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope III*, p. 199.

²⁸² Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 52.

Gemmer (*Zingiber officinale*) is reeds 500 jaar v.C. in geskrifte van Confucius vermeld, maar dis onduidelik of die oorsprong daarvan in China of Indië was. Die botaniese naam kom van *singaber* uit Sanskrit (die antieke heilige taal van die Hindoes) wat op die horingvorm van die wortel dui. Arabiese handelaars het die gedroogde wortelstok van die gemmerplant in Europa verkoop.²⁸³ Daar is vroeër op die rol van gemmer as plaasvervanger vir die duurder peper in die Europese kookkulture en later in Boerekos ingegaan. Aan die Kaap is gemmer aanvanklik in die Kompanjie se tuin en later volgens reisigers, tot in die negentiende eeu in huistuine gekweek. Die Sanderson-manuskrip se kerriemengsel wat voorskryf dat gedroogde gemmer gebruik moes word, bevestig dat vars gemmerwortel aan die Kaap verkrygbaar was.²⁸⁴ Gemmer word vandag nog soos in die sewentiende en agtiende eeu in Europa en die Kaap in soetgebak, vleis, groente, konfyt en tuisgemaakte bier gebruik en kan beskou word as een van die noodsaaklike speserye by die bereiding van Boerekos.

Die Spanjaarde het gemmer in die sestiende eeu na die Wes-Indiese Eilande versprei waar dit baie goed geaard het.²⁸⁵ Toe die Kaap nie meer in sy eie gemmerverbruik kon voorsien nie en gemmer ingevoer moes word, het die Afrikaners Jamaikagemmer bo diJ van Indië verkies. Jane O'Hara-May toon aan dat die prys van gemmer volgens *The Northumberland household book* in die sewentiende eeu in Engeland 48 pennies per pond was, maar volgens die *Rate book* is 12 pennies per pond in 1604 betaal. Sy noem dat gemmer vir slegte spysvertering gebruik is. Soos naeltjies en kaneel is dit ook gebruik om die vloei van urine te stimuleer.²⁸⁶ Aan die Kaap is dit tot aan die begin van die twintigste eeu vir maagkrampe gebruik.²⁸⁷ Dis moeilik om te bepaal wat die prys van speserye aan die Kaap was, omdat soos in hoofstuk 2.1.6 verduidelik is, soveel verskillende geldeenhede (tot Spaanse geld) in omloop was. Hoewel die Britse geldeenheid sedertdien gemetriseer is, was Jn geldeenheid in die sewentiende en agtiende eeu in Engeland in gebruik. Die Engelse pryse vir verskillende speserye het dus 'n beter vergelykingswaarde. Aangesien Engeland soos Holland in speserye handel gedryf het, het Kaapse pryse waarskynlik nie veel van diJ in Engeland verskil nie. Twaalf pennies vir 'n pond gemmer klink vandag baie goedkoop, maar in daardie dae was dit 'n hoë prys.

²⁸³ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 78.

²⁸⁴ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

²⁸⁵ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 78.

²⁸⁶ Jane O'Hara-May, *The Elizabethan dietary of health*, p. 270.

²⁸⁷ D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, p. 99.

Kardemom (*Carda momum*) is inheems in die Malabarkus van Indië. Die sterk suurlemoengeur komplementeer soet Jn sout geregte. DiJ spesery wat reeds deur die Romeine gebruik is, is ook deur die Hollanders in hdlle kookkuns gebruik. In die vroegste bekende kerrievise resepte in Thomas van der Noot se boekie (ca. 1510) is *greyne* ook genoem *paradyskoring* of kardemom saam met gemmer, naeltjies, kaneel en saffraan gebruik.²⁸⁸ Volgens Afrikaanse reseptemanuskripte soos diJ van Engela van der Spuy (ca. 1850), was kardemom tot laat in die negentiende eeu nog geliefd onder sommige Afrikaners. Tog het hierdie spesery vir die grootste deel van die twintigste eeu feitlik uit die Afrikaners se resepte verdwyn en eers weer in gebruik gekom as gevolg van die moderne media wat die internasionale kookkuns na Afrikanerhuise gebring het. DiJ spesery, het soos komyn, in die Maleier-gemeenskap beter oorleef as in Afrikanerhuise. Een moontlike verklaring daarvoor is dat die meerderheid mense in die Maleier-groep tydens die Tweede Britse Besetting reeds Moslems was wat toe as geslote homogene groep hulle ou gebruike (soos die ou Kaaps-Hollandse kookkuns) bly navolg het, terwyl die Christene aan die Kaap as 'n minder geslote groep meer blootgestel en dus vatbaarder was vir ander Christene (die Britte) se kultuur. Lady Duff Gordon het in die negentiende eeu geskryf: "With the Malay a different problem is presented, for their religion keeps them distinct alike from the white folk and the coloured christian communities."²⁸⁹

Karwy (*Carum carvi*) het 'n warm, soet, effe peperagtige smaak. Opgrawings het getoon dat die spesery reeds 5 000 jaar v.C in voedsel gebruik is. Dit was ook deel van die Romeine se kookkultuur en hulle soldate se brood was soms daarmee gegeur. Dit het blykbaar wild in Europa gegroei. Die feit dat Nederland vandag die grootste verbouer daarvan is, kan miskien na die vroeëre gewildheid daarvan teruggevoer word.²⁹⁰ Die spesery is aan die Kaap in sowel soet as sout disse soos suurkool, koolslaai, rogbrood, koek, beskuit, beskuitjies en kaas gebruik. Karwy is onder die lys kruie en speserye wat Mentzel (1733 tot 1741) as deel van die Kaapse kookkultuur genoem het.²⁹¹ Dijkman gee nog 'n resep vir karwybeskuitjies en kummelsaadbrandewyn²⁹² wat soos anysbrandewyn, wat hierbo genoem is, as 'n soetsopie bedien is, maar oor die algemeen het die spesery na die Britse bewindsoorname feitlik totaal uit die kookkuns verdwyn.

²⁸⁸ In Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 134.

²⁸⁹ Duff Gordon, *Letters from the Cape*, p. 59.

²⁹⁰ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 39.

²⁹¹ O.F. Menzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 199.

²⁹² E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* (1906), pp. 81, 91: *kimmel saad koekiis, kimmel saad*

Kassia (*Cinnamomum cassia*) en kaneel (*Cinnamomum zeylanicum*) wat albei van die bas van kleinerige bome kom, kan mekaar in geregte vervang. Kassia het 'n skerper smaak, maar is minder geurig as kaneel met sy delikate soet, warm geur. Kassia wat inheems in Birma is, word in Chinese geskrifte van 3 000 v.C. genoem.²⁹³ In die inleiding is gewys op Moses se gebruik van sowel kassia as kaneel. Kaneel kom oorspronklik van Sri Lanka af. Die Hollandse en Afrikaanse benaming kom van die Middeleeuse Latyn *canella* wat in Oudfrans *canele* geword het. Beide speserye word in poeiervorm verkoop. Kassia word ook as plat stukkie bas verkoop, terwyl kaneelbas fyn opgerolde pypies is. Soos in die antieke Arabiese kookkultuur, was daar ook in die sewentiende-eeuse Hollandse kookkuns min vleisgeregte waarin diJ spesery nie voorgekom het nie. In die bespreking van soetgebak in hoofstuk 7 sal dit duidelik word dat dit ewe gewild daarin was. In die *Pryscourant* van Amsterdam is pryse vir *caneel rode* (kaneel) en *caneel swarte* (kassia) genoem. Eersgenoemde was een en 'n half keer duurder as laasgenoemde.²⁹⁴ Minstens een van hierdie speserysoorte word as onontbeerlik in die Boerekos-kookkultuur beskou. Volgens Jane O'Hara-May is kaneel vir hoes, inflammasie van die ingewande, vergiftiging, om sig te verbeter en 'n slegruikende asem gebruik. Die boekhouding van die gravin van Leicester toon dat kaneel in 1265 in Engeland 10-12 pennies per pond gekos het.²⁹⁵

Koljander (*Coriandrum sativum*) is inheems langs die Middellandse See en in die Midde-Ooste. Dit is al van ouds deur die Egiptenare gebruik, want koljandersaad is in die grafkelders van die Egiptiese farao's aangetref. Die naam *koljander* het sy oorsprong in die Griekse woord *koris*, wat *weeluis* beteken omdat die blare soos diJ insekte ruik.²⁹⁶ Die Israeliete het ook koljander voor die geboorte van Christus geken, want hulle het gedink dat die manna wat die Here as brood in die woestyn voorsien het, soos koljandersaad gelyk het.²⁹⁷ Koljanderblare en -saad is deur die Romeine in vis- en vleisgeregte asook gebak soos brood gebruik.²⁹⁸ In die Europese kookkultuur van die sewentiende en agtiende eeu is die blare veral in diJ van die Portugese en dele van Spanje baie aangewend. In die Afrikaners se kookkuns het koljanderblare eers in die laaste kwart van die twintigste eeu in veral kerriesepte begin verskyn, maar droë koljandersaad wat in die sewentiende eeu deel

beskuijtiis en *kimmel saad brandewyn*. Kimmel is 'n ontronding van kummel wat karwy of wilde-komyn is.

²⁹³ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 40.

²⁹⁴ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1782*, II, p. 78.

²⁹⁵ Jane O'Hara-May, *The Elizabethan dietary of health*, p. 267.

²⁹⁶ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 42.

²⁹⁷ *Die Bybel*, Eksodus 16: 31.

²⁹⁸ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 93 no. 2, 95 no. 3, 113 no. 5, 115 no. 7b.

van die Hollandse kookkultuur was, was van 1652 af deel van die Kaapse koskultuur. Soos in die Romeinse en Arabiese kookkuns is dit in vis- en vleisgeregte en gebak gebruik.

Aan die Kaap was koljander tydens die Van Riebeeck-era nog die geurmiddel vir die koekies wat krakelinge genoem is, maar dit is geleidelik deur anys in gebak verplaas. In die beskuitgeregte van *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) word die spesery nog saam met anys gebruik. In hoofstuk 9 sal by die bespreking van kerrievleis aangetoon word, dat koljander deel van Mary Sanderson (1770) se kerriepoeierresep was. In hoofstuk 4.4 is onder die bereiding van vis gewys op lady Anne Barnard se getuienis dat koljander in 1797 by die bereiding van smoorboek gebruik is. In die Afrikaanse kookkuns is dit een van die noodsaaklike speserye. Dit word veral in vleisdisse gebruik en is vir baie Afrikaners 'n onontbeerlike bestanddeel in tradisionele boerewors. Die plant is in die tydperk onder bespreking en selfs tot aan die begin van die twintigste eeu algemeen in huistuine aangeplant.

Dit is vandag die gebruik om koljandersade te skroei voordat dit fyngemaak word om die geur uit te bring. N\g die Romeinse kokke, n\g die vroegste Afrikaanse resepte, skryf hierdie gebruik voor. Die rede was waarskynlik dat dit so algemeen bekend was dat speserye liggies gebraai moes word voordat 'n dis gaargemaak word dat dit nie nodig geag is om dit te beskryf nie. Fyngestampte koljandersaad op water getrek, is tot in die twintigste eeu aan die Kaap vir geelsug gebruik.²⁹⁹

Komyn (*Cuminum cyminum*) was inheems aan Bo-Egipte en die lande aan die Oostelike Middellandse See en is sedert 3 000 v.C. deel van die Egiptiese kookkultuur.³⁰⁰ Die saad het 'n sterk soet geur met 'n pikante effe bitter smaak. Heel en fyngemaakte sade is soos in hoofstukke 4 en 5 aangetoon is, deur die Hollanders in vleis-, vis- en eiergeregte aangewend. Dit is ook in kaas en kerriepoeiers (soos diJ van Sanderson) gebruik en is as 'n kuur vir opgeblasenheid en koliek beskou. Op 23 September 1756 het Von Dessin onder sy uitgawes aangeteken van die "soetmelkse kaas en comijne" wat hy by Doeksteen gekoop het.³⁰¹ Soos kardemom het komyn na die Tweede Britse Besetting nie in die Kaapse kookkuns oorleef nie en het die meeste kokke dit eers weer in die laaste kwart van die twintigste eeu begin benut.

²⁹⁹ D.J.H. , *Oranje kook-, koek- en resepte-boek*, p. 97.

³⁰⁰ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 45.

³⁰¹ J.L.M. Franken, *'n Kaapse huishoue in die 18de eeu*, p. 53.

Die lourierboom (*Laurus nobilis*) is inheems aan Klein-Asië. Die ou Grieke het reeds lourierblare in hulle kos gebruik en die waarde daarvan as smaakmiddel en afweerder van alles wat boos is en die siel en liggaam kan skaad, bevestig deur hulle helde met 'n kroon van lourierblare te vereer.³⁰² Die Hollanders se liefde vir diJ blare in hulle kos spreek uit die feit dat Jan van Riebeeck sorg gedra het dat daar vroeg lourierbome in die Kompanjie se tuin geplant is en verskeie besoekers aan die Kaap het daarvan melding gemaak. Abraham van Riebeeck wat die Kaap in 1676 besoek het, het op 18 November van daardie jaar geskryf: "De laurierbomen wassen hier seer hoog, tot 3 mans hoogte toe...."³⁰³ Die blare is in seekos, vleisdisse, soep, gepekeld vleis, melkgeregte en atjar gebruik. In hoofstuk 4.3 is by die bespreking van sop gewys op die gebruik van lourierblare in 'n *bouquet garni* wat na die Hugenate se koms na die Kaap deel van die Kaapse koskultuur geword het. Lourierblare het (soos die *bouquet garni*) na die Tweede Britse Besetting van die Kaap in 'n groot mate - saam met die verlies daarvan in hulle tuine - uit die Afrikaners se kookkuns verdwyn. Kokke het in plaas daarvan teruggeval op *De verstandige kock* se suurlemoen- en lemoenblare en skil as geursel vir enkele resepte soos diJ vir bobotie en sosaties. Slawe-invloed kon aan die begin van die negentiende eeu bygedra het tot die gebruik van suurlemoenblare, want volgens Morris en Mackley is die lemmetjieboom (*Citrus hystrix*) se blare en skil in Thailand en 'n mindere mate in Indonesië aangewend in sop, vis-, kerrie- en hoendergeregte,³⁰⁴ met ander woorde waar lourierblare in Europa gebruik sou word. Daar moet egter in gedagte gehou word dat die gebruik van lemoen- of suurlemoenblare en -skil nie net in die Hollandse koskultuur gewild was nie, maar ook in ander Europese koskulture soos blyk uit die resepte in Anne Willan se *Great cooks and their recipes*. Die groter beskikbaarheid van lemoen- en suurlemoenblare het moontlik baie met die gebruik daarvan in plaas van lourierblare te make gehad. Soos ander speserye wat uit die kookkuns verdwyn het, het lourierblare eers sedert die laaste kwart van die twintigste eeu weer dikwels in Afrikanerkokke se resepte begin verskyn.

Mosterd (*Brassica alba*, *B. juncea*, *B. nigra*) se gebruik in Europa is baie oud. Dit lyk asof dit aanvanklik om die medisinale waarde daarvan gebruik is. Hippokrates, die vader van moderne medisyne, het mosterd vir in- en uitwendige gebruik aanbeveel. Volgens oorlewering het Darius III vir Alexander die Grote 'n sak sesamsaad gestuur as aanduiding

³⁰² Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 57.

³⁰³ Abraham van Riebeeck, Aenteekeningen rakende Cabo de Boa Esperança, in D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 39.

³⁰⁴ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 42.

oor hoeveel soldate hy beskik, waarop Alexander 'n sak mosterdsaad teruggestuur het om te toon dat sy leer nie net talryk nie, maar ook sterk is.³⁰⁵ In een van sy gelykenisse vergelyk Jesus geloof met 'n mosterdsaadjie, wat daarop dui dat almal in sy gehoor die plant geken het.³⁰⁶

Witmosterd (*B. alba*) en swartmosterd (*B. nigra*) is inheems in Europa, maar bruinmosterd (*B. juncea*) kom uit Asië.³⁰⁷ Die Romeine het mosterd vir vis- en vleisgeregte gebruik. Dat dit die wit inheemse mosterd was, blyk uit Columella se woorde dat mosterd nie net 'n goeie sous maak nie, maar dat dit pragtig is om na te kyk omdat dit so buitengewoon wit is wanneer dit reg berei is.³⁰⁸

Mosterd is aan die Kaap soos in Holland in souse, piekels, groente-, vis- en vleisdise gebruik of as pasta saam met koue vleis bedien. Volgens Van Riebeeck se gebruik van mosterd- in plaas van peperpotjies aan tafel (kyk onder hoofstuk 2.1.7) en Thunberg se getuigenis dat mosterd in 1770 met sowel vis as vleis op die Hollandse bote bedien is (kyk onder hoofstukke 4.4 en 5.13), was dit as pasta wat mosterd by die Hollanders die gewildste was. Ou Kaapse reseptemanuskripte getuig dat huisvroue se pastaresep met diJ van Palladius (4 n.C.) ooreengestem het.³⁰⁹ Palladius het fyngemaakte mosterdsaad met heuning, bietjie olyfolie en sterk asyn gemeng om 'n skerp, soet mosterd te maak. By gebrek aan heuning, is suiker of appelkooskonfyt aan die Kaap gebruik. Daar is kokke wat tans nog hulle mosterd vir die tafel so voorberei. Mosterd was ook deel van die Kaapse huisapteek. In voetbaddens en pleisters vir pyne in die lyf was mosterd tot aan die begin van die twintigste eeu gewild.³¹⁰ In hoofstuk 2.1.3 is gewys op Van Riebeeck se aanplantings van Kaapse mosterd en die verwysing daarna in resepte tot in die twintigste eeu.

Naeltjies (*Eugenia caryophyllus*) is inheems in die Spesery-eilande (vgl. voetnoot 351, p. 320). Dit was die gebruik om een van die bome by die geboorte van 'n kind te plant. As die boom later goed gedra het, is geglo dat die kind voorspoedig sou wees.³¹¹ DiJ gebruik het waarskynlik ontstaan nadat die Europeërs toegetree het tot die Oosterse speseryhandel en

³⁰⁵ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 26

³⁰⁶ *Die Bybel*, Mattheus 13: 31-32.

³⁰⁷ Alan Davidson *The Oxford companion to food*, p. 524.

³⁰⁸ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 49. Volgens *The encyclopaedia Britannica* 6, p. 84 het Columella teen die middel van die eerste eeu n.C. geleef. Hy het oor landbousake geskryf.

³⁰⁹ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 49 voetnoot no. 2.

³¹⁰ D.J.H., *Oranje kook-, koek- en resepten-boek*, p. 102.

³¹¹ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 50.

hulle gewedywer het om die monopolie in die handel met naeltjies te verkry, want in hoofstuk 9 sal gewys word op die gebrek aan naeltjies in die eilandbewoners se kookkuns.

Ten spyte van die VOC se pogings om die spesery tot een eiland te beperk om die prys hoog te hou, is saad aan die begin van die agtiende eeu uitgesmokkel, en die bome het spoedig op verskeie Indonesiese eilande, Sri Lanka en Madagaskar gegroei asook op die eilande Zanzibar en Pemba aan die ooskus van Afrika wat tans die grootste produsente van naeltjies is. Die blomknoppe van die bome wat tot twaalf meter hoog word, word handgepluk voordat dit oopgaan en word stadig in die son gedroog.³¹² 'n Gedroogde naeltjie lyk soos 'n klein spykertjie; vandaar die Hollandse benaming, *nageltje*. Die spesery met sy sterk warm aroma is in vleis-, maar ook in soet geregte gebruik. In hoofstukke 4.4 en 5.3 is getoon dat naeltjies deel was van sowel die viskerriere seep in Thomas van der Noot se boek (ca. 1510) as *De verstandige kock* (1668) se vleiskerrie (*leckere pot-pastey*) wat in die sewentiende eeu deel van die Kaapse koskultuur geword het. Mentzel is in hoofstuk 5.8 aangehaal oor sy vertelling dat die Kaapse potbraad met fyn naeltjies gegeur was. Dit toon die gewildheid van die spesery in die agtiende eeu. Dit is steeds een van die belangrike speserye in die Afrikaner se kookkuns. Boerewors sonder naeltjies is vandag ondenkbaar. Kokke is bedag daarop om nie te veel van die spesery in 'n dis te gebruik nie, want dan gee dit 'n onaangename bitter smaak aan die gereg.

Die medisinale waarde van naeltjies was reeds drie eeue v.C. aan die Chinese bekend.³¹³ In Afrikanerhuise van weleer is naeltjies op brandewyn gebruik vir maagkwale en 'n naeltjie vasgebyt op 'n seer tand, het werklik gehelp.³¹⁴ Tandartse gebruik nog naeltjie-olie om die tandvleis te verdoof. Sebrell wys daarop dat naeltjies *eugenol*, 'n bederfweerder bevat en ook daarom, en nie net om die geur daarvan nie, gewild was in die dae voordat yskaste bestaan het.³¹⁵ Die vate wat met naeltjies uitgerook is voordat pekervleis gemaak is (kyk onder hoofstuk 5.13), toon dat die mense in die sewentiende eeu van hierdie eienskap van naeltjies kennis gedra het.

Jane O'Hara-May meld dat naeltjies baie duur en skaars in Engeland was. In 1265 was die prys 156 pennies per pond. Volgens *The Northumberland household book* was die prys in die sewentiende eeu 96 pennies per pond. In 1623 toe die naeltjies volgens Gerard Malynes

³¹² Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 50.

³¹³ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 50.

³¹⁴ SAUK (samesteller waarskynlik die omroeper AndrJ Brink), *Oupa en ouma se boerate*, pp. 121, 126.

³¹⁵ William H. Sebrell *et al*, *Food and nutrition*, p. 57.

in die Ooste teen 9 pennies per pond verkoop is, was die prys in Engeland 60 pennies.³¹⁶

Neut en foelie is inheems aan die Molukke en kom albei van die vrug van die boom *Myristica fragrans*. Wanneer die appelkoosgrootte vrug van diJ boom ryp word en oopbars, vertoon dit 'n helder oranje-rooi kantagtige vlies wat die bruin saad omhul. Die vlies word afgehaal, gedroog en wat lyk soos fyn blaartjies word as foelie verkoop. Wanneer die saad droog is, word die dop verwyder om die neut uit te haal.³¹⁷ DiJ is heel verkoop sodat die huisvrou dit self vars kon rasper wanneer neutmuskaat benodig is. Neut(muskaat) word hedendaags ook in poeiervorm verkoop.

Beide speserye het 'n warm, soet aroma met diJ van die neut effe soeter. Soos blyk uit die voorafgaande hoofstukke was foelie baie gewild in die Hollandse kookkuns van die sewentiende eeu en ou Kaapse hoenderpastei-, vis- en melkresepte het gewoonlik foelie bevat. Omdat foelie sedert die middel van die twintigste eeu moeilik bekombaar is, word dit deur neut in resepte vervang. Die Hollandse voorkeur vir neut is reeds onder die bereiding van vleis bespreek. Uit die groenteresepte wat hierbo bespreek is, was neut met die uitsondering van kaneel in Van Riebeeck se tyd vir die geur van groente verkies. DiJ speserye het deel van die Afrikaner se kookkuns in soep, vleis-, vis-, groente- en melkgeregte gebly. Moontlik het die gewidheid van neut gespruit uit die geloof dat dit medisinale waarde het. Hess wys op John Gerard (1597) se uitspraak dat neut goed is vir sproete, die maag en lewer versterk, 'n lakseermiddel is, swelling van die milt verminder, winde breek, vir verkoue help en "[n]utmegs cause a sweet breath, and mend those that stinke, if they be much chewed and holden in the mouth".³¹⁸

Volgens Morris en Mackley is neut in die agtiende eeu in Engeland teen 85 tot 90 sjielings per pond (450 g) verkoop.³¹⁹ Die prys klink baie hoog in vergelyking met die pryse wat volgens Jane O'Hara-May in die sewentiende eeu in Engeland opgeteken is. Die *Rate book* het in 1604 die prys van neut as 40 pennies per pond getoon. Malynes het die prys in 1623 as 36 pennies per pond, sonder inkomstebelasting, opgeteken. Volgens hom was die prys van foelie in dieselfde tyd 72 pennies per pond.³²⁰ Teen 1782 was die prys van sowel neut

³¹⁶ Jane O'Hara-May, *The Elizabethan dyetary of health*, p. 269.

³¹⁷ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 60.

³¹⁸ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, p. 398.

³¹⁹ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 60.

³²⁰ Jane O'Hara-May, *The Elizabethan dyetary of health*, p. 272.

as foelie 72 stuiwers per pond aan die Kaap.³²¹

Peper (*Piper nigrum*) kom van 'n meerjarige klimopplant wat inheems in die Malabarkus van Indië is. Swartpeper word verkry as die groen peperbessies gedroog word. Witpeper word verkry deur die ryp rooi en oranje bessies vir 'n week in lopende water te week om die doppe sag te maak sodat dit maklik verwyder kan word.³²²

Daar is by die inleiding op die hoë prys van peper in die Romeinse tyd gewys. In die Hollandse kookkultuur was peper net so onmisbaar soos in diJ van die Romeine. Anders as die antieke Romeine het die Hollanders in die sewentiende eeu nie meer peper as spesery in die bereiding van soet kosse gebruik nie. Dit is nie duidelik of die Romeinse gebruik om aarbeie met peper te eet, aan die Kaap gevolg is nie, maar volgens Mentzel is vars vrugte soos spanspek aan die Kaap met peper en sout geëet.³²³ DiJ ou Romeinse manier om aarbeie met peper te bedien wat laat in die twintigste eeu weer mode geword het, illustreer hoe die modewiel in kos net soos in die geval van klere steeds aan die draai is.

Thunberg het vertel dat die mense in die binneland *staartpeper* gebruik het. Dié naam is blykbaar gebruik omdat dit as 'n seksstimulant beskou is. Wat Thunberg as *Piper capense* geklassifiseer het, is blykbaar wat Van Wyk en Gericke tans *Lepidium capense* (peperbossie) noem.³²⁴

Gedurende die Middeleeue is peper nog as 'n kosbare betaalmiddel en bruidskat beskou. O'Hara-May wys daarop dat toe peper in 1512 vir 10 pennies per pond in Engeland verkoop is, 'n heel geslagte vark teen 42 pennies gekoop kon word. Die prys van sout word in dieselfde bron as 2½ pennies vir twee en 'n half liter gegee. Sy noem dat peper gebruik is vir indigestie, koliek, verkoue, koors en edeem.³²⁵ Op aandrang van Simon van der Stel het die Politieke Raad bepaal dat die Kompanjie se slawe maandeliks 'n ¼ pond (bykans 125 g) peper sou kry.³²⁶ Van der Stel het waarskynlik die medisinale waarde van peper in gedagte gehad.

Saffraan (*Crocus sativus*) is aan die Kaap deur borrie (*Curcuma domestica*) vervang.

³²¹ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1782*, II, p. 78. 'n Stuiwer het ongeveer dieselfde waarde as 'n Britse pennie gehad.

³²² Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, pp. 66-67.

³²³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 191.

³²⁴ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770-1779*, I, p. 170; Ben-Erik van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, p. 72.

³²⁵ Jane O'Hara-May, *The Elizabethan dyetary of health*, pp. 263-264.

³²⁶ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad* II, p. 324.

Saffraan word vandag in verskeie Europese en Midde-Oosterse lande gekweek, maar die Romeine het waarskynlik hulle saffraan van Persië gekry. Die Romeine het dit vir geur en kleur in kos gebruik, maar omdat dit so duur was, het hulle ook die goedkoper bastersaffraan (saffloer, *Carthamus tinctorius*) gebruik.³²⁷ Saffraan was altyd duurder as peper, maar as gevolg van die hoë prys was dit nooit so sterk in aanvraag soos peper nie. Volgens Elizabeth David toon die Gravin van Leicester se dertiende-eeuse kasboek, dat sy in Engeland 14 sjielings vir een pond saffraan, teenoor ongeveer 2½ sjielings vir peper betaal het.³²⁸

Saffraan is 'n arbeidsintensiewe produk, want slegs die stempels van die blomme word gebruik. Die drie stempels in elke blom word met die hand uitgepluk om gedroog te word. Meer as 'n kwartmiljoen krokusblomme is nodig om vyfhonderd gram saffraan te produseer. Omdat ander middels dikwels by gepoeierde saffraan gevoeg is, het kokke die oranjerooi veseltjies gekoop en dit self verpoeier. Saffraan moet spaarsaam gebruik word anders gee dit 'n medisyne- in plaas van 'n delikate smaak, aan 'n gereg. Onervare kokke is geneig om te veel saffraan by kos te voeg omdat die kleur en geur nie dadelik ontwikkel nie.³²⁹

Vanweë die prys van saffraan het arm mense in Europa borrie uit die Ooste begin gebruik. Anne Willan wys daarop dat borrieverkope in die veertiende eeu die aanvraag na saffraan so drasties verminder het dat die prys van saffraan aansienlik verlaag is. Een pond (450 g) saffraan het toe maar dieselfde as 'n perd gekos, terwyl die prys vir dieselfde gewig neut, nog sewe vet osse was.³³⁰

Borrie was inheems in suide van Asië en het eienskappe soortgelyk aan diJ van saffraan. Die plant wat ongeveer 90 cm hoog groei se wortelstok word gedroog en in poeiervorm verkoop.³³¹ Dit het 'n peperagtige smaak met 'n effe bitter nasmaak en moet derhalwe ook spaarsaam gebruik word. Wanneer borrie aan die Kaap geplant is, is onseker, maar Sanderson se kerriemengsel (kyk onder hoofstuk 9.1.5.1) wat gedroogde borrie vereis en die feit dat dit nog in die eerste kwart van die negentiende eeu in huistuine aangetref is, is

³²⁷ Webster's international dictionary; Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 51 XI no. 1, 147 V no. 2.

³²⁸ Elizabeth David, *Spices, salt and aromatics in the English kitchen*, p. 48.

³²⁹ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 44.

³³⁰ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 9.

³³¹ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 46.

bewys dat dit aan die Kaap gekweek is.³³² Dit wil egter voorkom asof Kaapse kokke saffraan bo borrie verkies het, want saffraan kom naas peper die meeste in vroeë boedelinventarisse voor. Johanna Maria van Riebeeck het in 1710 saffraan genoem as een van die kruie wat sy aan die Kaap gedroog het om op see te gebruik tydens hulle reis na Holland. Dit is die enigste verwysing dat saffraan moontlik aan die Kaap gekweek is.³³³ Die feit dat dit aan die Kaap gekweek is, verklaar miskien waarom saffraan so dikwels in inventarisse van daardie tyd voorkom.

Christiaan Persoon het in sy lewensverhaal vertel dat hy altyd kruideniersware vir sy skoonouers moes aankoop as daar 'n geleentheid was waarmee hy dit na hulle plaas kon stuur. Saffraan en peper het die meeste op diJ aankooplysie verskyn. Op 22 April 1771 skryf sy skoonpa dat hy vir hom met die wa wat dorp toe gaan die volgende moes aanstuur: "Een half pond specerije twee Steene seep en Een blekkie Safferaan".³³⁴ Die "specerije" was volgens Persoon peper, maar dit is die spelling van saffraan wat weens die ooreenkoms met die Arabiese woord *za'far-n* interessant is. Die persoon wat die briefie geskryf het, kon wel nie goed spel nie, maar diJ spelling duik meermale in die vroeë Kaapse reseptemanuskripte op en dit is moontlik dat die woord so uitgespreek is. Johanna van Riebeeck het dieselfde spelling gebruik toe sy vertel het (kyk hierbo) hoe saffraan gedroog moes word. Min Afrikanerkokke weet vandag nog hoe om saffraan korrek te gebruik. Borrie is steeds vir kleur en geur onontbeerlik by die bereiding van Boerekosgeregte soos geelrys, atjar, bobotie en ander kerriegeregte. Dit blyk uit dokter Haszner se manuskrip dat borrie in die agtiende eeu vir seerkeel en 'n verstopte neus aan die Kaap gebruik is.³³⁵

Sesam (*Sesamum indicum*) se oorsprong is onbekend. Kenners meen dat dit inheems in Afrika of Indië was. Dit word *sesemt* genoem in die *Ebers Papyrus* wat uit ongeveer 1 500 v.C. dateer. Hoewel die Chinese dit volgens hulle skrifte al vyfduisend jaar in kos gebruik, beskou hulle dit as 'n uitheemse plant. Die Romeine het daarmee gekook en in die Midde-Ooste word die saad vandag in 'n pasta, *tahini*, verwerk wat in doopsouse gebruik word.³³⁶ Sesam is ook in die antieke Arabiese kookkuns gebruik, maar omdat dit nie deel was van die koskultuur van die Europeërs wat hulle in die sewentiende eeu aan die Kaap gevestig het nie, het dit ook nie deel van die Kaapse koskultuur geword nie. Dat sesamolie wat 'n

³³² William J. Burchell, *Travels in the interior of Southern Africa* 1, p. 68.

³³³ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 132.

³³⁴ KA, BP45(3) J.L.M. Franken, *Uit die lewe van 'n beroemde Afrikaner, Christiaan Hendrik Persoon*, p. 8.

³³⁵ NABIK, , MSB 240 1(1), J.F. Haszner, *Mediese handboek* (1793), omgewerk deur L.C. van Oordt.

³³⁶ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 73.

heerlike geur aan kos gee, nie deel van Boerekos geword het nie, terwyl dit maklik uit die Ooste bekom kon word, bewys hoe min invloed die Oosterse koskulture op die Kaapse Europees-georiënteerde kookkultuur gehad het.

Wonderpeper (*Pimenta dioica*) word ook genoem piment of Jamaikapeper. Die spesery is inheems in die Wes-indiese Eilande, Sentraal- en Suid-Amerika en is deur die Majas gebruik lank voor die Spanjaarde Amerika bereik het. Die verwarrende naam *pimento* (peper) het ontstaan omdat die Spanjaarde aanvanklik gemeen het dat die spesery peper is. Die spesery se Engelse naam *allspice* is baie beskrywend, want die aroma het ondertone van neut, kaneel, naeltjies en peper.³³⁷ Dit word daarom dikwels verwar met gemengde speserye wat letterlik sê wat dit is.

Wonderpeper was in die sewentiende en agtiende eeu deel van die Kaapse koskultuur. Die spesery was aan die Romeine onbekend, maar die Hollanders het dit geken soos blyk uit die Middeleeuse viskerriere resep wat in hoofstuk 4.4 onder die bereiding van vis bespreek is. Hoewel dit nie in *De verstandige kock* (1668) genoem is nie, toon reseptemanuskripte dat dit aan die Kaap by die bereiding van gepekeld vleis asook in vis- en vleisgeregte, atjars en soetgebak gebruik is. Daar is moderne Afrikaanse kosskrywers wat verkeerdelik beweer dat die slawe selfs die kuns om met diJ Amerikaanse spesery te kook, van die Ooste af gebring het. Meer word hieroor in hoofstuk 9 gesê.

Vanilla kom van die peule van die tropiese rankorgidee *Vanilla fragrans* wat inheems aan Mexiko is. Die blomme wat net een dag oop is, word bestuif deur die inheemse melipona-bye en kolibri's. Buite Mexiko - soos in Madagaskar en elders waar die plant gekweek word - moet die blomme kunsmatig bestuif word. Die peule word geoes wanneer dit 13-20 cm en geel van kleur is. Die droogtydperk duur etlike weke. Die naam vanilla is afgelei van die Spaans *vainilla* wat klein peultjie beteken. DiJ peultjie is deur die Spanjaarde by die Asteke gekry en deur Europa versprei.³³⁸

Vanilla is vandag onontbeerlik in Afrikanerhuishoudings by die bereiding van soet geregte, maar omdat die meeste verbruikers net die vloeistof ken (wat ook sinteties berei word) en nie die peule nie, word dit eintlik deur die meeste mense nie as 'n spesery beskou nie. Elizabeth David bevraagteken die algemene opvatting - ook deur Morris en Mackley gehuldig - dat die Asteke vanilla gebruik het om hulle kakaodrank te geur. Sy meen tereg

³³⁷ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 64.

³³⁸ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 76.

dat as dit die geval was, die Spanjaarde dit saam met kakao na Spanje sou geneem het. Kaneel is tot in die agtiende eeu gebruik om kakaogeregte te geur en toe na vanilla oorgegaan is, is die twee geurmiddels aanvanklik saam gebruik.³³⁹

Vanilla het eers aan die einde van die negentiende eeu aan die Kaap bekend geword en Kaapse kokke moes hulle sedert Van Riebeeck se tyd vir geur in gebak van speserye, lemoenbloeisewater, suurlemoenskil, nartjieskil en rooswater bedien. Engela van der Spuy (ca. 1850) het vir h<<r gebak op die volgende geurmiddels staatgemaak: anys, foelie, kaneel, naeltjies, kardemom, nartjieskil, gemmer, brandewyn, soetwyn en rooswater. Soms is soveel as 1 koppie rooswater op 5 lb meel gebruik. In die gedeelte van die manuskrip wat deur haar dogter Lettie Brink (ca. 1870) geskryf is, kom suurlemoenessens wat blykbaar toe reeds op die mark was, 'n enkele keer voor. Dit moes 'n baie flou produk gewees het of sy het nie geweet hoe om dit te gebruik nie, want sy het nie minder as 50 druppels vir makrolle van 3 pond suiker, 3 pond amandels en 50 bitteramandels voorgeskryf nie.

Erkenning van ontvangs van twee pond lemoenolie uit Ceylon is deur Leibbrandt in 'n brief van 1703 opgeteken.³⁴⁰ Die essens is moontlik vir medisyne of seep aangewend. Dit is verbasend dat lemoenessens eers laat in die negentiende eeu op die Kaapse kosmark verskyn het. Volgens Lichtenstein het 'n Deen, ene Nielsen, wat hy en sy geselskap in 1803 in die binneland raakgeloop het, olie van die skil en bloeisels van sy 244 lemoenbome geëkstraheer. Die olie was makliker as die lemoene om na die Kaap te vervoer en Nielsen het 'n goeie afset by aptekers in die Kaap gehad. Nielsen het in daardie stadium reeds begin om peperment-, anys- en vinkelolie te ekstraheer.³⁴¹

Op 2 Februarie 1658 was rose deel van die lys plantjies wat Van Riebeeck van die Here XVII gevra het.³⁴² Dat Van Riebeeck rose nie net ingevoer het vir die versiering van tafels en slaai nie, blyk uit 'n plakkaat van 1740 waarin mense wat rooswater vir uitvoer na Batavia kon lewer, gevra is om met die sekretaris van Stellenbosch in verbinding te tree.³⁴³ In Maart 1781 is honderd bottels rooswater na Batavia uitgevoer. Inskrywings soos "2 ankers ingesouten roosen" onder 'n lys goedere vir Batavia kom meermale voor.³⁴⁴ Rooswater se oorsprong was waarskynlik by die Perse wat ook *attar* (roosolie) berei het.

³³⁹ Elizabeth David, *Spices, salt and aromatica in the English kitchen*, p. 55.

³⁴⁰ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1696-1708*, p. 227.

³⁴¹ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, p. 68.

³⁴² H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 17.

³⁴³ M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek II*, p. 226.

³⁴⁴ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1779*, pp. 373-374.

Hess wys daarop dat die roos wat gebruik is, vermoedelik *Rosa gallica*, variëteit *damascena*, van Sirië was. Dit was 'n semi-dubbel welriekende pienk of ligrooi roos.³⁴⁵ In die Kaapse reseptemanuskrip MSB 837 1(1) in NABIK word die damaskusroos ook vir rooswater voorgeskryf.³⁴⁶ Soos blyk in Maxime Rodinson *et al se Medieval Arab cookery* was rooswater in die Persiese en Arabiese kookkulture 'n belangrike geurmiddel vir sowel soet as sout geregte. Dit was nog die geval in die Hollandse en Kaapse kookkuns van die sewentiende en agtiende eeu soos blyk uit die resepte wat in hoofstukke 4 tot 8 bespreek word, maar rooswater het nie in Boerekos oorleef nie, want 'n nuwe geslag geurmiddels soos vanilla en lemoenessens het die plek daarvan ingeneem.

Die gewildheid van saffraan en borrie was nie net vanweë die smaak daarvan nie, maar ook omdat dit vaal voedsel kleurvol gemaak het. In 1782 is in die Amsterdamse *Pryscourant* 'n prys vir 'n ander voedselkleursel, *couchenille* (cochenille), genoteer.³⁴⁷ Wessels wys op die verskillende sienings wat uit navorsing van turksvy spruit. A.C. Macdonald (1891) was van mening dat die doringlose tipe *Opuntia ficus-indica* waarvan die oorsprong in Mexiko en dele van Suid- en Noord-Amerika is, in 1750 as 'n veevoer ingevoer is. Groot aanplantings is volgens hom tydens die droogte van 1859 gedoen, maar segregasie van genetiese eienskappe het voorgekom en doringbladoorte wat nie deur die diere gevreet kon word nie, het ontstaan en so onbeheers versprei dat dit teen 1890 'n ernstige plaag was. D.P. Annecke en V.C. Moran is van mening dat dit die doringbladtipe turksvy was wat in 1750 ingevoer is en dat die doringlose turksvy lank daarna as gasheerplant vir cochenille-insekte van Madeira af ingevoer is. DiJ insekte is gebruik vir karmynsuurproduksie.³⁴⁸ Of karmynsuur van die Kaap af uitgevoer is, is nie duidelik nie. Hoewel La Varenne die kleurstof in 1651 in sommige van sy resepte gebruik het,³⁴⁹ en die Hugenate daarvan kennis moes gedra het, is geen resepte waarin diJ pienk kleursel gebruik is in die Kaapse reseptemanuskripte gevind nie. Percival het egter in 1795 geskryf: "...the prickly pear which feeds the cochineal is in abundance".³⁵⁰

³⁴⁵ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, p. 278.

