

***CUISINE* AS NOODSAAKLIKE ELEMENT IN
VOLHOUBARE TOERISME: 'N GEVALLESTUDIE
VAN DIE MBILA-GEMEENSKAP
IN MAPUTALAND, KWAZULU-NATAL**

Eileen Geldenhuys

***Cuisine* as noodsaaklike element in
volhoubare toerisme: 'n Gevallestudie
van die Mbila-gemeenskap
in Maputaland, KwaZulu-Natal**

Deur

Eileen Geldenhuys

Voorgelê ter vervulling van 'n deel van die vereistes vir die graad
Magister in Verbruikerswetenskap, Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe
Universiteit van Pretoria

Departement Verbruikerswetenskap

Studieleiers:
Dr. G.E. du Rand
Prof. G.D.H. Wilson

Oktober 2006

BEDANKINGS

Hierdie studie sou nie moontlik gewees het sonder die genade en gawes van ons Hemelse Vader nie. Dankie vir die geleentheid, talent en deursettingsvermoë om die studie te kon voltooi.

Ek bedank graag die volgende persone vir elkeen se besondere bydrae:

- Dr. Gerrie du Rand, vir u leiding, positiewiteit, motivering en volhoubare geduld. Dit was 'n groot voorreg om met u saam te werk.
- Prof. Deon Wilson, vir u insig, leiding en kennis ten opsigte van die toerismebedryf, die navorsingsterrein, en bystand ten opsigte van die NRF-beurs.
- Dr. B.P. Bisschoff, vir die taalversorging.
- Mev. Ingrid Booyesen, vir die grafiese, kartografiese en tegniese versorging.
- Die NRF wat my finansiële ondersteun het.
- Edister Zikale wat as tolk, gids en raadgever gedien het tydens data-insameling in die Sodwanabaai-omgewing.
- Die respondente, vir hul tyd en bereidwilligheid: Nesta, Fortunate, Betty, Zanelle, jul familie en vriende was van groot hulp.
- Die eienaars en personeel van Captain Lee, Mseni Lodge en Vis-agie Lodge vir jul hulp tydens data-insameling.
- Mev. Ramagoshi en mnr. Dlomo vir julle hulp met die verifikasie van die Zoeloe-konsepte en beskrywings.
- Familie en vriende.
- Wyle oupa Manie.
- Pa Marius en Ma Trienie vir jul liefde, ondersteuning, aanmoediging en betrokkenheid by die studie.
- My man Anton. Dankie vir al jou liefde, geduld en opoffering.

INHOUDSOPGAWE

BEDANKINGS	i
INHOUDSOPGAWE	ii
LYS VAN FIGURE	viii
LYS VAN TABELLE	xii
OPSOMMING	xiii
ABSTRACT	xiv
BEVESTIGENDE VERKLARING	xv

HOOFSTUK 1:

STUDIE IN PERSPEKTIEF

1.1	INLEIDENDE AGTERGROND EN MOTIVERING	1
1.1.1	<i>Cuisine</i>	2
1.1.2	Toerisme	2
1.1.3	Die ontwikkeling van volhoubare toerisme	3
1.1.4	Die gebruik van <i>cuisine</i> in die Mbila-gemeenskap	3
1.1.5	Potensiële voordele	4
1.1.6	Bestaande literatuur	5
1.1.7	Die navorsingsprojek	6
1.2	STUDIEGEBIED: SODWANABAAL, MAPUTALAND	7
1.3	NAVORSINGSPROBLEEM	10
1.4	OOHOOFS DOELSTELLING	10
1.5	DOELWITTE	10
1.6	BENADERING TOT EN VERLOOP VAN DIE STUDIE	11
1.7	BEPERKINGE VAN DIE STUDIE	14
1.8	SAMEVATTING	14

HOOFSTUK 2:

