

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 uitgeste 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 franVois*, 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, komkommerkruid 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 kruid, *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 roibeet 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 beschryving 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 beweerd 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 *Dagregister* 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 "Gestooftde 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 resep waarvan Hudson gepraat het, verskyn in Duckitt se boek onder die naam "Nagemaakte appels." DiJ resep se oorsprong is moontlik die pangebreaide 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 resep vir pampoenskyfies wat in lae met gebotterde brood in die pot gepak is en met suiker gestowe is, "Pampoenskyfies" genoem.⁸³ Hewitt se resep vir pampoenskyfies is in D.J.H. se boek pampoenskyfies 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 pampoenskyfies ook resepte vir rypappelkose- en perskemoes gegee.⁸⁵ Pampoenskyfies 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 resep 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 resep 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 resep 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 eetkultuur 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 pampoens.⁹⁷ Hy het moontlik na pampoenskoekies, pampoentert of soetpampoens 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 pampoens ook geregte van diJ groentes voorkom wat "dessert" gemerk is. Soet pampoensmoes is byvoorbeeld as 'n groenteskottel aangedui, maar gebakte pampoens en pampoenskoekies 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-reseptewersameling, MSB 837 1(I).

¹²⁰ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, 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-reseptewersameling, MSB 777 1(I).

¹²³ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, 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 oudskeepsloods 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 houer 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 resepte-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. Appeldose, 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 encyclopaedia 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.

Dagregister 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 Plasia 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 resep vir lemoenbloeiselkonfyt in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* is die bloeisels

²¹² D.B. Bosman, *Dagregister* 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 labiodientaal [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 konfytuurvurke getref word. Vroeër is in die inventaris na konfytuurvurkies as vurke verwys.²²⁵ Die gebruik van die verkleinwoord dui moontlik daarop dat konfytuurvurke 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 konfytuurvurke 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 konfytuurlepeltjies. 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 konfytuur (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 "diergelyke" 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 konfytuur onthaal is.²³⁴ Sowel konfytuur 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 konfytuur 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 konfytkokers

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 konfyt te kook na die Kaap gebring het. Daar is in bogenoemde bespreking reeds gewys op Johanna van Riebeeck wat in 1710 aan haar ouers kweperkonfyt van die Kaap af gestuur het. In die Ooste is konfyt 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 konfyt 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 mangokonfyt 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 gemmerkonfyt 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 konfyt 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 harpuis, *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 gepkel is. Die pekelproses was baie korter as diJ vir die Japannese produk, naamlik slegs oornag. Die sterk pekkel 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 pekkel 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 Hugenate 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 resepte-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) v<R 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 resepte-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 dyetary 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 hulle kookkuns gebruik. In die vroegste bekende kerrievisresep 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 Afrikanerhuisse gebring het. DiJ spesery, het soos komyn, in die Maleier-gemeenskap beter oorleef as in Afrikanerhuisse. 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 smoorneek 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 recepten-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 boererate*, 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 boedelinventarisie 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 inventarisie 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 aromatics 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.