³⁴⁶ NABIK, Leipoldt-resepteverameling.

³⁴⁷ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1782*, II, p. 69.

³⁴⁸ Andries Bernardus Wessels, *Morfogenese en potensiaal van die turksvyvrug*, pp. 2-6.

³⁴⁹ François la Varenne, *Le Cuisinier fran Vois*, p. 409.

³⁵⁰ Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, p. 147.

As 'n mens die speserye groepeer volgens die gebiede waarvandaan dit oorspronklik gekom het, lyk die groepering so:

Europa en die Midde-Ooste	Indië	Spesery-eilande ³⁵¹ (Molukke)	Birma	Sri Lanka	Amerika
Saffraan	Peper (Malabar)	Naeltjies	Kassia	Kaneel	Wonderpeper
Mosterd	Sesam, mosterd	Neut, foelie			Vanilla
Lourierblare	Kardamom				
Komyn	Gemmer (ook in China)				
Koljander	Borrie (ook in Suid-China)	Borrie			
Karwy					
Anys					

Van die sowat 70 soorte kruie wat die Romeine gebruik het, is diJ wat deur die Hollanders gebruik is, in die sewentiende eeu ook aan die Kaap geplant. Die aanplantings is nie altyd soos als, anys en vinkel in *Daghregister* aangeteken nie, maar is soms in 'n brief aan die Here XVII vermeld. In hoofstuk 2.1.3 is Van Riebeeck aangehaal oor die volgende kruie wat hy benewens uie, preie, grasuie en lourierbome in die eerste twee jaar na sy aankoms aan die Kaap laat plant het: als (*Artemisia absinthium*), bonekruid (*Satureia*), kappersaad (*Capparis rupestris*), kattekruid (*Valeriana officinalis*), komkommerkruid (*Borago officinalis*), origanum (*Origanum vulgare*), pietersielie (*Petroselinum*), roosmaryn (*Rosmarinus officinalis*), salie (*Salvia officinalis*) en vinkel (*Foeniculum vulgare*). Peperwortel/ramenas/mierikswortel (*Armoracia rusticana*), is eers na die tweede jaar deur

³⁵¹*The encyclopaedia Britannica* 15, p. 682 beskryf die Spesery-eilande as 'n groep klein eilandjies wat oos van Celebes, die grootste van die oostelike eilande van die huidige Indonesië lê. Dit sluit in: die Molukke self, ook bekend as die Ternate-groep, waarvan Halmahera die grootste eiland was met Ternate as hoofstad; ander groepe is later bygereken soos die Bachian- of Obi-groepe; die Amboina-groep met Ceram (Serang) en Buru as die grootste eilande; die Banda-eilande waar neutmuskaat en foelie se oorspang was; die Suidoos-eilande soos Latat en Babar; die Kei-eilande en die Aroe-eilande. Sommige eilande soos die Banda-groep, is slegs stippeltjies op die landkaart.

Van Riebeeck aangeplant.³⁵² Mentzel (1733-1741) het ook na die gebruik van die volgende kruie aan die Kaap verwys:³⁵³ dille (*Anethum graveolens*), dragon/tarragon (*Atemisia dracunculus*), kruisement (*Mentha*), knoffel (*Allium sativum*), marjoram (*Origanum marjorana*), seldery (*Apium graveolens*) en tiemie (*Thymus vulgaris*).

Als(em) is as medisyne gebruik en ook by witwyn gevoeg om as aptytwekker te bedien. Dit word in hoofstuk 8 bespreek. Pimpernel wat deur Van Riebeeck aangeplant is en veronika wat deur Mentzel genoem is, word vandag nie meer as kruie aangewend nie. Abraham van Riebeeck het in 1676 vertel van die groot lourierbome en roosmarynstruik, terwyl Kolbe melding gemaak het van die jeneverbome.³⁵⁴ Johanna Maria van Riebeeck het ook inligting oor kruie verskaf toe sy in 1710 vertel het hoe sy pietersielie, bonekruid, roosmaryn, suurlemoengras, vinkel, wynruit, groen gemmer, rissies, lemmetjieblare en saffraan aan die Kaap gedroog het vir haar en haar gesin se reis na Holland.³⁵⁵ Gedroogde tiemie, marjoram, origanum (deur Van Riebeeck growwe marjoram genoem) en dragonasyn is in die agtiende eeu na Batavia uitgevoer,³⁵⁶ maar na die Tweede Britse Besetting van die Kaap het feitlik net pietersielie, kruisement, seldery en tiemie van die genoemde lys kruie oorleef. Kruie soos dragon (tarragon), marjoram, komkommerkruid, ensovoorts, het in die laaste kwart van die twintigste eeu weens die ontwikkeling van 'n "internasionale" kookkuns 'n terugkeer tot Boerekos gemaak, maar bonekruid is nou nog - vars of gedroog - feitlik onverkrygbaar.

Basielkruid, ook genoem koningskruid (*Ocimum*) wat deesdae besig is om deel van die Afrikanerkoskultuur te word, kom in geneen van die oudste reseptemanuskripte voor nie. Leipoldt kla egter in een van sy boeke oor die verdwyning van kruie uit die kookkultuur van die twintigste eeu en noem dat sommige kruieplantjies soos bonekruid, basielkruid, tarragon, en peperwortel nie eens by kwekerye te kry is nie.³⁵⁷ Dit toon dat die kruie tog in sommige huistuine oorleef het, al was dit dan nie in openbare eetplekke en gedrukte resepteboeke die geval nie.

Hoewel die Hollanders - wat die verversingspos aan die Kaap gestig het - en nie die

³⁵² *Daghregister* II, 7 Julie 1652.

³⁵³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 193, 199.

³⁵⁴ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 39; Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 311-325.

³⁵⁵ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, pp. 130, 131, 132.

³⁵⁶ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1799*, p. 371; 1781, pp. 397, 409-411.

³⁵⁷ C. Louis Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 37.

Hugenote nie, die kuns om met kruie en speserye te kook na die Kaap gebring het, het die Franse tog in die gebruik van kruie 'n bydrae gemaak. Hulle het La Varenne se begrip van 'n *bouquet garni* ('n bossie soetkruie) om vleis, vis, sop en souse te geur aan die Kaap gevestig. Dit is onder sop in hoofstuk 4.3 bespreek. Die kuns om met basielkruid te kook is moontlik ook deur hulle na die Kaap gebring. *De verstandige kock* (1668) het 'n enkele keer verwys na "edel vleesch kruyt"³⁵⁸ wat waarskynlik basielkruid was, maar baie van die resepte in diJ boekie is Frans van oorsprong en dit is dus onseker of die Hollanders in daardie stadium basielkruid algemeen gebruik het. Ayto wys op Beeton se uitspraak in 1861 dat die Engelse nie basiel gebruik nie, maar dat dit die gunsteling kruid van Franse kokke was. Volgens Ayto, was die kruid vir die Grieke die koning van kruie. Die Griekse naam *basili* is dan ook afgelei van *basileus* wat koning beteken. Die Grieke het egter die kruid veral in salwe gebruik en dit was die Italianers en Franse wat dit in kos tot sy reg laat kom het.³⁵⁹ In die lig van Beeton se woorde, sou 'n mens dus kan aanvaar dat as die kruid nie v\l\l r hulle koms aan die Kaap geplant is nie, die Hugenote dit moes gekweek het. Leipoldt se klagte dat hy sekere kruie, waaronder basiel, nie meer by die kwekerye kon kry nie, bevestig dat die kruid wel in die Kaapse kookkuns gebruik is.

Tot die Tweede Britse Besetting van die Kaap is speserye soos kruie kwistig in die Kaapse kookkuns gebruik. Dit blyk uit 'n brief van 3 Maart 1781 van goewerneur Van Plettenberg aan die Here XVII. Daarin het hy genoem dat die volgende speserye van Batavia aangevra is: 240 lb neutmuskaat, 160 lb heel naeltjies, 154 lb foelie, 2 bale kaneel en 2 000 lb peper.³⁶⁰

Soos die Hollanders het die Hugenote ook met die kennis om met speserye te kook na die Kaap gekom. Die mode om minder speserye te gebruik, het waarskynlik teen 1570 by die Italianers ontstaan nadat hulle die monopolie in die speseryhandel verloor het. Hulle is in hierdie afskaling in die daaropvolgende eeu deur hulle leerlinge, die Franse, gevolg. Dit was veral onder laasgenoemde se invloed dat die gebruik van speserye ook in Holland teen die tweede helfte van die agtiende eeu begin verminder het. Hoewel in La Varenne se boeke (1651, 1653) begin is met 'n verminderde gebruik van speserye soos muskus en ambergrys, is die mindere gebruik van speserye eers teen die middel van die agtiende eeu - toe die Kaapse kookkultuur reeds sy beslag gekry het - in die Franse kookkuns voltrek. Die

³⁵⁸ Anoniem, *De verstandige kock* (ongepagineer) se verwysing kom voor in die resep : *Om hoenderen en duyfkens met speck te stoven.*

³⁵⁹ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 20.

³⁶⁰ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1781*, p. 397.

Hugenote se gebruik van speserye sou dus nie veel van diJ van die Hollanders aan die Kaap verskil het nie. Die mindere gebruik van speserye in Holland teen die einde van die agtiende eeu, het ewe-eens nie die kookkultuur aan die Kaap beïnvloed nie, omdat diJ reeds teen die eerste kwart van daardie eeu gevestig was.

Rodinson wys daarop dat dit wêreldwyd 'n sosiale verskynsel is dat waar 'n hiërargie van prestige betrokke is, daar 'n neiging is om al die gebruike van die dominante kultuur na te boots, selfs al is dit nie noodwendig beter nie.³⁶¹ Met die Tweede Britse Besetting van die Kaap in 1806 het die Britse kookkultuur die oorheersende kultuur daar geword. Dit het gelei tot die verlies van die belangrike plek wat blaarslaai in die Kaapse koskultuur gehad het en daarmee die verlies van slaaisous wat met olie en asyn berei is, die verdwyning van groentesoorte soos vinkelbolle, peperwortel, artisjokke, en gaar vrugte saam met groente op die eettafel, maar die grootste invloed was 'n verskraling in die gebruik van sowel kruie as speserye by die bereiding van groente en vrugte.

³⁶¹ Maxime Rodinson, *Medieval Arab cookery*, p. 203.

Hoofstuk 7

GRAANPRODUKTE EN NAGEREGTE

Die orde van die bediening van geregte tydens die sewentiende eeu in sowel Holland as die Kaap, is in die vorige hoofstuk onder pampoenkoekies bespreek. Daarvolgens was die derde gang groente of 'n meelspyse. Nadat die orde van bediening laat in die agtiende en aan die begin van die negentiende eeu verander het, het baie van die meelspyse nageregte geword. Hoewel die baie nageregte in die Sanderson-manuskrip van 1770 'n mens kan laat dink dat die orde van bediening aan die Kaap vroeër plaasgevind het as in Europa waar dit volgens Witteveen aan die einde van die agtiende eeu geskied het,¹ moet in gedagte gehou word dat van die nageregte in Sanderson se manuskrip (1770) moontlik eers teen die einde van die agtiende eeu en selfs later ingeskryf is. Waar rysmiddels en vislym in Sanderson se manuskrip begin verskyn, is dit as negentiende-eeus beskou en met die uitsondering van *Blanc Mangêe* nie by hierdie bespreking ingesluit nie. Dit geld ook vir die ander reseptemanuskripte.

7.1 Meelspyse

Kluitjies het 'n belangrike rol in sowel die Europese as die Kaapse koskultuur gespeel. Volgens Shaida was die Perse die eerste mense wat kluitjies gemaak het en as bewys noem sy die variante van *koofteh* (kluitjies) in verskillende tale: *kofta* (Turkye), *koftah* (Noord-Indië en Pakistan), *keftedes* (Griekeland), ensovoorts. Sy wys daarop dat *koofteh* wat gewoonlik verkeerdelik met frikkadel vertaal word, eintlik 'n vleiskluitjie is. Dit is gemaak van fyngekapte vleis, rys of peulgroente en kruie. Soms is droë vrugte, neute of hardgekookte eiers in die kluitjies toegevoeg.² In die sewentiende eeu is kluitjies oor die hele Europa gemaak. Kluitjies was van 1652 tot in die eerste kwart van die twintigste eeu so deel van die Afrikaners se kooktradisie dat kluitjies soortgelyk aan diJ wat Shaida noem, ook in Van Riebeeck se tyd gemaak moes gewees het. Dit was vullend en kon gebruik word om enige gereg, soet of sout, aansienlik te rek as die kos te min was of onverwagte gaste opgedaag het. Dit is opmerklik hoe gewild kluitjies tydens die depressie in die

¹ Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600 until 1850*, p. 51.

² Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, pp. 191-192, 201.

dertigerjare van die twintigste eeu geword het. In 1937 is meer as 'n hoofstuk in *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika* aan kluitjies gewy.³

Souskluitjies het waarskynlik uit die Duitse *Dampfnudel* ontstaan. Volgens Alan Davidson is suurdeeg as rysmiddel vir die deeg gebruik. Die kluitjies is in 'n vlak melkbad in 'n pot met 'n styfpassende deksel gaargemaak. Die kluitjies was onder en bo bruin met 'n sagte wit middel. Dit is met vleis of as 'n nagereg met konfyt of 'n soet sous bedien.⁴ Die melk is moontlik reeds in Van Riebeeck se tyd - toe melk skaars aan die Kaap was - deur water vervang, want latere resepte vir souskluitjies wat soos die *Dampfnudels* in min water gaargemaak is, het net water voorgeskryf. Dit word vandag nog in min water in 'n pot met 'n digpassende deksel gekook en wanneer die kluitjies gaar is, word bietjie ekstra water asook botter bygevoeg om enige agtergeblewe stukkies los te kook. Dit word dan oor die kluitjies gegiet waarna die kluitjies met kaneelsuiker besprinkel word. Variasies met droë vrugte soos rosyne of vars vrugte soos appels, is talryk en het van kok tot kok gewissel. Kommersiële rysmiddels het laat in die negentiende eeu suurdeeg in die oorspronklike resep vervang.

Kaapse kokke het ook kluitjies gemaak deur meel met bietjie botter en kookwater, melk of dun sop tot 'n stywe deeg te meng. Soms is eiers by die deeg gevoeg. Lepeltjiesvol van die deeg is by sop gevoeg of in water of melk gaargemaak en met kaneelsuiker as souskluitjies opgedien. DiJ soort kluitjies is ook saam met sowel vleis as soet of sout groente en gestoofde droë vrugte gaargemaak. DiJ metode om kluitjies te maak, is gebruik selfs nadat kommersiële rysmiddels reeds op die mark was.⁵

Nadat die Hugenate die kennis van choux-deeg na die Kaap gebring het, het sommige kokke soos die skrywer van MSB 832 2(2)⁶ diJ deeg gebruik om melkkluitjies te maak wat met kaneelsuiker bedien is. Afgesien van die metode van bereiding wat gevolg is, is uiteindelik na kluitjies wat van meel gemaak en met botter en kaneelsuiker bedien is, as souskluitjies verwys. Dit het 'n gewilde nagereg geword omdat dit vinnig was om te berei en dit van die kok se finansiële vermoë afgehang het watter resep gevolg is.

Hildagonda Duckitt gee in haar boek van 1891 'n resep vir melkkluitjies wat volgens haar oor 'n honderd jaar oud is. Meel en bietjie botter is met melk tot 'n dik pap gekook.

³ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, pp. 282-284, 408.

⁴ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 262.

⁵ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 51; S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, pp. 197, 220, 282, 415.

⁶ NABIK, Leipoldt-resepteverzameling.

Wanneer dit koud was, is eiers bygeklop. Teelepelsvol van diJ deeg is by kokende melk gevoeg en vir vyftien minute gekook. Duckitt noem dat 'n heerlike outydse Duitse dis berei is deur net voor bediening van die kluitjies by 'n bruin gestoofde hoender se sous te voeg.⁷ DiJ kluitjies is nog in die eerste helfte van die twintigste eeu in baie Afrikanerhuise met kaneelsuiker as aandkos geëet en het by baie mense as Duitse kluitjies bekend gestaan.⁸ Uit hierdie resepte het die hedendaagse sponskluitjies waarskynlik ontwikkel. Die enigste verskil tussen die twee resepte is dat die eierwitte in die modene resep laaste by die pap ingevou word en dat die pap nie weer gekook word nie.⁹

Ou brood is tot kluitjies verwerk. Die brood is in vleisekstrak of 'n bietjie melk geweek en met eiers, fyngekapte vrugte, vleis, spek, lewer, groente, vrugte, kruie of speserye gemeng. Dit is bo-op kos wat amper gaar was, geplaas om gaar te word.¹⁰

Vir ryskluitjies waarvoor gekookte rys, meel en eiers gebruik is, was rysmiddels nie so broodnodig soos in meelkluitjies nie. Duckitt het by haar resepte van ryskluitjies gemeld dat dit 'n baie ou resepte was. Volgens haar het die Afrikaners ryskluitjies met suiker en kaneel as nagereg geëet, maar hulle het ook ryskluitjies gaargemaak in die water waarin pekelvleis gekook het, dit met suiker besprinkel en saam met die pekelvleis voorgesit.¹¹ DiJ gebruik het nie in Boerekos oorleef nie. Dat die maak van kluitjies in die water waarin die soutvleis gekook het, deel van die Hollandse en Duitse koskultuur was, blyk uit Henriëtte Davidis se *Keukenboek* (1860) wat ouer as Duckitt se boek is. Sy het aanbeveel dat 'n doekpoeding (wat eintlik maar 'n groot kluitjie was), saam met die pekelvleis gekook word.¹² Dit is dan blykbaar saam met die vleis voorgesit. Doekpoeding as nagereg word onder nageregte bespreek.

Hoe diep diJ gebruik om soetigheid saam met vleis te eet, in die Afrikanerkoskultuur gesetel is, blyk uit 'n vertelling van mevrou S. Niemandt. Die dame noem nie haar ouderdom nie, maar blykbaar het sy gepraat van die vroeë twintigste eeu toe sy vertel het dat hulle heuning saam met vleis geëet het.¹³ Die gebruik van soetigheid saam met vleis, gaan ver terug. Apicius se resepte wemel van kombinasies van soet en sout. Hy het soet

⁷ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 54.

⁸ Persoonlike inligting: me Edelgard Claassens, Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

⁹ Vgl. S.J.A. de Villiers, *Kook en geniet*, p. 237 (*sponskluitjies*).

¹⁰ Mary Kuttel, *Hildagonda Duckitt's book of recipes*, p. 21; S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 284.

¹¹ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 55.

¹² Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 121. Sy noem doekpoeding Jan-in -die-sak, ketel- of trommelkoek.

¹³ S. Niemandt, *Tydskrif vir volkskunde en volkstaal*, September 1984, 40/3, p. 51.

anys- en komyngegeurde koekies wat met mos gebak is, saam met heuninggeglaseerde ham voorgesit.¹⁴ In latere Arabiese resepte soos diJ vir *Muhallabšya* en *Khaitiyya* is vleis met rys gekook en met suiker, heuning of stroop versoet. In resepte soos *F-lādhajšya* is die vleis met koljander en kaneel gegeur en bruin gestowe voordat suiker of heuning bygevoeg is. Charles Perry verwys na die resepte vir *Jaw-wadhib* in die *Kit-b Wasf* as *Yorkshire puddings*. Vir diJ geregte is brood of pannekoek met vulsels van amandels, dadels, in melk geweekte brood en gebraaide piesangs met stroop of suiker gebruik. Die brood is onder die vleis - wat bo-oor gehang het - geplaas om die vet tydens die gaarmaakproses op te neem. Wanneer 'n nie-soet vulsel gebruik is, is suiker, heuning of stroop daarby geëet.¹⁵

Pasta in die kookkuns is geen nuwigheid nie. Daar is skrywers wat dink dat die Chinese eerste pasta gemaak het, maar Perry wys daarop dat macaroni reeds in manuskripte van 1279 n.C. genoem is - 'n dekade voordat Marco Polo van die Ooste na Venesië teruggekeer het. Die kuns kon dus nie saam met hom van China af gekom het nie. Perry meen dat van die gevulde pastas wat vandag nog in China se Xinjang-provinsie deur die Uighoers gemaak word, se oorsprong in die Persiese kookkuns gesetel is.¹⁶

Margaret Shaida is ook oortuig dat pasta se oorsprong by die Perse lê. Frummelpap wat deur Afrikanerhuisvroue gemaak is wanneer hulle te lui was om regte deegsnysels vir sop of melkkos te maak, is eeue voor Van Riebeeck se tyd deur Persiese huisvroue uitgedink en *om>j* genoem. Om die frummels te maak, word 'n klein bietjie water op meel gegooi en ingevryf soos die smeer vir tertdeeg totdat al die meel fyn frummeltjies gevorm het. Dit is dan in plaas van snysels vir die verdikking van sop of melkkos gebruik. *Om>j* was volgens Shaida, eintlik die voorloper van deegsnysels en noedels. Dit is reeds in die Zoroastriese periode sewe eeue v.C. gemaak, terwyl snysels van deeg eers teen 500 n.C. tydens die Sassaanse tydperk berei is. Die sop wat met die snysels gemaak is, is pelgrimsop genoem en word volgens haar vandag nog in Iran gemaak.¹⁷ Frummels is nog in die twintigste eeu veral vir melkkos gebruik. Sommige vroue het ook bietjie sago by diJ pap gevoeg.¹⁸

Snysels kom in Arberry se vertaling *A Bagdad cookery book* van 1226 voor. In diJ resep is die pasta- of snyseldeeg met meel en water gemaak. Nadat dit baie goed geknie is, is dit

¹⁴ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 169.

¹⁵ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 55, 66, 335, 411-412.

¹⁶ Charles Perry, Notes on Persian pasta, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 254.

¹⁷ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 159.

¹⁸ Persoonlike inligting: me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980; me Edelgard Claassens, Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

dun uitgerol en laat afdroog. Dit is dan in viervingerbreë stroke gesny wat dik met meel bestrooi is en opmekaar geplaas is. Daarna is dit in baie fyn repies gesny. Die Arabiese naam vir die snysels is *Rishta*, wat draad beteken. Hierdie fyn snysels is in sop gebruik.¹⁹

DiJ resep vir snysels het daarna in Italiaanse manuskripte verskyn. Die resep in Platina se *De honesta voluptate et valetudine* wat in 1474 in Rome gedruk is, het blykbaar uit Martino, eertydse kok van die Heilige Patriarg van Aquileia, se manuskrip gekom. Hy het die snysels nie net in sop gebruik nie, maar dit ook in melk gekook en met kaas, suiker en kaneel bedien. 'n Aanpassing van die resep met eiers in die deeg, het in 1570 in die Italianer Bartolomeo Scappi se *Opera* voorgekom. Hy het dit met kaas (soos die teenswoordige macaronikaas) of suiker en kaneel of as deel van 'n sop bedien.²⁰ Al drie wyses van bediening word vandag nog in sommige Afrikanerhuise gevolg.

Die skaarste aan eiers in ag genome, sou die snyselresep sonder eiers met die begin van die verversingspos se bestaan aan die Kaap voorrang geniet het en aangesien kaas aanvanklik ingevoer moes word, is die variasie met kaneelsuiker waarskynlik meer dikwels bedien. Hierdie variasie het 'n tradisionele Boerekosdis geword en is melksnysels of melkkos genoem. In Jannie de Villiers se boek oor Namakwalandse resepte word die deeg soos in die oorspronklike Arabiese resep in stroke gesny en opmekaar gesit voordat dit in snysels gesny word.²¹ Hierdie snysels was baie fyn, soortgelyk aan vandag se vermicelli. Dit het 'n geoefende hand en 'n uiters skerp mes gekos om die deeg so fyn te sny. Die metode om die deeg op te rol en dan te sny, moes egter reeds in Holland of vroeg aan die Kaap ontstaan het, want diJ metode het tot gevolg gehad dat die snysels soms baie lank was en moeilik om te eet as dit van 'n dik rol deeg gesny was. Dan is grappenderwys na die gereg as slinger-om-die-smoel verwys. Snysels van opgerolde deeg was nooit so fyn soos die wat volgens die eerste metode gesny is nie. Party kokke het gewoonlik die deeg gesny terwyl dit om die rolstok gedraai was.²²

Verskillende pastas is soos hierbo genoem, reeds deur Martino (in die vyftiende eeu) en Scappi (in die sestiende eeu) berei. Die name macaroni en vermicelli kom hier te lande eers in die negentiende-eeuse Kaapse manuskripte voor. Die vroegste bekende verwysing na

¹⁹ A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 54. In hoofstuk 3 is gewys op die Persiese benaming *l-khsa* vir dieselfde snysel.

²⁰ Gegewens oor die Italiaanse kokke is geneem uit Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 39-46.

²¹ Jannie de Villiers, Namakwaland verhale-reseptboek, p. 17; Hierdie resep word volgens Maria Kaneva-Johnson, *The melting pot*, pp. 224-225, vandag nog in Afganistan gevolg. Die snysels word in water en nie in melk nie, gekook.

²² Persoonlike inligting: me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus, 1980.

macaroni aan die Kaap is diJ van lady Anne Barnard. Sy het aan die einde van die agtiende eeu geskryf dat "Macaroni, tarts, puddings or such things...." ook op haar Kaapse tafel was om die indruk van oorvloed te skep.²³ Die benaming macaroni (uit die Italiaanse *maccheroni*) het waarskynlik toe reeds op die masjiengemaakte produkte gedui wat buisvormig was. Anne Willan wys daarop dat Martino se belangrikste snysels *lasagne* was (afgelei van die Latyn *lasanum* vir kookpot) en dat nooit daarna as macaroni verwys is nie.²⁴ Die oorspronklike benaming *snysels* vir die tuisgemaakte produk wat in melkkos oorleef het, het ook aan die Kaap behoue gebly.²⁵ Winkelprodukte het tuisgemaakte snysels - veral die breë lasagne tipe - sedert die begin van die negentiende eeu feitlik heeltemal verdring. Die naam snysels is toe ook vervang deur Italiaanse benaminge soos blyk uit MSB 837 2(2)²⁶ en die werke van Dijkman en Duckitt. Tulleken gee in haar boek by die soprorepte 'n resep vir die maak van "Tuisgemaakte Vermicelli" wat goed gedroog en daarna in flesse gebêre is. Sy skryf: "Dieselfde beslag kan in maccaroni [*sic*] gemaak word deur dit in 'n vleismeul te maal en dan deeglik droog te maak." Sy noem voorts dat die produkte gebruik kan word in enige gereg wat vermicelli of macaroni voorskryf en dat dit lekkerder as die gekoopte produk is.²⁷ Die Kaapse kokke van die sewentiende en agtiende eeu het nie vleismeulens gehad nie en sou die deeg in plat stroke soos die hedendaagse *lasagne* gesny het. Toe die maak van tuisgemaakte snysels soos diJ vir *lasagne* egter teen die laaste kwart van die twintigste eeu onder Afrikanerkokke mode geword het, het min Afrikaners besef dat dit lank terug deel van hulle koskultuur was.

In Gerber se boek kom 'n resep vir "Geskreide vermicelli" voor wat as nagereg by bruilofte gewild was.²⁸ Hierdie resep kom uit die ou Arabiese reseptemanuskripte waar gebraaide snysels ook as 'n soort tertdeeg berei is.²⁹ Die sogenaamde Maleierdis is waarskynlik sedert 1652 met fyn tuisgemaakte snysels aan die Kaap berei.

Willan wys daarop dat ravioli waarskynlik van die Liguriese-dialek se *rabiole* kom wat oorskiet beteken. Die vulsel is van enige vleis of groente gemaak en die gereg is soos poffertjies in vet gebak. Die Italiaanse kok Martino (1474) het sy ravioli nie gebak nie, maar gekook soos die gebruik vandag nog is. Van die vulselreseppe wat hy gegee het, was

²³ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1779-1798*, p. 185.

²⁴ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 24.

²⁵ Vgl. Afdeling tuisteskepping, Dept. Onderwys en Kultuur (1984), *Kos en kookkuns*, p. 238.

²⁶ NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

²⁷ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 32.

²⁸ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p.74.

²⁹ Maxime Rodinson, *Medieval Arab cookery*, pp. 140-141.

kalfskop of varklies wat met hoender, kruie, peper, naeltjies en gemmer gemeng is. Die water waarin die ravioli gekook het, is met saffraan gegeur en die ravioli is met kaas en kaneelsuiker daarvoor voorgesit.³⁰ De Prins en Mertens wys daarop dat die Hollanders al in sewentiende eeu ravioli gemaak het wat hulle by die Italianers geleer het. In Lancelot Casteau se *Ouverture de cuisine* van 1604 is spinasie vir raviolivulsel gebruik.³¹ Dit word gestaaf deur Van Winter wat melding maak van ravioli met 'n kaasvulsel in Thomas van der Noot (ca. 1510) se boekie.³² Pasta vir snysels wat onder andere vir melksnysels gebruik is, is in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap berei en daar kan dus aanvaar word dat ravioli ook berei is. Kaas was skaars en vleis- en groentevulsels sou dus voorkeur gekry het. Teen die twintigste eeu het Afrikaners ravioli egter soos die meeste tuisgemaakte snysels nie meer geëien nie en is dit as 'n vreemde Italiaanse dis beskou. In die laaste kwart van die twintigste eeu het Afrikanerkokke diJ, vir hulle vreemde, dis begin berei. Vermoedelik het die ravioli resep in vergetelheid verval toe ander tuisgemaakte pastas aan die begin van die negentiende eeu deur winkelprodukte vervang is.

De Prins en Mertens noem 'n vyftiende eeuse manuskrip getiteld: *Dat leert wel ende edelike spijsse te bereidene* waarin 'n resep vir *roffioelen* voorkom.³³ Hulle wei nie uit oor die bereiding van die gereg nie. In Van der Noot se genoemde boekie van ca. 1510 verskyn ook 'n resep vir *roffioelen*. Die naam *roffioelen* is waarskynlik 'n vervorming van ravioli, maar die resep is volgens die oorspronklike *rabiole* se metode (kyk hierbo) berei deurdat dit in vet gebak is. Die resep daarvoor herinner aan 'n samoesa eerder as ravioli. Die feit dat 'n ravioli-resep in die boekie verskyn,³⁴ het moontlik daartoe gelei dat die skrywer 'n vervorming van die woord gebruik het vir 'n gereg wat op dieselfde wyse as ravioli berei is, naamlik twee lae uitgerolde deeg met 'n vulsel tussenin, maar wat verskillend gaargemaak is. Van der Noot se *roffioelen* was soet met 'n appelvulsel wat met kardemom, gemmer of kaneel gegeur is. Die deeg is met gis gemaak en uitgerol. Die vulsel is tussen twee ronde stukkie deeg geplaas en in vet gebak.³⁵ Sy *roffioelen* was dus eintlik appelpoffertjies wat waarskynlik aan die Kaap ook met ander soorte vrugte gemaak is. Redelikerwys kan aanvaar word dat Kaapse kokke by gebrek aan oonde, waarskynlik soms hulle soet en sout

³⁰ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 35.

³¹ Dirk de Prins en Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 106.

³² Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 123.

³³ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 105.

³⁴ Van Winter wie se werk gebruik word omdat die oorspronklike nie uitgeleen word nie, stel dit nie duidelik dat die woord *ravioli* as sodanig in Van der Noot se boekie verskyn nie.

³⁵ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 147.

pasteitjies soos die eertydse *rabirole* van die Italianers in diepvet in plaas van in 'n tertpan met kole daaronder en bo-op gebak het. Dit was 'n vinniger manier om 'n groot aantal pasteitjies te maak. Die resepte is so eenvoudig dat dit soos viskoekies en frikkadelle nie in die Kaapse reseptemanuskripte verskyn nie. Elke kok het waarskynlik 'n eie soet of sout vulselresepte gehad. N\g *roffioelen* n\g *ravioli* kom in *De verstandige kock* (1668) voor.

Dit is moontlik dat die oorspronklike ravioli-resepte (in vet gebakte *rabirole*) wat in Italië gebruik is, 'n vereenvoudiging van die Perse se *sanbāsak* was. Perry wys daarop dat die Arabiere sowel sout as soet *sanbāsak* (samoestas) gemaak het.³⁶ Toe die *roffioelen*-resepte in die sestende eeu in Thomas van der Noot se boekie verskyn het, was die Perse se sout en soet *sanbāsak* (samoesta) met sy ingewikkelde pannekoekdeeg moontlik lankal naas die oorspronklike vereenvoudigde Italiaanse resepte van *rabirole* aan meer Hollandse kokke bekend. In 'n bespreking van gunsteling tertjies, het Schotel daarop gewys dat van al die soorte tertjies, appeltertjies wat bekend gestaan het as kwartiertertjies, die gewildste gedurende die sewentiende eeu in Holland was.³⁷ Moontlik was diJ driehoekige tertjies waarna Schotel verwys het, soortgelyk aan Thomas van der Noot se *roffioelen* met die appelvulsel of miskien is dit soos die Arabiere se soet *sanbāsak* (samoestas) berei.

Die Arabiere het die kuns om *sanbāsak* (samoestas) te berei by die Perse geleer. Volgens Rodinson verklar die Middelpersiese uitgang -ak of -ag (wat in Arabies -aj geword het) die Persiese herkoms van *sanbāsak/sanbāsaj* in ou Arabiese resepte.³⁸ Sommige resepte in *Medieval Arab cookery* skryf voor dat *sanbāsak-brood* wat baie dun is, gebruik moes word om die geurige vulsel in toe te vou. Soms word diJ brood gespesifiseer deur dit pannekoek te noem. Perry wys daarop dat die antieke Midde-Oosterse pannekoek soos die hedendaagse, nie eiers bevat het nie, maar van meel en water gemaak is wat geknie is. In die resepte van die veertiende-eeuse *Kit-b Wasf* is gekapte pietersielie en kruisement, karwysaad, kaneel, gemmer, kardemom, naeltjies en suurlemoen in die fynvleisvulsel gebruik. Die voorskrif oor hoe te werk gegaan moes word, is - soos by die meeste resepte van daardie tyd - minimaal. Dit word slegs genoem dat die vulsel in die pannekoek geplaas moes word en die rand van die pannekoek met rou deeg geheg moes word voordat die *sanbāsak* in olie gebak word.³⁹ In die dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book* word

³⁶ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 382-383.

³⁷ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 209-211.

³⁸ Maxime Rodinson, Studies in Arabic manuscripts, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 152.

³⁹ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 283, 382.

darem genoem dat die eindproduk driehoekig moes wees.⁴⁰

In Gerber se boek oor tradisionele Maleierresepte gee mevrou Miriam Gazant 'n presiese beskrywing van hoe samoesas (*sanbāsak*) berei word. Sy het soos baie hedendaagse Afrikaners gemeen dat die resep se oorsprong Indies was en bygevoeg dat alle Maleiers daarvan hou, maar baie min dit kan maak. Mevrou Gazant se deeg was - soos die Arabiese resepte van ouds - van meel en water met 'n bietjie sout gemaak. Die deeg is geknie en in sewe ewe groot balle verdeel wat effe platgedruk is. Die platgedrukte balle se een kant is in olie gedruk en die balle is opmekaar gesit met een geoliede kant en 'n strooisel meel tussen elke laag. Die opgestapelde deeg is daarna uitgerol tot die dikte van 'n pannekoek en op 'n warm geoliede plaat gebak tot dit aan die onderkant droog, maar nie bruin was nie. Die pannekoek is dan omgedraai en die boonste laag is afgetrek en oor die leuning van 'n stoel gehang. Die proses is herhaal totdat die sewende laag klaar was. Daarna is die pannekoeke in stroke gesny wat gevou is om sakkies te vorm. Die vulsel is ingesit en die ente is met deeg geheg voordat die samoesas in diep olie gebraai is.⁴¹ By die lees van diJ resep verstaan 'n mens waarom die skrywer van die *roffioelen*-resep in Van der Noot se boekie 'n kortpad met die deeg gevolg het. Hy het sy resep afgesluit met diJ woorde: "men dyentse metten pancknoecken int leste als men gheten heeft" ('n mens bedien dit na ete met (soos?) die pannekoeke). Die verwysing na pannekoeke versterk die gedagte dat hier sprake is van 'n vereenvoudigde resep van *sanbāsak*.

Alhoewel geen resepte in die beperkte Kaapse bronne gevind is nie, moes samoesas soos so baie ander Persies/Arabiese geregte aan die Kaap berei gewees het vandat die verversingstasie in 1652 gestig is. As in gedagte gehou word dat die Maleiers aan Gerber vertel het dat hulle volgens die ou Hollandse manier gekook het, bevestig mevrou Gazant se resep vir samoesas diJ aanname.⁴² Die resep vir samoesas wat van een geslag na die volgende oorgedra is, het waarskynlik verlore gegaan omdat dit tydrowend was om die deeg te berei en in 'n tyd toe resepteboeke met sketse oor hoe die pannekoek gevou moes word, nie bestaan het nie, het die kennis oor die bereiding van die gereg by die meeste Afrikaners verlore gegaan. Wanneer die resep verlore gegaan het, is nie duidelik nie, maar teen die twintigste eeu het Afrikaners nie meer samoesas as eiegoed nie, maar as 'n Indiese gereg beskou. Die feit dat dit nie in Hewitt, Dijkman of Duckitt se werke verskyn nie, laat

⁴⁰ A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 72 (*Sabāsa*).

⁴¹ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 63-64.

⁴² Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 9.

die vermoede dat die gereg vroeg in die negentiende eeu nie meer berei is nie. Afrikaners het in die twintigste eeu weer samoesas begin berei nadat filodeeg - waarmee die ingewikkelde pannekoekdeeg vervang is - op die mark gekom het.

Gort en rys was die belangrikste stapelvoedsels voordat genoegsame koring verbou is om die Kaap onafhanklik van Holland en die Ooste te maak. Gort is tradisioneel met pruime of rosyne gekook. Van Riebeeck het na gort met pruime as ontbytkos vir die skepe verwys en bygevoeg dat indien daar genoeg melk was, hulle ryspap kon maak.⁴³ Ryspap was waarskynlik voor die sewentiende eeu in Holland berei, want rys is volgens Willan teen 1475 in die Po-vallei gekweek.⁴⁴ In *De verstandige kock* (ongepagineer) verskyn dan ook 'n resep vir ryspap wat seker ook aan die Kaap berei is. Dit is logies om te redeneer dat toe genoeg koring tydens Simon van der Stel se bewind aan die Kaap gekweek is en die invoer van rys aansienlik afgeskaal is, ryspap deur koringmeelpap vervang is. Pap van growwemeel of boermeel soos dit ook genoem is, is tot in die eerste kwart van die twintigste eeu in Afrikanerhuise geëet. Tulleken gee nog in 1937 'n resep vir diJ pap, maar noem dit *Khune meel pap*.⁴⁵ Dis nie duidelik wat die naam *Khune* beteken nie.

Me Truus Hoijtink van Lunteren (Nederland), het bevestig dat gortpap met pruime, nog in Nederland berei word en dat dit soos van ouds met suiker en karringmelk geëet word.⁴⁶ Die geslag Afrikaners wat in die laaste kwart van die negentiende eeu gebore is, het tot diep in die twintigste eeu stampmielies of stampkoring met melk of karringmelk en suiker geniet.⁴⁷ In sowel Dijkman as Gerber se boeke verskyn nog 'n outydse resep vir gestoofde gort met suiker, botter, kaneel en rosyne⁴⁸ soos diJ wat waarskynlik in Van Riebeeck se tyd geëet is. Gestampde koring en rys is soms aan die Kaap op dieselfde wyse gekook. Partykeer is borrie of saffraan bygevoeg. Dijkman se voorskrif was: "Wanneer di gort gaar is dan moet dit ni so droog as rys ni, maar tog ook ni so as sop [wees] ni."⁴⁹ Die vervanging aan die Kaap van pruime deur rosyne, word onder nageregte verduidelik.

In *De verstandige kock* (ongepagineer) is 'n resep vir ryskoekies wat van gekookte rys,

⁴³ *Daghregister* III, 23 Oktober 1660, p. 282, tweede memorie aan die hoof van die *Parkyt*.

⁴⁴ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 34.

⁴⁵ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 2.

⁴⁶ Persoonlike inligting: me Truus Hoijtink, Het Huis der Nederlanden, Sentraalstraat 4, Pinelands, 15 Maart 2001.

⁴⁷ Persoonlike inligting: mnr. Pieter Voges (gebore 1893), Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus, 1980; me Edelgard Claassens (gebore 1895), Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

⁴⁸ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, (1908), p. 22; Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 73.

⁴⁹ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 22.

beskuitkrummels, eiers, suiker, rooswater en saffraan gemaak is. Dit is soos pampoenkoekies in 'n pan gebak en wanneer dit gaar was, is dit met suiker bestrooi. 'n Resep vir diJ koekies verskyn nog in Tulleken se boek, maar dit bevat bakpoeier en amandelolie wat nie in die sewentiende eeu bestaan het nie.⁵⁰ Die koekies sou in Van Riebeeck se tyd soos pampoenkoekies as 'n derde gang bedien word. Die gaarmaak van rys word verder in hoofstuk 9.2 bespreek.