OORSIG VAN LITERATUUR MET BETREKKING TOT *CUISINE* EN VOLHOUBARE TOERISME

2.1	INLEIDING	16
2.2	<i>CUISINE</i>	16
2.2.1	<i>Cuisine</i> as gedefinieerde konsep	17
2.2.1.1	Basiese voedsel	18
2.2.1.2	Vorbereidingstegnieke	20

2.2.1.3	Kenmerkende geurmiddels	23
2.2.1.4	Eetreëls	24
2.2.2	Die rol van <i>cuisine</i> in die toerismebedryf	24
2.2.2.1	<i>Cuisine</i> as 'n aantrekkingskrag vir toeriste	25
2.2.2.2	<i>Cuisine</i> vorm identiteit	27
2.2.2.3	<i>Cuisine</i> as 'n ervaring	28
2.2.2.4	<i>Cuisine</i> as hulpbron in die toerismebedryf	28
2.2.2.5	<i>Cuisine</i> as bemarkingsmiddel	29
2.2.3	Samevatting ten opsigte van <i>cuisine</i>	33
2.3	VOLHOUBARE TOERISME	33
2.3.1	Beginnels van volhoubare ontwikkeling en toerisme	34
2.3.2	Navorsingswerk ten opsigte van volhoubare ontwikkeling	35
2.3.3	Definiëring van volhoubare ontwikkeling	35
2.3.4	Toerismekonsepte wat belangrik is vir die studie	36
2.3.5	Die drie aspekte van volhoubare toerisme	37
2.3.5.1	Die omgewing	38
2.3.5.2	Die sosiale aspekte van die gasheergemeenskap	41
2.3.5.3	Die ekonomie	42
2.4	TEORETIESE PERSPEKTIEF: <i>CUISINE</i> EN VOLHOUBARE TOERISME	44
2.5	SAMEVATTING	49

HOOFSTUK 3:

NAVORSINGSONTWERP

3.1	INLEIDING	52
3.2	NAVORSINGSMETODOLOGIE	52
3.3	STUDIEGROEPE, DATA-INSAMELING EN DATA-ANALISERING	
	VAN DOELWIT 1	56
3.3.1	Studiegroepe	56
3.3.1.1	Eenheid van analise	57
3.3.1.2	Studiegroepseleksie	57
3.3.2	Data-insameling	60
3.3.2.1	Data-insamelingsmetodes	60
3.3.2.2	Datavaslegging	63
3.3.2.3	Data-insamelingsprosedure	64
3.3.3	Data-analise	65
3.4	STUDIEGROEPE, DATA-INSAMELING EN DATA-ANALISERING	
	VAN DOELWIT 2	66
3.4.1	Studiegroep	66
3.4.1.1	Eenheid van analise	66

3.4.1.2	Studiegroepseleksie	66
3.4.2	Data-insameling	68
3.4.2.1	Data-insamelingsmetodes	68
3.4.2.2	Datavaslegging	69
3.4.2.3	Data-insamelingsprosedure	70
3.4.3	Data-analise	71
3.5	GEVOLGTREKKING, EVALUASIE EN AANBEVELINGS TEN OPSIGTE VAN DIE OORHOOFSE DOELSTELLING	71
3.6	GELOOFWAARDIGHEID EN BETROUBAARHEID	72
3.6.1	Geloofwaardigheid	72
3.6.2	Bruikbaarheid en toepaslikheid	73
3.6.3	Betroubaarheid	73
3.6.4	Bevestigbaarheid	74
3.7	SAMEVATTING	74

HOOFSTUK 4:

RESULTATE VAN DIE KWALITATIEWE ONDERHOUDE WAT MET DIE MBILA STUDIEGROEPE GEVOER IS

4.1	INLEIDING	75
4.2	VOEDSEL	76
4.2.1	Mielies	76
4.2.1.1	Mielieprodukte en -geregte	76
4.2.2	Sorghum	79
4.2.3	Ander graan/stysel geregte	80
4.2.4	Peulgroentes	81
4.2.5	Vleis	83
4.2.5.1	Tipes vleis	83
4.2.5.2	Gaarmaakmetodes vir vleis	85
4.2.6	Groente	87
4.2.7	Vrugte	91
4.2.8	Insekte	92
4.2.9	Geriefsvoedsel	95
4.2.10	Melk	96
4.2.11	Ander drank	99
4.2.12	Maaltydpatrone	103
4.2.13	Ontbyt	107
4.2.14	Middagete	108
4.2.15	Aandete	109
4.2.16	Versnaperinge	110
4.2.17	Voedsel wat gedurende die week genuttig word	111