7.2 Nageregte

In die sewentiende eeu was dit in Europa die gebruik om na die maal vrugte te bedien as dit beskikbaar was. Aan die Kaap met sy groot verskeidenheid vrugte wat ook tropiese vrugte en neute soos okkerneute, amandels en kastaiings ingesluit het, was dit volgens talle reisigers se kommentare 'n vaste gebruik. Jacques Henri Bernadine de Saint-Pierre het in 1771 vertel dat 'n gedekte tafel met verskillende vars vrugte en kaas, wyn, tabak en pype in die woonkamer gestaan het. 'n Gas kon homself te eniger tyd daaraan help.⁵¹ Lichtenstein het vertel van die uitstekende ete wat hulle in 1803 in die binneland geniet het aan huis van die "weduwee Terre-blanche". Benewens vis, vleis en 'n groot aantal groentegeregte is 'n uitstekende roomkaas saam met vrugte aan die einde van die ete aangebied.⁵² Mettertyd het uit die meelspyse geregte ontstaan wat as 'n gang op sy eie n< die ander geregte en in plaas van of saam met vrugte aangebied is.

Die woord dessert is moontlik aan die Kaap voor poeding of nagereg gebruik, want in die twintigste eeu is diJ term nog dikwels gebruik deur mense wat in die negentiende eeu gebore is. Volgens De Prins en Mertens is die oorskot van 'n maal wat van die eettafel geneem is wanneer afgedek is, in Frans *desserte*⁵³ genoem. Die woord dessert vir nagereg het ontstaan deurdat die *desserte*, (dit wat n< die maaltyd oorgebly het), van die rykes se tafels vir die honger armes gegee is. Vir diJ mense was hierdie kos wat hulle n< die rykes se maaltye ontvang het, dikwels hulle enigste daaglikse brood en daarna is reikhalsend uitgesien. Die woord dessert vir iets baie lekker wat na die maaltyd bedien is, is mettertyd ook gebruik om te verwys na die soetighede (nageregte) wat aan die rykes na hulle maaltye bedien is.⁵⁴ Dit is onseker in watter stadium die naamwisseling wat moontlik aanvanklik

⁵⁰ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 289.

⁵¹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 4-5.

⁵² Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, p. 183.

⁵³ Afgelei van die Franse *desservier* wat beteken om af te dek of te verwyder.

⁵⁴ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 138.

spottend gebruik is, permanent geword het. Volgens die skrywers is die naam nog gedurende die agtiende eeu in die Europese hoë kringe vermy.

Die resep vir *Blanc menger party* wat in die Fransman Taillevent (1312-1395) se *Le Viandier* verskyn het, het uiteindelik as die nagereg *blanc manger* oorleef⁵⁵ en het tot in die twintigste eeu in die meeste resepteboeke in Suid-Afrika en Europa verskyn. Die Franse *blanc manger* het in Engels *blancmange* geword en diJ naam is ook uiteindelik in Afrikaans opgeneem.

Taillevent het sy gereg in vier verskillend gekleurde lae gemaak, maar die naam van die gereg (letterlik: witkos) dui daarop dat hy 'n ouer bestaande resep aangepas het. Latere kookboeke wat sy basiese resep met melk, suiker, rysmeel en amandels verskaf het, het gehou by 'n eenkleurige resep. Die oorspronklike dis het vermoedelik in Europa as 'n vasdagpsyse begin toe die eet van vleis en ander diereprodukte soos eiers, botter, kaas en melk gedurende vastyd tot Sondae beperk was. Melk is in vastyddisse deur amandelmelk (fyngemaakte amandels en water) en botter of vet deur olyf- of raapolie vervang. Oorspronklik is *blanc manger* dus van amandelwater, suiker en rysmeel met uie, rooswater en/of viooltjies as geurmiddel berei. Met die verslapping van die vasdagreëls in die vyftiende eeu, is melk in plaas van water gebruik en variasies met vet en vis of vleis het ontstaan.⁵⁶

Die verskeidenheid variasies van die resep wat voorkom in die genoemde sestiende- en sewentiende-eeuse boekies wat in Van Winter se *Van soeter cokene* opgeneem is, dui daarop dat dit toe reeds deel van die Hollandse koskultuur was. Hier volg een van die variasies wat moontlik ook aan die Kaap berei is. DiJ resep vir *Blancmenger* kom uit Thomas van der Noot se *Een notabel boecxken van cokeryen* (circa 1510): "Neempt ionge hoendren ende sietse al ontwee. Dan doet die beenderkens wte ende stoot die hoenderen⁵⁷ in eenen mortier al ontwe ende doet se doere eenen stramijn met magheren sope ende dyt laet dan sieden een goede wile ende dair doetmen dan inne wat bloemen daert mede bint, dan neemt men sofferaen, dodren van eyeren ende breeckt dat ontwee met wine ende doeghet dan daer al in ende latet daer met syeden tot dat dycke werdt, als ghijt dan recht

⁵⁵ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 20.

⁵⁶ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 20.

⁵⁷ Let op die Middelnederlandse vorm *hoendren/ hoenderen* wat ooreenkom met die Afrikaanse *hoender*. In Nederlands het dit *kip* geword.

soe stroyet met poeder, dyt dient men int leste."⁵⁸

In Afrikaans sou diJ resep vir blanc-mange so lui: "Kook jong hoenders sag. Haal die bene uit, maak die vleis in 'n stamper fyn en vryf dit deur 'n sif. Plaas dit terug in die vloeistof waarin dit gekook het en laat weer kook. Voeg meel by om te bind. Voeg daarna die saffraan en eiergele wat met wyn geklop is, by. Kook tot dit dik word. Strooi laastens die poeier oor." Die hoender in hierdie resep is waarskynlik aan die Kaap soos in Holland met vis afgewissel. Perry het op die groot ooreenkomste tussen die antieke Arabiese resep vir *Isfidhab-j* en die Middeleeuse *blancmanger* resepte gewys, maar gevoel dat laasgenoemde waarskynlik nie van eersgenoemde - omrede van 'n gebrek aan amandels - ontwikkel het nie.⁵⁹ DiJ poeier wat aan die einde by die bogenoemde gereg gevoeg moes word, toon tog 'n ooreenkoms met die ou Arabiese resepte. Die poeier was soms 'n bietjie van dieselfde speserye as wat reeds gebruik is of van 'n spesifieke speserymengsel wat gekoop is. Die verdikking van 'n sous met eiers en wyn of asyn soos in diJ resep, is ook aan die Kaap gebruik. Dit is in hoofstuk 6.1 onder souse en in hoofstuk 5.9 onder hoenderpastei bespreek.

In *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* van 1761, is die oorgang na nagereg reeds voltrek, en blanc-mange verskyn as *Blamansjees*, 'n ryk nagereg, gemaak met water, room, suiker, suurlemoenskil en vislym. 'n Soortgelyke resep met vislym kom onder die naam *Blanc Mangêe* in die Sanderson-manuskrip in NABIK voor, maar die gereg is nie noodwendig daarmee gemaak nie. Hoewel Marx Rumpolt, kok van die keurvors van Mainz, al in 1587 in sy resepteboek, *Hausblasen* (vislym) vir 'n gestolde nagereg gebruik het,⁶⁰ is vislym waarskynlik eers in die negentiende eeu aan die Kaap gebruik. Sanderson kon moontlik die resep met vislym toe eers ingeskryf het, maar soos in hoofstuk drie verduidelik is, was dit selfs t\J duur en skaars in Holland. As Sanderson wel die resep sonder rysmeel gemaak het, het sy waarskynlik die vislym vervang deur vleisjellie waarvoor daar 'n resep in haar manuskrip is.

Taillevent se veertiende-eeuse resep met rysmeel (wat teen die twintigste eeu deur mielieblom vervang is), het die tradisionele resep van die Afrikaners gebly. Die geurmiddels kaneel, bitteramandel, roos- en lemoenbloeisewater in Sanderson se resep

⁵⁸ Aangehaal in Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 133.

⁵⁹ Charles Perry, *Isfidhab-j, blancmanger and no almonds*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 263-266.

⁶⁰ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 129.

met vislym is moontlik ook vir die oorspronklike tradisionele resepte met rysmeel aan die Kaap gebruik. Die feit dat die resepte in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* verskyn het nadat die Kaapse koskultuur reeds sy beslag gekry het, verklaar ook waarom dit nooit tradisioneel geword het nie. In Dijkman se boek (1890) is vyf resepte met mielieblom, een met vislym (isinglass) en een met gelatine.⁶¹

Die Romeinse kok, Apicius, se eivlarsesep⁶² is vandag nog in gebruik. Die resepte het met die Hollanders na die Kaap gekom. In die Gardner-manuskrip is 'n baie ryk variasie van dié resepte wat uit 'n bottel room, dertig eiers en suiker bestaan. Dit is bo-op 'n koek geplaas. Later word dieselfde resepte as 'n nagereg gegee, maar dit word met vars gemmerwortel en lemoen gegee. Dieselfde resepte kom in die 1670-manuskrip voor.⁶³

Gestoofde vars of droë vrugte was soos in die vorige hoofstuk verduidelik is, deel van die Hollanders se koskultuur toe hulle na die Kaap gekom het. Dit was koud of warm met vla of room bedien, tot in die twintigste eeu 'n gewilde nagereg onder Afrikaners. Om vars gestoofde vrugte heeljaar te kan eet, was waarskynlik een van die redes waarom Afrikanervroue tot diep in die twintigste eeu so gestel daarop was om vrugte in te lê. Volgens Ayto was die oorspronklike Franse naam vir gestoofde vrugte *composte* wat ontstaan het uit die verlede deelwoord *componere* wat bymekaarbring (in hierdie geval suiker of heuning en vrugte), beteken. Die naam *composte* het toe die woord aan die einde van die sestiende eeu ander konnotasies gekry het, *compote* geword. Variasies van die Franse woord soos *kompot* en *komposto* kom in verskillende Europese lande voor.⁶⁴

Broodpoeding moes reeds tydens Van Riebeeck se tyd aan die Kaap bekend gewees het, want 'n resepte kom in *De verstandige kock* (1668, ongepagineer) voor. In sowel die sewentiende-eeuse Kaapse manuskrip MSB 837 I(I) as die vermelde Sanderson-manuskrip (1770) verskyn 'n resepte. In die meeste Kaapse reseptemanuskripte verskyn 'n hele paar resepte vir sowel amandel- as broodpoeding. Soortgelyke resepte word vandag nog in baie Afrikanerhuise gebruik om broodpoeding te maak. Broodpoedings se gewildheid was nie nJt te danke aan die spaarsaamheid van kokke soos De Prins en Mertens beweer nie.⁶⁵ In 'n tyd toe kommersiële rysmiddels nie bestaan het nie, was baie koeke eintlik maar 'n vorm

⁶¹ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* 1906, pp. 32-33.

⁶² Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 171 no. 7.

⁶³ NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

⁶⁴ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 89.

⁶⁵ Dirk de Prins en Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 155.

van broodpoeding, want dit is met *geraspte brood* (brood- of beskuitkrummels) gemaak.

Ryspoeding het via die Italianers van die Arabiere na Europa versprei.⁶⁶ 'n Resep daarvoor verskyn ook in *De verstandige kock*. Dit is met room, koring- en rysmeel, suiker eiers en rooswater berei en sou aan die Kaap in Van Riebeeck se tyd soos broodpoeding as derde gang bedien word. Johanna Duminy het in die laaste kwart van die agtiende eeu toe hulle vriende se seun verjaar het, 'n groot kom vla en twee rysterte gemaak.⁶⁷ Die rysterte was moontlik volgens *De verstandige kock* se resep vir ryspoeding gemaak. Hoewel ryspoeding 'n melkbasis het en stroop soos bossiestroop, stroop van heelkonfyt of moskonfyt daarby bedien is, het die kombinasie van 'n melkpoeding en vla soos Johanna Duminy dit gebruik het, tot in die twintigste eeu onder Afrikaners gewild gebly. Sagopoeding is op dieselfde wyse as ryspoeding berei. In die Gardner-manuskrip is witwyn (waarskynlik soetwyn) as geurmiddel gebruik.⁶⁸

Candeel was een van die min lekkernye waarna in Van Riebeeck se *Daghregister* verwys is. Twee amptenare, Elbert Cornelisz en Frederick Verburgh, het op 22 Oktober 1653 aan Van Riebeeck geskryf dat hulle hoop alles loop goed af met sy kind se geboorte. Hulle het belowe om die eiers vir die kandeel van Saldanha af te bring en gehoop dat hulle saam sou kon eet.⁶⁹

Afhangende van hoe dik dit gemaak is, was kandeel 'n lepelkos of 'n drank. Dit is van eiers, warm wyn of bier, suiker of heuning en kruie of speserye berei en as versterking aan siekes gegee. In Holland was dit ook die gebruik om dit na die geboorte van 'n baba aan besoekers voor te sit. Volgens Schotel is kandeel saam met koekies voorgesit.⁷⁰ Kandeel se oorsprong is volgens De Prins en Mertens die Italiaanse *Zabayone* waarvan die resep soos diJ vir *ravioli* oorspronklik uit Italië deur handelsbote uit Venesië of Genua na die Lae Lande geneem is. Die resep verskyn in 'n sewentiende-eeuse manuskrip onder die naam Eyken Lombarts.⁷¹ DiJ resep is waarskynlik oorgeskryf van Bartolomeo Scappi se *zambaglione*, wat volgens Anne Willan in sy *Opera* (1570) verskyn het.⁷² Kandeel kom in die Kaapse manuskripte onder die name *Egg Wine* en *Beer Flip* voor.⁷³ Die resep vir kandeel uit *De*

⁶⁶ Maxime Rodinson et al, *Medieval Arab cookery*, pp. 190, 194.

⁶⁷ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 98.

⁶⁸ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 837 3(3).

⁶⁹ *Daghregister* 1, p. 169.

⁷⁰ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 27.

⁷¹ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische Keuken*, p. 156.

⁷² Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 40.

⁷³ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1) van 1770 en MSB 837 2(2) van ca. 1850.

volmaakte Hollandsche keuken-meid, waarvan die eerste druk in 1758 in Holland verskyn het, gebruik 12 stoop⁷⁴ Franse wyn en 3 stoop water, 30 eiers, 6 pond wit poeiersuiker, 'n vierendeel kaneel⁷⁵ en 18 tot 20 naeltjies.⁷⁶ Anders as in Van Riebeeck se tyd, was lepels om mee te eet al in daardie stadium in gebruik. Dat hierdie kandeel dun genoeg was om te drink, blyk uit die feit dat dit nadat dit op 'n lou plek gelaat is om te trek, voor bediening eers deur 'n sif gegooi is. Die gereg kon natuurlik ook in Van Riebeeck se tyd so dik gemaak gewees het dat dit met die hand geëet kon word soos blykbaar die geval was in 'n rympie wat Schotel aangehaal het. Hier volg 'n gedeelte van diJ rympie: "kraamheer, komt de stock gegrepen./ sny de koeck in flinke reepen/ koeck en sop (drank) syn beide [v]eel./ leeve, leeve de kandeel."⁷⁷ Die stok waarmee die kandeel gesny is, was 'n kaneelstok waarmee die mengsel op die vuur geroer is.

Bloedpoeding wat deur Jannie de Villiers in Namakwaland saam met die ander nageregte opgeteken het, is 'n ongewone resep. Hierdie resep verskil van bloedwors waarna soms as bloedpoeding of swartpoeding verwys word. DiJ Namakwalandse poeding bestaan uit bloed (geklits en daarna deur 'n sif gegooi om die drade agter te hou) wat met 'n koppie elk meel en suiker asook bietjie sout, bakpoeier en 'n eier gemeng word. Die mengsel word soos die outydse doekpoedings in 'n sakkie toegeknoop. Die poeding bevat geen vet soos bloedwors nie en word ook nie gekook nie, maar vir ongeveer 'n uur en 'n half in kookwater gelaat. Dit kan daarna in die oond verbruin word.⁷⁸ Dit is 'n baie ou en ongewone resep. As dit in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gemaak is, sou dit na die groente as derde gang bedien gewees het. Dit sou ook geen rysmiddel bevat het nie.

Doekpoeding wat ook in *De verstandige kock* (1668) voorkom, moes ook aan Van Riebeeck en sy mense bekend gewees het. Die gebruik van die benaming *podding* (poeding) in sowel diJ boekie as die vroegste Kaapse reseptemanuskripte, is interessant. Dit hou moontlik verband met die Keltiese/Walliese woord *poten* wat volgens Chambers pot/sak beteken het. Die Franse *boudin* vir bloedwors en die Duitse *Pudding* het ook 'n verband met die woord.⁷⁹

Oor die oorsprong van diJ nagereg wat in Afrikaans ook as *Jan-in-die-sak* of *waterbul*

⁷⁴ 'n Stoop was ongeveer 2 liter.

⁷⁵ 'n Vierendeel is 'n kwartpond (112 g).

⁷⁶ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 77.

⁷⁷ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 48.

⁷⁸ Jannie de Villiers, *Namakwaland verhale-resepteboek*, p. 27.

⁷⁹ Andrew Findlater, *Chambers' etymological dictionary of the English language*.

bekend is, bestaan verskillende sieninge. Die poeding kom volgens Theodora Fitzgibbon van die Skotte. *Clootie* of *Cloutie dumpling*, het sy naam gekry van *clout*, wat die Skots is vir doek wat verwys het na die doek waarin die poeding gebind is voordat dit in water gaargemaak is. Dit was volgens haar die Skotte se ekwivalent vir die Engelse vrugtekoek, want arm mense wat nie oonde gehad het nie, kon dit maak.⁸⁰ Elizabeth David wys egter daarop dat die poeding se oorsprong die Franse *le far* is. Volgens die Franse geskiedskrywer Bourdeau, kan die poeding se oorsprong teruggevoer word na die Grieke wat dit *strepte* genoem het. Die Griekse skrywer Athenaios wat tweehonderd jaar voor Christus geleef het, het die poeding beskryf as een wat by die bruilof van 'n Griekse prins bedien is.⁸¹

Die poeding wat in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* van 1761 onder die naam *Pruim podding* (p. 83) verskyn het, het geen pruime nie, maar wel korente en rosyne bevat. DiJ verskynsel kom ook by Dijkman (1890), D.J.H. (1906) by resepte vir "Plum Poeding" voor.⁸² Die naam toon die Engelse invloed op Afrikaans-Hollands in die negentiende eeu en die gebruik van rosyne in plaas van pruimedante toon dat die resepte baie oud was. Volgens Ayto het die kruisvaarders die eerste gedroogde pruime na Europa geneem waar die gebruik daarvan in kos baie gewild was. Teen die sewentiende eeu is voorkeur aan gedroogde rosyne of korente in kos gegee, maar die resepte wat afgeskryf is, het onveranderd gebly en steeds pruime voorgeskryf.⁸³ Die voorkeur vir rosyne in die sewentiende eeu is 'n moontlike verklaring vir waarom die Hollandse gort met pruime hier te lande rys, koring of gort met rosyne geword het. Tulleken noem haar rosyntjiepoeding tereg "Krismiss Poeding,"⁸⁴ want volgens mense wat in die negentiende en begin van die twintigste eeu gebore is, het hulle die rosyntjiedoekpoeding met Kersfees geassosieer.⁸⁵

In die agtiende-eeuse Sanderson-reseptemanuskrip wat byna 'n eeu na die Hugenate se koms na die Kaap geskryf is, is 'n resep vir 'n groot doekpoeding met 500 g meel en 500 g niervet wat vyf uur lank moes stoom.⁸⁶ Doekpoeding was nog in die eerste kwart van die

⁸⁰ Theodora Fitzgibbon, *Traditional Scottish cookery*, p. 206.

⁸¹ Elizabeth David, *Spices, salt and aromatics in the English kitchen*, p. 211.

⁸² E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* pp. 42-43; D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, pp. 29-30.

⁸³ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 268.

⁸⁴ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 245.

⁸⁵ Persoonlike inligting: mnr. Pieter Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980; me Edelgard Claassens, Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

⁸⁶ NABIK, Leipoldt-reseptesameling.

twintigste eeu gewild onder Afrikaners. Teen daardie tyd was bakpoeier en koeksoda al op die mark en is dit as rysmiddel gebruik. Die niervet het geleidelik plek gemaak vir uitgebraaide sagte vet of botter en 'n houër in plaas van 'n doek is gebruik om die poeding in te stoom. In Tulleken se Krismispoeding waarna hierbo verwys is, is diJ oorgang duidelik. Sy noem naas hardevet dat botter gebruik kan word. Volgens Fitzgibbon is die nagereg in Engeland met vla bedien, maar die Afrikanerkokke het dit meestal met wyn- of brandewynsous bedien.⁸⁷

Oeufs a la neige (Sneeu-eiers of Drywende eilande) is een van die Franse se tradisionele nageregte wat uit La Varenne se *Le Pastissier franVois* (1653) kom.⁸⁸ Die twee Afrikaanse benaminge is direkte vertalings van die benaminge wat nog in Frankryk gebruik word, maar in die ou Afrikaanse kookboeke is slegs die naam *sneeu-eiers* gebruik. Vir diJ nagereg word melk gekook en lepelsvol van die eierwitte wat met suiker en geursel styf geklop is, word daarin geposjeer. Vla van die eierdooiers en melk word met amandelekstrak (aanvanklik amandels of perskeblare) gegeur. Die eierwitkluitjies word daarna in 'n opdienbak geskep en die vla versigtig daarby gegiet. In sommige ou resepte het die nagereg al 'n eie Kaapse karakter ontwikkel en word die eierwit gemeng met 'n puree van appel of droë vrugte wat met gemmer of kaneel gegeur is. Soms is gestoofde vrugte word in die bedienbak onder die kluitjies geplaas. Die resep vir *drywende eilande* wat in MSB 777 1(1) van 1770⁸⁹ voorkom, is so 'n variasie waar die styfgeklote eierwit met appelmoes gemeng is. Sanderson noem dit heel gepas *Appel-drywende-eilande*.

Ten spyte van die gebrek aan stowe aan die Kaap, verskyn in die bogenoemde manuskrip 'n groot verskeidenheid resepte vir nageregte. Al die reeds bespreekte nageregte en veel meer kom in diJ manuskrip voor soos: gestoofde vars appelliefies met room wat met suurlermoenskil gegeur is, sneupoeding (suurlemoenpoeding), kaaskoeke waarvan die gebakte tipe min van moderne gebakte kaaskoeke verskil, appelpoedings, wortelpoeding, verskeie amandelpoedings, vrugteterte, 'n gebakte lemoenpoeding in 'n blaardeeg en praline (suikeramandels). Laasgenoemde lekkerny wat in La Varenne se eerste werk van 1651 verskyn het,⁹⁰ is volgens Ayto deur die sjef van die Comte du Plessis-Praslin (1598-1675)

⁸⁷ Persoonlike inligting: mnr Pieter Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980; me. Edelgard Claassens, Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

⁸⁸ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 55.

⁸⁹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling.

⁹⁰ François la Varenne, *Le Cuisinier franVois*, p. 393-394.

ontwikkel⁹¹ en is moontlik deur die Hugenote na die Kaap gebring. Dit is egter onmoontlik om ten opsigte van al die nageregte uitsluitel te gee en te bepaal of hulle oorsprong by die Franse of Hollanders was.

Hierdie nageregte is almal op 'n oop vuurherd gaargemaak. Thunberg het toe hy in 1772 aan die Kaap gearriveer het, sy verbasing uitgespreek omdat mense nog op oop vure gekook en gebak het. Hy het genoem dat hout baie skaars was en steenkool uit Europa net vir die smede ingevoer is.⁹² Mense het hout by die vrag gekoop soos blyk uit Von Dessin - wat 'n betreklike klein huishouding gehad het - se *Memoriaal*. Hy het voor die winter, in April 1754, vyf vragte duinehout van die weduwee Thomasz aangeskaf en die volgende April was dit vier.⁹³ Stowe verskyn dikwels in die vroeë Kaapse boedelinventaris, maar dit is voetstofies waarvan daar in sommige huise tot vyf was. Maria Magdalena Mijer, weduwee van onderkoopman Adriaan de Nijs, se boedelinventaris van 23 Februarie 1773 is die enigste van die agtiende-eeuse inventaris waarin "een ijsere stoof"⁹⁴ opgespoor kon word.

7.3 Koeke, terte, poffertjies en beskuitjies

Tot aan die einde van die agtiende eeu was kokke as gevolg van 'n gebrek aan ander rysmiddels as gis, aangewese op hulle kundigheid om deur middel van baie klop, vou en knie, lug in deeg in te werk sodat die gebak kon rys. Resepte soos diJ vir appelliefiebeskuitjies in die Sanderson-manuskrip waarvolgens die eierwit en suiker vir twJJ uur lank geklits moes word, was glad nie ongewoon nie. Vir haar sponskoek is die geel en wit van die eiers eers afsonderlik en daarna vir 'n halfuur saamgeklits. Vir Gardner se amandelkoekies moes 8 eiers, 1 lb suiker, 3 lepels meel, koljander, rooswater, muskus en ambergrys vir twee tot drie uur geklits word, voordat 1 lb fyn amandels bygevoeg is. Dit is geen wonder dat konfituur so graag met teetye bedien is nie; dit was makliker om konfyt te kook as om 'n goeie koek te bak.

By die bespreking van die Gardner-manuskrip in hoofstuk 6 is gewys op die gebruik van potas as rysmiddel teen die einde van die agtiende eeu in Amerika. Te oordeel aan die verskyning van vlugsout in Kaapse resepte, moes dit soos potas teen die middel van die

⁹¹ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 277.

⁹² Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, II, p. 125.

⁹³ J.L.M. Franken, 'n *Kaapse huishou in die 18de eeu*, pp. 40-54.

⁹⁴ KA, MOOC 8/15 inventaris 15.

negentiende eeu op die mark gekom het. Sowel potas as vlugsout moes baie versigtig gebruik word. Die kok het eintlik tussen twee vure gestaan, want as genoeg gebruik is om 'n botterkoek behoorlik te laat rys, het die koek 'n aaklige seperige smaak in die mond gelaat. Geen wonder dat Kaapse kokke nie baie van die twee produkte gebruik gemaak het nie.

Uit hierdie periode sonder rysmiddels kom die gebruik dat droë koekies baie dun en bros moes wees. Vir die sewentiende- en agtiende-eeuse kokke was dit 'n werklikheid waaraan hulle sonder rysmiddels nie veel kon doen nie. Die reseptemanuskripte toon dat baie smeer en eiers gebruik is om brosheid te verseker. Vir die latere kokke wat rysmiddels gehad het, was dit tot diep in die twintigste eeu 'n saak van eer en tradisie dat tradisionele droë koekies, soos soetkoekies, baie dun moes wees. Selfs vandag nog word tradisionele outydse soetkoekies se deeg baie dun uitgerol, terwyl besige huisvroue ander koekiedeeg vinnig verwerk deur dit in balletjies te vorm. 'n Hollandse gediggie wat Schotel aanhaal oor ene Brechtje wat moes gaan koekies koop, toon hoe belangrik brosheid van beskuitjies ook in die sewentiende eeu in Holland was. Brechtje se werkgeefster, Saertje Jans, se bevel was dat sy seker moes maak dat die "twaelf doozijn zuiker-koekjes" nie taai of pap was nie, maar geklap het wanneer hulle gebreek word.⁹⁵

Die antieke Romeine het salammoniak en *nitrum*⁹⁶ geken, maar nie as rysmiddels nie. Eersgenoemde is as smaakmiddel by 'n aromatiese sout gevoeg en laasgenoemde is gebruik om groen groente se kleur tydens die kookproses te behou.⁹⁷ Volgens me Barbara Hardaker, bemarkingshoof van Royalbakpoeier, is die Engelse bakpoeier van ca. 1830 deur die Amerikaners Thomas Riddle en Joseph Hoagland verbeter en teen 1863 in Amerika bemark. Die produk is in Suid-Afrika verkoop, maar 'n fabriek vir die maak daarvan is eers in 1929 hier te lande opgerig.⁹⁸ Me Hardaker het nie inligting oor koeksoda gehad nie, maar diJ moes ongeveer dieselfde tyd as bakpoeier - waarvan dit 'n komponent is - as rysmiddel op die mark verskyn het. In die Brink-manuskrip (1870) kom bakpoeier en koeksoda al enkele kere voor, maar meestal is moer, vlugsout en potas nog gebruik. Laasgenoemde twee middels is veral vir beskuitjies aangewend; moontlik omdat min rysmiddel daarvoor nodig was. Dit is nie duidelik of met moer na die afsaksel by

⁹⁵ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 35.

⁹⁶ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 55 no.13, 73 no. 1, 85 no. 3. *Nitrum* het waarskynlik na natriumkarbonaat verwys.

⁹⁷ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 55, 73.

⁹⁸ Persoonlike inligting per telefoon: me Barbara Hardaker, 21 Januarie 2002.

bierbrouery of wynmakery verwys word en of dit kareemoer is wat hier ter sprake is nie.

In hoofstuk 2.1.3.1 is by die bespreking van die veldkos wat Van Riebeeck en sy mense by die Koikoin leer gebruik het, verwys na die kareemoervygie (*Trichodiadema stellatum*) se wortels wat as gismiddel in heuningbier in die binneland gebruik is. Of Van Riebeeck se gevolg ook brood met kareemoer gebak het, sal 'n mens met die beperkte bronne tot ons beskikking waarskynlik nooit weet nie. Aangesien die gis van bierbrouery aan die Kaap as rysmiddel vir gebak gebruik is, kan 'n mens verwag dat die gis van heuningbier ook daarvoor aangewend sou word. Dit is blykbaar ook presies wat gebeur het, maar wanneer dit gebeur het, is onmoontlik om te bepaal.

Betsie Rood haal Anette van Zyl van Robertson aan wat vertel het hoe te werk gegaan is om 'n voorraad rysmiddel te maak nadat kareemoerwortel as gis in heuningbier gebruik is. Nadat die heuning uitgeloop het, is die afval van heuningkoeke en jongbye met die fyngemaakte wortels van die kareemoervygie gemeng. Water is bygevoeg en die bier is laat staan om te gis. Wanneer die gisting opgehou het, is die bier deurgegiet en gebottel. Die afsaksel is daarna deur 'n kaasdoek gegiet en laat droog word. Dit was dan korrelrig soos droë gis. Om brood of beskuit te bak, is een teelepels op 'n half koppie lout water en 'n bietjie suiker gemeng en laat staan tot dit skuim voordat daarmee geknie is. Kareemoerbos (*Euphorbia decussata*) het soortgelyke eienskappe as die kareemoervygie.⁹⁹

Volgens resepte wat in *De Boerenvriend* (1866-1879) en *Die Boerevrou(w)* (1919-1922) verskyn het, was kareemoer nog toe kommersiële rysmiddels reeds te koop was, 'n gewilde rysmiddel vir brood en beskuit. In <l die resepte word die vinnige werking van diJ rysmiddel aangeprys. By een van die beskuitresepte wat deur Anoniem ingestuur is, is die versekering gegee dat 'n teelepels kareemoes en 'n teelepels suiker met 'n bottel water gemeng, binne tien minute sal begin gis. Daar is dan daarmee ingesuur en na anderhalf uur kon met diJ suurdeeg geknie word. Anoniem se uitspraak: "Kareemoes is die gouste en sterkste suurdeeg en smaak baie goed",¹⁰⁰ is deur baie lesers onderskryf. Die moes waarvan Anoniem gepraat het, was blykbaar vars wortels wat fyngestamp is, en nie die gedroogde produk waarvan in Rood se boek melding gemaak word nie.

Op 3 Desember 1659 het Van Riebeeck in sy dagboek geskryf dat "fijn gebuylt meel" in vate uit Holland gestuur sou word en dat die bakkers "koeckjes, kraekelingen en ander

⁹⁹ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, pp. 61, 78.

¹⁰⁰ *Die Boerevrou*, Mei 1922, Kareebeskuit, p. 33. Die tydskrif het die w-uitgang in sy naamspelling in Maart 1920

geback souden mogen maecken, tot gerief van die wat delicaeter willen leven...." Die redakteurs wys in voetnoot 6 daarop dat 'n krakeling 'n bros beskuitjie in die vorm van 'n agt was.¹⁰¹ Oor wat die ander gebak behels het, lig Van Riebeeck nie die leser in nie. Die toelating van fyngebak toon dat die aanvanklike swaarkrytyd van die Van Riebeeck-era verby was.

Die resep vir krakelinge in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) bevat rooswater en fyngestampte koljandersaad as geurmiddel. 'n Tweede resep meld naas koljander ook anys en amandels as bestanddele.¹⁰² Die gebruik van koljander in gebak, kom van die Romeine af wat lief daarvoor was om dit in hulle brood te gebruik.¹⁰³ Anys was waarskynlik in Van Riebeeck se tyd die geurmiddel vir die eerste krakelinge wat aan die Kaap gebak is, want dit was, soos in hoofstuk 2 aangedui is, met vinkel die eerste speserye wat deur die Hollanders aan die Kaap geplant is. Ayto haal I Konings 14:3 uit die Oudengelse Bybel aan as bewys dat krakelinge reeds in die Ou-Testamentiese tyd gebak is: "And take with thee ten loaves, and cracknels, and a cruse of honey and go to him...."¹⁰⁴ Die ou Statebybel, asook nuwe uitgawes van Afrikaanse en Engelse Bybels gebruik "koek" in plaas van "krakelinge".

Die Hollandse *kolombijntje* wat in Afrikaans kolwyntjie geword het, was deel van die Kaapse soetgebak van die sewentiende en agtiende eeu. Die naam van diJ koekie is volgens Boshoff en Nienaber afgelei van St. Colombino en dit is tradisioneel op die naamdag van diJ heilige bedien.¹⁰⁵ *Kollebijne/Colombyntjes* kom meermale voor in die begrafnisrekening wat Grobbelaar *et al* opgeteken het.¹⁰⁶ Kolwyntjies is vandag nog 'n gunsteling onder kokke, maar baie Afrikaners wat nie meer diJ naam ken nie, is versot op die talle variasies daarvan wat onder die Engelse benaming *muffin* bekend is. Op dieselfde begrafnisrekening waarna Grobler *et al* verwys, verskyn peperkoekies. DiJ koekies was waarskynlik nie gemmerkoekies soos in *Boerewysheid* verduidelik word nie, maar speserykoekies. Die oorsprong van diJ koekies is stellig die Duitssprekende gebiede se "Pfefferkuchen" waarvan die naam misleidend is omdat dit nie 'n peperkoekie nie, maar 'n speserykoekie, Boerekos se soetkoekies, is. In sommige ou Duitse resepte kom daar naas

verloor. Vgl. ook Anoniem, *De Boerenvriend* 1866-1897, p. 87.

¹⁰¹ *Dagregister* III, p. 160.

¹⁰² Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 32.

¹⁰³ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 42.

¹⁰⁴ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 97.

¹⁰⁵ S.P.E. Boshoff & G.S. Nienaber, *Afrikaanse etimologieë*, p. 362.

¹⁰⁶ Pieter W. Grobbelaar *et al*, *Boerewysheid*, p. 177.

die lys speserye ook "Pfefferkuchengewhrz" (spesiale gemengde speserye) voor. In hoofstuk 9 word gewys op 'n soortgelyke gebruik in ou Arabiese resepte van die tiende tot die vyftiende eeu om benewens die gewone speserye, 'n spesiale klaarbereide speseryepoeier by 'n mengsel te voeg.¹⁰⁷

Schotel vertel in sy boek van die etery by Hollandse kermisse van ouds en wys daarop dat die Hollanders van die sewentiende eeu as "liefhebbers van soetigheên" bekend was, want koek is in alle huise geëet. Bakkers het 'n gerekende beroep beoefen. Hulle het in steenhuse gewoon en was reeds sedert die sewentiende eeu lede van 'n gilde. Die bakkers het onderling gewedywer wie die beste rympie kon maak om sy ware te adverteer en koekverkopers het nie eens die kerkdienste ontsien nie en hulle ware tydens die diens verkoop. Rympies soos die volgende het nie noodwendig vir die gehalte van die produk reklame gemaak nie, maar getoon wat daar te koop was: "Abel sloeg zijn broeder doot, / hier verkoop men koekjes en witbrood."

Schotel noem verder dat elke dorp en stad vir 'n besondere gebak bekend was. Daar was kruie-, anys-, snipper-, korente-, rosyne-, konfynt-, stroop-, botter-, kersie-, amandel- klaas- (Sinterklaas) en heuningkoek.¹⁰⁸ Dat van hierdie koeke aan die Kaap gebak is, word bevestig deur Borchards en Johanna Duminy se boeke. Eersgenoemde het in sy memorie geskryf dat toe hy in 1801 op sy eerste binnelandse reis vertrek het, sy moeder vir hom een van die heuningkoeke ingepak het waarvoor die baksters van Stellenbosch beroemd was. DiJ koek was daarvoor bekend dat dit lank goed hou.¹⁰⁹ Ook Johanna Duminy, het in die negentigerjare van die agtiende eeu in haar dagboek verwys na 'n heuningkoek wat sy as geskenk van ene juffrou Hop van "stelnbos" [*sic*] ontvang het.¹¹⁰

Volgens Lettie Brink se manuskrip (ca. 1870) is heuningkoek berei van 6 lb meel, 3 lb suiker, 3 lb heuning, nartjieskil en 1 lepel potas. Die heuning is louwarm gemaak en die deeg is goed daarmee geknie voordat dit een duim dik uitgerol is om te bak. 'n Resep vir heuningkoek verskyn nog in beide Dijkman en Duckitt se resepteboeke wat onderskeidelik in 1890 en 1891 die eerste keer gepubliseer is, maar die metodes verskil.¹¹¹ Dijkman se resep is veel ouer as die resepte van Brink en Duckitt wat reeds rysmiddels bevat. In

¹⁰⁷ Persoonlike inligting: me Lilo Vermaak, Bosch 'n Dal, Lynnwoodrif, Pretoria, 26 Augustus 2003.

¹⁰⁸ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 208-211.

¹⁰⁹ Petrus Borchardus Borchards, *Bladen uit de memoirs van...*, p. 39.

¹¹⁰ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 106.

¹¹¹ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek* (1908), p. 80; Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 92.

Dijkman se resep moes die deeg goed geknie word om by gebrek aan 'n rysmiddel lug in te werk, terwyl Duckitt wat potas en soda gebruik het, slegs voorskryf dat die meelmengsel met die stroop gemeng moes word. By Brink was dit nodig om die deeg goed te knie, want die potas wat sy as rysmiddel aangewend het, was slegs effektief as baie groot hoeveelhede gebruik is en dan het die gebak 'n seepsmaak gehad. In reseptemanuskrip 11 in die biblioteek van die Suid-Afrikaanse Kultuurhistoriese Museum, Kaapstad, verskyn 'n resep vir klein heuningkoekies met die baie beskrywende naam *Heiligmakers*, wat moontlik 'n aanduiding is van hoe lief die Kapenaars vir heuningkoek was. Die koekies kom in 'n begrafnisrekening voor wat Pieter Grobbelaar *et al* aanhaal.¹¹²

Die ander soetighede wat deur Schotel as geliefde eetgoed van die sewentiende eeu in Holland genoem word soos wafels, krokette, spekulaas, teerantjies, saffraankoekies, pannekoek en rooi letters,¹¹³ was waarskynlik deel van die "ander geback" wat Van Riebeeck in 1659 (kyk hierbo) in gedagte gehad het vir die Kaapse bakkers om te berei. Rooi letters wat met rooibolus gekleur is se resep verskyn in verskeie vroeë manuskripte in die Leipoldt-reseptewersameling asook in die Van der Spuy-manuskrip (ca. 1850).

Volgens Schotel was amandelbrood sedert 1403 in Holland onder "de hoogtijt giften van St Nyklaes."¹¹⁴ M.E.R. kla in 1949 in 'n artikel in *Sarie Marais* oor die verdwyning uit die kookkultuur van hierdie koek wat soos suikerbrood, melktert, vlatert, konfyttert, appeltert, soet- en gemmerkoek, makrolle, oblietjies asook oop en toe tertjies tot die middel van die negentiende eeu deel van die Afrikaners se feesvieringe was.¹¹⁵

Amandelbrood het ontwikkel uit die Persiese marsepein. Daar is vroeër gewys op Rodinson se verduideliking dat Arabiese woorde met 'n -aj uitgang hulle Persiese oorsprong verrai, want diJ uitgang was in Persies -ag. Perry wys daarop dat *lauzšaj* (amandelpasta of marsepein) al in die negende eeu van amandels en suiker met of sonder eierwit in Bagdad berei is. Die beroemdste marsepein was diJ wat in 'n baie fyn tertdeeg gerol en daarna in kleiner rolletjies gesny is. Die produk is in stroop gebêre wat met sesamolie, amandelolie of rooswater gegeur is.¹¹⁶

Dit is soms moeilik om te bepaal of die marsepein in die Kaapse reseptemanuskripte gebak

¹¹² Pieter W. Grobbelaar *et al*, *Boerewysheid*, p. 177.

¹¹³ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 208-211.

¹¹⁴ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, pp. 215-216.

¹¹⁵ M.E.R., Woorde wat verdwyn, *Sarie Marais*, 16 November 1949, p. 17.

¹¹⁶ Charles Perry, What to order in ninth-century Bagdad, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 250.

of ongebak was omdat voorskrifte vir die bereiding nie altyd gegee word nie. Die gebakte produkte is soos beskuit in 'n koel oond gesit nadat die brood uitgehaal is. In MSB 837 1(1) in die Leipoldt-reseptewersameling is 'n resep vir marsepeinbeskuitjies met 'n bolaag van suiker en eierwit wat ooreenstem met 'n tradisionele resep vir *Calissons d'Aix* wat in *France* gegee word.¹¹⁷ Aanwysings is nie in die manuskrip gegee nie, maar volgens die resep in *France* is die koekies vir tien minute in 'n warm oond gebak. In die Sanderson-manuskrip (1770) is marsepein as 'n tertkors gebruik. Die vulsel was konfynt.¹¹⁸ Amandeltert is een van die soet geregte wat Hewitt (1890) opgeteken het,¹¹⁹ maar haar resep daarvoor is soortgelyk aan die amandelkoekresep wat sy gee. Die resep wat volgens me Edelgard Claassens (gebore 1895) in haar ouerhuis en later deur haarself berei is, het bestaan uit 'n dun uitgerolde broskors wat van gelyke dele meel en amandelmeel berei is. Twee van die korse is opmekaar geplaas met 'n laag appelkooskonfynt daartussen.¹²⁰ Moontlik was hierdie kors oorspronklik toe amandels volop aan die Kaap was, soos diJ van Sanderson wat hierbo genoem is, sonder meel berei.

Volgens Davidis is dun uitgerolde amandelpasta in die negentiende eeu in patroontjies uitgedruk en as versiering op koeke en terte gebruik nadat dit in 'n koel oond of die son gelaat is om droog te word.¹²¹ Marsepein is waarskynlik ook op diJ wyse voor 1806 aan die Kaap gebruik, want dit is nog in twintigste-eeuse Afrikaanse boeke beskrywe.¹²² Die meeste Afrikaners ken marsepein vandag slegs as 'n onderlaag vir troukoeke wat met hardeversiersel versier is. Davidson wys daarop dat marsepein sedert die twintigste eeu in Frankryk en Engeland hoofsaaklik in die lekkergoedbedryf en vir koekversiering gebruik word en daar nie meer op sy eie geëet word nie, maar in ander dele van Europa en die Midde-Ooste is marsepein nog gewild. In Duitsland en Sentraal-Europa word amandelbrood nog gebak, terwyl amandelpasta vir Kersboomversierings aangewend word.¹²³

Die Kaapse reseptemanuskripte getuig van die gewildheid van amandelkoek/amandelbrood in die sewentiende en agtiende eeu. In die meeste manuskripte verskyn meer as een resep. Vir marsepein is slegs die eierwitte aangewend, terwyl die hele eier vir die brood of koek

¹¹⁷ Susi PerouJ, *France*, p. 137.

¹¹⁸ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

¹¹⁹ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 57.

¹²⁰ Persoonlike inligting: me Edelgard Claassens, Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

¹²¹ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 185.

¹²² S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 38; S.J.A. de Villiers, *Kook en geniet*, p. 311.

¹²³ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 482.

benut is. In die Gardner-manuskrip (1650) is nog 'n tipiese Middeleeuse resep vir amandelbrood. Die bestanddele is 8 eiers (wit en geel geskei), 1 lb suiker en 3 lepels meel wat gemeng en vir twee tot drie uur geklop is voordat 1 lb fyngemaakte amandels bygevoeg is. Die geurmiddels was koljander, rooswater, muskus en ambergrys. Laasgenoemde twee geurmiddels was, soos reeds genoem, in die Middeleeue gewild en kom slegs in die twee sewentiende-eeuse Kaapse reseptemanuskripte in die Leipoldt-resepteverzameling in NABIK voor. Die Sanderson-manuskrip (1770) se resep vir amandelbrood bevat nie meel nie en bestaan uit 1 lb fyngemaakte soet amandels, 2 onse botter, 1 koppie lemoenblomwater, 20 eiergele, 8 eierwitte, ½ koppie brandewyn, 2 suurlemoene se gerasperde skille, 1 lb fyn gesifte witsuiker. Die enigste voorskrif is dat die deeg vir 45 minute met die hand geklop moes word voordat dit in die pan geplaas is. Duckitt se resep is ook 'n ou resep wat minstens uit die agtiende eeu kom, want broodsuiker is nog daarvoor gebruik. Vir diJ resep is 1 lb fyn amandels, 1 ons fyn bitteramandels, 1 lb gesifte broodsuiker, 12 eiers geskei, 5 eetlepels beskuitkrummels en rooswater gebruik. Die amandels is laaste om die beurt met die eierwitte ingevou. Duckitt beskryf die resultaat van die resep as baie goed. Sy noem ook dat een pond amandels as 500 amandels gereken word.¹²⁴ Dit kom dus voor of die amandels waarvan die getalle en nie die gewig nie in ou bronne gegee is, tog per gewig bereken is.

Die gewildheid van amandelkoek het tot in die negentiende eeu voortgeduur soos blyk uit Duckitt se resep wat hierbo bespreek is. In die Van der Spuy-manuskrip (ca. 1850) is vier resepte daarvoor. Die eens so gewilde Kaapse koek is egter weggelaat in 1937 se uitgawe van Tulleken se *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika* waarin nog so baie ander tradisionele resepte voorkom. Haar resep vir amandelkoek is 'n gewone koek met meel as hoofbestanddeel.¹²⁵

Van die kleinkoekies wat in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap gebak is, was makrolle volgens die reseptemanuskripte die gewildste. Makrolle is koekies wat soos marsepein van eierwit, suiker en amandels gemaak word, maar dit word gebak. Resepte daarvoor kom in al die sewentiende- en agtiende-eeuse manuskripte in die Leipoldt-versameling voor. Soms is klapper in plaas van amandels gebruik. Die resep daarvoor is ook in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) opgeneem.¹²⁶ Vir die makrolle in

¹²⁴ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes* (1896) p. 21.

¹²⁵ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 54.

¹²⁶ Eene voorname mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 19.

die Kaapse manuskrip van 1670 is soos vir sommige ou marsepeinresepte net suiker wat gesmelt is en fyn amandels gebruik, maar dit is gebak.¹²⁷ Die makrolleresepte in Dijkman se boek is baie oud, want broodsuiker word nog daarin voorgeskryf en soos in die geval van amandelkoek is nie net die eierwit nie, maar ook die eierdooiers in diJ resepte benut.¹²⁸

Meringues wat volgens Ayto die eerste keer in 1706 in John Kersey se *The new world of English words* (1706) genoem is,¹²⁹ is waarskynlik voor daardie tyd deur die Hugenate aan die Kaap gemaak. Volgens Alan Davidson was meringues lank in Frankryk onder ander name bekend voordat Massialot in 1691 diJ naam gebruik het.¹³⁰ La Varenne (1651) was ook die eerste kok wat melding gemaak het van *petits fours*, die klein oondjies waarin destyds in Europa gebak is.¹³¹ DiJ naam is in die twintigste eeu (ook hier) vir 'n verskeidenheid sagte versierde koekies gebruik.¹³²

Duckitt gee 'n resep met die opskrif: *Cake (Georgina's)* en daaronder *Aunt Fanny's recipe*. Dit is 'n baie ou resep wat uit die periode voor 1781 aan die Kaap in gebruik was, want soos in die geval van haar amandelkoek wat hierbo bespreek is, is broodsuiker nog in diJ resep voorgeskryf en dit bevat ook nie 'n rysmiddel nie. Volgens die resep met 12 eiers, die eiers se gewig in meel, 1 lb broodsuiker, ½ lb botter, 1 koppie korente, 20 elk soet en bitter amandels en gepreserveerde sitroenkonfyt is die eierwitte afsonderlik geklop, maar die korente is n< die eierwitte by die deeg gevoeg.¹³³

Dadelkoekies moes reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap bekend gewees het. DiJ koekies wat nie gebak hoef te word nie, is nog steeds gewild onder besige huisvroue. Die resep vir diJ koekies wat bestaan het uit dadels, neute, botter en beskuit- of broodkruummels, kom in die dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book* as *Hais* voor.¹³⁴ Moderne kokke gebruik koekiekruummels in plaas van broodkruummels. Dadels is in die sewentiende en agtiende eeu baie aan die Kaap gebruik; moontlik omdat dit so belangrik was in die Arabiese kookkuns waarin baie van die Hollandse sewentiende-eeuse resepte hulle oorsprong het. Die liefde vir dadels kon ook uit die tyd voor die Hervorming gekom het toe daarna soos na rosyne, korente, vye en neute as vasspyse verwys is. Dadelvulsels vir

¹²⁷ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 837 1(1).

¹²⁸ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, (1908) p. 82, nos. 1 & 2.

¹²⁹ John Ayto, *The diner's dictionary*, pp. 216, 172.

¹³⁰ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 497.

¹³¹ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 59.

¹³² S.J.A. de Villiers, *Kook en geniet*, p. 350.

¹³³ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 24.

¹³⁴ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 88.

koeke wat reeds deur die Arabiere berei is, was nog aan die begin van die twintigste eeu in Boerekos gewild.¹³⁵

Gemmerbrood is al eeue met die mensdom en die kennis om dit te berei, moes met die eerste Europeërs na die Kaap gekom het. Shaida se bewering dat die Perse die eerste gemmerbrood gemaak het en dat dit van die soetighede was waarna Herodotus verwys het nadat hy Persië ca. 500 v.C. besoek het,¹³⁶ is nie korrek nie. Die Perse se resep kom klaarblyklik van die Grieke, want volgens Day en Stuckey is die oudste resep vir gemmerbrood die Griekse resep van ca. 2400 v.C. wat op die eiland Rhodes gevind is. DiJ resep is volgens hulle deur die Romeine versprei. Hulle wys daarop dat die Engelse skrywer Chaucer al in die veertiende eeu oor gemmerbrood geskryf het: "They sette hym Roiall spicerye and Gingerbreed" en dat koningin Elizabeth I (1558-1603) van Engeland 'n groot voorliefde vir gemmerbrood gehad het. Sy het 'n kunstenaarbakker gehad wie se gevormde gemmerbrode klein "beeldhouwerke" van haar gaste was. Ook in Rusland was gemmerbrood gewild. Met die geboorte van Peter die Grote van Rusland in 1672, het sy pa talle gemmerbroodskeppinge van sy vriende as geskenk ontvang. Die grootste een was 'n nabootsing van die wapen van Moskou met al die torings van die Kremlin daarop.¹³⁷ Grigson wys op 'n Middeleeuse resep van ca. 1430. Daarvolgens is die brood berei van heuning wat verhit is en waarby broodkrummels en speserye gevoeg is totdat dit die regte samestelling was. Die mengsel is dan in vorms geplaas en met blare versier wat deur vergulde naeltjies in posisie gehou is.¹³⁸

Dit is moontlik dat gemmerbrood in die sewentiende eeu voor die koms van die Hugenate ook met broodkrummels aan die Kaap gemaak is. Karen Hess wys daarop dat geen bewys van Franse resepte met broodkrummels gevind kan word nie. Sy gee 'n resep uit *Le Thresor de santJ* (1607) waarin 4 lb meel, 1 lb gekookte heuning, 2 onse kaneel, ½ ons gemmer, bietjie peper en naeltjies saamgeknip is voordat die brood gebak is. DiJ resep stem ooreen met verskeie ouer Franse resepte. Die feit dat die resep in 'n boek oor gesondheid opgeneem is, strook met feite dat gemmerbrood aanvanklik as 'n kuur beskou is. Hess meld dat eers in die sewentiende eeu van die gebakte resep in Engeland kennis geneem is en dat

¹³⁵ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 86; S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 40.

¹³⁶ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, pp. 291-292.

¹³⁷ Avanelle Day & Lillie Stuckey, *The spice cookbook*, p. 39.

¹³⁸ Jane Grigson, *English food*, pp. 342-343.

stroop daar in plaas van heuning gebruik is.¹³⁹ Of die Hollanders wat die Franse se kookkuns in Europa nagevolg het, reeds gemmerbrood sonder broodkrummels voor die Hugenote se koms aan die Kaap berei het, is nie duidelik nie.

Volgens Ayto het die Engelse die Oudfranse vorm *gingebras* vir gemmerbrood gebruik. Dit het letterlik gepreserveerde gemmer beteken. In die Engelse volksmond het dit teen die veertiende eeu *gingerbread* geword.¹⁴⁰ Dit kom dus voor asof gepreserveerde gemmer soms die gebruiklike gemmerpoeier in die Franse se gemmerbrood vervang het. Dit strook met die idee dat gemmerbrood vir gesondheid geëet is, want gepreserveerde gemmer is in die Ooste vir maagprobleme geneem. Dit is in hoofstuk 6 bespreek. Moontlik het s\ 'n resep ook in 1688 met die Hugenote Kaap toe gekom. Die resep vir Sanderson (1770)¹⁴¹ se gemmerkoekies is 'n variasie op diJ resep met gepreseveerde gemmer, want sy het versuikerde lemoenskil in plaas van gepreserveerde gemmer gebruik. Haar ander geurmiddels was gemmerpoeier, karwysaad, wonderpeper en foelie.

Die gewildste koek in die sewentiende eeu in Holland, was "stroopkoek" wat volgens Schotel twee tot drie keer per week geëet is. Hy vertel verder hoedat daar op kermisse 'n "banket van oliekoeke" was, en die baksters bontgestaan het terwyl hulle haastig "de stroop over 't rookende gebak slingerden"¹⁴² om met hulle voorraad oliekoeke voor die gretige eters te bly. Uit Schotel se beskrywing lyk dit asof stroop- en oliekoek dieselfde gebak was.

Oliekoek se resep in *De verstandige kock* (1668) lui: twee pond meel, twee pond rosyne, een koppie fyngesnyde appels, 'n kwart pond amandels, een loot kaneel, 'n kwart loot wit gemmer, 'n bietjie fyn naeltjies, 'n halwe kommetjie botter, 'n groot eetlepel gis en melk om 'n drupbeslag te maak. Die deeg is as poffertjies in diepvet gebak en in 'stroop' gedruk. Die stroop wat gebruik is, was nie 'n vloeistof waarin die poffertjies gedompel is nie, maar was slegs gesmelte suiker waarin dit gedruk is. DiJ resep van *De verstandige kock* verskyn nog in Davidis se boek in 1867¹⁴³ en was waarskynlik 'n variasie van 'n eenvoudiger resep. Die oorspronklike stroop is waarskynlik berei volgens die metode wat in die ou Arabiese resep vir *Aqr~s mukallala* gebruik is. Daarvolgens is suiker by stroop gevoeg totdat dit dik was en die poffertjies is dan daarin gedruk. In *A Bagdad cookery book* van die dertiende eeu,

¹³⁹ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, pp. 342-345.

¹⁴⁰ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 145.

¹⁴¹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

¹⁴² G.J.D. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, p. 280.

¹⁴³ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 212.

word dit *Liqam al-qadi* genoem. In 'n latere manuskrip word dit *Aqr~s sadhija* genoem.¹⁴⁴ Suurdeeg is in diJ resepte gebruik. In laasgenoemde resep is die bolletjies van gerysde deeg nadat dit in olie of vet gebak is, in stroop gedruk en daarna met suiker besprinkel.

Die koekies wat in Holland oliekoek geword het, het moontlik as gewone vetkoek (sonder stroop) begin. Dit is (soos roosterkoek later aan die Kaap) van oorskietwitbrooddeeg gemaak, terwyl die baksel brood nog in die oond was en die gesin moes eet. Die vetkoekdeeg is later versoet, met speserye gegeur, in suiker of gesmelte suiker gerol nadat dit in diepvat gebak is en het oliekoek geword. Volgens De Prins en Mertens is die resep met meel, gis, eiers en rosyne deur vlugtelinge van die suidelike Nederlandssprekende gebiede (Vlaminge) na die noordelike gebiede geneem toe diJ onafhanklik van Spanje geword het. Dit was toe bekend as *smoutebollen* omdat dit in vet gebak is.¹⁴⁵ Die resep met vrugte wat in *De verstandige kock* voorkom, het by die Vlaamseresep nog appels en amandels gevoeg.

Die Hollanders het die oliekoekresep ook na Amerika geneem. Peter Rose wys in *The sensible cook* op Washington Irving se *A history of New York* waarin hy geskryf het dat op die Hollanders in Amerika se teetafel gewoonlik 'n skottel met snye bruin gebraaide varkvlies was wat in happies opgesny was. Soms was daar 'n reuse appeltert, maar oliekoek was immer aanwesig.¹⁴⁶ Oliekoek het toe Fort Amsterdam in 1664 onder Britse bewind tot New York herdoop is, eers "oly cooks" en in die negentiende eeu *donuts/doughnuts* geword.¹⁴⁷

Oliekoek is aan die Kaap (olie)bolle genoem. In die ou Kaapse reseptemanuskripte is die verkorte naam bolle en bollas (by die Maleiers) oorwegend gebruik. Die resepte stem ooreen met die oorspronklike Arabiese resep. In Hilda Gerber se boek, verskyn 'n resep van mevrou Galiema vir kaneelgegeurde suikerlose "bollas" wat nie in suiker of stroop gedruk is nie. Die deeg vir die bollas is uitgerol en in ronde vorms uitgedruk. Bollas is volgens haar Sondae in die plek van koeksusters vir ontbyt geëet.¹⁴⁸ Die vroegste resep vir bolle wat gevind kon word, kom in die Versfeld-manuskrip van ca.1800 voor.¹⁴⁹ In diJ resep met eiers het sy nie spesifiek genoem watter soort gis gebruik moes word nie, maar dat die deeg

¹⁴⁴ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 88, 460, 462.

¹⁴⁵ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 150.

¹⁴⁶ Peter Rose, *The sensible cook*, p. 59.

¹⁴⁷ John Ayto, *The diner's dictionary*, pp. 115-116.

¹⁴⁸ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp.79, 80.

¹⁴⁹ NABIK, Leipoldt-resepteverzameling.

in die aand geknie moes word soos die gebruik was as met mos geknie is. Uiteindelik is in die Kaap na die bolle wat nie in suiker of stroop gedruk is nie, as vetkoek verwys, want dit is meestal in vet gebak. In Boerekos was dit nie oliebolle wat 'n tradisionele gereg geword het nie, maar die suikerlose vorm, genaamd vetkoek. Met konfynt of vleis daarop, het hierdie "oliebol" ook onder ander groepe in Suid-Afrika gewild geword.

Crullers wat aan die Kaap koeksusters geword het, se resep gaan terug na die vyftiende-eeuse Italiaanse kok Martino na wie reeds verwys is. Hy het 'n snyseldeeg gebruik om *crespelli* (nou *cenci*) te bak, en verklaar dat dit in enige vorm gevleg of gedraai kon word voordat dit in vet gebak word. Dit is daarna met kaneelsuiker bestrooi. Krullers wat soos koeksusters gevleg is, en nie in stroop nie, maar in suiker gedruk is, word soms deur verbaasde Suid-Afrikaners in Europa en Skotland raakgeloop. In Swede word dit *klen@er* genoem en nie met suiker bestrooi nie.¹⁵⁰ Dit is daar ook soos hier te lande 'n spesiale gebak, en word in Kerstyd gebak. In Noorweë heet dit *fattigmen* en in Skotland *Aberdeen crullas*. Laasgenoemde benaming lyk asof dit die Hollandse *crul* as oorsprong kon hê, maar Fitzgibbon sê dat die naam crullas van *kril* kom wat die Keltiese woord vir 'n klein koekie is.¹⁵¹ Beide die Italiaanse en Sweedse name beteken ook kleinigheid of nietigheid. Die Hollandse naam *krul/crul* het waarskynlik ontstaan in 'n stadium toe die koekies se deeg in Holland nog nie uitgerol of gevleg is nie, maar bloot 'n stukkie deeg was wat tussen die hande gerol was en daarna soos die *cenci* van die Italianers 'n gedraaide vorm (krul) gegee is.

Aan die Kaap het 'n Babelse verwarring ontstaan deurdat begin is om dieselfde deeg vir oliekoek sonder vrugte en krullers te gebruik. Dit is nie duidelik wanneer begin is om dieselfde deeg vir die verskillende produkte te gebruik nie. Of dit van die Hugenote gekom het, is ewe onseker. Die Franse se *Bugnes de Lyon* is van 'n deeg soortgelyk aan oliekoek gemaak, maar dit is gevleg. Dit word nie in stroop gedompel nie, maar word met suiker besprinkel.¹⁵² Dat dieselfde deeg vir oliebolle en krullers/koeksusters aan die Kaap gebruik is, blyk uit mevrou Galiema se woorde in Gerber se *Traditional cookery of the Cape Malays*: "Make bollas exactly like kosiesters, but add cinnamon."¹⁵³ Om sake verder deurmekaar te krap, is begin om soos in bogenoemde aanwysing na gevlegte krullers as koeksusters te verwys.

¹⁵⁰ San Widenfeldt (ed.), *Swedish food*, p. 137.

¹⁵¹ Theodora Fitzgibbon, *Traditional Scottish cookery*, p. 229.

¹⁵² Amandine Ditta Biegi, *France the east*, p. 134.

¹⁵³ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 79.

Die verwarring rondom bolle, krullers en koeksisters sou tot diep in die twintigste eeu voortduur. In ene mevrou I.J. se resepte vir "koeksisters" in *Die Boerevrou(w)* vermaan sy: "sorg dat die vet en suiker gelijk op die vuur kom". Sy verduidelik voorts dat die ronde koekies as hulle uit die vet gehaal is, soos oliebolle in die gesmelte suiker moes gedruk word. "Die suiker moet dan net soos versiersuiker lyk om elke koekie as dit koud is."¹⁵⁴ Hierdie vrou het oliebolle gebak en dit koeksusters genoem. In Hewitt se *kosiester*-resepte is ook bolletjies gebak, maar dit is nie in suiker of stroop gerol nie.¹⁵⁵

In Gerber se boek is die oorspronklike krullerresepte met suiker oor, nog herkenbaar. In die eerste twee resepte vir koeksusters in die boek, word voorgeskryf dat die "koeksisters" in die stroop gedruk moet word, maar dit is kwalik 'n stroop, eintlik gekaramelliseerde suiker. Vir die "aartappelkoeksisters" (resepte nommer drie), word wel 'n stroop gemaak, maar die voorskrif is "druk die koeksisters in die suiker."¹⁵⁶ Dit is dus duidelik dat mevrou Samsodien wie se resepte vir "aartappelkoeksisters" gegee is, koeksusters met suiker en nie met stroop nie, geassosieer het.

Koeksusterresepte kom in Duckitt se *Hilda's where is it of recipes* (1891) voor, asook in *De Boerenvriend* van dieselfde jaar. In laasgenoemde publikasie se resepte is die "koeksistertjies" soos in die Arabiese resepte wat hierbo genoem is, in stroop gedompel en daarna in droë suiker gerol wat 'n oorgang na die moderne koeksuster toon.¹⁵⁷ In Duckitt se boek is reeds net stroop gebruik.¹⁵⁸ In *Die Boerevrou(w)*¹⁵⁹ is 'n resepte met die opskrif "Mieliemeel doughnuts of krullers (oliebolle) kosiesters". Hierdie opskrif, hoewel nie heeltemal chronologies gerangskik nie, som die verskillende stadiums in die ontwikkeling van die koeksuster op en toon duidelik dat die mense glad nie meer geweet het waar die oorsprong van koeksusters gelê het of wat die regte benaming was nie. In 1937 se uitgawe van S. van H. Tulleken se boek¹⁶⁰ is die verwarring wat koeksusters omring het, nog merkbaar. Haar resepte vir "koeksisters" sê dat die versoete deeg in bolle gevorm moet word en "as dit gaar is, trek dit deur stroop...."

Die oorspronklike Kaapse benaming koeksusters - vir gevlegte krullers - se oorsprong lê

¹⁵⁴ I.J., Resepte in *Die Boerevrou*, April 1920, pp. 25-26.

¹⁵⁵ A.G. Hewitt, *Cape cookery* (1890), p. 61.

¹⁵⁶ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 82-83.

¹⁵⁷ Anoniem, Resepte, in *De Boerenvriend*, 1866-1879; saamgebind in 1917, p. 85.

¹⁵⁸ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 128.

¹⁵⁹ Anoniem, Resepte, in *Die Boerevrou*, Mei 1920, p. 31.

¹⁶⁰ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 287.

waarskynlik by die koeke genaamd *Groote zuster*, *Kleine zuster en Kuische Zuster*. Dié resepte het in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) en waarskynlik ook in die eerste uitgawe in 1746 verskyn.¹⁶¹ Dit is moontlik dat die naam koeksuster wat vir die gevlegte vorm meer beskrywend as kruller was, na aanleiding van die name van bogenoemde koeke ontstaan het. Die meeste kokke het die deeg vir koeksusters in drie reepe verdeel om te vleg. Die drie reepe is moontlik met die name van bogenoemde drie koeke verbind en daarom is daarna as koeksusters verwys. Sinkopee van die [k] aan die einde van die eerste lettergreep en die ontronding van die [u] in die tweede sillabe van die woord, was te wyte aan sowel slordige uitspraak as Engelse invloed. Van Dale se *Handwoordenboek der Nederlandse taal* het nie 'n woord soos "sister" nie, en volgens Verdam se *Middelnederlandsch handwoordenboek*, is die vorms "sister, zester, sester" gebruik om 'n inhoudsmaat aan te dui en kan dit dus buite rekening gelaat word as betekenisdraer in 'n vorm soos koeksister wat vandag deur baie mense as die oorspronklike naam beskou word. Volgens die *Etimologiewoordeboek van Afrikaans* is *sister* in die samestelling koeksister, moontlik 'n vervorming van *sisser* wat verwys na die geluid wat die deeg in die kokende olie maak.¹⁶² Dit is egter onwaarskynlik dat sprekers in die omgangstaal 'n maklike uitspraak met 'n dubbele [s] sal verruil vir 'n ingewikkelder uitspraak waar die stand van die tong van [s] na 'n sluitklank [t] moet verander. Aangesien *Groote zuster*, *Kleine zuster* en *Kuische zuster* se resepte op die vroegste net voor die middel van die agtiende eeu kon verskyn het, moes die benaming koeksuster eers daarna in gebruik begin kom het. Voor daardie tyd is die Hollandse naam *cruller* waarskynlik gebruik. Die feit dat die verwarring met die benaming tot byna die helfte van die twintigste eeu voortgeduur het, dui moontlik daarop dat die naamsverandering eers laat in die agtiende eeu begin het.

Die gebruik van 'n deeg met gis - soos die vir oliekoek - in plaas van die gewone snyseldeeg vir krullers asook om die produk in stroop te dompel soos die Arabiese *Ar~q s~dhija* (kyk hierbo) en dit nie bloot soos oliekoek in gesmelte suiker te rol nie, moes in Holland plaasgevind het. Hierdie soort stroopkoekies moes ook as *crullers* in Holland bekend gestaan het, want die Hollanders het diJ soort krullers na die Ooste geneem. Rangarao noem dat "Kersfeeskruille" vir feesdae deur die Christene in Indië gebak word. Die deeg word nie uitgerol nie, maar met 'n vurk gevorm en in diepvet gebräai. Dit word daarna vir drie minute in kokende stroop gedompel en warm of koud geëet.¹⁶³ Warm stroop

¹⁶¹ Eene voorname mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, pp. 25, 31, 33.

¹⁶² G.J. van Wyk et al, *Etimologiewoordeboek van Afrikaans*, p. 204.

¹⁶³ Shanti Rangarao, *Good food from India*, p. 208.

is ook soms in Kaapse resepte vir koeksusters gebruik.

Pannekoeke is tradisioneel in Europa die dag voor Paasfees - voor die groot vastyd - geëet.¹⁶⁴ Volgens Burema het pannekoek in 1634 gereeld op die koshuisspyskaart van mindergegoede studente in Holland verskyn. Pannekoek, oliekoek en gortpap was die gewildste geregte op die spyskaart.¹⁶⁵ Van Riebeeck en sy mense moes toe hulle in 1652 aan die Kaap geland het, goed vertrouwd gewees het met sout en soet pannekoeke. Hy het selfs pannekoek spreekwoordelik gebruik: "wat dat hier te pannekoecken had" is in die sin van "versuim" gebruik. Bosman wys ook in voetnoot 2 op "daar lang te leggen pannekoecken".¹⁶⁶

MSB 8371(1) van 1670¹⁶⁷ se pannekoekresepte waarin twaalf of meer eiers gebruik moes word, is die enigste pannekoekresepte wat in die Kaapse reseptemanuskripte gevind is. Vroue het hulle pannekoekresepte soos vandag nog die geval is, in hulle koppe gebêre. *De verstandige kock* het drie pannekoekresepte gegee. *Groeninger Pannekoecken* het korente bevat. Die gewone pannekoekdeeg is met melk aangemaak, maar by die resepte vir die beste pannekoeke wat meer eiers bevat, is water gebruik omdat melk volgens die skrywer pannekoeke taai maak. Daar is vandag nog kokke wat so dink. Vir die beste pannekoeke is naeltjies, kaneel, neut en foelie met die beslag gemeng, maar oor die pannekoeke is net suiker gestrooi. Teen die twintigste eeu is die deeg sonder speserye berei en is soet pannekoek met kaneelsuiker voorgesit.

Willan wys daarop dat wafels wat vandag sinoniem met Hollandse gebak is, nog op die wyse berei word wat die Fransman La Varenne in sy *Le Cuisinier françois* (1651) voorgeskryf het. Eintlik het die Italianer Scappi die eerste wafels gebak, want 'n geïllustreerde wafelpan het in 1570 in sy boek verskyn. Willan noem dat die *Oubliers* in die sewentiende eeu al een van die kosgildes in Frankryk was.¹⁶⁸ Die naam *oblietjes* het dus in Holland na hulle produkte verwys. Die benaming het moontlik ook verband gehou met die die Middelnederlandse name *oblie/obelie/hoblie* in die betekenis van 'n dun wafeltjie¹⁶⁹ wat by die Nagmaal bedien is. In watter stadium wafels aan die Kaap gebak is, is onseker, maar die Hugenate sou kennis van die bereiding van wafels gedra het.

¹⁶⁴ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 571.

¹⁶⁵ Peter Rose, *The sensible cook*, p. 6.

¹⁶⁶ D.B. Bosman in *Dagregister II*, p. 456.

¹⁶⁷ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling.

¹⁶⁸ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 40, 59.

¹⁶⁹ J. Verdam, *Middelnederlandsch handwoordenboek*.

Dit is nie seker dat oblietjies, die papierdun kaneelgegeurde wafeltjies wat in 'n langsteel toeklap-pannetjie oor die kole gebak is, deur die Hugenote na die Kaap gebring is nie, want 'n reseps daarvoor het al in *De verstandige kock* van 1668 verskyn. Dit was die enigste wafelreseps in diJ boekie. Die vroegste behoue getuienis dat diJ wafeltjies aan die Kaap berei is, is waarskynlik die inskrywing in 'n boedelinventaris van 17 Januarie 1721: "1 obelie ijzer".¹⁷⁰ Die skryfster van *De volmaakte Hollandse keuken-meid* (1671) gebruik die benaming *Mastrichte wafeltjes, oblie* en *kaneel-wafeltjes* vir diJ gebak.¹⁷¹ Wafelpanne kom in die agtiende-eeuse Kaapse boedelinventaris vir, maar dit is oblietjies wat deel van die Boerekoskultuur gebly het. Dit is moontlik 'n aanduiding dat diJ wafeltjies waarvan die reseps in *De verstandige kock* verskyn het, reeds in die sewentiende eeu, voor ander wafels, aan die Kaap berei is.

Oblietjies het nie heeltemal saam met die oblie-ysters in die moderne wêreld met stowe verdwyn nie. Dit word hedendaags soos beskuitjies in die oond gebak en dan terwyl dit warm en nog sag is, om die geoliede steel van 'n houtlepel gerol om 'n trompetjie of silindertjie te vorm. Die trompetjies word soms net voor bediening met styfgeklopte room gevul. Oppervlakkig beskou, lyk die twee soorte koekies dieselfde, maar van nader bekyk, toon die opregte oblietjie wat in 'n spesiale yster gebak is, die blaar- of blomontwerp wat in die gietyster van die oblietjie-yster gegraveer is.

Baie Afrikaners het oblietjies teen die helfte van die twintigste eeu nie meer as eie goed beskou nie en met die Engelse naam *brandy snap* daarna verwys. Waarom die Engelse die naam *brandy snaps* aan diJ koekies gegee het, is duister, want volgens *Hamworth's household encyclopedia* is brandewyn in die meeste resepte weggelaat omdat dit nie juis 'n verskil aan die smaak gemaak het nie en is net gemmer as smaakmiddel behou. *De verstandige kock* (1668) se bestanddele was: 1 lb meel, ½ ons kaneel, ¼ ons gemmer, ½ bierglasie Rynse wyn, 2 eiers, 1 kommetjie ongesoute botter, rooswater, 'n klein bietjie suiker en lou water om 'n dikkerige pannekoekbeslag te maak. Die Kaapse baksters het die Rynse wyn en suiker met soetwyn vervang. Die kaneel en gemmer wat in *De verstandige kock* (1668) se *oblien*reseps gebruik is, kom ook in die eerste gedrukte Kaapse resepteboeke voor. Soms is egter net een van die speserye gebruik soos in Dijkman se Oblietjies No. 3 en D.J. H. se eerste reseps. *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, Dijkman en D.J.H. verskaf almal resepte vir sowel 'n beslag as deeg wat in balletjies gerol word soos vandag

¹⁷⁰ KA, MOOC 8/4 inventaris 59.

¹⁷¹ Eene voorname mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, pp. 28, 34.

vir die oondgebakte produk gedoen word.¹⁷² Duckitt het soos *De verstandige kock* net 'n beslagresep.¹⁷³ Hoewel die deegballetjies ook in die oblie-yster gebak kon word, dui die gebruik van balletjies by *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* moontlik daarop dat die koekies in Holland reeds in 'n oond berei is.

Vir die Britte se *brandy snaps* is volgens *Hamsworth's household encyclopedia* oorspronklik 'n beslag gebruik. Die voorskrif lui "Pour the mixture into small rounds on a greased baking tin."¹⁷⁴ Dit wil voorkom asof *brandy snaps* in die tyd voor oonde in gebruik gekom het, soos plaatkoekies op 'n plat yster gebak is deur mense wat nie oblietjie-ysters gehad het nie. Dit was waarskynlik ook die geval met oblietjies en is moontlik die rede waarom oblie-ysters nie vroeër in die boedelinventarisise voorkom nie. In 'n stadium het die resep vir oblietjies blykbaar deurmekaar geraak met diJ vir die deeg van gemmerkoekies wat stroop of heuning bevat en in balletjies gerol word voordat dit in die oond gebak word en so het die resep oorleef. Volgens me Annie Roux wat nog in die eerste helfte van die twintigste eeu 'n oblie-yster gebruik het, het die ou mense nie die koekies met room gevul nie. Die koekies is meestal opgerol gebêre en het baie lank goed gehou.¹⁷⁵ Vir die skryfster van *Kook en geniet* is oblietjies ook van 'n beslag gebak en "Nagemaakte oblietjies" wat sy in hakies *brandy snaps* noem, is met 'n koekiedeeg berei.¹⁷⁶

Die meeste Afrikaners gebruik tans die Engelse benaming *brandy snaps*. Slade gebruik in haar boek die direkte vertaling, *Brandewyn snapsies*.¹⁷⁷ Peter Veldsman het die mooi beskrywende naam *Gemmerkraakrolletjies* daaraan gegee, maar dis 'n lang naam wat min mense sal gebruik. Dit sal goed wees om die heerlike koekies se ou naam, oblietjies, in ere te herstel.

Terte is in Holland gebak lank voor Van Riebeeck se koms na die Kaap. Dat baie meer speserye as vandag gebruik is, blyk uit M. Antonius Magirus se *Toerte van appelen* (appeltert) uit die *Familieren keukenboec* (1612) wat met soetwyn, kaneel, gemmer, vinkel en steranys gegeur is. Vir sy *Kweeperentaart* is die kwepers in wyn gestowe. Suiker, botter, murg, dennepitte, amandels, ontpitte rosyne, korente en die speserye neutmuskaat, naeltjies

¹⁷² Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, pp. 28, 34; E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 63; D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, p. 24.

¹⁷³ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 153.

¹⁷⁴ J.A.Hammerton (ed.), *Hamworth's household encyclopedia* 1, p. 503.

¹⁷⁵ Anoniem, Oblietjies, gunsteling van ons voorvaders, in *Sarie Marais*, 14 Desember 1949, p. 21.

¹⁷⁶ S.J.A. de Villiers, *Kook en geniet*, p. 275.

¹⁷⁷ H.M. Slade, *Mev. Slade se Afrikaanse kookboek*, p. 334.

en kaneel is vir diJ tert gebruik. Sy kaastert met ricotta, bokmelk, dennepitte, eiers en appelsap, bevat egter slegs gemmer as spesery. DiJ resep is een van die eerstes waarin die eierwit styfgeklop is. Hy was nietemin nie die eerste kok wat kaasterte gemaak het nie. 'n Resep daarvoor kom reeds in Thomas van der Noot se kookboekie van ca. 1510 voor.¹⁷⁸ Die vorms *toerte* en *taarte* kom in albei hierdie boekies voor. *Toerte* kom van die ou Franse vorm *tourte* uit die Latyn *torta* wat 'n ronde brood was. Die Frans het later *tarte* geword. In Middelnederlands is die vorm *taert* gebruik wat in Nederlands *taart* en in Afrikaans tert geword het. Scholtz wys op hierdie neiging in die agtiende-eeuse Afrikaans om lang vokale te verkort.¹⁷⁹

In watter mate die Arabiere die bereiding van tertdeeg van die Perse geërf het, is nie duidelik nie. By die bespreking van marsepein is gewys op die Persiese *lauzšaj* wat soms rolletjies tertdeeg met 'n marsepeinvulsel was wat in 'n fles met geurige stroop bewaar is. Perry wys daarop dat dit 'n baie delikate tertdeeg was, want die digter Ibn al-Rāmi het dit met springkaanvlerke vergelyk. Hierdie verwysing na tertdeeg wat in 'n Middelpersiese boek, *Khusrau i Kaw~d~n u R'dak* • (Koning Khusrau en sy hofknaap), gevind is, is die enigste verwysing na Persiese tertdeeg. DiJ deeg was hoogaangeskrewe aan die antieke Persiese hof en as geskik vir gebruik in sowel die somer as die winter beskou.¹⁸⁰ Of dit filodeeg is wat hier ter sprake is, is nie duidelik nie.

Die Arabiere het wel die kuns geken om filodeeg te maak. In die tyd van Suleiman die Grote (1520-1566) het die Turke die kuns na die Balkan en uiteindelik so ver as Oostenryk geneem toe hulle in 1529 Wene byna verower het. Die Italianer Bartolomeo Scappi was die eerste Europëer wat 'n resep vir diJ deeg in 'n gedrukte boek geplaas het. In een van sy tweehonderd pasteiresepte in *Opera* (1570) het hy die voorloper vir skilferkorsdeeg verskaf. Hy het gesmelte varkvet op deeg gesit en dit gevou voordat dit uitgerol is. Hy het ook 'n resep gegee vir 'n broskors wat van gelyke dele smeer en meel gemaak is.¹⁸¹ La Varenne het hierop voortgebou en sy resep vir skilferdeeg in *Le Pastissier franVois* (1653) word vandag nog wêreldwyd deur kokke gebruik. Sy resep vir skilferkors het bestaan uit 4 pond meel en bietjie sout wat met water tot 'n stywe deeg gemeng is. Die deeg is laat rus voordat dit uitgerol en twee derdes daarvan met 2 pond botter bedek is. Die deeg is nog

¹⁷⁸ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, pp. 111-112, 150-152.

¹⁷⁹ J. du P. Scholtz, *Afrikaans in die agtiende eeu*, p. 66.

¹⁸⁰ Charles Perry, What to order in ninth-century Bagdad, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 222; vgl. ook pp. 418-419.

¹⁸¹ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 39, 40.

vier maal gedraai, gevou en uitgerol voordat dit finaal uitgerol en gebruik is. Vir dun deeg is 1½ pond botter op 4 pond meel gebruik. Die deeg is met water aangemaak en laat rus voor dit uitgerol is. Sy resep vir warmwaterkors het dieselfde verhouding botter tot meel gehad. 'n Resep vir 'n rogmeelkors vir die bewaring van vleis word ook verskaf.¹⁸² *De verstandige kock* (ongepagineer) gee nie mate aan by die resep *Om Deegh te maken tot Taerten* nie. Die bestanddele wat gegee word, is koringmeel, botter, rooswater, bietjie suiker en eiers wat saam geknie is. Daar is ook 'n resep vir 'n roomtertdeeg met suiker en eiers wat geen botter bevat nie. Magirus gee in sy *Familieren keukenboec* (1612) dieselfde bestanddele, maar waarsku dat die deeg vir terte sagter (minder styf) moet wees as diJ vir pasteie.¹⁸³

Toe verskeie tertdeegresepte in die agtiende eeu in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* verskyn het, het die Kaapse vroue danksy die Hugenote se kundigheid, waarskynlik reeds skilferkors gebak. Skilferdeeg was geliefd onder die Kaapse kokke wat dit vir geregte soos konfyttertjies, melktert en hoenderpastei gebruik het. In 'n tyd toe yskaste nog nie bestaan het nie, moes die deeg in die somer gedurende die vroeë oggendure berei word wanneer die botter nog hard was.

Melktert gaan terug na die vastyd in die dae van Thomas van der Noot (ca. 1510) toe 'n pap van amandelmelk, plantolie, fynmeel, rysmeel, gemmer en kaneel gemaak is. Toe die vasdagreëls verslap is, is melk en eiers in plaas van amandelwater gebruik en amandels is vir geur bygevoeg. Van Winter merk op dat onder Van der Noot se tertresepte ook 'n "moderne resep" met baie eiers en min meel is.¹⁸⁴ Van der Noot se sogenaamde moderne resep het Boerekos se melktert geword. Dit was deur die byvoeging van meel en amandels 'n variasie op 'n ou Romeinse eier-en-melk-vla.¹⁸⁵

Geliefkoosde sewentiende-eeuse Hollandse terte wat deur Schotel genoem word soos room-en-eier-tert, roomkaas-, kerwel-, rys-, jenerewer-, paas-, amandel- en vrugteterte wat vars of droë vrugte kon bevat, was ook gewild aan die Kaap. Hudson het in sy dagboek vertel van die uitstekende droëvrugteterte wat die Kaapse vroue aan die einde van die agtiende eeu nog gebak het.¹⁸⁶ Die Van der Spuy-manuskrip toon dat die terte waarvan

¹⁸² Francois la Varenne, *The French cook*, pp. 246-247.