4.2.18	Voedsel wat op Saterdag genuttig word	112
4.2.19	Voedsel wat op Sondag genuttig word	113
4.2.20	Geregte wat saam genuttig word	114
4.2.21	Seisoenale effek op voedselbeskikbaarheid	115
4.2.22	Tradisionele en moderne voedsel van die <i>Mbila-cuisine</i>	116
4.3	VOEDSELVOORBEREIDINGSTEGNIEKE	116
4.3.1	Voedselproduksie	118
4.3.2	Berging	118
4.3.3	Voorafbereidingstegnieke	119
4.3.4	Toerusting en apparaat	121
4.3.5	Gaarmaakmetodes	126
4.3.6	Die tradisionele en moderne <i>Mbila-cuisine</i> ten opsigte van voedsel- voorbereiding	129
4.4	GEURMIDDELS	130
4.4.1	Kommersieel	130
4.4.2	Natuurlik	130
4.4.3	Die tradisionele en moderne <i>Mbila-cuisine</i> ten opsigte van geurmiddels	130
4.5	EETREËLS	130
4.5.1	Sosiale organisasie	130
4.5.1.1	Aansit vir etes	131
4.5.1.2	Mans en vrouens wat saam/apart eet	132
4.5.1.3	Bediening van voedsel	133
4.5.1.4	Faktore wat status in 'n gemeenskap aandui	134
4.5.1.5	Gaste	134
4.5.2	Eetapparaat (Tegnologie)	134
4.5.3	Ideologie	136
4.5.3.1	Spesiale geleenthede	136
4.5.3.2	Taboes	141
4.5.4	Tradisionele teenoor moderne eetreëls van die <i>Mbila-cuisine</i>	144
4.6	SAMEVATTING	146

HOOFSTUK 5:

RESULTATE VAN ONDERHOUDE WAT MET ROLSPELERS IN DIE TOERISMEBEDRYF VAN SODWANABAAI GEVOER IS

5.1	INLEIDING	150
5.1.1	Deelname van die <i>Mbila</i> gemeenskap	153
5.1.2	Ekonomiese voordele vir die <i>Mbila</i> -gemeenskap	157
5.1.2.1	Mbazwana winkelsentrum	158
5.1.2.2	Stalletjies by Mbazwana	158

5.1.2.3	Ubumbano handwerkmark	158
5.1.2.4	Sodwanabaastrand	158
5.1.2.5	Padstalletjies en shebeens	159
5.1.2.6	Akkommodasiefasiliteite	159
5.1.2.7	Landbouproduksie en voedselversameling	159
5.1.2.8	KZN-natuurbewarinsorganisasie	159
5.1.3	Die onderhouding en/of uitbreiding van die biodiversiteit	162
5.2	CUISINE	164
5.2.1	Voedsel	164
5.2.2	Geurmiddels	165
5.2.3	Voorbereidingstegnieke	166
5.2.4	Eetreëls	166
5.3	VOORSTELLE VAN DIE RESPONDENTE VIR TOEKOMSTIGE PROJEKTE	167
5.4	SAMEVATTING	167

HOOFSTUK 6:

SINTESE EN AANBEVELINGS

6.1	INLEIDING	169
6.2	DIE MBILA-CUISINE	170
6.2.1	Voedsel	170
6.2.2	Voorbereidingstegnieke	171
6.2.3	Geurmiddels	174
6.2.4	Eetreëls	174
6.3	TOERISMEBEDRYF VAN SODWANABAAI	175
6.4	TOEKOMSTIGE GELEENTHEDE	175
6.4.1	Restaurant	175
6.4.2	Personeel	176
6.4.3	Unieke ervaringe van die Mbila-cuisine en kultuur	176
6.4.3.1	Produksietoer	177
6.4.3.2	Berging van voedsel	177
6.4.3.3	Fynmaal van mielies	177
6.4.3.4	Kleipotte maak	177
6.4.3.5	Tradisionele bier	177
6.4.3.6	Mandjies of matte vleg	177
6.4.3.7	Kralewerk	177
6.4.3.8	Koeie melk	179
6.4.3.9	Spiesgooi/stokgooi	179
6.4.3.10	Storievertellery	179
6.4.3.11	Tradisionele Zoeloedanse	179
6.4.3.12	Tradisionele Mbilakraal	179

6.4.4	Bemarking	183
6.5	SAMEVATTING	184
	BRONVERWYSINGS	187
	ADDENDUM A: SURVEY FOR MBILA RESPONDENTS	198
	ADDENDUM B: INTERVIEW PROBES FOR MANAGERS	211
	ADDENDUM C: QUESTIONNAIRE FOR RESTAURANT STAFF	213

LYS VAN FIGURE

Figuur 1.1	Kaart van Suid-Afrika met verwysing na studiegebied	7
Figuur 1.2	Kaart van die Sodwanabaai-omgewing in Maputaland	8
Figuur 1.3	Lugfoto van Sodwanabaai se hengel- en duikstrand	9
Figuur 1.4	Hengelbote op Sodwanabaai se strand	9
Figuur 1.5	Mbazwana mark	9
Figuur 1.6	'n Stalletjie by Mbazwana mark	9
Figuur 1.7	Uiteensetting van oorhoofse doelstelling en doelwitte	11
Figuur 1.8	Uiteensetting van die studie	12
Figuur 2.1	<i>Cuisine</i> as element in die toerismebedryf	17
Figuur 2.2	Gaarmaakmetodes van die Mbila-gemeenskap	22
Figuur 2.3	<i>Cuisine</i> as 'n volhoubare toerisme kommoditeit	38
Figuur 2.4	Verhouding tussen die komponente van <i>cuisine</i> en volhoubare toerisme	46
Figuur 3.1	Edister Zikale wat as tolk en gids gedien het tydens data-insameling	61
Figuur 3.2	Respondente wat deel was van studiegroep 3	61
Figuur 3.3	Respondente wat deel was van studiegroep 4	61
Figuur 3.4	Die familiehuis van studiegroep 4	61
Figuur 3.5	Respondente wat deel was van studiegroep 5	61
Figuur 3.6	Respondente wat deel was van studiegroep 6	61
Figuur 3.7	Uiteensetting van die hoof- en subkategorieë van die Mbila- <i>cuisine</i>	67
Figuur 4.1	Mielies – die stapelvoedsel van swart kulturele groeperinge in Suid-Afrika	78
Figuur 4.2	<i>Phutupap</i>	78
Figuur 4.3	Stywepap	78
Figuur 4.4	Geroosterde mielies	78
Figuur 4.5	Sorghum	80
Figuur 4.6	Tradisionele sorghum bier	80
Figuur 4.7	Grafiese uiteensetting van peulgroentes wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word	81
Figuur 4.8	<i>Indlubo</i> , dopboontjie of <i>jugobone</i>	82
Figuur 4.9	<i>Indlubo</i> , dopboontjie of <i>jugobone</i>	82
Figuur 4.10	Grondbone	82
Figuur 4.11	<i>Imbumba</i> , akkerboon of <i>cow pea</i>	82
Figuur 4.12	Grafiese uiteensetting van die tipes vleis wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word	84
Figuur 4.13	'n Slagter by Mbazwana mark	86

Figuur 4.14	Vleis word by Mbazwana mark gebraai	86
Figuur 4.15	Vleis	86
Figuur 4.16	Tradisionele metode van vleis braai	86
Figuur 4.17	Grafiese uiteensetting van verskillende groentes wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word	88
Figuur 4.18	<i>Imifino</i>	90
Figuur 4.19	Die kalbasplant	90
Figuur 4.20	Wildewaatemoen	90
Figuur 4.21	Rissies	90
Figuur 4.22	<i>Amadumbe</i>	90
Figuur 4.23	'n Grafiese uiteensetting van die algemene vrugte wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word	91
Figuur 4.24:	Veldvoedsel	92
Figuur 4.25	Maroelas	93
Figuur 4.26	<i>Amahlala</i>	93
Figuur 4.27	<i>Ibontsi</i>	93
Figuur 4.28	<i>Izindoni</i>	93
Figuur 4.29	(a) Insekte, (b) sprinkaan, (c) rysmier	94
Figuur 4.30	Gekookte etes wat by die Mbazwana mark te koop is	95
Figuur 4.31	<i>Amasi</i> word met geregte gemeng byvoorbeeld suurpap	97
Figuur 4.32	Die maak van <i>amasi</i>	97
Figuur 4.33	Grafiese uiteensetting van tipes melk wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word	98
Figuur 4.34	Grafiese uiteensetting van geregte waarin melk gebruik word	98
Figuur 4.35	Grafiese uiteensetting van drank wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word	99
Figuur 4.36	Verskillende tipes bier	100
Figuur 4.37	<i>Ilalasp</i> word getap	100
Figuur 4.38	Die maak van tradisionele bier	103
Figuur 4.39	Grafiese uiteensetting van tye wanneer ontbyt genuttig word	104
Figuur 4.40	Grafiese uiteensetting van tye wanneer aandete genuttig word	104
Figuur 4.41	Uiteensetting van geregte wat saam genuttig word	114
Figuur 4.42	Pampoenpap	115
Figuur 4.43	Pap met <i>imifino</i>	115
Figuur 4.44	'n Gereg wat bestaan uit stampmielies, suikerbone en grondbone	115
Figuur 4.45	<i>Imifino</i> met bone	115
Figuur 4.46	'n Dwarsdeursnit van 'n Zoeloehut	120
Figuur 4.47	'n Korfvormige stoorplek op stelte	120
Figuur 4.48	'n Beeskraal	120
Figuur 4.49	Stampblok en stamper	121

Figuur 4.50	Maalklippe	121
Figuur 4.51	Ysterpot	122
Figuur 4.52	Tradisionele kombuisapparaat	122
Figuur 4.53	Pot vir die berging van water en drank	124
Figuur 4.54	Kleibak om hande te was	124
Figuur 4.55	Kookpot	124
Figuur 4.56	Zoeloepot met pelletvorms versier	124
Figuur 4.57	Die maak van kleipotte	124
Figuur 4.58	Houtbak	125
Figuur 4.59	Houtlepels	125
Figuur 4.60	Kalbasse	126
Figuur 4.61	Biersif	127
Figuur 4.62	Kafmandjie	127
Figuur 4.63	Dramandjie	127
Figuur 4.64	Grafiese uiteensetting van verhittingsmetodes wat gebruik word	128
Figuur 4.65	Binnekant van 'n tradisionele Zoeloehut	128
Figuur 4.66	'n Zoeloevrou bedien haar man met voedsel	133
Figuur 4.67	Mans sit in die gemeenskapsarea	133
Figuur 4.68	Grafiese uiteensetting van die voedsel wat tydens spesiale geleentheid genuttig word	137
Figuur 4.69	Die slag van 'n bok tydens die geboorte van 'n baba	139
Figuur 4.70	'n Zoeloebruid	139
Figuur 4.71	Die <i>Umemulo</i> -geleentheid	139
Figuur 4.72	Voedselpiramide van die Mbila-gemeenskap	147
Figuur 5.1	Captain Lee restaurant	152
Figuur 5.2	Buite op die stoep van Captain Lee	152
Figuur 5.3	Die binnekant van Captain Lee	152
Figuur 5.4	Die restaurant van Mseni Lodge	152
Figuur 5.5	Die kroeg van Mseni Lodge	152
Figuur 6.1	Voedsel van die Mbila-gemeenskap wat geskik is vir toeriste	171
Figuur 6.2	Voorbeeld van 'n spyskaart vir die Mbila-restaurant	173
Figuur 6.3	Kookklasse	174
Figuur 6.4	Die kuns om Zoeloehutte te bou	178
Figuur 6.5	Tradisionele Zoeloeklere	178
Figuur 6.6	Die produksiegebied	178
Figuur 6.7	Die maak van kleipotte	178
Figuur 6.8	Vleg van matte of mandjies	178
Figuur 6.9	Kralewerk	180