¹⁸³ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 150.

¹⁸⁴ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, pp. 144-145.

¹⁸⁵ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 171-173.

¹⁸⁶ KA, A.602, A511, S.E. Hudson, *Remarks made at Cape Town and its vicinity 1796-1806*.

Schotel gepraat het tot in die negentiende eeu gemaak is. Daarin is resepte vir onder andere rys-, kerwel-, peer- en amandeltert asook 'n tert met 'n "melkvulzel". Laasgenoemde verskil weinig van Thomas van der Noot se sestiende-eeuse resep, maar sy het saam met die amandels as geursel ook kaneel en nartjieskil gebruik. Die twintigste eeu se tradisionele melkterresep verskil slegs van die sestiende-eeuse resep ten opsigte van skilferertdeeg, amandelgeursel in plaas van amandels en die styfgeklopte eierwitte wat soms laaste ingevou word.

Pampoentert het in La Varenne se boek van 1651 verskyn. Die vulsel het bestaan uit halfgaar pampoen waarvan die water uitgedruk is. Daarby is sout, suiker, kaneel, dennepitte, fyngekapte suurlemoen, room, witbrood, makrolle, bros beskuitjies of fyn amandels, botter, eiers en vars roomkaas gevoeg.¹⁸⁷

DiJ tert soos die meeste ander vrugte- en groenteterte verskyn nie in een van die behoue vroeë reseptemanuskripte nie, want dit is waarskynlik van moeder na dogter oorgedra. Dit verskyn ook nie in die eerste gedrukte boeke wat Boerekosresepte bevat het nie, terwyl dit nog in Amerika waarheen die Hollanders dit geneem het, 'n gunsteling gereg is. 'n Resep vir pampoentert verskyn wel in Tulleken se boek.¹⁸⁸ Die feit dat die resep vir pampoentert nie in die vroeë gedrukte resepteboeke verskyn het nie, het moontlik te make met lady Anne Barnard wat as eerste dame in die afwesigheid van goewerneur Macartney se vrou tydens die Eerste Britse Besetting aan die Kaap opgetree het. Die enkele keer dat pampoen in 1798 in die binneland aan hulle voorgesit is, het sy dit as "a stewpan with a dog's mess in it of yellow pumpkin" beskryf.¹⁸⁹ DiJ ete was een van twee op hulle binnelandse reis wat sy as swak beskryf het.

Hoewel kwartiertertjies (appeltertjies) wat hierbo bespreek is, die sewentiende-eeuse Hollanders se gunsteling was, het Schotel gemeld dat konfyttertjies ook baie gewild was.¹⁹⁰ Van Riebeeck en sy mense moes toe hulle in 1652 aan die Kaap geland het kennis gedra het om die tertjies te berei, maar resepte daarvoor ontbreek in Kaapse manuskripte - kennelik omdat dit so eenvoudig was om te berei. Aan die Kaap met sy oorvloed vrugte waarmee baie konfyt gekook is, sou konfyttertjies egter uiteindelik die gunsteling en deel van die Boerekostradisie word. Die rede was waarskynlik dat appels later in die binneland

¹⁸⁷ François la Varenne, *Le Cuisinier françois*, pp. 250-252.

¹⁸⁸ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 23 (pampoenpasty).

¹⁸⁹ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 384.

¹⁹⁰ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 209-211.

nie altyd beskikbaar was nie. Dat konfyttertjies vir spesiale geleentehede gebak is, getuig Johanna Duminy se dagboek. In 1797 het sy vir haar seun Fransie se verjaardag twee skottels "comfyt tartes" gebak.¹⁹¹

Die gewildheid van terte aan die Kaap blyk uit die baie tertpanne, partykeer tot ses in een boedelinventaris. Terte en koeke is in koperpanne met pote en deksels gebak, sodat kole onder en bo-op die pan geplaas kon word. Ryk mense het tertpanne met holtes gekoop om kleinkoekies soos kolwyntjies, poffertjies en oop tertjies te bak. Sonder so 'n pan moes die huisvrou maar toegevoede tertjies of roffioelen/samoesas bak. Dit moes baie ervaring geverg het om presies die regte hoeveelheid kole te gebruik om gebak gaar te kry sonder om dit te verbrand. Lady Anne Barnard het by haar aankoms in die Kaap aanvaar dat die vrouens nie geweet het hoe om te bak nie omdat hulle dit gedoen het "in an Iron pan, under which and over which wood ashes are heaped, it take much time, and is extremely expensive I should suppose as to wood, the value of which is about three times the sum that Coals are in the seasonable time of the year in London".¹⁹²

Willan wys daarop dat poffertjies al sedert Taillevent se tyd (1312-1395) 'n gunsteling in Frankryk was.¹⁹³ *Bagijnen* wat deur Schotel genoem word onder gewilde sewentiende-eeuse soetgebak in Holland, is waarskynlik *beignets* (uit Oudfrans *bigne* vir poffertjies).¹⁹⁴ Aan die Kaap was poffertjies dus bekend voor die koms die Hugenote. Die Hugenote moes kennis gedra het van die resepte in La Varenne se *Le Cuisinier franVois* (1651) en *Le Pastissier franVois* (1653), want van diJ boeke se resepte het reeds in 1668 in *De verstandige kock* verskyn. Van die kennis uit La Varenne se werk wat nie in *De verstandige kock* verskyn het nie, was om poffertjies van choux-deeg, ook genoem choupasta, te maak. DiJ kennis is waarskynlik deur die Hugenote na die Kaap gebring lank voordat *Bignetten* in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* verskyn het.¹⁹⁵

Poffertjies van diJ deeg kom as sprits en soese by Dijkman (1890) voor. Soese en sprits is eintlik maar dieselfde ding, maar sprits is in diepvat gebak en soesse in die oond of 'n outydse tertpan op pote. Soese was natuurlik 'n vervorming van *choux*, die Franse naam van die deeg waarmee dit gemaak is. Soese staan deesdae as roompoffertjies bekend.

¹⁹¹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 91.

¹⁹² A.M. Lewin Robinson et al (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 181.

¹⁹³ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 97.

¹⁹⁴ A.M. Chevalley, *The concise Oxford French dictionary*.

¹⁹⁵ Eene voorname mevroue, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, Aanhangzel, p. 10.

Dijkman noem dat die deegbolletjies ver uit mekaar geplaas moet word, maar as 'n mens 'n soespannetjie het, word diJ half met deeg gevul en in 'n tertpan gesit met vuur bo-op en onder die pan.¹⁹⁶ In Alida de Lange se boedelinventaris van 1733 was so 'n koper poffertjiepan.¹⁹⁷ Duckitt noem die koekies wat van choux-deeg gemaak is, "spritze" en vertel: "The old Dutch people had a tin through which they pressed the dough into the boiling fat." Wanneer die poffertjies gaar was, is kaneelsuiker oorgestrooi.¹⁹⁸

7.4 Brood en beskuit

Verwysings in *Die Bybel* na "ongesuurde brode" wat die Jode op sekere tye moes eet, dui daarop dat die Egiptenare met suurdeeg gebak het. Volgens Hilary Wilson bestaan getuienis dat die Egiptenare 1500 v.C. suurdeeg van bierbrouery verkry het. Hiërogliewe bevestig dat hulle meer as dertig soorte brood waaronder brood met neute en vrugte gebak het.¹⁹⁹ Hekataios van Milete het 500 v.C. genoem dat die Egiptenare die bynaam van broodeters gehad het. Die Griekse grammatikus Athenaios wat aan die einde van die tweede en begin van die derde eeu in Egipte gewoon het, het 'n goeie verslag gelewer van die brode wat in daardie tyd in Egipte gebak is. Bakkers was gesteld op higiëne en party het hulle werkers handskoene en maskers laat dra. Onder die groot verskeidenheid brode wat gebak is, was "Persiese brood" wat so lig was dat dit op water gedryf het en "Spitbrood"²⁰⁰ wat moontlik soortgelyk was as stokbrood wat vandag nog by kampeerdere gewild is. Sowel die Perse as die Romeine het blykbaar die kuns om lekker brood te bak by die Egiptenare geleer.

Volgens Joseph K`nig het die bakkers van Parys in hulle soeke na 'n goeie rysmiddel in 'n stadium selfs met duiwemis geëksperimenteer.²⁰¹ Na watter tydperk hy verwys, is nie duidelik nie, want sy boek *Geist der Kochkunst* het in 1822 verskyn. Blykbaar het die Paryse bakkers goeie resultate behaal, want versamelvoëlmis is suksesvol in Suid-Namibië as gistingmiddel vir die tjirrie- of ertjebier met 'n dodelike skop gebruik.²⁰² Volgens Jacob is in die twaalfde en dertiende eeu minstens twintig soorte brood aan die Franse hof

¹⁹⁶ E.J. Dijkman, *Di Suid Afrikaanse kook-, koek-, en resepte boek*, pp. 64-65.

¹⁹⁷ KA, MOOC 8/5. Die nommer en datum is onleesbaar.

¹⁹⁸ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 230.

¹⁹⁹ Hilary Wilson, *Egyptian food and drink*, p. 14.

²⁰⁰ H.E. Jacob, *6 000 Jaren brood*, pp. 19, 21, 37-55.

²⁰¹ Joseph K`nig, *Geist der Kochkunst*, p. 99.

²⁰² Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 88.

gebak. Vervalsingmiddels soos klei in witbrood om die kleur ligter te kry en dit swaarder te maak, was tot in die agtiende eeu algemeen te vind in brood wat aan die burgery in Europa verkoop is.²⁰³

Die Franse het waarskynlik die kuns om soetsuurdeeg te maak by die Arabiere geleer. Volgens die resepte vir *Al-Q-hiriyya*, 'n resepte van die kalief al-Q-hir bil-l-h wat in 934 gesterf het, het hulle soetsuurdeeg gebruik.²⁰⁴ In watter stadium die Franse soetsuurdeeg begin maak het, is nie duidelik nie, maar toe *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* se vyfde druk in 1761 verskyn het, het Franse bakkers die kuns in Holland beoefen. In diJ boek was die skryfster se raad aan lesers wat goeie brood wou bak : "Haalt voor een halve stuiver deeg bij een franse bakker, dat men 8 dagen in een wyngaardblad kan bewaren."²⁰⁵ Die deeg waarvan sy gepraat het, is met soetsuurdeeg geknie en 'n stukkie daarvan is aan die Kaap gewoonlik in meel gebêre totdat daarmee ingesuur is. Dit is suursuurdeeg of ousuurdeeg genoem en die brood was minder smaaklik as diJ wat van soetsuurdeeg gebak is. Kieskeurige bakkers het vars soetsuurdeeg verkies, maar ook soms as die suurdeeg nie gerys het nie, teruggeval op 'n stukkie ousuurdeeg om die proses aan te help.

Om soetsuurdeeg te maak, word feitlik kokende water met bietjie sout en meel gebruik om in die namiddag in te suur in 'n houer met 'n deksel. Die suurdeeg word oornag op 'n warm plek gelaat. Volgens Dijkman het kokke meel in 'n emmer geplaas en is 'n holte in die meel gemaak waarin ingesuur is.²⁰⁶ Die suurdeeg word die volgende oggend vroeg oorgehaal. Daarmee word bedoel dat amper kokende water en 'n bietjie meel bygeklits word voordat die houer weer warm toegemaak word. As die suurdeeg wel rys, is dit na die oorhaalproses gou gereed om mee te knie. Brood wat van hierdie suurdeeg gebak word, kan tot veertien dae goed bly. Volgens mnr. Pieter Voges wat eienaar van 'n bakkery was, het vissermanne wat soms lank op die see moes bly, in die twintigste eeu soetsuurdeegbrood bo ander soorte brood verkies omdat dit so lank goed hou.²⁰⁷ Vir mense wat nie opgegroeï het in 'n huis waarin diJ suurdeeg gemaak is nie, het die suurdeeg 'n aaklige reuk. Volgens Tulleken het suurdeeg wat van mieliemeel gemaak is nie so 'n slegte reuk nie.²⁰⁸ In die twintigste eeu het baie kokke aartappels in die bereiding van hierdie suurdeeg gebruik omdat dit die

²⁰³ H.E. Jacob, *6000 Jaren brood*, pp. 89, 150.

²⁰⁴ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 433-434, 460-461.

²⁰⁵ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 13.

²⁰⁶ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 96.

²⁰⁷ Persoonlike inligting: mnr. Pieter en me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980.

²⁰⁸ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 4.

gistingproses bevorder het.

Lady Anne Barnard het in 1798 geskryf oor die lekker brood wat hulle in die binneland geëet het.²⁰⁹ Die Fransman Le Vaillant wat aan die begin van 1781 aan die Kaap was, het ook nie klagtes oor die brood gehad nie. Volgens hom was die brood op plase die beste van al die (Hollandse?) kolonies. Hy het gemeen dat dit nie soseer aan goeie koring te danke was nie, maar omdat die brood op die ou Franse manier gebak is.²¹⁰ Witteveen wys daarop dat brood in die sewentiende eeu in Holland - soos tans nog in Frankryk - by al die gange bedien is.²¹¹ Die bediening van brood met elke ete het waarskynlik in Simon van der Stel se tyd - toe koring nie meer ingevoer is nie²¹² - ook deel van die eetkultuur aan die Kaap geword. DiJ gebruik is nog volgens die getuienis van mnr. Pieter Voges (gebore 1892) in sowel sy ouerhuis as in diJ van vriende en familie gevolg. Dit was egter nie meer die gewoonte by alle Afrikaners nie. Volgens sy vrou is brood nie in haar ouerhuis saam met vleis en groente voorgesit nie.²¹³

De la Caille wat in 1751 tot 1753 aan die Kaap was, was die enigste persoon wat oor die brood gekla het. Volgens hom was die growwebrood op sommige plase waar baas en klaas dieselfde brood geëet het, te grof, swaar en vetterig. In sommige gevalle was die koringkorrels beswaarlik gebreek. Hy het egter toegegee dat baie goeie brood op party plase gebak is.²¹⁴ De la Caille het verniet so baie te sê gehad oor die Boere se brood aangesien die antieke Franse meule volgens Jacob eers in 1760 by s\ommige meulenaars plek gemaak het vir 'n meul wat drie maalprosesse gehad het sodat die derde proses goeie broodmeel verskaf het.²¹⁵ Lady Anne Barnard het in 'n brief aan Dundas vertel van die "brown bread of a coarser quality than what you usually seen [*sic*] (of which I send you a bit), but I think good, is universally used, much to the annoyance of the Dutch, who reckon themselves undone if they are without the finest".²¹⁶ Mentzel het geskryf oor die goeie gehalte brood wat in die dertigerjare van die agtiende eeu aan die Kaap gebak is. Slegs die beste graan is vir brood gemaal. Nadat die meel gemaal is, is die semels en halfgemaalde

²⁰⁹ A.M. Lewin *et al* (eds.) *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 347.

²¹⁰ F. le Valliant, *Voyage dans l'interieur de l'Afrique*, pp. 81-82; M. le Vaillant, *Travels into the interior of Africa* I, p. 98.

²¹¹ Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600 until 1850*, p. 46.

²¹² Dit is in hoofstuk 2.2 bespreek.

²¹³ Persoonlike inligting: mnr. Pieter en me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, op 30 Augustus 1980.

²¹⁴ Nicolas Louis de la Caille, *Travels at the Cape 1751-1753*, p. 31.

²¹⁵ H.E. Jacob, *6 000 Jaren brood*, p. 150.

²¹⁶ W.H. Wilkens, *South Africa a century ago*, p. 53.

korrels apart gehou. Die meel is gesif met 'n sif wat 'n klein slinger aan die kant gehad het. DiJ sif is oor 'n houer met afskortings geplaas sodat drie grade meel verkry is. Hiervan is dan witbrood, broodrolletjies en growwebrood gebak. Een bakker het gespesialiseer in soetgebak, maar as die koringoes swak was, is hy tot die bak van brood beperk.²¹⁷

Totdat die Franse na die Kaap gekom het, is hop waarskynlik as die belangrikste rysmiddel vir die Kaapse brood gebruik. Hop is ook vir bierbrouery gebruik en gis daarvan moes ook aan die Kaap soos in Egipte van ouds gebruik gewees het. Davidson wys daarop dat dieselfde spesie (*Saccharomyces cerevisiae*) bakkers- en brouersgis vorm. Vandag word verskillende giste in die twee bedrywe gebruik, maar 'n gekombineerde bakhuis en brouery in 'n Egiptiese grafkelder van 2000 v.C. bevestig die noue verband wat eens tussen bakkerie en brouery bestaan het.²¹⁸

Die mense in Kaapstad het van die bakker brood gekoop, maar die mense buite die stad moes self bak. Dat dit die geval was, blyk uit Johanna Duminy se dagboek van 1797. In die Kaap het sy daaglik brood gekoop, maar op die plaas naby Riviersonderend het sy in die namiddag om drie-uur ingesuur om die volgende dag soetsuurdeegbrood te bak; selfs rosynebrood is gebak.²¹⁹ Adam Tas het in Junie 1705 in sy dagboek geskryf dat "Pfeifer" ses pond hop uit die Kaap gestuur het.²²⁰ DiJ hop is waarskynlik gebruik om brood te bak. Hopbrood was baie ligter as soetsuurdeegbrood en het vir afwisseling gesorg.

Ten spyte van die probleem om soetsuurdeeg in koue weer te laat rys, het diJ suurdeeg vinniger gewerk as die wat van hop berei was. Dijkman het haarfyn beskryf hoe om 'n suurdeegplantjie van hop te berei. Die hop is vier uur lank gekook met twaalf bottels water. Die proses is drie maal herhaal. By die lou hopaftreksel is dan fynmeel en bruin suiker gevoeg. Die mengsel is toegemaak en vir vier tot vyf dae gelaat. Die swart skuim is afgeskep en wanneer 'n dik skuim gevorm het, was die suurdeeg gereed vir gebruik. Die plantjie kon vir 'n maand gebêre word. Om te knie, is ongeveer een koppie suurdeeg vir elke kilogram meel gebruik. Dijkman waarsku dat dit 'n stadige proses is: "[A]s jy die deeg so knie vannaand dan kan jy morre om 12 uur eers bak. Di suurdeeg word nie suur nie."²²¹ Met die verwysing na die suurdeeg wat nie suur word nie, bedoel sy dat al neem die deeg

²¹⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 84.

²¹⁸ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 855.

²¹⁹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 91, 103.

²²⁰ Adam Tas, *Het dagboek van...*, p. 5.

²²¹ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 95.

lank om behoorlik te rys, dit nie suur sou word nie. Dit gebeur wanneer deeg wat van soet- of ousuurdeeg geknie is, te lank neem om te rys.

Dit is opvallend dat baie min broodpanne, baktr[^]e en meelkiste in die Kaapse boedelinventarisise voorkom. Die gebrek aan broodpanne in die inventarisise van selfs mense van die binneland, beteken dat die mense vloerbrode gebak het. Op plase waar baie werkers was wat ook van brood voorsien moes word, sou vloerbrode 'n aansienlike kostebesparing met panne beteken het. Baktr[^]e is waarskynlik slegs deur die rykes soos diJ op Constantia gebruik. Op 30 Maart 1780 het Cloete aan Swellengrebel geskryf dat hy toe hy die plaas Groot Constantia gekoop het, onder andere 'n baktrog en "een buijtel kist" (om meel in te sif) gekoop het.²²² Dit dui daarop dat hy die items nie voorheen besit het nie. Hout om baktr[^]e te maak, was skaars en die algemene gebruik van kokke was volgens mnr. Pieter Voges om op 'n meelvel te knie en die brode op te maak. Die vel van 'n groot bok of 'n kalf se vleiskant is skoongeskraap en sag gebrei, maar die hare het behoue gebly. DiJ vel het gesorg dat die soetsuurdeeg gedurende wintersnagte warm bly, anders sou dit nie rys nie. Die uitgeryste brode is met 'n broodskop wat 'n lang steel van minstens honderd en tagtig sentimeter gehad het, in die warm bakoond gestoot. Die deur van die oond is dig verseël en wanneer die brood gaar was, is dit weer met die skop uit die oond gehaal.²²³

Rosynebrood is nie deur die Franse na die Kaap gebring nie. Dit was toe hulle na die Kaap gekom het, reeds onder die Hollanders bekend. Die bottelier op die skip waarmee Simon van der Stel na die Kaap gekom het, het heelwat wyn, meel en so meer gesteel en toe die kok opdrag gegee om vir hom brood te bak met suiker en korente in en sy vleis in Spaanse wyn gaar te maak.²²⁴

Dit is opvallend hoe diep gewortel ou gebruike in 'n volk se bestaan is. Volgens Visser is brood meestal nie gesny nie, maar gebreek. Die groot ronde *pain de campagne* van die Franse is egter met die linkerarm teen die lyf vasgedruk en in netjiese snye gesny; n< die snyer se lyf toe sodat iemand anders nie dalk beseer word nie.²²⁵ Hierdie metode van broodsny is hier te lande deur baie vroue wat in die negentiende eeu gebore is tot in die helfte van die twintigste eeu gebruik om die groot soetsuurdeegbrode te sny.²²⁶

²²² G.J. Schutte, *Briefwisseling van Hendrik Swellengrebel jr. oor Kaapse sake*, p. 115.

²²³ Persoonlike inligting: mnr. Pieter Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980.

²²⁴ A.J. B`eseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 33.

²²⁵ Margaret Visser, *The rituals of dinner*, p. 186.

²²⁶ Persoonlike inligting: me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980.

Soos gewoontes word ou herinneringe blykbaar ook diep in 'n volk se onderbewussyn bewaar. Die meeste Afrikaners van Hollandse afkoms was nooit baie lief vir rogbrood nie en het eers in die laaste kwart van die twintigste eeu begin om diJ brood by bakkerie te koop. Tog het rogbrood wat soos bruin- en witbrood reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gebak is,²²⁷ onder Duitssprekendes gewild gebly. Die Afrikaners se teësin kan moontlik teruggevoer word na die houding van hulle Hollandse voorsate. Burema se navorsing het getoon dat die armes in Holland se stapelkos rogbrood was totdat aartappels aan die einde van die sewentiende eeu rogbrood vervang het.²²⁸

Van Riebeeck en sy gevolg was vir 'n paar jaar vir brood afhanklik van wat die skepe gebring het. Dit was natuurlik gedroogde brood en aanvanklik noem hy dit "hartbrood," maar later praat hy ook van "beskuit." Op 23 September 1660 meld hy in *Daghregister* (III) van die "cruymelbescuit," (droë brood- of beskuitkrummels) wat vir die varke gegee moes word; waarskynlik omdat dit muf geword het. Dieselfde jaar op 6 Desember het Jan Dankaert die leier van die landreisigers aan Van Riebeeck geskryf: "voor rantsoen nemen se elcq alle dagen een biscuyt."²²⁹

Die naam beskuit het sy oorsprong gehad in die Franse *biscuit de guerre* wat verwys het na 'n harde, haas oneetbare beskuit van meel en water wat aan soldate gegee is. Die skeepsbeskuit van die VOC was nie veel beter nie as 'n mens moet oordeel na wat Kolbe daarvoor te sê gehad het. Volgens hom was dit so hard dat 'n mens dit "naauwlyks met de tanden kan meester worden."²³⁰

Dit val op dat die woord beskuit wat uit die Frans kom en letterlik twee maal gebak beteken, in plaas van die dialektiese Nederlandse woord *tweebak* verkies is. Van Riebeeck gebruik lank voor die Franse se koms na die Kaap reeds die woord beskuit in sy dagboek. Die rede hiervoor moet gesoek word in die feit dat die meeste opgevoede Hollanders van daardie tyd Frans goed kon praat. In die vorige eeu was Frans die amptelike taal van Holland en dit was ook die taal in die vorstehuis van Willem die Swyger (Willem van Oranje, Prins van Nassau)²³¹ wat die dryfkrag was agter die Hollanders se oorwinning oor die Spanjaarde waarvoor in die historiese agtergrond in hoofstuk 1 geskryf is.

²²⁷ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad* 1, 26 Julie 1658, p. 162; 27 Oktober 1659, p. 221.

²²⁸ Peter Rose, *The sensible cook*, p. 9.

²²⁹ *Daghregister* III, 14 Desember 1660, p. 307.

²³⁰ Peter Kolbe, *Naauwkeurige bescreyving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 35.

²³¹ C.V. Wedgewood, *William The Silent*, p. 19.

Toe die eerste twee beskuitresepte in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* van 1761²³² verskyn het, is boer- en mosbeskuit blykbaar lankal aan die Kaap gebak. Die drang om goeie beskuit te bak, het waarskynlik sy ontstaan gehad by vroue wat op hulle reis na die Kaap die onaangename ondervinding van oneetbare harde skeepsbeskuit of muwwe uitgedroogde brood gehad het. Beskuit was in groot aanvraag by mense wat na die binneland of oorsee gereis het en versoeke om beskuit aan vlote te lewer, is meermale tot die burgers gerig. Op 25 April 1740 is alle ingesetenes van die Kaap byvoorbeeld gevra om aan goewerneur Swellengrebel te rapporteer hoeveel beskuit hulle in die volgende week aan die Engelse vloot sou kon lewer. Toe die inwoners van die Kaap op 4 Maart 1760 met 'n plakkaat verbied is om enige gebak aan die Franse vloot te lewer, was daar na raming reeds dertigduisend pond beskuit gelewer.²³³

Veldsman²³⁴ glo dat mosbolletjies 'n Maleierskepping was, maar dit is te betwyfel of die Maleiers kennis sou hê van resepte met gegiste druiwesap. Eerstens was die gebruik van gegiste druiwesap teen die geloof van diegene wat Moslems was. Tweedens het baie slawe waarskynlik nie druiwe geken nie. De la Combe wat in diens van die Kompanjie was, het van 1669 tot 1675 in die Ooste gebly. Hy het geskryf dat "wheat and wine which cannot find subsistence in the Indies, are abundant in China." Volgens hom het die Hollanders in Java probeer wingerd plant en hoewel dit goed gegroei het, het dit nie goed gedra nie.²³⁵

Dit kon net die Franse - met hulle intieme kennis van wynbou - gewees het wat die kuns om met mos te bak na die Kaap gebring het. In 'n bespreking van 'n agtiende eeuse Franse broodresep wys Karen Hess op 'n aanhaling van Elizabeth David uit Liber Albus se *The white book of the city of London* wat daarop dui dat Londen se bakkers tydens die regering van Edward 1 (1272-1307) 'n ligte Franse brood bekend as *puffe/pouf* gebak het. Sy noem voorts dat die Franse volgens Cotgrave in 1611 "[a] verie light, verie crustie and savorie white bread, full of eyes, leaven and salt" berei het. Sy kom dan tot die gevolgtrekking dat die Franse met hulle soetsuurdeeg nie sulke ligte brood kon gebak het nie en dus biergis soos die Engelse moes gebruik het. Tog het sy aan die begin van haar bespreking daarop gewys dat die Franse wat wynmakers was, nie toegang tot biergis gehad het nie. Die gebruik van biergis is volgens haar eers in 1670 in Frankryk gewettig en ook net vir

²³² Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, Aanhangel, pp. 14, 17.

²³³ M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek* II, p. 228; S. Naude, *Kaapse plakkaatboek* III, p. 50.

²³⁴ Peter Veldsman, *Kos van die eeu*, p. 17.

²³⁵ Jean de la Combe, *A compendium of the East*, pp. 90, 67.

kommersiële gebruik.²³⁶ Hess het klaarblyklik nie oorweging geskenk aan mos as rysmiddel nie.

Afgesien van mense wat op wynplase woon, is dit onder Afrikaners meestal mense wat voor die middel van die twintigste eeu gebore is, wat nog herinneringe van die heerlike geur van vars gebakte mosbeskuit het. Die Middeleeuse verwysing na Franse brood wat met mos gebak is as *pouf/puffe*, is uiters beskrywend, want mosbolletjies wat die enigste oorblyfsel van mosgebak uit die vroeë Kaapse koskultuur is, was veerlig. Vir gebak is mos wat begin gis het, maar nog soet was, gebruik. Mentzel wat van 1733 tot 1741 aan die Kaap gewerk het, het geskryf hoe baie tydens parstyd op die plase met mos gebak is, want die mos het die gebak so pragtig laat rys.²³⁷ Vir die huisvroue wat suurdeeg moes maak omdat daar nie rysmiddels soos koeksoda of bakpoeier op die mark was nie, moes dit heerlik gewees het om gedurende parstyd elke dag 'n rysmiddel tot hulle beskikking te hê.

In die Van der Spuy-manuskrip is 'n resep vir "mos bolle" van 48 lb meel met anys of neut as geurmiddel. Dit bevat geen eiers nie, maar wel suiker en die deeg (wat meer as 24 hedendaagse broodpanne sou vul) moes die aand om elfuur geknie word. Sterk arms was nodig om so 'n groot hoeveelheid deeg te knie en die mans is dikwels aangekeer om die taak te verrig. Die mosbolletjies wat nie vars met botter geëet is nie, is gewoonlik uitgedroog vir beskuit. Wanneer dit nie parstyd aan die Kaap was nie en mos nie beskikbaar was nie, is rosyne met suiker en water gegis om mos te maak. Sowel Duckitt (1891) as Tulleken (1937) het nog resepte vir rosyntjiemoss gegee.²³⁸

Laurens van der Post stel dit: "It was mosbeskuit which introduced us to the French fashion of breaking our fast with a Cape form of petit-dejeuner: a cup of hot coffee and milk and a small plate of mosbeskuit usually brought to the bedside at daybreak."²³⁹ Die manier van eet deur die beskuit in die koffie te week en met klein slukkies koffie tussenin te eet, stem volgens hom ooreen met die wyse waarop *croissants* op die Franse platteland geëet word. Dit is is sommige Afrikanerhuishoudings nog die gebruik om beskuit saam met die vroeë oggendkoffie te bedien.

Boerbeskuit is gemaak van deeg wat met soetsuurdeeg geknie is. Nadat die brooddeeg

²³⁶ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, pp. 113-114.

²³⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope III*, p. 179.

²³⁸ Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 34; S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 9.

²³⁹ Laurens van der Post, *First catch your eland*, p. 170.

geknie is, is by diJ deel wat vir beskuit beoog is, vet en soms kaiings, rosyne, vinkel- of anyssaad bygeknie. DiJ beskuitdeeg is tradisioneel ook nie in bolletjies gevorm soos mosbeskuitdeeg nie, maar met 'n vetgesmeerde mes in beskuitgroottes in die pan afgemerk sodat die kors maklik kon breek nadat die beskuit gebak is. Die beskuit is saam met die brood gebak en wanneer die brood uitgehaal is, is die beskuit in stukkies gebreek en teruggeplaas in die bakoond. Teen die aand was die beskuit goed uitgedroog.

Die vroegste bekende behoue resepe vir boerbeskuit kom in die Versfeld-manuskrip van ca. 1800 voor. DiJ resepe bevat suiker en eiers. Die Van der Spuy-manuskrip van ca. 1850 bevat ook suiker, maar nie eiers nie. Boerbeskuit is teen die twintigste eeu sonder suiker en eiers gebak. 'n Tekort aan suiker tydens die Groot Trek kon iets daarmee te make gehad het, maar dan sou die Kaapse resepte nie geaffekteer gewees het nie en suiker is reeds in Dijkman se boek (1890) weggelaat. Giliomee wys daarop dat die armblanke vraagstuk nie net 'n naoorlogse gevolg in die Vrystaatse en Transvaalse Boererepublieke was nie, maar dat dit al sedert 1880 'n probleem in die destydse Kaapprovinsie was.²⁴⁰ Die suikerlose beskuit kon dus by die armblanke Afrikaners ontstaan het en met die depressie in die laat twintigerjare van die twintigste eeu na ander groepe deurgewerk het. Die enigste ander verklaring vir die weglating van suiker in boerbeskuit - terwyl dit in ander soorte beskuit wel gebruik is - is dat die kokke van die resepte met suiker waarna verwys is, die beskuit op sy eie en nie as deel van die broodbaksel gebak het nie. Wanneer 'n deel van die brooddeeg vir beskuit gebruik is, was dit maklik om vet, kaiings of geurmiddels daarby te knie, maar dit is 'n beslommernis om suiker egalig by deeg in te knie en dit is dus uit die beskuit gelaat.

Wanneer 'n mens in ag neem hoe primitief die omstandighede was waaronder die sewentiende- en agtiende-eeuse Kaapse kokke gewerk het, is dit verstommend wat hulle alles gebak en gekook het. Baie van dit wat diJ eertydse kokke berei het, het uit Boerekos verdwyn: snysels, ravioli, melkkluitjies, samoesas, doekpoeding, heuningkoek, amandelkoek, die oorspronklike oliekoek, krullers, makrolle en in 'n groot mate ook mosbeskuit. Sommige geregte soos oblietjies het onder Engelse invloed 'n naamverandering ondergaan, terwyl ander soos doekpoeding as gevolg van vooruitgang gesnuwel het. Nog ander soos ravioli en breë snysels is besig om geleidelik weer deel van Boerekos te word.

²⁴⁰ Hermann Giliomee, *The Afrikaners: biography of a people*, pp. 316-319.

Hoofstuk 8

DRANKE

Toe Van Riebeeck en sy gevolg na die Kaap gekom het, het hulle - soos die gebruik in Europa was - water, wyn of bier tydens en tussen maaltye gedrink. Namate die beesboerdery uitgebrei het, is karring- en vars melk aan tafel begin gebruik. Mentzel, 'n onderwyser, wat van 1733 tot 1741 aan die Kaap gewerk het, het genoem dat die mense op plase waar nie wyn geproduseer is nie, graag karringmelk gedrink het. Boere is ook toegelaat om dit aan pasiënte by die hospitaal te verkoop.¹ Selfs teen die helfte van die agtiende eeu toe tee en koffie nie meer vreemd by maaltye was nie, was daar nog mense soos Von Dessin wat wyn of bier by alle etes verkies het. Borchards het vertel dat dit veral die mense van Franse afkoms was wat gehou het by hulle gebruik om wyn ook by ontbyt te geniet.² Burchell het in 1811 oor die aandete by Piet Hugo in die Hexriviervallei vertel: "The supper consisted of hot meat with various dishes of vegetables, and concluded, as usual in farm-houses, with a large bowl of milk."³

8.1 Koeldrank

In die twaalfde-eeuse Arabiese *Kit-b al-wusla* is naas atjars ook resepte vir die bereiding van drank soos lemoen- en suurlemoenstroop.⁴ Volgens Shaida is diJ stroop se oorsprong die Perse se *Shabat-e Limoo*.⁵ Stroopresepte van pruime en aalbessies wat in La Varenne se werk (1651)⁶ verskyn het, kom ook in *De verstandige kock* (1668) voor, maar dit is lemoen- en suurlemoenstroop wat meestal tot in die helfte van die twintigste eeu in Afrikanerhuise gekook is en naas gemmerbier die belangrikste bron van koeldrank was. Die Franse skrywer Bernardine de Saint Pierre wat in 1771 by Johanna Duminy se ouers tuisgegaan het, het vertel van die heerlike verfrissende drank wat sy gasvrou bedien het nadat hulle op 3 Februarie Tafelberg in die maanlig gaan klim het. Dit was limonade

¹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* I, p. 112.

² Petrus Borchardus Borchards, *Bladen uit de memoirs van...*, p. 173.

³ William J. Burchell, *Travels in the interior of Southern Africa* 1, p. 137.

⁴ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 132.

⁵ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 272.

⁶ François la Varenne, *Le Cuisinier franVois*, p. 387.

gemeng met muskaat en wyn.⁷ Die drank wat aan die bergklimmers voorgesit is, was heel moontlik *Shrub* (die Arabies vir drink). Volgens *Martha Washington's booke of cookery* is vier koppies elk brandewyn, wit wyn en water gemeng met een pond suiker en drie opgesnyde suurlemoene. Dit is vir drie dae in 'n toe houer gelaat en dan deurgegiet en gebottel.⁸

Hudson het aan die begin van 1800 vertel van die suurlemoen-, amandel- en asynstroop wat die Hollanders gemaak het.⁹ Amandelstroop kom soos viooltjie- en roosstroop in verskeie Kaapse manuskripte voor. Fyngemaakte amandels is vir 'n rukkie in 'n suikerstroop gekook en gelaat tot dit koud is voordat dit deurgegiet en gebottel is. Dit is met wyn of melk verdun voordat dit gebruik is. 'n Resep van asynstroop kon nie in die Kaapse manuskripte opgespoor word nie, maar dit verskyn in die genoemde sewentiende-eeuse Amerikaanse manuskrip.¹⁰ Volgens diJ resep is 'n handvol elk "maiden-hair" varing (*Asplenium trichomanes* of *Adiantum capillus-Veneris*¹¹) en hisop¹² met fyn gekerfde soethout (*Glycyrrhiza glabra* in Engels: liquorice) in water gestowe totdat die helfte van die water weggekook het. Hierby is heuning gelykstaande aan die helfte van die water gevoeg en dit is verder stadig gekook tot 'n kwart van die mengsel verdamp het. Wit wynasyn is daarna volgens smaak bygevoeg en die mengsel is vir 'n kwartier gekook. In die Amerikaanse boek is diJ stroop ook as 'n middel teen slym in die bors toegedien.¹³

8.2 Bier

Die suikerbos (*Protea repens*) se nektar is waarskynlik vroeg reeds deur Van Riebeeck se mense gebruik om hulle drang na soetheid te bevredig. Hulle het dalk meer omtrent die gebruik van diJ nektar by die Koikoin geleer as om dit net te drink. Dit is moontlik dat die benaming *mebos* en nie *suikerbos* nie, die oorspronklike volksnaam vir diJ protea was. *Mebos* word volgens die WAT nog soms in die omgewing van Swellendam vir die *Protea repens* gebruik. Die naam *mebos* dui miskien daarop dat die stroop van diJ protea nie net as versnapering gedrink is nie, maar dat bier by gebrek aan heuning of suiker daarmee gemaak

⁷ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 6.

⁸ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, p. 391.

⁹ KA, A.602 (A5.11), S.E. Hudson, *Remarks made at Cape Town and its vicinity 1796-1806*.

¹⁰ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, p. 377.

¹¹ Volgens Peter Finch, *The new Elizabethan reference dictionary*.

¹² Volgens HAT 'n geurige ongeïdentifiseerde Bybelse plant (waarskynlik marjolein) wat in Bybelse tye as reinigingsmiddel gebruik is.

¹³ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, p. 363.

is. Volgens De Vries het variante van *mede* in die oud-Germaanse tale op 'n drank, meestal heuningbier gedui: in Oudfries *mede*, in Oudengels *meodo*, in Oudhoogduits *meto*.¹⁴ *Medebos* (letterlik bierbos), is moontlik aan die Kaap saamgetrek tot *mebos*. Die feit dat *mede* in die ou Europese tale veral na heuningbier verwys het, was waarskynlik omdat heuning die enigste "suiker" was wat in daardie vroeë tyd beskikbaar was. Nadat die Hugenate in 1688 die kuns na die Kaap gebring het om van die proteanektar stroop te kook totdat dit versuiker, is die naam *mebos* moontlik deur *suikerbos* vervang. Die Franse reisiger Delegorgue wat van 1838 tot 1844 in Suid-Afrika was, het 'n jaar in Kaapland gereis en bevestig dat 'n tuisgebroude drank van suikerbosstroop gemaak is. Hy het dit beskryf as 'n likeur wat hulle toe suikerbosstroop genoem het: "Le boers...n'ont jamais hJsitJ a donner Bcette liquer le nom de suikerbosstroop."¹⁵

Dit lyk asof diJ drank toe Simon van der Stel in 1679 na die Kaap gekom het, al van suiker berei is en toe as suikerbier bekend gestaan het. Simon van der Stel het herhaaldelik verwys na reëls oor die verkoop van suikerbier. In 'n plakkaat oor 'n resoluie van 31 Desember 1687 het hy die verkoop van suikerbier in die tapperye verbied omdat dit as die "oorsaak van vele twisten, krakeelen en andere onheilen bevonden werd..." Om armlastiges, veral weduwees en wese van dienaars van die Kompanjie tegemoet te kom, is nietemin aan hulle die reg gegee om suikerbier te brou en te verkoop - "al waeren sij twee B drie [dae] stark" - op voorwaarde dat aan die goewerneur verslag daarvoor gedoen word. In 'n plakkaat van 27 September 1688 waarin die resoluie van die Politieke Raad oor die hou van 'n Kaapse jaarmark aangekondig is, is 'n vergunning aan "... ieder deser ingesetenen des begeerig, vrij staan en geoorlovd wesen suiiker bier te brouwen, te tappen, en te verkoopen,..."¹⁶

Volgens Mentzel is suikerbier in die eerste helfte van die agtiende eeu gebrou deur hop, semels en suiker saam te kook en dan ekstra gis by te voeg. Die resepte verskyn ook in Dijkman se boek onder die opskrif "Hop biir".¹⁷ Volgens Duckitt se resepte is hop, gekneusde gemmer, water en suiker saamgekook. Die resepte bevat nie semels soos Mentzel se bier nie. Die drank is moontlik vir die werksmense gemaak, want sy noem dat dit baie goedkoop was. Dit het die beskrywende naam "Hopkos" gehad.¹⁸

¹⁴ J. de Vries, *Etymologisch woordenboek*, p. 143; Andrew Findlater, *Chambers' etymological dictionary*, p. 310.