Figuur 6.10	Storievertellery	180
Figuur 6.11	Die melk van koeie	180
Figuur 6.12	Stokgooi	180
Figuur 6.13	Tradisionele danse	180
Figuur 6.14	Uiteensetting van 'n tradisionele Zoeloekraal	181
Figuur 6.15	Bemaking van die gebiedsnaam	184

LYS VAN TABELLE

Tabel 2.1	Die praktiese toepassing van <i>cuisine</i> in volhoubare toerisme	48
Tabel 3.1	Uiteensetting van studiegroepe	59
Tabel 4.1	Kategorisering van geriefsvoedsel wat deur die Mbila-gemeenskap gebruik word	96
Tabel 4.2	Maaltydpatrone van die Mbila-gemeenskap	106
Tabel 4.3	'n Vergelyking tussen die tradisionele en moderne voedsel van die Mbila- <i>cuisine</i>	117
Tabel 4.4	Kombuisapparaat	122
Tabel 4.5	Tradisionele teenoor moderne voedselvoorbereidingstegnieke	129
Tabel 4.6	Tradisionele teenoor moderne gebruik van geurmiddels	131
Tabel 4.7	Voedsel wat met die hand en/of lepel genuttig word	135
Tabel 4.8	Tradisionele teenoor moderne eetreëls van die Mbila- <i>cuisine</i>	145
Tabel 6.1	'n Lys van tradisionele resepte	172

OPSOMMING

Titel van verhandeling : *Cuisine* as noodsaaklike element in volhoubare toerisme: 'n Gevallestudie van die Mbila-gemeenskap in Maputaland, KwaZulu-Natal

deur

Eileen Geldenhuys

Studieleiers : Dr. G.E. du Rand

Prof. G.D.H. Wilson

Departement : Verbruikerswetenskap

Fakulteit : Natuur- en Landbouwetenskappe

Graad : Magister Artium

Die navorsingsprojek is 'n ondersoek na en beskrywing van die tradisionele en huidige *cuisine* van die Mbila-gemeenskap. Die Mbila-gemeenskap woon in die omgewing van Sodwanabaai, Maputaland wat geleë is aan die noord-oostelike kus van Suid-Afrika. Die gemeenskap word gekenmerk deur 'n hoë werkloosheidsyfer en gevolglike armoede. Die gebruik van die Mbila-*cuisine* as 'n volhoubare toerismeproduk kan die lewensomstandighede van die gemeenskap verbeter.

Die toerismebedryf van Sodwanabaai word ook ondersoek en beskryf ten opsigte van volhoubare toerismebeginsels. Daar word gefokus op die drie aspekte van volhoubare toerisme, naamlik die ekonomie, omgewing en gasheergemeenskap.

Die oorhoofse doelwit is om die volhoubaarheid van die tradisionele en huidige *cuisine* van die Mbila-gemeenskap, en die plek daarvan in die toerismebedryf van

Sodwanabaai, te ondersoek en te beskryf. Daar word riglyne verskaf ten opsigte van die implementering van die navorsingsprojek.