¹⁵ A. Delegorgue, *Voyage dans l'Afrique Australe, notamment dans le territoire de Natal II*, p. 331.

¹⁶ M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek 1*, pp. 245, 249.

¹⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 141; E.J. Dijkman, *Die Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 91.

¹⁸ Hildagonda Duckitt, *Diary of a Cape housekeeper*, pp. 234-235.

Hop en suiker was in die stigtingsjaar van die Kaapse verversingspos nie vir die werkers beskikbaar nie en daarom het hulle hulle miskien tot die mebos/suikerbos gewend om bier te brou. Moontlik het hulle toe ook al by die Koikoin geleer om die gistingsproses met kareemoer aan te help. Kareemoervygie se verdikte wortels is wel vir die maak van bier gebruik. Thunberg het in 1772 genoem dat die Hollanders moerwortel gebruik het om heuningbier te maak.¹⁹

Geurmiddels is seker volgens elke kok se smaak by die bier gevoeg. Die eerste Kaapse gemmerbier was moontlik suikerbier wat soos Duckitt se resep met gemmer geur was. In die agtiende-eeuse Sandersonmanuskrip is - soos in die hedendaagse resepte - suiker, water, gemmer, gis en rosyne vir gemmerbier gebruik.

Die eerste bier aan die Kaap wat onder Van Riebeeck se toesig gebrou was, is op 5 Oktober 1658 getap en "in een haelfaem gevaet". Van Riebeeck het veelseggend nie op die smaak kommentaar gelewer nie. In 'n brief van 5 tot 15 Maart 1659 het hy genoem dat hy twee vate Kaapse bier aan die Here XVII gestuur het en as hulle dit geskik vind, bier vir Batavia aan die Kaap gebrou kon word. Blykbaar het die Here XVII oor die bier gevoel soos die meeste reisigers wat tot in die agtiende eeu oor die swak Kaapse bier kommentaar gelewer het, want hulle het toegelaat dat bier tot aan die einde van die Hollandse bewind in 1806 na die Kaap uitgevoer word. Spilhaus wys daarop dat die biermaker, Rugert Mensing, wat die Here XVII in 1694 na die Kaap gestuur het, ook nie daarin geslaag het om 'n goeie bier te maak nie.²⁰

De la Caille wat in die helfte van die agtiende eeu aan die Kaap was, het vertel dat dit die gewoonte aan die Kaap was om bier aan tafel te bedien nadat twee of drie slukke wyn gedrink is. Hy het die Kaapse bier as swak beskryf, maar kon nie verklaar of dit te wyte was aan onkunde, luiheid of die swak hop wat van Holland af gekom het nie en reeds bederf was wanneer dit die Kaap bereik het.²¹ Moontlik wás die swak hop die oorsaak van die probleem, want ten spyte van Van Riebeeck se ywerige pogings, wou hop nie aan die Kaap aard nie en is dit ingevoer. De Jong wat die ryk Kapenaars se spoggerige lewe en invoer van voedsel veroordeel het, was blykbaar die enigste reisiger wat gedink het dat niks met die Kaapse bier verkeerd was nie en dat invoere onnodig was. Thunberg het genoem dat die bier baie gou suur geword het, maar Barrow was aan die begin van die negentiende eeu

¹⁹ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, II, p. 167.

²⁰ M. Whiting Spilhaus, *The first South Africans*, p. 104.

²¹ Nicolas de la Caille, *Travels at the Cape 1751-1753*, p. 34.

meer uitgesproke en het dit beoordeel as "so execrable that none drink it but such as cannot afford to purchase a European beer."²²

Von Dessin, as liefhebber van ingevoerde bier, noem elke soort wat hy aankoop by die naam. Sy bierverbruik van Maart tot Junie 1754 was so:

Datum	Roscammer	Sterrebier
10 Maart	138 bottels	
23 April	131 bottels	39 bottels
9 Junie	131 bottels	163 bottels

Hy het ook vate bier gekoop. In Oktober het hy 'n vat *Lamsbier* van Croeser en op 2 Januarie die volgende jaar twee vate *Zeeuws Sterrebier* van kaptein Droogsteen bekom. Daar was ook kleiner aankope van *Jopenbier*, *Prinsessebier* en *Haantjesbier*.²³

8.3 Wyn en brandewyn

Sterk drank was deel van Van Riebeeck en sy mense se bestaan. Onder die voorraad wat byvoorbeeld op die robbejag op 21 Oktober 1655 saamgeneem is, was "123 can aracq,²⁴ 1 ancker brandewijn". Die hedendaagse gewraakte dopstelsel was van die begin van die stigting van die verversingspos in swang. Sterk drank is gereeld aan die werkers uitgedeel omdat geglo is dat dit soos medisyne goed is vir die gestel. Dit blyk uit Van Riebeeck se woorde: "mitsgaders daartegen weder gecontinueerd 's morgens ½ mutsjen brandewijn aen ydereen te geven uytgenomen die wachtvrij sijn, vermits de nachten hier cout vallen".²⁵ Brandewyn is ook aan slawe gegee om hulle aan te moedig om Hollands te leer en dit is soms as straf weerhou, maar meestal is dit uitgedeel omdat geglo is dat dit goed vir die mense is. Van Riebeeck se opvolger, Zacharias Wagenaer, het in die koue nat winter van 1662 toe baie mense siek geword het, ook brandewyn uitgedeel.²⁶ Mentzel (1733-1741) het

²² Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen ...* 1, pp. 140-142; H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 85; Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* 1, p. 130; John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* II, p. 286.

²³ J.L.M. Franken, *'n Kaapse huishoue in die 18de eeu*, pp. 40-54.

²⁴ Sterk drank wat van rys en palmsap gemaak is.

²⁵ *Daghregister* III, 27 Aug. 1659.

²⁶ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad* I, p. 283.

vertel dat die slawe op wynplase 'n glas brandewyn en 'n sny brood voor die vroeë oggendskof (voor ontbyt) gekry het. Die slawe-eienaar het net koffie gedrink.²⁷

Op 2 Februarie 1659 berig Van Riebeeck: "...van de Caepse druyven d'eerste mael wijn geparst." In 'n brief aan die Here XVII van 5 tot 15 Maart 1659 het Van Riebeeck genoem dat hy 1200-1300 wingerdstokke op sy plaas geplant het, maar dat die vryburgers nie belanggestel het om meer as 'n enkele stok vir versiering teen hulle huise te plant nie. Oor die wyn wat aan die Kaap gepars is, skryf hy dat dit "een cleyn proeffien" was.²⁸

Simon van der Stel kan as die vader van die wynbedryf in Suid-Afrika beskou word. Dat hy voor sy koms na die Kaap reeds in wingerdbou belanggestel het, getuig die twee wingerde wat hy by Muideberg in die Kaap besit en aan Johannes van Reede verhuur het. DiJ moes hom verbind om die wingerd behoorlik te versorg, wyn te maak en van die druiwe wat nie goed ryp geword het nie, brandewyn te maak. Hy moes ook onderneem om die oop stuk grond tussen die twee wingerde om te spit en met stokkies te beplant wat deur Van der Stel voorsien sou word.²⁹

Reeds voor Van der Stel se koms na die Kaap het die burgers groot wingerde begin aanplant en al minder akkerbou toegepas. Hy het besef dat daar 'n oorproduksie wyn en 'n tekort aan koring gaan wees en het gevolglik bepaal dat vir elke morg wingerd wat 'n burger aanplant, hy ses morg koring moes saai.³⁰ Teen 1686 was daar so 'n oorskot dat beide wyn en koring uitgevoer kon word.³¹

Van der Stel het die eerste Kaapse wyn wat hy gedrink het, beskryf as van "een bijzonder affkeerige wreetheijt" wat hy toegeskryf het aan die burgers se gebrek aan kennis van wynmakery. Hy het dus hulle druiwe opgekoop, self die wyn gemaak en die mening uitgespreek dat die wyn gelykstaande aan Franse wyn sou wees nadat dit twee tot drie jaar verouder het.³²

Hoewel sommige burgers gretig uit die ervaring van die goewerneur geleer het, was dit nie met almal die geval nie. Om te verhoed dat die druiwe te groen gepluk word, het 'n plakkaat van 1 Julie 1686 die burgers verbied om druiwe te sny voordat dit deur 'n

²⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 106-109.

²⁸ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, pp. 78, 86.

²⁹ A.J. Bøeseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 22.

³⁰ A.J. Bøeseken, *Resolusies van die Politieke Raad* II, p. 30.

³¹ A.J. Bøeseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 90.

³² KA, C. 1363, Uitgaande briewe, 20 Maart 1681, pp. 739-740.

afvaardiging van die goewerneur goedgekeur is. Minagters van die plakkaat sou met vyftig riksdalder beboet word.³³ Om te verhoed dat baie jongwyn wat gou suur word aan skepe verkoop word, het McCartney in 1798 'n proklamasie uitgevaardig wat 'n Kompanjieplakkaat van 1765 bekragtig het. Daarvolgens sou boere wat wyn tussen 1 Februarie en 30 Augustus na die Kaap gebring het, beboet word en op die wyn beslag gelê word.³⁴

Van der Stel het met die invoer van nuwe druifsoorte gepoog om die gehalte van Kaapse wyn te verbeter. In 'n brief van 18 April 1687 het hy die Here XVII herinner aan hulle belofte om vir hom Duitse, Franse en Spaanse wingerdstokkies te stuur. Hy het ook genoem hoe hy uitgesien het na die oes van die Persiese wingerdstokkies wat hy van rosyntjiepitte gekweek het. Geskikte vate en bêreplek vir die wyn was 'n groot probleem en hy het die Here XVII daarop gewys dat vate waarin vleis, spek of bier gehou was, nie vir wyn geskik was nie.³⁵ Abraham van Riebeeck wat in 1676 in die Kaap was, het in 'n brief van 25 November geskryf dat die wyn van Jan Mostert soos Franse wyn gelyk het, maar dat "de smaek niet sterk, maer slap" is en dat die wyn gesmaak het na die vinkel waarmee die vate skoongemaak is.³⁶ Die vate het waarskynlik voorheen kos bevat, vandaar die drastiese skoonmaakproses. Mentzel het vermeld dat vate vir witwyn voorberei is deur swawel daarin te brand, maar om die vate vir rooiwyn skoon te kry, is een of twee muskaatneute (die spesery) gebruik.³⁷ Van Zyl wys daarop dat swael vate ontsmet en die wyngiste tydelik verlam sodat die gistende mos kan afkoel.³⁸

Van der Stel se Constantiawyn wat van muskadeldruife gemaak is, was in Europa gesog. Volgens Valentyn was daar op Van der Stel se plaas, behalwe Wit en Blou Muskadell, ook Steen, Kristal en 'n klein blou druif. Op sy seun Adriaan se plaas was ook Frontignac, Russelaar, Pottebakker, Avignon, Champagne, Bourgogne en 'n Persiese druif genaamd Bon Jesus.³⁹

Valentyn het vertel dat voornemende seevaarders baie Kaapse wyn, selfs al was dit van 'n swak gehalte, gekoop het omdat dit beter op see sou wees as die drinkwater wat dikwels

³³ M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek* 1, 1652-1707, p. 213.

³⁴ D.J. van Zyl, *Kaapse wyn en brandewyn 1795-1806*, p. 78.

³⁵ KA, C .1379, Uitgaande briewe, 18 April-20 Mei 1687, p. 637.

³⁶ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 46.

³⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 183, 184; Peter Kolbe, *Naauwekeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 152.

³⁸ D.J. van Zyl, *Kaapse wyn en brandewyn 1795-1806*, p. 35.

³⁹ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, pp. 112-114.

ondrinkbaar sleg geword het. Kolbe beskryf die posisie met die water op die skepe vollediger as Valentyn. Die water het volgens hom goed gehou solank die weer koel was, maar wanneer die skip die ewenaar genader het, het wurmpies en ander insekte in die water gegroei en gevrek. Dit het so 'n aaklige reuk veroorsaak, dat 'n mens jou neus toegedruk het as jy water m\Js drink en dan moes jy maar die water deur die tande suig om nie van die insekte in te sluk nie. Baie reënwater kon ook nie opgevang word nie, want diJ wat oor die met pik gesmeerde planke en luike gespoel het, was vuil en verder is geglo dat dit skeurbuik veroorsaak het. Vir die offisiere en siekes was wyn of bier beskikbaar wanneer hulle dors was, maar die matrose het slegs bier na 'n hewige storm gekry of as hulle 'n ander gevaar suksesvol getrotseer het. Selfs die bier het in warm weer suur geword.⁴⁰

Von Dessin het in die vyftigerjare van die agtiende eeu - soos in die geval van bieraankope - elke soort wyn se naam aangedui en van wie dit verkry is. Sy gunsteling wyn was Constantia wat hy van Wiese gekoop het, Steen van Jan de Waal, en Pontak van Groenewaldt. Met Constantia het hy waarskynlik verwys na die beroemde Rooi Muskadel.⁴¹ Dat Van Riebeeck se "klein proefie" en Simon en Adriaan van der Stel se geesdriftige pogings om goeie wyn te maak, in die volgende eeu vrugte gedra het, getuig die uitvoer van verskeie soorte Kaapse wyn asook die gunstige kommentare van Europeërs wat goeie wyn geken het. In 1779 is na Holland en Batavia uitgevoer: Witwyn van Groendruie gepars, Beaune van Drakenstein, Constantia, Maagwyn (rooi), Madeira, Muskadel, Pontak en Steen.⁴² Volgens Barrow en Percival is 'n groter verskeidenheid in 1795 aan die Kaap geproduseer, te wete: Madeira, Steen, Hanepoot, Mallaga, Vintint, Moselle, Vin de Grave, Hock, Rooi en Wit Muskadel en die Constantiawyne. Laasgenoemde was Steen, Pontak (rooi), Frontignac (wit) en Rooi en Wit Muskadel.⁴³

Gunstige kommentaar is in 1685 deur De Choisy soos volg oor die Kaapse wyn uitgespreek: "The wine of the country is white, quite pleasant and has no taste of soil...." Sy landgenoot Tachard het die wit wyn as delikaat beskryf en was van mening dat as die Hollanders so goed met wynmaak as handeldrywe is, hulle binnekort ook 'n goeie rooiwyn sou maak.⁴⁴ Valentyn wat in dieselfde tyd asook 1695, 1705 en 1714 aan die Kaap was, het

⁴⁰ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 206; Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 22, 32.

⁴¹ J.L.M. Franken, *'n Kaapsche huishoue in die 18de eeu*, pp. 40-54.

⁴² Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1779*, p. 615.

⁴³ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* II, p. 32; Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, pp. 176-177.

⁴⁴ Edward Strangman, *Early French callers at the Cape*, pp. 122, 134.

toegegee dat die Van der Stels goeie wyn gemaak het, maar het dit onverklaarbaar gevind dat mense oor die algemeen van sulke heerlike druiwe sulke swak wyn kon maak.⁴⁵ William Dampier, 'n Engelse reisiger, wat in 1691 geskryf het oor die groot wingerde van die Kaap en die baie wyn wat aan die skepe verkoop is, se mening oor die Kaapse wyn was: "This wine is like a French high country white wine, but of a pale yellowish colour; it is sweet, very pleasant and strong."⁴⁶ Dit klink of hy van Wit Muskadel praat. Vir Mentzel (1733-1741) was die Kaapse Wit Muskadelwyn lekkerder as diJ van die Duitssprekende gebiede. Volgens hom het laasgenoemde wyn 'n mens slaperig gemaak en die volgende dag siek laat voel. Mentzel het ook vertel dat die Kaapse vroue 'n baie soet, gekookte wyn gedrink het wat 'n hewige hoofpyn tot gevolg gehad het as te veel daarvan gedrink is.⁴⁷

DiJ gekookte wyn herinner aan een van die Romeine se drie tipes moskonfyt in die tyd van Christus. Hulle het nie wyn by die kos gevoeg en dit laat wegkook nie, maar dit v\raf tot die verlangde diktes vir verskillende geregte gekook en dit so bewaar. Daar was stroop van drie diktes. Vir *defrutum*, is die mos gekook tot dit baie dik was. Dit was waarskynlik soortgelyk aan die Afrikaners se moskonfyt waar slegs met een vyfde van die oorspronklike hoeveelheid mos geëindig is. Vir *sapa*, is twee derdes en vir *caroenum* 'n derde van die vog weggekook.⁴⁸ Die wyn waarvan Mentzel skryf, klink asof dit laasgenoemde tipe kookwyn van die Romeine was, want hy noem dat die wyn nie die volledige gistingsproses deurgegaan het nie. Mentzel kon hom as gevolg van die lang tydsverloop tussen ondervinding en die publikasie van sy ervarings - soos die geval met ander sake was - vergis het en dat die wyn wat die vroue gedrink het, nie gekook was nie, maar slegs deur die vroue berei is. Die Romeine het twee resepte gehad vir 'n wyn wat hulle *mulsum* genoem het. DiJ wyn is met die eerste gang van 'n maaltyd bedien. Resep nommer een het 3 gelling soet mos met 10 lb heuning gemeng. Die mengsel is verseël en na 31dae deur 'n doek gesyng en weer verseël tot gebruik. Die tweede resep het droë wyn in plaas van mos gebruik.⁴⁹

Lichtenstein het vertel dat die wyn op sy eerste binnelandse reis in 1803 meestal uitstekend was en sy geselskap slegs enkele kere swak wyn aangebied is. Die wyn wat hy in die Kweekvallei aan die voet van die Swartberg by veldkornet Samuel de Beer gedrink het, het

⁴⁵ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, pp. 188-190.

⁴⁶ Aangehaal in R. Raven-Hart, *Cape of Good Hope 1652-1702*, II, p. 432.

⁴⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 184.

⁴⁸ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 23-24.

⁴⁹ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 24-25.

hy as van so 'n goeie gehalte beskou, dat hy daarvan na Europa geneem het waar dit deur fynproewers byna so hoog as die wyn van Constantia aangeslaan is.⁵⁰ Constantia se wyn was beroemd in Europa, maar die sterrekundige, De la Caille wat van 1751 tot 1753 aan die Kaap gewerk het, het geskryf dat al die wyn wat in die vyftiger jare van die agtiende eeu onder dié naam bemark is, onmoontlik deur die twee Constantia-plase⁵¹ geproduseer kon word en dat grootskaalse vermenging moes plaasgevind het. DiJ beterweterige Fransman wat met alles aan die Kaap fout gevind het, het verklaar dat die Kaapse wyn 'n skerp smaak gehad het omdat die boere swael gebrand het in die vate waarin die wyn gebêre is.⁵² Sy landgenoot, Le Vaillant, het tussen 1780 en 1785 twee reise na die binneland onderneem en was van mening dat afgesien van soetwyn ook uitstekende ander wyne gemaak is.⁵³

Robert Percival wat met die Eerste Britse Besetting (1795-1803) die eerste maal aan die Kaap gekom het, het afgesien van die soet Constantiawyn, min lof vir die Kaapse wyne gehad. Volgens hom was die Kaapse witwyne "thin, light, and acid" en 'n mens kon vyf tot ses bottels drink sonder om aangetas te word. Ook Barrow het die Kaapse wyne – uitgesonderd diJ van Constantia en Muskadell – as swak beskou en verklaar dat hulle 'n grondsmaak het.⁵⁴ Lady Anne Barnard wat 'n redelike goeie kennis van die land gehad het nadat sy haar man in 1798 op 'n reis in die binneland vergesel het, het gemeld dat hulle oor die algemeen goeie wyn gekry het. Sy het oor die Britse offisiere se vooroordeel jeens die Kaapse wyne geskryf: "[T]here seems to be a general ill will harboured against the wines of the country, only because they are cheap". Volgens haar het 'n bottel goeie Kaapse wyn aanvanklik drie en later ses pennies gekos as dit van die boere gekoop is; by die winkel was die prys dubbel soveel, maar die soldate kon dit vir tien pennies kry. Sy was van mening: "Our English men who I observe drink more from prejudice than skill, pronounce the Cape wines (the Constantia grape excepted) to be detestable and recon themselves *ill used* if they are put on the Table, in the house of an English Man". Sy illustreer hierdie houding deur te vertel dat wyn wat aan haar gegee is as slegs geskik vir kombuisgebruik, per ongeluk saam met die verouderde Hock wat die goewerneur graag gedrink het, op die tafel beland het. Dieselfde mans wat die wyn ondrinkbaar verklaar het, het toe hulle onder die indruk

⁵⁰ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, pp. 68.

⁵¹ Na Simon van der Stel se dood is sy grond as die plase Klein Constantia, Bergvliet en Groot Constantia verkoop.

⁵² Nicolas Louis de la Caille, *Travels at the Cape 1751-1753*, p. 33.

⁵³ M. le Vaillant, *Travels into the interior of Africa I*, pp. 90-92.

⁵⁴ Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, pp. 177-178; John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa II*, p. 156.

verkeer het dat dit ingevoer was, die wyn aangeprys en een se kommentaar was: "Lord bless me, what fine wine this is, I have not tasted a glass such as this since I came here." Al was daar ingevoerde wyne op die tafel, het haar man net Kaapse wyn gedrink.⁵⁵ De Jong (1791-1797) was ook van mening dat die Kapenaars neergesien het op plaaslike wyn net omdat dit goedkoop was. Hy het gevoel: "De wijn, die hier zeer goed is, en waarmede men gemakkelijk zoude kunnen doen, is veel te gemeen, alleen omdat hij minder kostbaar is. Aan geene tafel ziet men gasten, of men vindt er roode Bordeaux-wijn, Engelsch en Hollandsch bier, en Spa- of Seltser-water."⁵⁶ Hoewel daar goeie Kaapse wyne was, het uitvoerders swak wyn met goeie wyn gemeng en dit het aan al die Kaapse wyne in die agtiende eeu 'n swak naam gegee.

Uit wat Kolbe, Tas, Mentzel, Lichtenstein en Percival geskryf het, was dit 'n Kaapse gebruik om wyn aan tafel te bedien. In die dertigerjare van die agtiende eeu was daar volgens Mentzel geen gebrek aan wyn by ontbyt, middag- en aandete nie. Goed- opgevoede mense het volgens hom nie meer as drie of vier glase wyn tussen gange gedrink nie, maar n^c ete is saam met 'n pyp of kaartspel nog 'n paar glase wyn gedrink.⁵⁷ Percival het in 1796 genoem dat water en 'n bottel Kaapse wyn op die eettafel by elke gas se plek aan die begin van 'n maaltyd geplaas is.⁵⁸

Sterk drank is ook vir gaste v\\r en n^c ete aangebied. Na wyn of sterk drank wat nie aan tafel saam met die ete gebruik is nie, is as 'n sopie verwys. Adam Tas beskryf die luilekker Sondagoggend van 2 Augustus 1705 op Stellenbosch toe hy en sy vriend Heijden al kuierend eers by Poulle "een soopje dronken" en daarna by Pfeiffer "ook een soopje jenever dronken". Vervolgens het hulle by mevrou Munkerus 'n paar koppies koffie gaan drink voordat hulle na die huis van Husing gegaan het "met wien wij een stuckje ontbeeten en een glaasje wijn wierde daarop binne gegoten...."⁵⁹

Selfs die Fransman Le Vaillant het die woord sopie gebruik. DiJ is volgens hom gewoonlik met 'n mens se aankoms by 'n huis aangebied. Die sopies wat in die oggend aangebied is, was arak, jenever of Franse brandewyn, maar voor ete kon 'n sopie ook 'n aptytwekkende

⁵⁵ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, pp. 247-248; Jose Burman, *In the footsteps of Lady Anne Barnard*, p. 37.

⁵⁶ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 140.

⁵⁷ O.F. Mentzel, *Life at the Cape in mid-eighteenth century*, p. 42; O.F. Mentzel, *Description of the Cape of Good Hope* III, p. 101.

⁵⁸ Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, p. 263.

⁵⁹ Adam Tas, *Het dagboek van ...*, p. 52.

witwyn wees wat op als of aalwyn gelê het. Bitters waarvoor resepte in MSB 777 1(1) en 837 3(3) asook in Hewitt en Dijkman se boeke verskyn, is ook in plaas van als en aalwyn gebruik. Al die resepte bevat bitteramandels, sitruskil en 'n bitter wortel soos gentiaan- of slangwortel wat op soet- of brandewyn getrek is. Volgens Dijkman is een teelepels van diJ mengsel by 'n kelkie wyn gevoeg.⁶⁰

Volgens Le Vaillant was die gebruik om n< ete, terwyl gerook is, wyn of sterk drank te drink wat met suiker of stroop versoet is. Selfs by ingevoerde Rynse of Franse wyn is suiker gevoeg. Die enigste verskil tussen ryk en arm was dat die rykes ingevoerde en die armes slegs plaaslike wyn en brandewyn gebruik het.⁶¹ In die sewentiende-eeuse manuskrip MSB 837 I(I) is 'n resep vir *Hippocrassi* wat bestaan uit witwyn wat met roosmaryn, suurlemoenskil, rooswater, kaneel, gemmer, kalmoes, suiker en melk gedokter is.⁶² DiJ drank wat waarskynlik n< ete aan die Kaap gedrink is, is volgens *HAT* vernoem na Hippokrates, die beroemde Griekse arts, wat ca. 460 v.C. gebore is. Twee resepte vir diJ drank verskyn onder die naam *Hyppocris* in die genoemde sewentiende-eeuse Amerikaanse manuskrip. Een van die resepte bevat ook melk soos die Kaapse resep. Hess wys daarop dat die oudste bekende resep vir diJ drank in *Forme of cury* (ca.1390) onder die Franse naam *Pur fait Ypocras*, voorkom.⁶³ DiJ manuskrip was die kookboek aan die hof van Richard II van Engeland. 'n Baie ou resep wat nog ambergrys en muskus bevat is ook deur La Varenne verstrekk.⁶⁴

Onder "Soet sopiis" gee Dijkman 'n resep vir 'n stroop wat van 'n handvol vyeblare met water en suiker gekook is. Sodra die stroop groen begin word het, is dit deur 'n doek gesyng en by brandewyn of jenever gevoeg.⁶⁵

Hoewel die resep vir *Shar~b Jal§ al-Qadr* (*shar~b*, is stroop) in die hoofstuk oor *H~dim~t* (dranke wat met die spysvertering help) in *Medieval Arab cookery* volgens die Islamitiese gebruik nie met alkohol berei is nie en dit veronderstel is om met water gedrink te word, was dit moontlik as byvoeging by wyn of brandewyn gebruik vir sommige van die Kaapse sopies wat in die voorafgaande twee paragrawe bespreek is. Die Arabiere het diJ genoemde

⁶⁰ NABIK, Leipoldt-resepteversameling; A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 106; E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 90.

⁶¹ M. le Vaillant, *Travels into the interior of Africa I*, pp. 92-93.

⁶² NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

⁶³ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, pp. 385-386.

⁶⁴ François la Varenne, *Le Cuisinier françois*, p. 384.

⁶⁵ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 91.

drank berei van rosyne wat vir drie dae geweek en dan gekook is. Die water is afgekook tot 'n derde van die oorspronklike hoeveelheid. Dit is gegeur met gemmer, mastiek, kaneel en bitteraalwyn wat fyngestamp is. Skoon heuning is bygevoeg en die mengsel is gekook tot dit met die helfte verminder het. Dit is dan deurgegiet en wanneer dit koud was vir drie maande verseël.⁶⁶

Die woord sopie, asook die gebruik om die drank na ete te versoet, kom uit Holland. Schotel wys daarop dat wanneer besoekers van 'n vrou wat gekraam het, vir ete genooi is, hulle na die ete op 'n "soet soopje" van versoete jenever of brandewyn getrakteer is.⁶⁷ Lady Anne Barnard het ook oor sopies geskryf wat soos koffie die hele namiddag n< middagete by die predikant in die Paarl en voor 'n groot aandete by die Weigts op Stellenbosch bedien is.⁶⁸

Sterk drank is aan die einde van die agtiende eeu steeds vanaf vroegoggend gebruik. Barrow het vertel dat 'n besoeker in die oggend na 'n stewige ontbyt sy "sopie or glass of brandy" gekry het voordat hy vir sy gasheer totsiens gesê het.⁶⁹ Johanna Duminy het bevestig dat sterk drank steeds teen die einde van die agtiende eeu al vroegoggend gebruik is toe sy vertel het van 'n vriend se besoek, terwyl sy haar gesin se vroeë oggendkoffie aan die maak was: "[R]asmus kwam een soopie bij ons drinken".⁷⁰ Lady Anne Barnard het aan Dundas geskryf dat die boere gewoonlik teen sewe-uur in die oggend by die kasteel aandoen om te groet "and always have their Sopi of Gin with me while I am at breakfast."⁷¹

Sluikhandel in sterk drank en dronkenskap was probleme vandat die verversingspos aan die Kaap gestig is. Op 20 Maart 1661 skryf Van Riebeeck oor die sluikhandel in drank wat van die skepe kom en sê dat slegs die twee herberge en die vissers se tapperie in die vervolg toegelaat sou word om drank te verkoop en dat diJ drank slegs uit die Kompanjie se magasyn mog kom. Die wyn wat in daardie tyd die meeste aan die Kaap gebruik is, was Spaanse wyn. Op 18 Desember 1661 het die kommandeur streng bevele aan die tapperie gegee ter voorkoming van "droncken drincken en deboucheeren, mitsgaders den dagh des heeren daardoor seer godtlooselijck te ontheiligen." Sy opvolger, Wagenaer, het in 1663 die kwota drank wat 'n persoon per maand uit die Kompanjie se magasyn kon kry, tot vier

⁶⁶ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 441.

⁶⁷ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 28.

⁶⁸ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, pp. 249-250.

⁶⁹ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa II*, p. 35.

⁷⁰ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 96, 105.

⁷¹ A.M. Lewin Robinson (ed.), *The letters of Lady Anne Barnard to Henry Dundas 1793-1803*, p. 181.

kanne wyn en twee kanne brandewyn beperk, maar vir feesgeleenthede sou uitsonderings gemaak word.⁷² Volgens Schotel was buitensporige drinkery op Sondag in die stamland nie vreemd nie. 'n Kerklied wat daarna verwys het, begin met die woorde: "De sondagh, 's Heeren dagh, word meestal geschent, / Tot sondendagh gewend".⁷³ Uit die instruksies wat Simon van der Stel by sy aftrede aan sy seun Willem Adriaan gegee het voordat diJ goewerneur geword het, blyk dit dat dronkenskap 'n vraagstuk was. Hy het geskryf dat baie vryburgers so verslaaf aan drank was, dat hulle boerderye besig was om ten gronde te gaan.⁷⁴

Die kuns om brandewyn te stook, is deur die Arabiere na Europa geneem. Kenners is dit eens dat die Arabiere die kennis van distillasie by die Egiptenare geleer het. Die Arabiere het aanvanklik distillasie gebruik om 'n swart poeier, *al koh'l*, te maak. DiJ produk is vandag as *kohl* bekend en word nog deur Oosterse vroue vir ooggrimmering gebruik. Toe hulle daarin geslaag het om met dieselfde proses groente en vrugte te verstook, is die vloeistof ook *al koh'l* genoem. DiJ woord en produk het in die agste eeu van die Saraseense (Moorse) Ryk in Spanje na Europa versprei en in die twaalfde eeu het die Italianers reeds wyn verstook.⁷⁵ Volgens Beckman het die Italianers die sterk drank in 1533 tydens die huwelik van Hendrik II (toe die hertog van Orleans) en Catherina de Medici aan die Franse bekend gestel.

Brandewyn is aanvanklik as medisyne gebruik. Die geloof in die medisinale aspek van brandewyn blyk uit die verskillende tale se aanvanklike benaminge wat "lewenswater" beteken het.⁷⁶ Brink wys daarop dat die Duitssprekendes na die meeste ander distillate as *spiritus* verwys het, maar die benaming *Lebenswasser* vir verstookte wyn gereserveer het. Hulle was ook die eerste mense wat na laasgenoemde produk as *Branntwein* verwys het.⁷⁷ In die sewentiende eeu is diJ naam in ander lande vir die produk van allerlei gestookte vrugte of groente gebruik. Apteke het dit in Engeland as *brand wine* en in Frankryk as *brandevin* verkoop.⁷⁸ In Holland is dit aanvanklik *brandoetje* of *brandemorris* genoem en met neutmuskaat en suiker gedrink. Teen die sewentiende eeu is dit al in herberge in

⁷² A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad I*, pp. 304-305.

⁷³ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 23-24.

⁷⁴ C. Graham Botha, *Collectanea*, pp. 16-17.

⁷⁵ Salvatore Calabrese, *Cognac a liquid history*, pp. 23-24; G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp.13-15.

⁷⁶ *The encyclopaedia Britannica* 4, p. 35.

⁷⁷ AndrJ P. Brink, *Brandewyn in Suid-Afrika*, p. 13.

⁷⁸ *The encyclopaedia Britannica* 4, p. 35.

Europa verkoop.⁷⁹

In die woord brandewyn het brand op gebrande of gedistilleerde of gestookte gegiste vrugte- of groentesap gedui. DiJ naam het ook verband gehou met die letterlike betekenis van die woord brand. Eers in die eerste kwart van die twintigste eeu het dit in Brittanje en Suid-Afrika wet geword dat die benaming *brandewyn* slegs gebruik mag word vir gedistilleerde wyn wat van druiwe gemaak en in vate verouder is. Die ander stooksels - selfs diJ van wyn wat nie verouder is nie - is daarna deur Afrikaners witblits genoem. Die benaming mampoer is later in Transvaal vir sulke stooksels gebruik.

Die opdrag van die Here XVII aan Van Riebeeck was dat hy brandewyn moes stook sodra genoeg graan aan die Kaap geproduseer was. In Maart 1659 het hy gerapporteer dat daar genoeg graan sou wees om brandewyn te begin stook, maar die oes het nie aan sy verwagtinge voldoen nie. Brandewyn is eers in Mei 1672 gestook en wel van Kaapse wyn. In 1699 het Simon van der Stel nog gekla dat die druiwe-oeste so varieer dat daar dikwels nie in die plaaslike behoefte van asyn en brandewyn voorsien kon word nie. Die tekort is nie deur die VOC aangevul nie, maar boere is gewaarsku om nie brandewyn van graan te stook nie.⁸⁰

Volgens Percival is stingels en doppe van druiwe by die stook van Kaapse brandewyn gebruik. Dit was verskriklik sterk en het vir hom soos Ierse whisky gesmaak.⁸¹ In hoofstuk 2 is verwys na die brief van die Here XVII waarin Simon van der Stel in kennis gestel is van die Hugenote wat op pad Kaap toe was en dat onder hulle wyn- en brandewynmakers was. Volgens Robinson was die Kompanjie egter geensins gretig om die maak van brandewyn aan die Kaap te bevorder nie, want hulle het in die sewentiende eeu groot voorrade goedkoop wyn in Europa opgekoop en dit self verstook om hulle skepe en kolonies te voorsien. Aan die Kaap was daar nie genoeg wyn vir die Hugenote om te verstook nie en daarom is druiwedoppe en stingels gebruik.⁸² Die probleem was moontlik ook dat nie genoeg vate beskikbaar was om voldoende wyn vir verstoking tot brandewyn te berg nie, want vyf bottels wyn is nodig om een bottel brandewyn te stook. Dat alle brandewyn van dopwyn gestook is, is onwaar. Volgens De Jong het die boere brandewyn gestook as die wynpryse te laag was. Hy het vertel dat hy in die omgewing van die Paarl

⁷⁹ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 13-15.

⁸⁰ M. Whiting Spilhaus, *The first South Africans*, p. 104.

⁸¹ Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, p. 189.

⁸² Jancis Robinson, *The Oxford companion to wine*, pp. 101-103.

groter vate as op enige ander plek ter wêreld gesien het. Die vate het 136 anker (424 liter) gehou.⁸³

Die Franse van Cognac het per ongeluk uitgevind hoe om brandewyn te verouder wat hulle van wyn gestook het. Weens die klimaat en geaardheid van die grond het Cognac nie goeie wyn gelewer nie. Die mense van Cognac het gewoonlik die swak wyn van die hand gesit wanneer skepe van Brittanje en Skandinawië gaan sout koop het. Die boere het later hulle wyn verstook sodat die skepe meer daarvan kon oplaai. In 'n tyd toe min wyn verkoop is, het van die verstookte wyn onaangeraak in die eikehoutvate bly lê en toe dit na 'n paar jaar getap is, is gevind dat die kleurlose vloeistof amberkleurig geword het en dat die kru smaak van voorheen sag op die tong geword het.⁸⁴ Met die kroniese tekort aan vate aan die Kaap is dit onwaarskynlik dat brandewyn lank genoeg in vate laat lê is om werklik te verouder.

Von Dessin wat slegs Kaapse wyne gedrink het, het soos in die geval van bier, 'n ingevoerde produk as brandewyn verkies. Hy het *Wit Arak* van meester B.P. en Hubneren gekoop. Von Dessin se manuskrip toon ook ses bottels *Persico* wat volgens Franken perskepitte getrek op brandewyn was.⁸⁵ Dijkman het diJ brandewyn soos volg berei: 'n Handvol jong perskespruite is vir drie dae op vier bottel brandewyn laat trek. Daarna is 'n koue stroop wat van vier pond wit suiker en drie bottels water gekook is met 'n kwart pond fyn amandels by die brandewyn gevoeg. Na ses weke is die mengsel deur 'n doek gegiet en gebottel.⁸⁶ Die drank is waarskynlik as 'n soet sopie na ete gebruik.

Johanna Duminy wie se man, François Duminy, 'n voormalige Franse vlootoffisier was, se aankope het gereeld kersiebrandewyn ingesluit. Johanna se gesin moes 'n viering van een of ander aard op hande gehad het, want haar kasboek van Julie 1794 toon dat sy benewens twaalf bierglase, meer drank as gewoonlik gekoop het: aanvanklik 2 lêers wyn en later deur verskillende aankope, altesaam nog 1½ aam. Sy noem nie soos Von Dessin watter soort wyn of brandewyn sy gekoop het nie, maar slegs of dit rooi- of witwyn was. By brandewyn meld sy soms wel soos in Julie dat sy 6 kanne "kersenwater" gekoop het.⁸⁷ Laasgenoemde is waarskynlik 'n droë brandewyn in teenstelling met *kirsch* wat soet is. DiJ kersiebrandewyn kon ingevoer gewees het, maar die gesin se finansies in ag genome, is dit

⁸³ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop in de jaren 1791-1797*, 1, pp. 97-98.

⁸⁴ Salvatore Cabrese, *Cognac a liquid history*, pp. 16, 44-46, 68.

⁸⁵ J.L.M. Franken, *'n Kaapse huishoue in die 18e eeu*, p. 44.

⁸⁶ E.J. Dijkman, *Di Suid Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* (1906), p. 93.

⁸⁷ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 333-345 (bylae). Volgens Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse*

moontlik aan die Kaap gestook waar kersies volop was. Johanna se seuns het na haar dood perskebrandewyn op hulle plaas Bokrivier in die omgewing van Riviersonderend gestook.⁸⁸

Die vroegste Kaapse handgeskrewe likeurresepte wat opgespoor kon word, kom in die sewentiende-eeuse Kaapse manuskrip MSB 837 1(1) voor.⁸⁹ Daarin is 'n resep vir soet kersiebrandewyn wat gestook is van rooiwyn, kersies, suiker, roosmaryn, neutmuskaat en balsem.⁹⁰ Die neut is nie, soos gebruiklik, vir resepte gerasper nie, maar in kwarte verdeel. In diJ manuskrip is 'n veel ouer resep wat nog ambergrys bevat wat eintlik nie meer teen die helfte van die sewentiende eeu in voedsel gebruik is nie. Die bestanddele vir hierdie resep is *aqua vite* (brandewyn) wat met damaskusrooswater, gedistillerte papawerwater, papawerblare, ambergrys, foelie, naeltjies, kaneel en waternawel (in Engels: pennywort) gegeur is. Dit was moontlik 'n gesondheidsdrank.

Van der Hum-likeur het waarskynlik uit 'n resep soortgelyk as laasgenoemde resep ontwikkel. Leipoldt noem die resep van mevrou Schwabe van ca. 1836 wat ooreenstem met die agtiende-eeuse resep van mevrou Cloete in Duckitt se *Hilda's where is it of recipes*. Vir die Schwabe-resep is borssuiker (kyk onder hoofstuk 6.4 vir die bereiding), brandewyn, naeltjies, kaneel, gemaalde nartjieskil, bietjie neut en foelie gebruik. Leipoldt wys ook op koekmakranka-likeur wat tot in die twintigste eeu aan die Kaap gemaak is. Vir diJ likeur is die brandewyn en borssuiker met kaneel, lemoenskil en koekmakrankasaadjies gegeur. Hy het ook nog bossiestroop-likeur geken waarna onder suikerbier verwys is. Dit het 'n skerp smaak gehad en was van brandewyn, bossiestroop, naeltjies, neutmuskaat en anyswortel gemaak.⁹¹ Anyswortel wat in diJ resep gebruik is, is in hoofstuk 2.1.3.1 bespreek.

Van der Hum-likeur was tot in die twintigste eeu die gunsteling onder die Kaapse likeurs. Duckitt het ook haar eie variasie op die Cloete-resep gegee.⁹² Die feit dat die ou resepte wat Leipoldt gemeld het, almal met borssuiker berei is, is moontlik 'n aanduiding dat die kennis om Van der Hum en ander likeurs te berei, deur die Hugenote wat uit 'n wynland gekom het, na die Kaap gebring is. Duckitt het waarskynlik suiker in plaas van borssuiker

taal, is 'n lêer 582 liter en 'n aam 155,22 liter, terwyl die inhoud van kanne gewissel het.

⁸⁸ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 181.

⁸⁹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling.

⁹⁰ Kenneth Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas, *The Cambridge world history of food II*, p. 1730 wys daarop dat die woord *balsem* gebruik is vir die plant *Melissa officinalis*, maar *byebalsem* was heuning.

⁹¹ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, pp. 23-24.

⁹² Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 134.

as versoeter by die resepte in haar boek genoem omdat borssuiker toe reeds bykans onbekombaar was.

Schotel skryf dat wyn in die sewentiende eeu uit *roemers* (groot, groen wynglase), *bokale* (groot drinkbekers met of sonder deksels), en *fluiten* (hoë drinkglase) gedrink is. Bier is gedrink uit *kroesen* (tweeliterhouers), *bekers* of *flapkannen* (houers met deksels wat 'n inhoudsmaat van 'n liter elk gehad het). Afhangende van hoe deftig die drinkplek was, kon die houers van silwer, tin, glas of hout gewees het.⁹³ Die boeke van die voorraadkamer van die Kompanjie aan die Kaap, maak veral van *roemers* en *bierglase*, *kelkies* of *drinkglase* melding.⁹⁴ *Flapkannen* is 'n paar keer deur Van Riebeeck in sy dagboek genoem. Die boedelinventaris gebruik 'n algemene benaming: "glaasen in soort" vir 'n verskeidenheid glase.

Volgens Kolbe en Thunberg is drinkbekers ook van dierehorings gemaak. Renosterhoring was gewild en soms selfs pragtig met goud- of silwerinlegwerk of beslag versier. Party mense het geglo dat die horing uitmekaar sou bars of die wyn oor die rand van die horing sou borrel as daar gif in die drank was.⁹⁵ Schotel wys op 'n soortgelyke geloof in Holland dat sekere vliedsun Venesiaanse glase sou bars as dit in aanraking met gif kom.⁹⁶ Kolbe het ook vertel dat die skaafsels van renosterhoring wanneer dit gesaag en geskuur is om houers vir drank te maak, gesog was omdat dit vir floutes en epilepsie gebruik is.⁹⁷

8.4 Tee, koffie en kakao

Volgens Mentzel was koffie teen die helfte van die agtiende eeu voor ontbyt op die tafels van die Kaapse gegoedes wanneer die huismense opgestaan het. Aan die ontbyttafel is ook tee gedrink. Niemand het die ontbyttafel verlaat voordat minstens 'n halfdosyn koppies tee of koffie gedrink is nie. Koffie en tee is in groot hoeveelhede tussen maaltye deur veral vroue gedrink. Daar was ook mense soos Von Dessin in wie se huis koffie en tee selde gebruik is omdat hy wyn of bier verkies het.

Ofskoon die VOC sedert 1610 Oosterse tee na Nederland ingevoer het, was dit soos in die geval van speserye slegs vir die rykes beskore. Die belasting op tee in Nederland was baie

⁹³ G.J.D. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 11, 23-24.

⁹⁴ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad* III, pp. 107 (11 April 1685); 409 (3 Oktober 1704).

⁹⁵ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* 1, pp. 246-247.

⁹⁶ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 13.

⁹⁷ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 190.

hoog om die bierbedryf te beskerm en dit was eers in die laat agtiende eeu toe die belasting drasties verminder is, dat Oosterse tee deur gewone mense in Nederland, Engeland en waarskynlik aan die Kaap gebruik is. Toe Abraham, Jan van Riebeeck se seun, in 1676 aan die Kaap vertoef het op pad van Nederland na Batavia, en geskryf het dat hy hom met 'n "theedranck verfrist had",⁹⁸ het hy ongetwyfeld na een van die inheemse soorte heuning- of rooibostee verwys.

In watter stadium begin is om Chinese tee aan die Kaap te gebruik, is nie duidelik nie. Kolbe het aan die begin van die agtiende eeu genoem dat koffie en tee van die produkte was wat die boere by die skepe gekoop het.⁹⁹ Volgens die Kompanjie se boeke is Oosterse tee in die tweede helfte van die agtiende eeu ingevoer, maar Schoeman meen dat dit Oosterse tee was waarmee die Fransman Tachard in 1685 deur Simon van der Stel in die kasteel onthaal is.¹⁰⁰ In 1724 is by die begrafnis van Steijntie Christoffelse de Bruin benewens Hollandse bier, tee en koffie bedien.¹⁰¹

Volgens Von Dessin se inskrywing was 'n kanaster ('n gevlegde rottanghouer) met tee se bruto gewig 61 kilogram. Koffiebone wat by die pikol gekoop is, se gewig was blykbaar soos reeds verduidelik is, ongeveer 62 kilogram. In die agtiende eeu is 'n kardoos as houer vir klein hoeveelhede kruideniersware gebruik. Scholtz het uit 1777 opgeteken: "2 cardoesen thee". Hy wys daarop dat die woord kardoos aanvanklik verwys het na spesiale papier waarin kruit toegedraai is. DiJ papier kom in boedelinventarissee soos MOOC 8/4 nommer 69 van 1721 voor. Ná die middel van die agtiende eeu is aan die Kaap na 'n kleinerige geplakte papiersak waarin droë ware soos suiker, rys, tee, lekkers en tabak verkoop is, as 'n kardoos begin verwys.¹⁰² Aan die begin van die twintigste eeu is 'n opgerolde papiersakkie met 'n spits punt ook 'n kardoos genoem.

Mentzel het vertel dat die vrouens, veral diJ in Kaapstad, net sulke slegte tande soos die vroue in Holland gehad het. Hy het dit toegeskryf aan die baie tee en koffie wat gedrink is met die kandy wat nie in die koppies geplaas is nie, maar tussen die tande gehou is terwyl die tee of koffie gedrink is. Aan die Kaap was mense van sowel Europese as nie-Europese afkoms, ewe versot op tee. 'n Mens kon enige tyd na nege-uur in die m^{re} by 'n huis instap

⁹⁸ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 44.

⁹⁹ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 254.

¹⁰⁰ Karel Schoeman, *Armosyn van die Kaap*, p. 426.

¹⁰¹ KA, MOOC 14/3 deel 2 no. 39.

¹⁰² J. du P. Scholtz, *Afrikaans-Hollands in die agtiende eeu*, pp. 130-131.

en 'n ketel met tee sou op die tafel gereed staan.¹⁰³ Dit is nie verniet dat kandy ook as teesuiker bekend gestaan het nie. Lichtenstein het in 1803 ook kommentaar gelewer oor diJ manier waarop kandy gebruik is. Volgens Peter Rose het Kalm gevind dat die eerste Hollandse vroue in Amerika hulle tee op dieselfde manier gedrink het. Soos die Kaapse vroue het hulle ook altyd hulle tee sonder melk gedrink.¹⁰⁴

In 1803 toe koffie al die gewildste drank aan die Kaap was, het Lichtenstein tydens sy reis in die binneland gevind dat veral tee daar nog die heeldag gedrink is. Soos in Mentzel se tyd was 'n pot met warm tee altyd op 'n tессie in die voorkamer. Die mense se verskoning was dat hulle tee in plaas van water gedrink het omdat die water in die binneland op sommige plekke ondrinkbaar sleg was. Hulle het die tee sonder melk gedrink, want as melk bygevoeg is, was die tee nog slegter.¹⁰⁵ Dat tee, veral rooibostee of ander inheemse soorte soos heuningtee, in die binneland meer as koffie gedrink is, maak sin, want dit was goedkoop, maklik bekombaar en kon heeldag staan en trek sonder dat dit soos Oosterse tee te sterk sou word. Koffie daarenteen sou as ingevoerde produk duur wees vir die veeboere wat min geld gehad het. Dat koffie ten spyte van die voorliefde vir tee, wel in die binneland gebruik is, blyk uit Thunberg se vertelling dat die mense wilde-amandels as plaasvervanger vir koffie gebruik het.¹⁰⁶

Hoewel die Duminy's volgens Johanna Duminy se dagboek van 1797 koffiedrinkers was, is tee vir gaste gemaak. Soms verwys Johanna na "teedrincken", maar ander kere praat sy van "teewater" wat gedrink is.¹⁰⁷ Van Oordt het uit bronne van 1690 en 1753 aangeteken: "...versogt is geworden door de huysvrouw van andries beets [*sic*] om een kopje soetemelcks thee te komen drinken" en "Soo hebben wij haar met een peijpgen Toback en een copgen Thee-Waater getracteert".¹⁰⁸ Adam Tas het in sy dagboek verwys na die besoekers wat "thee gedroncken ...hadden".¹⁰⁹

Die woord koffie kom van die Turkse woord *kahveh* wat uit die Arabiese woord *qahwah* kom wat oorspronklik *wyn* beteken het en dit is inderdaad wat koffie vir die Moslem geword het wat nie wyn mag gebruik nie.¹¹⁰ *Coffea arabica* se oorsprong is Abessinië

¹⁰³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 104, 258.

¹⁰⁴ Peter Rose, *The sensible cook*, p. 27.

¹⁰⁵ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, pp. 106-107.

¹⁰⁶ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, I, p. 129.

¹⁰⁷ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 96, 105-106.

¹⁰⁸ L.C. van Oordt, *Die Kaapse taalargief* 1, p. 24 no. 3.

¹⁰⁹ Adam Tas, *Het dagboek van ...*, 13 Desember 1705, p. 70.

¹¹⁰ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 247.

(vandag Ethiopië). Sommige historici is van mening dat die Perse in die negende eeu koffie as medisyne geken het. In die elfde eeu het die Arabiese filosoof Ibn Sina Avicenna oor die effek van koffie op die spysverteringskanaal geskryf. Teen 1200 het die Arabiere begin om die bone wat vroeër heel gekou is, skoon te maak en te rooster. Twee eeue later het koffiedrink in Aden mode geword en spoedig deur die Moslemwêreld van die Midde-Ooste versprei. Die kerkowerheid in Mekka se verbod op die nuwe stimulant is geveto deur die Sultan van Egipte wat self 'n koffieliefhebber was. Die eerste koffiehuis (*café*) is in 1554 in Konstantinopel geopen. Koffie is deur die Moslemwêreld as 'n gesondheidsdrink en simbool van gasvryheid beskou en soos dit later aan die Kaap die geval sou wees, het 'n besoeker wat nie koffie aangebied is nie, geweet dat hy onwelkom was.

In Europa was van owerheidsweë groot teenstand teen die nuwe Arabiese drank. Kardinale in Italië het verklaar dat die nuwe drank deur die duiwel aan die Moslems gegee is om hulle te vergoed vir die Koran se verbod op die gebruik van wyn wat immers deur Christus geseën is. Pous Clemens III wat die drank beproef het, het egter verklaar dat koffie veels te goed was om van die duiwel af te kom.¹¹¹

In Engeland is koffie op 19 Mei 1657 in die *London Publick Adviser* as 'n gesondheidsdrink geadverteer wat vir feitlik enige siekte help; van verkoue, toring, skeurbuik en seeroë tot indigestie en dit "quickeneth the Spirits, maketh the heart lightsom"¹¹². Oral in Europa is in daardie tyd heftig geredeneer of koffie goed is vir 'n mens. Die voorstanders van die gebruik van koffie het talle rympies gemaak om dit te adverteer soos dat dit geskik is "om alle ziekten te verjagen/ [a]l had je de allernaerste plagen". Volgens Schotel was koffiedrinkery teen 1697 algemeen in Nederlandse stede. Sylvius se profetiese rympie "[d]e dag breekt weldra aan dat al wat adem heeft/ van alle drank haar de hoogste eere geeft"¹¹³ het uiteindelik waar geword toe koffiehuisse in die sewentiende eeu oral in Europese stede ontstaan het.

Elke koffiehuis het 'n vaste voorsitter en gereelde klante gehad wat daarheen gegaan het om hulle daaglikse koffie te gaan geniet en oor onderwerpe soos kuns, literatuur en politiek te gesels. Mense het naeltjies, kaneel en kardemom by die koffie gevoeg en dit met melk of swart met suiker of heuning gedrink. Baie mense kon hulle nie daarmee vereenselwig dat koffie in plaas van bier by etes gebruik is nie, en het hulle ou gewoonte bly handhaaf sodat

¹¹¹ Philippe BoJ, *Coffee*, pp. 15-16.

¹¹² Reay Tannahill, *Food in history*, p. 276.

¹¹³ G.J.D. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, pp. 442, 443.

koffie eers laat in die agtiende eeu in sommige Nederlandse dorpieë toegelaat is.¹¹⁴

In 1592 het Cornelius Bonte Koe, 'n Hollandse dokter aan die Berlynse hof, aan sy pasiënte die eerste voorskrifte vir koffie gegee om by die apteek te koop.¹¹⁵ Die gebruik van koffie as 'n medisyne, blyk ook uit 'n brief van Cornelis Speelman wat goewerneur-generaal van Nederlands-Oos-Indië was. Hy het in 'n brief van 14 Oktober 1677 aan Joan van Hoorn genoem dat hy as gevolg van vele bloedvinte, nie meer wyn gedrink het nie, maar in plaas daarvan "een teugje karnemelk en een aftreksel van boonen (koffie) slurpt".¹¹⁶

Koffieverbouing is tot die middel van die sewentiende eeu tot Ethiopië en die Jemen beperk. Om te verhoed dat koffie elders gekweek word, het die Arabiere die koffiepitte gekook voordat dit die hawe van Mokka verlaat het. In 1616 het Pieter van der Broecke, 'n kaptein van 'n skip van die VOC 'n paar rou koffiepitte in Mokka bekom. Hiervan het die Hollanders se eerste koffiëplante in die Ooste gekom. Teen 1658 is die eerste plantasie in Ceylon (Sri Lanka) gevestig. In 1696 het die VOC koffiëplantasies op Java aangelê.¹¹⁷ Die Kaap is in 'n stadium deur die Here XVII vir koffiëverbouing oorweeg. In Chavonnes se rapport van 20 Januarie 1717 aan die Here XVII, het hy in antwoord op hulle vraag of koffie aan die Kaap verbou kon word, geskryf dat hy glo dat die plant betalend verbou kon word as die mense ondervinding oor die verbouing daarvan kon opdoen.¹¹⁸ Daarvan het niks gekom nie, want koffie het baie goed in die Ooste gegroei.

Schotel wys daarop dat die Hollanders in 1680 koffie na die Duitssprekende gebiede uitgevoer het. Die keurvors van Brandenburg se vrou het die bitter smaak van koffie gebruik om die smaak van gif in haar stiefseun, die kroonprins, se koffie te verdoesel. Moontlik was dit een van die redes waarom regeerders in die Duitssprekende gebiede toenemend teen koffie gekant was. Frederik I, koning van Pruise (1701-1713), het koffie in koffiëhuise so swaar belas dat mense dit in hulle huise begin maak het. In 1766 het Frederik, landgraaf van Hesse, beperkende reëls gemaak vir die gebruik van wat hy genoem het, die landverderwende kwaad wat sy onderdane se gesondheid verswak en hulle werk benadeel het. Teen 1780 is die drink van koffie in Hannover verbied.¹¹⁹

¹¹⁴ G.J.D. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 434.

¹¹⁵ Philippe BoJ, *Coffee*, pp. 15-16.

¹¹⁶ A. Hallema, *Historische brieven uit vier eeuwen*, p. 98.

¹¹⁷ Philippe BoJ, *Coffee*, pp. 17-18.

¹¹⁸ John X. Merriman, *The reports of Chavonnes and his Council, and of Van Imhoff on the Cape*, p. 8.

¹¹⁹ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 50-52.

Kolbe wat van 1705 tot 1713 aan die Kaap was, het vertel dat die Kapenaars koffie by die skepe gekoop het.¹²⁰ Volgens Karel Schoeman het Elizabeth Glaserus in die eerste dekade van die agtiende eeu 'n koffiehuis aan die Kaap bedryf en in 1717 het die vryburger Ernst Frederik toestemming gevra om koffie te verkoop. Drankhandel in die koffiehuisse het in 1733 tot 'n verbod daarop gelei.¹²¹ Charles Thunberg het in 1772 beskryf hoedat daar in die Kaap tydens 'n Moslem-nuwejaarsviering aan huis van 'n Javaanse prins, koppies koffie tussen die sang, musiek en voordrag bedien is.¹²² Dit wil dus voorkom of die Kaap met die drink van koffie baie Europese stede ver vooruit was. Dit blyk ook uit De Jong se vertelling oor hoe hulle in 1796 tevergeefs na koffie in Noorweë gesoek het. Ook tee was nie te kry nie. Uiteindelik het 'n boer by wie hulle tuisgegaan het, 'n treksel koffie ontdek wat deur vroeëre reisigers agtergelaat is, maar toe dit met haelwit suiker en room aan hulle voorgesit is, het dit geblyk dat dit nie koffie nie, maar tabak was.¹²³

Na die verbod op koffiehuisse in 1733 het dit lank geneem voordat die Kaap weer 'n koffiehuis gekry het. Toe hy in 1780 in die Kaap geland het, was Le Vaillant verbaas omdat daar geen koffiehuis was nie.¹²⁴ Op die voorblad van die *Kaapsche Stads Courant* van 16 Augustus 1800, is 'n "Waarschouwing" (kennisgewing) van 'n vergadering wat gehou sou word om die oprigting van 'n koffiehuis te bespreek. Op 14 Maart 1801 was die koffiehuis reeds in gebruik, want in die bylae word geadverteer dat 'n brik, die *San Joze*, op 16 Maart in die koffiehuis opgeveil sou word.

Die gewoonte om flou koffie te drink wat hulle van die Hollanders geërf het, het lank aan die Kaap oorleef. Die koste van koffie het natuurlik ook 'n rol gespeel om flou koffie te bevorder. Volgens Thunberg het die Hollanders op die boot waarop hy na die Kaap gereis het, flou swart koffie, meestal sonder suiker gedrink, en het hulle tien tot twaalf koppies op 'n slag gedrink. Dit was ook die gewoonte in Holland waar die koffie altyd lig gerooster en flou was. Ook daar is dit soos die tee sonder melk gedrink en as suiker gebruik is, is die kandy (suikerklontjie) volgens die Midde-Oosterse manier in die mond gehou en die koffie daardeur gesuig.¹²⁵ Hierbo is genoem dat tee in die agtiende eeu ook so aan die Kaap gedrink is.

¹²⁰ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 254.

¹²¹ Karel Schoeman, *Armosyn van die Kaap*, pp. 426-427.

¹²² Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770-1779*, I, pp. 132-134.

¹²³ Cornelis de Jong, *Reisen naar de Kaap de Goede Hoop Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, III, pp. 22-23.

¹²⁴ M. le Vaillant, *Travels into the interior of Africa* 1, p. 32.

¹²⁵ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770-1779*, 1, pp. 7, 27.

In die agtiende eeu het koffie in Kaapstad gewilder as tee geword. Die Kompanjie se boeke van 1777 en 1778 toon dat 4 000 lb koffie en 1 300 lb tee ingevoer is.¹²⁶ Daar moet darem in gedagte gehou word dat plaaslike tee steeds gebruik is. In die Amsterdamse *Pryscourant* van 1782 word die volgende soorte koffie geadverteer: Javaanse, Levantse, Martinicq, St Domingo, Surinaams en Berbice.¹²⁷ In daardie tyd het die meeste Kaapse boedels (selfs die kleintjies) se inventarisse koffiemeule getoon, maar koffiebranders was seldsaam. Die mense het meestal die koffiepitte in 'n ysterpot gebrand. In die agtiende eeu was trekpotte (teepotte) van koper en tin asook koffiepote en konfore algemeen.

Lady Anne Barnard het in 1798 opgemerk: "We found here what is universal in this country – a constant drinking of coffee going forward. It is to be found boiling on the table over charcoal all day long."¹²⁸ Teen die middel van die volgende eeu sou koffie die gewildste drank onder Afrikaners word. Ds. Lion Cachet het hom in 1861 in 'n vertelling oor die Nagmaalsvieringe vier maal per jaar in Ladysmith (Natal) so daaroor uitgelaat: "Daar was brood, beschuit, koek, vleesch en KOFFIJ. Onze menschen drinken veel koffij".¹²⁹

Kakao is deur die Majas, Inkas en Asteke as 'n geskenk van die gode beskou. Linnaeus (1735) se wetenskaplike naam *Theobroma cacao* vir die kakaoboom dui op hierdie siening. Daar is geglo dat die bone wysheid aan die verbruiker verskaf en dit is onder andere ook vir sowel 'n narkotika as seksstimulant gebruik. Die bone is ook as geld gebruik. Vir tien bone kon 'n Asteek 'n vrou koop en vir honderd 'n goeie slaaf. Kakaobone is in 1502 (na sy vierde reis) deur Columbus van Amerika na Spanje geneem. Dit was egter eers nadat Fernando Cortez in 1519 ontdek het hoe die Asteke van Mexiko 'n drank van die kakaobone gemaak het, dat die bone gewild geword het in Spanje waar die Nahauti-woord *caca(uatl)* daarvoor behou is. Die drank van die bone wat in Spanje met die adellikes geassosieer is, is teen 1606 in Italië gebruik. Spaanse monnike het die drank na die Duitssprekende gebiede en Frankryk geneem. In 1657 het 'n Fransman die eerste winkel waar die drank bedien is in Engeland geopen, maar in Frankryk het dit eers na die huwelik van Maria Theresa van Spanje met Lodewyk XIV in 1660 gewild geraak.¹³⁰

¹²⁶ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken met de secrete correspondentie van 1778-1782*, II, p. 30.

¹²⁷ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1782*, II, p. 70.

¹²⁸ Jose Burman, *In the footsteps of Lady Anne Barnard*, p. 40.

¹²⁹ G.H. van Rooyen, *Kultuurskatte uit die Voortrekker-tydperk* 1, p. 136.

¹³⁰ Benjamin Acquah, *Cocoa development in West Africa*, pp. 3-12.

Kakao is al in die eerste helfte van die agtiende eeu in Nederland verkoop, want Schotel noem dat sjokoladekanne in die inventarisse voorkom, hoewel dit skaars was.¹³¹ Dit is onseker presies wanneer kakao vir die eerste maal aan die Kaap gebruik is. VOC-boeke toon aankope in die laaste kwart van die agtiende eeu,¹³² maar volgens die lys goedere wat die Chinees Abraham Vijf vir Simon van der Stel moes verkoop, was daar "10 pr. chocolaadkopjes met pierings" en tussen die "theegoed" en "coffigoet" was daar ook "10 pr. chocolaadgoed met deksels".¹³³ Van der Stel sou nie so iets te koop aangebied het as 'n mark nie daarvoor bestaan het nie.

Kakao is aan die Kaap waarskynlik soos in Europa slegs as 'n drank gebruik, want dit kom nie in ander resepte van die tyd onder bespreking voor nie. Volgens Kiple en Ornelas is met die produksie van sjokolade in 1765 in Amerika begin, maar sjokoladestafies is eers gemaak nadat die Hollanders in 1828 'n pers ontwikkel het wat baie kakaobotter uit die neute kon druk.¹³⁴

Toe die Hollanders in 1652 na die Kaap gekom het, het die gewone werker water by sy ontbyt gedrink. Deurdat die veestapels vermeerder het, het melk teen die laaste kwart van die sewentiende eeu water vervang. Aan die begin van die agtiende eeu kon die vermoendes wyn of bier geniet en in 1806 toe die Hollandse bewind aan die Kaap beëindig is, is tee of koffie deur die meerderheid inwoners gebruik.

¹³¹ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 445.

¹³² Kathleen M. Jeffrey, *Kaapsche archiefstukken lopende ove het jaar 1782*, II, pp. 68-69, 70, 78.

¹³³ A.J. B`eseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 214.

¹³⁴ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.) *The Cambridge world history of food* II, p. 1742.

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 eienaar 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 groepverhoudinge: 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 kerrieger 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 geskifte 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 viskerrieresep 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 stukkie 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 tamarynwater 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 sosatiereseep 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 resep 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 Balkanlandse 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 maatschappelijk 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\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 Boerekosresepte. 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 vlytigheid 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 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 kerrievis 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 Cone 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.

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.¹ 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.²

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

¹ 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.

² 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,³ 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 artikel⁴ 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

³ In die inleiding is daarna verwys.

⁴ 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.

BRONNE

1. Argiefbewaarplek, Kaapstad

Ongepubliseer

Politiese Raad

Attestatien: C. 2409 (1686-1687), C2410 (1687-1691), C2411 (1692-1695), C2412 (1695-1698).

Inkomende briewe: C.267 (1652-1660), C.321 (5 Des. 1680-5 Jan. 1681); C.355 (18 Jan. 1694-15 April 1695); C.356 (27 Aug. 1694 –15 Okt. 1695).

Resolusies van die Politiese Raad: C.132 (1754), C.133 (1755), MF: ZK 1/1, (1651-1663), ZK I/3, ((1686-1699).

Uitgaande briewe: C.1317 (1652-1655), C.1318 (1652-1658), C.1319 (1658-1661), C.1359 (18 April-29 Mei 1679), C.1362 (1680), C.1363 (19 Des.-28 Maart 1681) C.1379 (18 April- 20 Mei 1687), C.1400 (9-26 Mei 1695).

C.1900 Origineel Dagregister (Feb. 23-27 April 1689).

Raad van Justisie

C.J. 391 (1767) Criminele Prosesstukke.

C.J. 763 Minuut Criminele Prosesstukke.

C.J.I. Crim. en Civ. Regtsrolle 1652-1668.

C.J. 3635: Diverse Prosesstukke 1688-1726.

C.J. 2564/4 Vonnisse.

Weeskamer

MOOC 8/3 (1714-1719), Nos. 44, 92, (nos. ontbreek by Heutema en Bothma se inventaris).

MOOC 8/4 1720-1729), Nos. 57, 64.

MOOC 8/5 (1730-1737), Nos. 20, 118, (no. ontbreek by Marrits se inventaris).

MOOC 8/6 (1736-1748), No. 22.

MOOC 8/8 (1752-1755), No. 1, (no. ontbreek by Delitser se inventaris).

MOOC 8/10 (1762), No. 37½.

MOOC 8/15 (1773-1775), Nos. 15, 31, 34, (nos. ontbreek by Van Heeren en De Wet se inventaris).

MOOC 8/16 (1776) No. 55.

MOOC 13/1/1 nos. 33 (geen datum), 34 (1710), no. ontbreek by rek. van Jan de la Fontaine (1714).

MOOC 3/1/2 no. 100 (datum ontbreek).

MOOC 13/1/3 no. 17 (1738).

MOOC 14/3 deel 2 no. 39.

Woordelike afskrifte

V.C.275 Hoveniers almanak.

VC 622 Huweliksregister 1775.

3207 Trouw boek.

Koloniale kantoor memories

CO. 3876/193, CO. 3879/470, CO. 3905/212, CO. 3910/64, CO. 3917/51, CO. 3923/289, CO. 3927/397, CO. 3931/364.

1/5 Opgaafrollen 1692-1845 (J).

A.602, volume A5II: HUDSON, S.E., *Remarks made at Cape Town and its vicinity 1796-1806*. Ongepubliseer, gerangskik deur J.H. Breytenbach.

GUELKE, Leonard & Robert SHELL, *The opgaaf project: documentary series of the early Cape I-II*. Unpublished, 1999.

BP 45(3): FRANKEN, J.L.M. *Uit die lewe van 'n beroemde Afrikaner, Christiaan Hendrik Persoon*. Gepubliseer.

2. Biblioteek van die Suid-Afrikaanse Kultuurhistoriese Museum, Kaapstad

Reseptemanuskripte nos. 1-11.

3. Nasionale Biblioteek Kaapstad, ongepubliseerde manuskripte

MSB 2, BgTTNER, J.D. *Beschrywing van Cabo de Goede Hoop en Rio de la Goa*.

MSB 240,I(I), HASZNER, J.F., *Mediese handboek* (1793); omgewerk na Afrikaans deur L.C. van Oordt.

HUDSON, S.E. *The diary of Samuel Eusibius Hudson, chief clerk in Customs, Cape Town, Nov.1798-April 1800*; copied from the original by ACGL.

MSB 252, *Hudson diary*.

LEIPOLDT, C. LOUIS, Versameling reseptemanuskripte: MSB 837 1(1); MSB 837 1(2); MSB 837 1(3); MSB 837 1(4); MSB 837 2(1); MSB 837 2(2); MSB 837 3(3), MSB 777 1(1); MSB 777 1(3); MSB 777 1(4).

MSD 1, Von Dessin-versameling: *Almanach der Afrikaanse hoveniers en landbouwers*.

4. Webwerf

CAMILING, Alejandro S. & Teresita Z. CAMILING, Malay relation with Kapampangan language and culture, <http://www-rcf.usc.edu/~camilling/malay.html>, s.a.

THURSTON, Herbert, Lent in, *Catholic encyclopedia*, 1910, volume 1X, <http://www.newadvent.org/cathen/09152a.html>

KUSLII, Michio, The miraculous umeboshi, <http://home.iae.nl/users/lightnet/paramahamsa/umeboshi.html>, s.a.

Big in Japan, Umeboshi, <http://www.metropolis.co.jp/BigInJapan/350/biginjapanic.htm>, s.a.

Naturkost, Umeboshi, <http://www.naturkost.de/produkt/p1600.html>, s.a.

The grain and salt society, Umeboshi plums, <http://store.yahoo.com/saltoflife/umsboshiplums.html>, s.a.

5. Video-materiaal

Pro 5 film production service, *Maak 'n las* 6, episode 2, 15 September 2000.

6. Manuskripte in private besit

VAN DER SPUIY (nJe Dreyer), Engela Frederika & Lettie BRINK, *Recepten* (ca. 1850 & 1870). In besit van me Marina Claassens, Stellenoord 73, Stellenbosch.

7. Boeke

ABRAHAMMS, Cass, *The culture & cuisine of the Cape Malays*. Cape Town, 1995.

ABRAHAMMS-WILLIS, Gabeba, *Archaeology and local cuisine: Signatures of the Cape around 1750*. Annals of the South African Cultural History Museum, vol.10(1), Cape Town, 1998.

ACQUAAH, Benjamin, *Cocoa development in West Africa*. Accra, 1999.

ALBERT, Miranda, *Italy*. Translator Isabel Varea, Amsterdam, 1993.

ALBERTS, Nellie, *Die Noordweste se beste*. Calvinia, 1988.

ALLENRIDGE, Brian, *The pictorial history of South Africa*. Cape Town, 1983.

ANDERSON, H.J., *English letters*. London, 1921.

ANONIEM, *De verstandige kock*. Amsterdam, 1668. Faksimilee-uitgawe deur Buijten, Schipperheijn B.V., en Repro-Holland, Amsterdam, 1973.

ANONIEM (Eene voornaame mevrouwe), *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*. Amsterdam, 1761. Faksimile-uitgawe deur Sijthoff, Leiden, 1965.

ANON., (A Lady), *Life at the Cape a hundred years ago* (1861). Cape Town, 1963.

ANON., *Thai cooking*. S.I., s.a.

ANON., *The food of Malaysia*. Singapore, 1994.

APICIUS, *The Roman cookery book*. Parallel English translation from the 9th century Latin by Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, London, 1958.

ARMSTRONG, James C., Die slawe, 1652-1795, in Hermann GILIOMEË en Richard ELPHICK (reds.), 'n *Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*. Kaapstad, 1986.

APPARADURAI, Arjun (ed.), *The social life of things; commodities in cultural perspective*. Cambridge, 1988.

AYTO, John, *The diner's dictionary*. Oxford, 1993.

BAILEY, E.H.S. & Herbert S. BAILEY, *Food products from afar*. New York, 1922.

BARRACLOUGH, Geoffrey, *The Times atlas of world history*. London, 1990.

BARROW, John, *Travels into the interior of Southern Africa I-II*. London, 1806.

BAUERMEESTER, Eunice Marietha, *Die Kaapse slawe in kultuurhistoriese perspektief 1652-1838*. M.A.-verhandeling, Universiteit Pretoria, 2002.

BEEETON, Isabella, *All about cookery*. London, s.a.

BEEETON, Isabella, *The book of household management*. London, 1861. Facsimile reprint by Wellington House, London, 2000.

BERG, J.S. & A.P. BERGH, *Stamme en ryke*. Kaapstad, 1984.

BIEGIE, Amandine Ditta, *France the east*. English translation Isabel Varea, Amsterdam, 1995.

BIEWENGA, A.D., *De Kaap de Goede Hoop; een Nederlandse vestigingskolonie, 1680-1730*. Amsterdam, 1999.

BLOMMAERT, W., *Het invoeren van de slavernij aan de Kaap*. Argiefjaarboek vir Suid-Afrikaanse geskiedenis I(I). Kaapstad, 1938.

BOI, Philippe, *Coffee*. London, 2001.

BÖESEKEN, A.J., *Nederlandsche commissarissen aan de Kaap, 1657-1700*. 's-Gravenhage, 1938.

BÖESEKEN, A.J., *Resolusies van die Politieke Raad I-IV, 1651-1715*. Kaapstad, Kaapse argiefstukke, 1957-1962.

BÖESEKEN, A.J., *Simon van der Stel en sy kinders*. Kaapstad, 1964.

- B_ESEKEN, A.J., *Memoriën en instructiën 1657-1699*. Kaapstad, 1966.
- BÖESEKEN, A.J., *Jan van Riebeeck en sy gesin*. Kaapstad, 1974.
- BÖESEKEN, A.J., *Slaves and Free Blacks at the Cape 1658-1700*. Cape Town, 1977.
- BOGAERTS, A., *Reizen door Asia*. Amsterdam, 1711.
- BORCHERDS, Petrus, Borchardus, *Bladen uit de memoirs van ...* 1861. Vertaal uit Engels deur Fred Olland, Kaapstad, 1907.
- BOSHOFF, S.P.E., *Volk en taal van Suid-Afrika*. Pretoria, 1921.
- BOSHOFF, S.P.E. & G.S. NIENABER, *Afrikaanse etimologieë*. Pretoria, 1967.
- BOSMAN, D.B., *Oor die ontstaan van Afrikaans*. Amsterdam, 1928.
- BOSMAN D.B., *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*. Amsterdam, 1952.
- BOSMAN, F.C.L., Die Franse stamverwantskap en kulturele bydrae tot die Afrikaanse volk, in P. de V. PIENAAR, (red.), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*. Kaapstad, 1968.
- BOTHA, Charmaine, *Mampoerstook – gister en vandag*. Direkoraat: Biblioteek- en Museumdiens no. 3, Pretoria, 1989.
- BOTHA, C. Graham, *Social life in the Cape Colony in the 18th century*. Cape Town, 1926.
- BOTHA, C. Graham, *Collectanea*. VRS, first series, Cape Town, 1927.
- BOTHA, C. Graham, *Die Kaapse Hugenote*. Kaapstad, 1939.
- BOTHA, C. Graham, *General history and social life of the Cape of Good Hope*. Cape Town, 1962.
- BOUCHER, Maurice, *The Cape of Good Hope and foreign contacts 1735-1755*. Pretoria, 1985.
- BOWERSOCK, G.W., Peter BROWN & Oleg GRABAR, *Late Antiquity*. London, 1999.
- BRADLOW, Frank, R. & Margaret CAIRNS, *The early Cape Muslims*. Cape Town, 1978.
- BREARS, Peter, Maggie BLACK, Gill CORBISHLEY, Jane RENFREW & P. Jenifer STEAD, *A taste of history; 10 000 years of food in Britain*. English Heritage, London, 1994.
- BRINK, AndrJ P., *Brandewyn in Suid-Afrika*. Kaapstad, 1973.
- BRINK, S., A. CARELSEN, E. GROBLER, C.J. HOGEWIND, W.J.G. LOOTS, H.J. MOOLMAN, J.W. VAN DEN BOS & A.C. VAN VOLLENHOVEN (reds.), *Die kultuurhistoriese bydrae van die Duitssprekendes in Suid-Afrika*. Suid-Afrikaanse Vereniging vir Kultuurgeskiedenis, Pretoria, 1992.
- BUCK, Pearl S., *Oriental cookbook*. Nederlandse vertaling M. Smit-Jiskoot, Baarn, 1973.
- BURCHELL, William J., *Travels in the interior of Southern Africa 1-II*. London, 1822. Facsimile reprint by MacLebose & Co. Ltd. for Batchworth Press, London, 1953.
- BURLING, Robbins, *Man's many voices; language in its cultural context*. New York, 1970.

- BURGER, S.J., *Oorlogsjoernaal 1899-1902*. Pretoria, 1977.
- BURMAN, Jose, *In the footsteps of Lady Anne Barnard*. Cape Town, 1990.
- BUSCH, B.C., *The war against the seals: A history of the North American seal fishery*. Kingston, 1985.
- BUTTNER, John Daniel, *Account of the Cape, brief description of Natal, journal extracts on East Indies*. G. S. Nienaber & R. Raven-Hart (eds.), Cape Town, 1970.
- CALABRESE, Salvatore, *Cognac a liquid history*. London, s.a.
- CAMERON, Trewella & S.B. SPIES (reds.), *Nuwe geskiedenis van Suid-Afrika in woord en beeld*. Kaapstad, 1986.
- CAMSONG, Thidavadee, *Thailand*. Translator Isabel Varea, Amsterdam, 1994.
- CARCOPINO, Jérôme, *Daily life in ancient Rome*. Translator E.O. Lorimer, Middlesex, 1981.
- CAVALIERI, Loretta, *Italy the south*. Translator Isabel Varea, Amsterdam, 1996.
- CHAPMAN, Pat, *Curry*. Adapted by Peter Veldsman, Hong Kong, 1994.
- CHONG, Elizabeth, *The heritage of Chinese cooking*. New York, 1993.
- CHOWDHARY, Savitri, *Indian cooking*. New York, 1954.
- CLANCY, P.M.J., *Fast and abstinence in New Catholic encyclopedia V*. New York, 1967.
- CLOUGH, Shepard B. & Charles W. COLE, *Economic history of Europe*. Boston, s.a.
- COERTZEN, Pieter, *Die Hugenote van Suid-Afrika 1688-1988*. Kaapstad, 1988.
- COETZEE, Renata, *Spys en Drank*. Kaapstad, 1977.
- COETZEE, Renata, *Funa food from Africa*. Durban, 1982.
- COLLIER, Joy, *Portrait of Cape Town*. Cape Town, 1961.
- CONRADIE, E., *Hollandse skrywers uit Suid-Afrika 1*. Pretoria, 1934.
- COSTA, Carlo, *Olive production in South Africa*. ARC Infruitec, Stellenbosch, 1998.
- DA COSTA, Yusuf & Achmat DAVIDS, *Pages from Cape Muslim history*. Pietermaritzburg, 1994.
- DANIEL, Glyn, (ed.), *Ancient peoples and places*. London, 1969.
- D'ARBEZ, *Van klerk tot goewerneur of Het leven en het bestuur van goewerneur Rijk Tulbagh*. Pretoria, 1919.
- DAVID, Elizabeth, *Spices, salt and aromatics in the English kitchen 1*. Great Britain, 1975.
- DAVIDIS, Henriëtte, *Keukenboek*. Haarlem, 1867.
- DAVIDS, Achmat, *The Afrikaans of the Cape Muslims from 1815-1915*. M.A. dissertation, University of Natal, 1991.

- DAVIDSON, Alan, *Fruit*. London, 1991.
- DAVIDSON, Alan, *The Oxford companion to food*. Oxford, 1999.
- DAVIDSON, Basil, *Old Africa rediscovered*. London, 1959.
- DAWELL, Philip & Adrian BAILEY, *The book of ingredients*. London, 1988.
- DAY, Avanelle & Lillie STUCKEY, *The spice cookbook*. New York, 1964.
- DEAN, Geoffrey, *The porphyrias*. London, 1963.
- DE CLERCK, Walter, *Nijhoffs Zuid-Nederlands woordenboek*. 's-Gravenhage, 1928.
- DE JAGER, J.L., *Volksgebruiken in Nederland*. Utrecht, 1981.
- DE JONG, Cornelis, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797, 1-III*. Haarlem, 1849.
- DEKKER, G., *Van Hooft tot Luyken*. Pretoria, 1974.
- DE KLERK, P., *Die opkoms van Europa*. Durban, 1985.
- DE KOCK, Victor, *By strength of heart*. Cape Town, s.a.
- DE KOCK, W.J., *History of South Africa*. Pretoria, 1971.
- DE LA CAILLE, Nicolas Louis, *Travels at the Cape 1751-53*. Translator from French and ed., R. Raven-Hart, Cape Town, 1976.
- DELEGORGUE, A., *Voyage dans l'Afrique Australe, notamment dans le territoire de Natal I-II*. Paris, 1847.
- DE MADARIAGA, Salvador, *Spain*. London, 1942.
- DE MIST, Augusta Uitenhage, *Diary of a journey to the Cape of Good Hope and the interior of Africa in 1802 and 1803*. Cape Town, 1954.
- DE PRINS, Dirk & Nest MERTENS, *De Belgische keuken*. Antwerpen, 1996.
- DER, Benedict G., *The slave trade in Northern Ghana*. Accra, 1998.
- DESSEAUVE, Thierry, *The book of wine*. Italy, 1999.
- DE VILLIERS, D.W., *Reisbeskrywings as bronne vir die kerkgeskiedskrywing van die Nederduitse Gereformeerde Kerk in Suid-Afrika tot 1853*. D.Phil-proefskrif, Kampen, 1959.
- DE VILLIERS, C.C. & C. PAMA, *Geslagsregisters van ou Kaapse families I*. Kaapstad, 1966.
- DE VILLIERS, Jannie, *Namakwaland verhale-resepteboek*. Bellville, 1995.
- DE VILLIERS, S.J.A., *Kook en geniet*. Bloemfontein, 1956.
- DE VRIES, Jan, *Nederlands etymologisch woordenboek*. Utrecht, 1971.
- DE WET, G.C., *Die vryliede en vryswartes aan die Kaapse nedersetting 1657-1707*. Historiese Publikasie-

Vereniging, Kaapstad, 1981.

DE WITTE, Teo, *Langs die pad van Suid-Afrika*. Pretoria, 1939.

DIE HOMRSKOOL NAMAKWALAND (samesteller), *Namakwalandse resepte*. Springbok, 1997.

DIJKMAN, E.J., *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*. Paarl, 1890, 1906 & 1908. Faksimile-uitgawe van 1890-uitgawe deur Human & Rousseau, Kaapstad, 1979.

D.J.H., *Oranje kook-, koek- en resepte-boek*. Kaapstad, 1906 & 1913.

DOMINICUS, F.C., *Het huiselik en maatschappelik leven van de Zuid-Afrikaner*. 's-Gravenhage, 1919.

DU BOIS, Jean, *Dictionaire du FranVois contemporain*. Paris, 1966.

DUCKITT, Hildagonda J., *Hilda's where is it of recipes*. London, 1891.

DUCKITT, Hildagonda J., *Hilda's diary of a Cape housekeeper*. South Africa, 1902. Facsimile reprint by Macmillan, South Africa, 1978.

DU PLESSIS, I.D., *The Cape Malays*. Cape Town, 1944.

DU TOIT, AndrJ & Hermann GILIOMEE, *Afrikaner political thought: analysis and documents 1: 1780-1850*. Cape Town & Johannesburg, 1983.

DU TOIT, J.D., *Weg en werk 1X*. Kaapstad, 1977.

EENSCHOOTEN, Constance & Hélène MATZE, *De Hollandsche keuken*. Atrium, 1999.

EGAN, Vicky & Anne McRAE (eds.), *The illustrated history of the world*. Kent, 2001.

ELPHICK, Richard, Die Koisan tot c. 1770, in Hermann GILIOMEE & Richard ELPHICK (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*. Kaapstad, 1986.

ELPHICK, Richard en Robert SHELL, Onderlinge groepsverhoudinge: Khoikhoi, koloniste, slawe en vryswartes, 1652-1795 in Hermann GILIOMEE & Richard ELPHICK (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*. Kaapstad, 1986.

ENGIN, Funda, *Turkey*. Translator Isabel Varea, Amsterdam, 1995.

ESCOFFIER, A., *Le guide culinaire* (1903). Translators H.C. Cracknell & R.J. Kaufmann, London, 1995.

EVERLEIGH, David J., *Old cooking utensils*. London, s.a.

EYBERS, G. W., *Op die voetspoor van ou reisigers*. Kaapstad, 1926.

FERNANDEZ-ORMESTO, Felipe (ed.), *The Times guide to the peoples of Europe*. London, 1997.

FEYL, Anita, *Das Kochbuch Meister Eberhards; Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur*. D.Phil. Dissertation, der Albert-Ludwigs-Universit@ zu Freiburg im Breisgau, 1963.

FINCH, Peter (ed.), *The new Elizabethan reference dictionary*. London, s.a.

FINDLATER, Andrew (ed.), *Chamber's etymological dictionary*. London, 1934.

- FISHER, M.F.K., *The cooking of provincial France*. United States, 1972.
- FISHER, H.A.L., *A history of Europe*. London, 1946.
- FITZGIBBON, Theodora, *The pleasures of the table*. Oxford, 1981.
- FITZGIBBON, Theodora, *Traditional Scottish cookery*. London, 1995.
- FORBES, W.A., *De Oudhollandse keuken*. Bussum, s.a.
- FRANKEN, J.L.M., *Duminy-dagboek*. VRV 19, Kaapstad, 1938.
- FRANKEN, J.L.M., *'n Kaapse huishoue in die 18e eeu uit Von Dessin se briefboek en memoriaal*. Argiefjaarboek vir Suid-Afrikaanse geskiedenis, 3(I), Kaapstad, 1940.
- FRANKEN, J.L.M., *Taalhistoriese bydraes*. Kaapstad, 1953.
- FRANKEN, J.L.M., *Die Hugenate aan die Kaap*. Argiefjaarboek vir Suid-Afrikaanse geskiedenis, 41, Pretoria, 1978.
- FREUND, William M., *Die Kaap onder tussentydse regerings, 1795-1814* in Hermann GILIOMEE & Richard ELPHICK (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*. Kaapstad, 1986.
- GARVIN, J.L. (ed.), *The encyclopaedia Britannica 14th edition*, 1, 2, 4, 6, 12, 14, 17 & 18. London, 1932.
- GEMEENTE MUSEUM, *De gedekte tafel in vijf eeuwen*. 's-Gravenhage, 1928.
- GEMSER, B, A.S. GEYSER, E.P. GROENEWALD, J.N. GELDENHUYS, J.H. KROESE, J.J. MULLER, A. VAN SELMS, W.J. SNYMAN, S. DU TOIT, P.A. VERHOEF & P.F.D. WEISS (reds.), *Die Bybel met verklarende aantekeninge I-II*. Kaapstad, 1958.
- GERBER, Hilda, *Traditional cookery of the Cape Malays*. Cape Town, 1954.
- GEYSER, O., *Die ou hoogeregshofgebou*. Kaapstad, 1958.
- GIE, S.F.N., *Geskiedenis van Suid-Afrika 1-II*. Stellenbosch, 1955.
- GHIRSHMAN, R., *Iran*. Middlesex, 1954.
- GILIOMEE, Hermann & Richard ELPHICK (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*. Kaapstad, 1986.
- GILIOMEE, Hermann, *The Afrikaners; biography of a people*. Cape Town, 2003.
- GODIE MOLSBERGEN, E.C., *De stichter van Hollands Zuid-Afrika, Jan van Riebeeck, 1618-1677*. 's-Gravenhage, 1912.
- GODIE MOLSBERGEN, E.C., *Jan van Riebeeck en zijn tijd*. Amsterdam, 1937.
- GORDON, Duff, *Last letters from Egypt*. London, 1875.
- GORDON, Duff, *Letters from the Cape*. Annotated by D. Fairbridge & introduction by J. Ross, London, 1927.

- GRIGSON, Jane, *English food*. England, 1993.
- GROBBELAAR, Pieter, W., *Die volkslewe van die Afrikaner*. Kaapstad, 1974.
- GROBBELAAR, Pieter W., C.W. HUDSON & H. VAN DER MERWE, *Boerewysheid*. Kaapstad, 1977.
- GROSHEIDE, F.W. (red.), W.H. GISPEN, F.J. BRUIDEL & A. VAN DEURSEN (samestellers), *Bybelse ensiklopedie I-II*. Vertaal deur J.H. van Wyk, Kaapstad, 1966.
- HALLEMA, A., *Historische brieven uit vier eeuwen (1555-1813)*. 's-Gravenhage, 1946.
- HALL, H.R. *The ancient history of the Near East*. London, 1913.
- HALL, Martin, *Archaeology and the modern world, colonial transcripts in South Africa and Chesapeake*. London, 2000.
- HAHN, Emily, *The cooking of China*. Nederland, 1970.
- HAMLIN, Paul, *Larousse gastronomic*. London, 1989.
- HAMMERTON, J.A., *Hamsworth's household encyclopedia 1-VI*. London, s.a.
- HEESE, J.A., *Die herkoms van die Afrikaner*, Kaapstad, 1971.
- HEESE, H.F., *Groep sonder grense*. Bellville, 1984.
- HERRMAN, Louis, *A history of the Jews in South Africa*. Cape Town, 1935.
- HESS, Karen, *Martha Washington's booke of cookery*. A seventeenth century recipe manuscript, transcribed with historical notes and annotations by Karen Hess, New York, 1981.
- HESS, Reinhardt, *Germany*. Translator Isabel Varea, Amsterdam, 1996.
- HEWITT, A.G., *Cape cookery*. Cape Town, 1890.
- HONIKMAN, A.H. (ed.), *Cape Town city of Good Hope*. Cape Town, 1966.
- HUGHES, Dave, Phyllis HANDS & John KENCH, *South African wine*. Cape Town, 1992.
- HUGO, A.M. & J. VAN DER BIJL (reds.) *Die kerk van Stellenbosch*. Kaapstad, 1963.
- HUNTLEY, B. J., *Biotic diversity in Southern Africa; concepts and conservation*. Cape Town, 1989.
- HUSAIN, Schehzad (ed.), *The complete book of Indian cooking*. London, 1995.
- ISSERLIN, B.S.J., *The Israelites*. London, 1998.
- JACOB, H.E., *6000 Jaren brood*. Nederlandse verwerking deur Jan Vrijman, Utrecht, 1955.
- JEFFREYS, Kathleen M., *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1778*. Kaapstad, 1926.
- JEFFREYS, Kathleen M., *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1779*. Kaapstad, 1927.
- JEFFREYS, Kathleen M., *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1781*. Kaapstad, 1930.
- JEFFREYS, Kathleen M., *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1782, deel I*. Kaapstad, 1931.

- JEFFREYS, Kathleen M., *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1782*, deel II. Kaapstad, 1935.
- JEFFREYS, Kathleen M., *Kaapse archiefstukken met de secrete correspondentie van 1778-1782*, deel II. Pretoria, 1935.
- JEFFREYS, M.K., *Kaapse plakkaatboek I, 1652-1707*. Kaapstad, 1944.
- JEFFREYS, M.K., *Kaapse plakkaatboek II, 1707-1753*. Kaapstad, 1948.
- JOHNSON, Lois S., *What we eat*. Great Britain, 1972.
- KANEVA-JOHNSON, Maria, *The melting pot, Balkan food and cookery*. Devon, 1995.
- KARSTEN, Mia C., *The old Company's garden at the Cape and its superintendents*. Cape Town, 1951.
- KAUFMAN, William I. & Saraswathi LAKSHMANAN, *The art of India's cookery*. New York, 1964.
- KIPLE, Kenneth F. & Kriemhild ConeP ORNELAS (eds.), *The Cambridge world history of food 1-II*. Cambridge, 2000 & 2001.
- KNOX, Catherine, *Victorian life at the Cape 1870-1900*. Cape Town, 1992.
- KOLBE, Peter, *Naauwkeurige beschrijving van de Kaap de Goede Hoop I-II*. Amsterdam, 1727.
- K_NIG, Joseph, *Geist der Kochkunst*. Ueberarbeitet und herausgegeben von E.F. von Rumohr, Stuttgart 1822. Nachdruck, Olms Presse, New York, 1978.
- KRITZINGER, M.S.B., P.C. SCHOONEES & U.J. CRONJÉ, *Groot woordeboek*. Versorg deur L. C. Eksteen, Pretoria, 1986.
- KUMAR, Marcela & Bikash, *India*. Munich, 1994.
- KUTTEL, Mary, *650 Recipes of Hildagonda Duckitt*. Cape Town, 1951.
- KUTTEL, Mary, *Quadrilles and konfyt*. Cape Town, 1954.
- KUTTEL, Mary, *Hildegonda Duckitt's book of recipes*. Cape Town, 1966.
- LA COMBE, Jean, *A compendium of the East, being an account of voyages to the grand Indies 1681*. Ed. Ashley Gibson, London, 1937.
- LATHAM, Robert (ed.), *The illustrated Pepys*. London, 1978.
- LA VARENNE, François, *Le Cuisinier franVois*. OnziPme edition, Lyon, 1685.
- LA VARENNE, François, *Le Cuisinier franVois*. Excerpt from translation: The French cook, obtained from The Lilly Library, Indiana University, U.S.A.
- LEE, Stephen J., *Aspects of European history 1494-1789*. London, 1984.
- LEEMING, Margaret & May Huang MAN-HUI, *Chinese regional cookery*. London, 1983.
- LEIBBRANDT, H.C.V., *Rambles through the archives of the Cape of Good Hope 1688-1700*. Cape Town, 1887.

LEIBBRANDT, H.C.V., *Letters despatched from the Cape 1696-1708* (Printed from the archives of the Cape of Good Hope). Cape Town, 1896.

LEIBBRANDT, H.C.V., *Letters despatched from the Cape 1652-1662, 1* (Printed from the Archives of the Cape of Good Hope). Cape Town, 1900.

LEIGHTON, Desmond, *Word resources series: sugar*. Sussex, 1977.

LEIPOLDT, C. Louis, *Kos vir die kenner*. Kaapstad, 1933. Faksimile-uitgawe deur Tafelberg, 1978.

LEIPOLDT, C. Louis, *Jan van Riebeeck*. Londen, 1936.

LEIPOLDT, C. Louis, *The belly book or diner's guide*. London, 1936.

LEIPOLDT, C. Louis, *Die Hugenate*. Kaapstad, 1939.

LEIPOLDT, C. Louis, *300 Years of Cape wine*. Cape Town, 1952.

LEIPOLDT, C. Louis, *Polfyntjies vir die proe*. Kaapstad, 1963.

LEIPOLDT, C. Louis, *Leipoldt's Cape cookery*. Cape Town, 1976.

LENTA, Margaret & Basil LE CORDEUR, *The Cape diaries of Lady Anne Barnard I-II*. VRS, second series 29, Cape Town, 1999 for 1998.

LERNER, Robert E., Standish MEACHAM & Edward McNall BURNS, *Western civilizations*. New York, 1998.

LE VAILLANT, F., *Voyage dans l'interieur d'Afrique 1781*. Paris, s.a.

LE VAILLANT, F., *Second voyage dans l'interieur de l'Afrique 1783, 84, et 85*. Paris, s.a.

LE VAILLANT, M., *Travels into the interior of Africa 1780-1785, I-II*. Translator unknown, London, 1790.

LIBRAIRIE LA ROUSSE, *Petit Larousse illustré*. Paris, 1975.

LICHTENSTEIN, Henry, *Travels in Southern Africa in the years 1803, 1804, 1805 and 1806*. London, 1812 & 1815. VRS 10 & 11, Cape Town, 1928 & 1930.

LOFTS, Norah, *Domestic life in England*. London, 1976.

LONG, Una, *The chronicle of Jeremia Goldswain 1*. VRS 27, Cape Town, 1946.

LORD, John, *The maharajas*. London, 1972.

MAKAN, Ramola, *Die Suid-Afrikaanse Indiër kookboek*. Kaapstad, 1989.

MANSION, J.E., *Harrap's new standard French and English dictionary 1- II*. Londen, 1972.

MARIAS, Evelyn, *Huis tussen die rante*. Kaapstad, 1986.

MARAIS, Maria, M., *Armsorg aan die Kaap onder die Kompanjie, 1652-1795*. Argiefjaarboek vir Suid-Afrikaanse geskiedenis, 6, Kaapstad, 1943.

MAYAT, Zuleikha, *Indian delights*. Pinetown, 1985.

- MC KAY, John P., Benett D. HILL & John BUCKLER, *A history of world societies, vol. A. U.S.A.*, 1988.
- MCKENZIE, Kirsten, *The making of an English slave-owner*. Cape Town, 1993.
- MEES, W.C., *Maria Quevellerius – huisvrouw van Jan van Riebeeck – en haar omgewing*. Assen, 1952.
- MELLOR, J.W., *Intermediate inorganic chemistry*. London, 1932.
- MENTZEL, O.F., *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* (German ed. 1785-1787). Translators H.J. Mandelbrote, G.V. Marais & H.Hoge, VRS 4, 6 & 25, Cape Town, 1921, 1925 & 1944.
- MENTZEL, O.F., *Life at the Cape in the Mid-Eighteenth century, 1774*. Translator Margaret Greenlees, VRS 2, Cape Town, 1919.
- MERRIMAN, J.X., *The reports of Chavonnes and his council and of Van Imhoff on the Cape*. VRS 1, Cape Town, 1918.
- MILLIN, Sarah Gertrude, *General Smuts*. London, 1936.
- MONTAGNÉ, Prosper, *New Larousse gastronomique*. Translator Marion Hunter, London, 1960.
- MORRIS, Neil, Neil GRANT, Lisa ISENMAN, Hazel M. MARTELL, Lynn MCRAE, John MALAM & Michael POLLARD, *The illustrated history of the world*. Florence, 2001.
- MORRIS, Sallie & Lesley MACKLEY, *The spice book*. Singapore, 1997.
- MOSSOP, E.E., *Journals of the expeditions of Olof Bergh 1682-1683*. VRS 12, Cape Town, 1931.
- MULLER, C.F., *Die geskiedenis van vissery aan die Kaap tot in die middel van die agtiende eeu*. Argiefjaarboek vir Suid-Afrikaanse geskiedenis, II, 1942.
- MULLER, C.F.J. (ed.), *Vyfhonderd jaar Suid-Afrikaanse geskiedenis*. Pretoria, 1968.
- NAUDI, S.D., *Kaapse plakkaatboek III, 1754-1786*. Kaapstad, 1949.
- NAUDI, S.D., *Kaapse plakkaatboek IV, 1787-1795*. Kaapstad, 1949.
- NAUDI, S.D., *Kaapse plakkaatboek V, 1795-1803*. Parow, 1950.
- NEILSON, William Allen, Thomas A. KNOTT & Paul W. CARHART, *Webster's new international dictionary of the English language*. U.S.A., 1935.
- NIENABER, P.J. *Suid-Afrikaanse pleknaamwoordeboek I*. Kaapstad, 1963.
- NIGHTINGALE, Pamela, *A medieval mercantile community*. London, 1995.
- ODENDAL, F.F., P.C. SCHOONEES, C.J. SWANEPOEL, S.J. DU TOIT & C.M. BOOYSEN, *HAT: Verklarende handwoordeboek van die Afrikaanse taal*. Johannesburg, 1985.
- O'HARA-MAY, Jane, *The Elizabethan dietary of health*. Kansas, 1977.
- OVINGTON, J.A., *A voyage to Surat (1689)*. London 1929.

OWEN, Sri, *Indonesian food and cookery*. London, 1986.

OWEN, Sri, *Indonesian regional food and cookery*. London, 1994.

PARAVICINI DI CAPELLI, W.B.E., *Reize in de binne-landen van Zuid-Africa*. Red. W.J. de Kock, VRV tweede reeks no. 46, Kaapstad, 1965.

PEARSE, G.E., *The Cape of Good Hope 1652-1833*. Pretoria, 1956.

PERCIVAL, Robert, *An account of the Cape of Good Hope*. London, 1804.

PERRY, J.G., *Footprints in time*. Johannesburg, 1971.

PHILIP, Peter, *British residents at the Cape 1795-1819*. Cape Town, 1981.

PICARD, Hymen W.J., *Masters of the castle*. Cape Town, 1972.

PIENAAR, P. de V. (red., bygewerkte uitgawe), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*. Kaapstad, 1968.

PIENAAR, W.J.B. Die Britse stamverwantskap en kulturele beïnvloeding, in P. de V. PIENAAR (red.), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*. Kaapstad, 1968.

PIEPENSTOCK, Marianne, *De Franse keuken*. Utrecht, 1975.

PIEROTTI-CEI, Lia, *Life in Italy during the Renaissance*. Translator Peter Tallon, Italy, 1987.

PINHEIRO, Eduardo, *Diction<rio Ingl<ls-Portugu<ls*. S.l., s.a.

PIROUÉ, Susi, *France*. Translator Isabel Varea, Amsterdam, 1994.

POLO, Marco, *The travels of Marco Polo*. Reprint by J.M. Dent and Sons Ltd., London, 1954.

POTGIETER, D.J. (chief ed.) *Standard encyclopedia of Southern Africa* 9. Cape Town, 1973.

PRETORIUS, Johanna Celestina, *Die Afrikanervrou as kultuurdraer en kultuurskepper tot 1806*. D.Phil.-poefskrif, Universiteit Pretoria, 1977.

PRETORIUS, J. Celestine (red.), *Op trek*. Melville, 1988.

QUALE, Eric, *Old cook books*. New York, 1978.

RAFFLES, Thomas Stamford, *The history of Java* I. London, 1830.

RAFFLES, Thomas Stamford, *The history of Java* II (1817). Reprinted for Black, Parbury and Allen, booksellers to the East-India Company, London, 1965.

RAIDT, E.H., *Afrikaans en sy Europese verlede*. Kaapstad, 1976.

RAMBOUD, Agnes & F.C. BILLET, *Ouma's receptenboek*. Eke, 1994.

RANGARAO, Shanti, *Good food from India*. Bombay, 1968.

RAVEN-HART, R., *Cape of Good Hope 1652-1702, the first fifty years of Dutch colonisation as seen by callers* 1-II. Cape Town, 1971.

- READER'S DIGEST, *Bartholomew illustrated atlas of the world*. Cape Town, 1997.
- REDGROVE, H.S., *Spices and condiments*. London, 1933.
- RICHARDS, D., *Skulpe van Suider-Afrika*. Kaapstad, 1987.
- RIETBERGEN, Peter, *Europe a cultural history*. New York 1998.
- ROBERTS, Austin, *The birds of Africa*. London, 1951.
- ROBINSON, A.M. Lewin (ed.), *The letters of Lady Anne Barnard to Henry Dundas*. Cape Town, 1973.
- ROBINSON, A.M. Lewin, Margaret LENTA & Dorothy DRIVER (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*. VRS, second series no. 24, Cape Town, 1994 for 1993.
- ROBINSON, Jancis, *The Oxford companion to wine*. Oxford, 1999.
- ROBINSON, Maxime, A.J. ARBERRY & Charles PERRY, *Medieval Arab cookery*. Wiltshire, 2001.
- ROOD, Betsie, *Maleier-kookkuns*, Kaapstad, 1977.
- ROOD, Betsie, *Kos uit die veldkombuis*. Kaapstad, 1994.
- ROSE, Peter G., *The sensible cook*. Syracuse, 1989.
- SABERI, Helen, *Noshe Djan (Afghan food and cookery)*. London, 1986.
- SASSE, H.C., J. HORNE & Charlotte DIXON, *Cassel's new compact German dictionary*. Cape Town, 1966.
- SAUK (samesteller), *Upa en ouma se boererate*. Kaapstad, 1962.
- SCHIVELBUSCH, Wolfgang, *Tastes of paradise*. New York, 1992.
- SCHOEMAN, Karel, *Armosyn van die Kaap 1652-1733*. Kaapstad, 2001.
- SCHOLTZ, G.D., *Suid-Afrika en die wêreldpolitiek 1652-1952*. Johannesburg, 1954.
- SCHOLTZ, J. Du P., *Naamgewing aan plante en diere in Afrikaans*. Kaapstad, 1970.
- SCHOLTZ, J. Du P., *Afrikaans-Hollands in die agtiende eeu*. S.I., s.a.
- SCHOLTZ, P.L., H.C. BREDENKAMP & H.F. HEESE, *'n Historiografiese beeld van volke-verhoudinge aan die Kaap tydens die Kompanjiesbestuur (1652-1795)*. Instituut Vir Historiese Navorsing, Bellville, 1976.
- SCHOTEL, G.D.J., *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*. Leiden, s.a.
- SCHOTEL, G.D.J., *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*. Haarlem, 1868.
- SCHREYER, Johann, *Reise nach dem Kaplande*. Haag, 1931.
- SCHUTTE, G.J., *Briefwisseling van Hendrik Swellengrebel jr. Oor Kaapse sake 1778-1792*. VRV tweede reeks no. 13, Kaapstad, 1982.
- SCHUTTE, Gerrit, *Kompanjie en koloniste aan die Kaap*, in Hermann GILIOMEË & Richard ELPHICK (reds.), *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*. Kaapstad, 1986.

- SEBRELL, William H., & James J. HAGGERTY, *Food and nutrition*. Life science library, The Netherlands, 1969.
- SHAIDA, Margaret, *The legendary cuisine of Persia*. London, 1994.
- SHAW, E. M., *'n Geskiedenis van betaalmiddels in Suid-Afrika*. Kaapstad, 1956.
- SHEPHARD, Sue, *Pickled, potted and canned*. London, 2000.
- SIENAERT-VAN REENEN, Marilet, *Die Franse bydrae tot Africana-literatuur*. Kaapstad, 1989.
- SLADE, H.M., *Mev. Slade se Afrikaanse kookboek*. Suid-Afrika, 1944.
- SMITH, J.L.B., *The sea fishes of Southern Africa*. South Africa, 1950.
- SPARMAN, Andreas, *Reize naar de Kaap de Goede Hoop, de landen van den zuidpool, en rondom de waereld 1772-1776*. Leyden, 1787.
- SPARRMAN, Anders, *A voyage to the Cape of Good Hope 1772-1776*. Ed. V.S. Forbes; translators from Swedish J. & I. Rudner, VRS second series nos. 6 & 7, Cape Town, 1975 & 1977.
- SPIILHAUS, M. Whiting, *The first South Africans*. Cape Town, 1949.
- SPOELSTRA, C., *Bouwstoffen voor de geschiedenis der Nederduitsch-Gereformeerde Kerken in Zuid-Afrika* 1. Amsterdam, 1906.
- TACHARD, Guy, *The voyage of Siam*. London, 1688.
- TANNAHILL, Reay, *Food in history*. London, 1988.
- TAS, Adam, *Het dagboek van ... 1705-1706*. Londen, 1914.
- TAS, Adam, *The diary of ...* Ed.. Leo FouchJ, VRS second series no. 1, Cape Town, 1970.
- TEENSTRA, M. D., *De vruchten mijner werkzaamheden* 1 (1830). VRV 24, Kaapstad, 1943.
- TERBLANCHE, H.J. & J.J. ODENDAAL, *Afrikaanse woordeboek (verklarend met afleidings)*. Johannesburg 1966.
- THEAL, George McCall, *Abstract of the debates and resolutions of the Council of Policy at the Cape, 1652-1687*. Cape Town, 1881.
- THEAL, George McCall, *Chronicles of Cape commanders*. Cape Town, 1882.
- THEAL, George McCall, *History of South Africa before 1795*, II. London, 1897.
- THEAL, George McCall, *Het begin van de Zuid-Afrikaansche geschiedenis* 1. Kaapstad, 1904.
- THEAL, George McCall, *Belangrike historiese dokumente*, 1-III. Kaapstad I & II, 1896; Den Haag III, 1911.
- THE EDINBURGH COLLEGE OF DOMESTIC SCIENCE (compiler), *Plain cookery recipes*. London, 1932.

- TILEY-NOTODISURYO, Nini, *Indonesian phrase book*. Singapore, 1992.
- TILLY, Charles, *European revolutions 1492-1992*. Oxford, 1993.
- THOMPSON, J.W. & E.N. JOHNSON, *An introduction to Medieval Europe 1300-1500*. New York, 1937.
- THUNBERG, Charles Peter, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, I-III. London, 1793.
- THUNBERG, Charles Peter, *Travels at the Cape of Good Hope 1772-1775*. VRS second series, Cape Town, 1986.
- TOTIUS, Ds. S.J. *du Toit in weg en werk* (1917). Faksimilee-uitgawe deur Tafelberg, Kaapstad, 1977.
- TULLEKEN, S.van H., *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*. Bloemfontein, 1937.
- UDEN, Grant (ed.), Guy ARNOLD & John S. WINGATE-SAUL, *Longman illustrated encyclopedia of world history*. Londen, 1985.
- VALENTYN, François, *Oud en nieuw Oost-Indiën*. Dordrecht, 1724.
- VALENTYN, François, *Beschryving van Ambonia II*. Dordrecht, 1724.
- VALENTYN, François, *Beschryving van Choromandel, Malakka, Ceylon, Malabar en Japan*. Dordrecht, 1726.
- VALENTYN, François, *Beschryving van Groot Java IV*. Dordrecht, 1726.
- VALENTYN, François, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* (1726) 1-II. VRV tweede reeks, nos. 2 & 4, Kaapstad, 1971 & 1973.
- VALKHOFF, M.F., *New light on Afrikaans and Malayo Portugese*. Louvain, 1972.
- VAN BEEK, Wim, *De Oudhollandse keuken*. 's-Gravenhage, 1994.
- VAN DALE, *Groot woordenboek der Nederlandse taal I-III*. Utrecht, 1934.
- VAN DALE, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*. 's-Gravenhage, 1956.
- VAN DEN BERG, A.E., *50 Hengelvisse van die Suid-Afrikaanse kus*. Pretoria, 1989.
- VAN DEN BERGH, G.W., *Die Middeleeue*. Pretoria, 1983.
- VAN DER ELST, Rudy, *A guide to the common sea fishes of Southern Africa*. Cape Town, 1981.
- VAN DER LEE, Jenny, *Aan tafel met Piet Heyn*. Baarn, s.a.
- VAN DER MERWE, H.J.J.M., G.J. de KLERK, W.J. de KLERK, F.A. PONELIS & M.J. POSTHUMUS, *Afrikaans sy aard en ontwikkeling*. Pretoria, 1972.
- VAN DER POST, Laurens, *First catch your eland*. London, 1977.
- VAN DER WALT, A.J.H., J.A. WIID & A.L. GEYER, *Geskiedenis van Suid-Afrika 1-II*. Kaapstad, 1955.

- VAN DUYN, J., *Afrikaanse kookboek*. Pretoria, 1923.
- VAN JAARVELD, F.A., *Inleiding tot die studie van geskiedenis*. Kaapstad, 1972.
- VAN LIMBURG Stirum, C.C., *The art of Dutch cooking*. New York, 1961.
- VAN OORDT, L.C., *Die Kaapse taalargief 1: Tien dele met Afrikaans-Hollandse briewe uit die jare 1712-1795*. Kaapstad, 1-1V, 1947-1948; V-X, 1950-1956.
- VAN REENEN, Dirk Gysbert, *Die joernaal van* Reds. W. Blommaert & J.A. Wiid. Kaapstad, 1937.
- VAN RIEBEECK, Jan Anthonisz, *Daghregister, 1652-1661, I-III*. D.B. Bosman en H.B. Thom (reds.), VRV, Kaapstad, 1952.
- VAN RIET LOWE, C., & B.D. MALAN, *Die gedenkwaardighede van Suid-Afrika*. Pretoria, 1949.
- VAN ROOYEN, G.H., *Kultuurskatte uit die Voortrekker-tydperk, I*. Bloemfontein, 1938.
- VAN TULLEKEN, Kit (ed.), *Offal*. Time-Life Inc., Amsterdam, 1981.
- VAN WINTER, Johanna Maria, *Van soeter cokene*. Haarlem, 1971 & 1976.
- VAN Wyk, Ben-Erik & Nigel GERICKE, *People's plants*. Pretoria, 2000.
- VAN ZYL, Dine, *Afval en afvalligheidjies*. Kaapstad, 1983.
- VAN ZYL, Dine, *Potjiekos*. Kaapstad, 1983.
- VAN ZYL, Dine, *Boerekos*. Kaapstad, 1985.
- VAN ZYL, D.J., *Kaapse wyn en brandewyn 1795-1806*. D.Phil-proefskrif, Universiteit Stellenbosch 1974, gepubliseer, Kaapstad 1975.
- VELDSMAN, Peter, *Kos van die eeu*. Kaapstad, 1998.
- VERDAM, J., *Middelnederlandsch handwoordenboek*. 's-Gravenhage, 1979.
- VIGNE, Randolph, *Guillaume Chenu de Chalezak, the French boy*. VRS second series, Cape Town, 1993.
- VISSER, Margaret, *The rituals of dinner*. England, 1991.
- WANG, Xiao Hui & Cornelia SCHINHARL, *China*. Translator Isabel Varea, Amsterdam, 1993.
- WATERHOUSE, Gilbert, *Simon van der Stel's journal of his expedition to Namaqualand 1685-1686*. London, 1932.
- WATSON, Francis, *A concise history of India*. London, 1974.
- WEDGEWOOD, C.V., *William The Silent*. London, 1945.
- WEINREICH, Uriel, *Languages in contact*. The Hague, 1974.
- WELLS, H.G., *The outline of history*. London, 1923.
- WESSELS, Andries Bernardus, *Morfogenese en potensiaal van die turksvyvrug (Opuntia ficus-indica)*.

D.Sc.-proefskrif, Universiteit Pretoria, 1989.

WEYNS, Josef, *Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen*. Verbond voor Heemkunde, Latem, 1963.

WIDENFELT, Sam (ed.), *Swedish food*. Gothenburg, 1950.

WIKAR, Hendrik Jacob, *Berigt* (ca. 1779). Parallele Engelse vertaling deur W.A. van der Horst, VRV 15, Kaapstad, 1935.

WILKENS, W.H., *South Africa a century ago*. London, 1901.

WILLAN, Anne, *Great cooks and their recipes*. London, 1992.

WILLIAMS, Edwin B., *Spanish & English dictionary*. London, 1963.

WILLIAMS, Fedela, *Kaapse Maleier- kookkuns*. Kaapstad, 1988.

WILLS, John E., *1688 A global history*. London, 2001.

WILSON, C. Anne, *The book of marmalade*. London, 1985.

WILSON, Hilary, *Egyptian food and drink*. Aylesbury, 1988.

WITTEVEEN, Joop, Potato recipes in Holland from 1600 until 1850, in *Food in motion: the migration of foodstuffs and cookery techniques proceedings*. Oxford symposium, Leeds, 1983.

WITTOP, Koning, *Eenvoudig berekende recepten*. Almelo, s.a.

WORMSER, Pam, *Veldkos*. Kaapstad, s.a.

8. Periodieke publikasies

Cape Town Gazette and African Advertiser, 1813-2-20.

De Boerenvriend 1866-1879.

*Die Boerevrou(w)*¹ 2/14, 1920-04; 2/15, 1920-05; 4/38, 1922-04; 2 /39, 1922-05.

Die Burger 86, 2000-11-05.

Die Kerkbode 4 /169, 2002-08-16.

Kaapsche Stads Courant, 1800-8-16; 1800-9-20; 1801-3-14; 1801-8-15.

Kwartaalblad van Die Suid-Afrikaanse Biblioteek, 43/4, 1989-06.

Lantern XII, 1962-06; 41/1, 1992-02 (Spesiale uitgawe).

Rapport (Tydskrif), 30/45, 2000-10-15.

Sarie Marais 4/39, 1949-11-16; 1/24, 1949-12-14; 42/14, 1950-10-04; 2 /32, 1951-02-07; 2/38, 1951-03-

¹ *Die Boerevrou* het in Maart 1920 verander na *Die Boerevrou*.

21.

Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuurgeskiedenis, 38/2, 1982; 40/3, 1984; 43/1, 1987; 44-45, 1988-1989; 6/, 1992; 9/2, 1995; 11/1, 1997.

Tydskrif vir Volkskunde en Volkstaal, 38/2, 1982; 40/3, 1984; 42/2, 1986; 43/1, 1987; 44-45, 1988-1989.

9. Mikrofilm

De Boeren courant 1 Augustus 1871-28 Junie 1873.

Der Boeren bode 21 Januarie 1882-19 Desember 1883.

10. Artikels uit periodieke publikasies

ANONIEM, Resepte. *Die Boerevrou* 2/14, 1920-04.

ANONIEM, Kareemoerbeskuit. *Die Boerevrou* 2/39, 1922-05.

ANONIEM, Oblietjies, gunsteling van ons voorvaders. *Sarie Marais* 1/24, 1949-12-14.

ANONIEM, Boerjani en bobotie. *Sarie Marais* 2/32, 1951-02-07.

GROBBELAAR, Pieter W., Die herkoms van Kersfees. *Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuurgeskiedenis* 9/2, 1995.

JEFFREYS, W.D.M., Who introduced maize into Southern Africa. *South African Journal of Science* 63, 1967.

M.E.R., Woorde wat wegraak. *Sarie Marais* 4/39, 1949-11-16.

NIEMANDT (mevrou), Outydse resepte. *Tydskrif vir Volkskunde en Volkstaal*, 40/3, 1984-09.

PAINTER, R.E., Voedsel en die voorbereiding daarvan tydens die Groot Trek. *Lantern* 37/4, 1988-10.

PANSEGROUW, Mathilda, Geurigste boerekos - in Soweto. *Rapport (Tydskrif)* 30/45, 2000-10-15.

VAN DER MERWE, Gerdrie, 350 Jaar gereformeerd. *Die Kerkbode* 4 /169, 2002-08-16.

VAN DUYN, Jeanette, Mielies as voedsel. *Die Boerevrou* 2/15, 1920-05.

VAN WYK, At, Groenkrag: kankerbos ook vigskuur. *Die Burger* 86, 2000-11-02.

11. Persoonlike Onderhoude

Me Ella Bester, Welgelegen-woonstelle, Strand, 2001-08-07; mnr. Jan de Wet, Flinderstraat 451, Pretoria, 2002-06-25; mnr. Roelie de Kock, Rocklandsweg 6, Hermanus, 2001-08-10; me Helene du Plessis, Villa Marina, Mouillepunt, 2001-12-08; me Edelgard Claassens, Waterkloofweg 241, Pretoria, 1986-01-27; me Marina Claassens, Stellenoord, Stellenbosch, 2001-08-08; me Renata Coetzee, Stellenbosch, 2003-02-06;

mes. T. Fick & I. Sonntag, Willowhaven, Hartestraat, Die Wilgers, Pretoria, 2001-10-04; me Barbara Hardaker, Royalbakpoeier, Kaapstad, 2002-01-21; me I. Hoijtink, Lunteren, Nederland, 2001-03-15; me Riet Kooiker, Sommerville-laan 116, Port Elizabeth, 2003-07-05; mnr. J. le Roux, Lindiestraat 4, Somerset Wes, 2002-08-02; me Mary Malan, Meiringstraat 69, Worcester, 2002-08-02; me Annette Rabie, De Goedestraat, Hermanus, 2000-02-10; me Ria Retief, Fonteinstraat, Wellington, 2002-08-02; mnr. Rob Tarr, Navorsingsinstituut Seevisserye, Kaapstad, 2001-08-06; me Marie Venter, Rosewood, Tarkastad, 1980-02-02; me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 1980-08-30; mnr. Pieter Voges, Hospitaalstraat, Vredendal, 1980-08-30; me Eva Wanrijin, Nederlandse Ambassade, Hatfield, Pretoria, 2003-04-14; mnr. S. Wymada, Japanse Ambassade, Hatfield, Pretoria, 2002-07-23.

SAMEVATTING

Die oorsprong van die Kaapse koskultuur wat as Boerekos bekend staan, is met die proefskrif getiteld "Die geskiedenis van Boerekos 1652-1806" nagevors. Met die vestiging van die Hollandse verversingspos in 1652 het 'n Europese koskultuur na die Kaap gekom. Die ontwikkeling van die Europese gemeenskap wat daaruit gegroei het, is ondersoek. Die oorsprong van hierdie gemeenskap se geregte van sop, vis, vleis, eiers, groente, vrugte, graanprodukte en drank asook die gebruik van kruie en speserye is nagespeur.

Soos teruggehoop is op die spore van geregte wat in die twintigste eeu nog deel was van die Kaapse koskultuur wat as Boerekos bekend is, is gevind dat diJ koskultuur in wese Europees was met as hoofbydraers Hollanders, Duitssprekendes en Franse. Die koskulture in diJ groepe se lande van herkoms het sterk wortels in die Romeinse, Persiese en Arabiese kookkuns gehad.

'n Ondersoek na die slawe se koskulture in die sewentiende eeu het getoon dat die persepsie dat die slawe sowel die kuns om met speserye te kook as om geregte soos bobotie te berei na die Kaap gebring het, op geen gronde berus nie. In die gebiede waaruit die slawe gekom het, het die armes nie met speserye gekook nie. Speserye in hulle kos was meestal beperk tot rissies, borrie en gemmer. Die slawe het geen nuwe disse na die Kaap gebring nie; intendeel hulle het die speserykookkuns en al die disse wat hulle volgens kosskrywers na die Kaap sou gebring het, aan die Kaap kom leer.

Sleuteltermes

Atjar, blatjang, bobotie, bredies, broodsuiker, frikkadelle, hardevet, kaiings, kerrie, koeksusters, konfyt, kruie, lardeer, pampoenkoekies, sambal, sosaties, speserye, wors.

ABSTRACT

The foundation of Cape cookery, called Boerekos, has been researched in "The history of Boerekos 1652-1806". It was found that in 1652 a European food culture was brought to the Cape of Good Hope when the Dutch established a revictualing station there. The development of the European community that stemmed from this was investigated. Recipes for soup, fish, meat, eggs, vegetables, fruit, grain products and drinks as well as the herbs and spices used by this community, were researched.

As the origin of the various dishes, still known as Boerekos in the twentieth century, was traced, it was found that the Cape cookery to which the name Boerekos was eventually applied, was in fact of European origin with the main contributors being Dutch, German and French speaking people. These cultures had strong roots in Roman, Persian and Arabian cookery.

An investigation of the food cultures of the eastern countries from which the slaves that were brought to the Cape originated, proved that the current perception, that the slaves brought the art of spice cooking and certain dishes such as bobotie to the Cape, is without any substance. It was found that most poor people in these eastern countries did not use any spices other than chillies, ginger and turmeric in their cooking. The slaves brought no culinary expertise to the Cape; on the contrary, it was in the kitchens of the Cape that they learned to use spices in cooking.

Key terms

Bobotie, bredie, chutney, curry, frikkadel, greaves/crackling, herbs, jam, koeksisters, larding, loaf-sugar, pumpkin-fritters, pickles, sambal, sosaties, spices, suet, sausages.