Die implementering van die navorsingsprojek kan 'n positiewe bydrae lewer tot die gemeenskap. Dit kan lei tot werkskepping, entrepreneursontwikkelings, verbetering van die infrastruktuur, ontwikkeling van sekondêre bedrywe en uitbreiding van voedselproduksie. Daar is ander soortgelyke gemeenskappe in Suid-Afrika wat kan baat by die implementering van die navorsingsprojek.

ABSTRACT

Title of dissertation : *Cuisine* as important element in sustainable tourism:
a Case study of the Mbila-community in Maputaland,
KwaZulu-Natal

by

Eileen Geldenhuys

Study leaders : Dr G.E. du Rand

Prof G.D.H. Wilson

Department : Consumer Science

Faculty : Natural and Agricultural Sciences

Degree : Magister Artium

This research project investigates and discusses the traditional and current *cuisine* of the Mbila community. The Mbila community lives in the area of Sodwana Bay, Maputaland situated on the north eastern coast of South Africa. The community has a high unemployment rate which leads to poverty. The promotion of the Mbila *cuisine* as a sustainable tourism product could be used to uplift the community.

The tourism industry of Sodwana Bay was also investigated and discussed according to sustainable tourism principles. The focus was on the three aspects of sustainable tourism, namely: the economy, the environment and the host community.

The main goal is to investigate and describe the traditional and current *cuisine* of the Mbila community and the place thereof in the tourism industry of Sodwana Bay. Guidelines for the implementation of the research project are provided.

The implementation of the research project can play a positive role in the community. It could result in employment, entrepreneurial activities, improvement of infrastructure, development of secondary trades and the expansion of food production. There are other similar communities in South Africa that could benefit from the implementation of this research project.

BEVESTIGENDE VERKLARING

Ek, *Eileen Geldenhuys*,

verklaar hiermee dat hierdie verhandeling vir die graad Magister Artium aan die Universiteit van Pretoria, nog nie voorheen voorgelê is vir graaddoeleindes by hierdie of enige ander universiteit nie, en dat dit my eie werk is in ontwerp en uitvoering daarvan en dat verwysingsmateriaal hierbinne vervat korrek en volledig vermeld word.

.....

HANDTEKENING

.....

Datum

HOOFSTUK 1

DIE STUDIE IN PERSPEKTIEF

1.1 INLEIDENDE AGTERGROND EN MOTIVERING

*Cuisine*¹ is 'n elemêntere aspek in mense se daaglikse lewe: dit onderhou lewe; is die fokuspunt van spesiale feesvieringe; word genuttig tydens sosiale geleenthede; word gebruik om gaste te onthaal; is sensories van aard; en is 'n wyse om nuwe kulture te ervaar. Wanneer mense reis, word *cuisine* intens ervaar, omdat nuwe sensoriese stimuli ontdek word, dit simbolies en ritueel is, en nuwe betekenis kan verskaf (Mitchell & Hall, 2003:60). Daar is 'n wêreldwye toenemende erkenning dat *cuisine* 'n belangrike aspek is van die toerisme-ervaring (Hall, Mitchell & Sharples, 2003:1; Sharples, 2003a:206).

Cuisine kan as noodsaaklike element in volhoubare toerisme gebruik word. Volhoubare toerisme fokus op die verantwoordelike gebruik van hulpmiddels (soos byvoorbeeld *cuisine*), sodat dit in die toekoms beskikbaar kan wees (Inskeep, 1998:5). Die doel van die studie is om 'n beskrywing te gee van die Mbila-gemeenskap se *cuisine* en die volhoubare gebruik daarvan in die toerismebedryf.

Die studie fokus op die *cuisine* van die Mbila-gemeenskap wat bestaan uit:

- basiese voedsel;
- voorbereidingstegnieke;
- kenmerkende geurmiddels; en
- eetreëls tydens voedselvoorbereiding, -bediening en inname (Rozin, 1982; Meiselman, 1996:245).

¹ *Cuisine* is 'n erkende Afrikaanse woord, alhoewel dit 'n Franse oorsprong het. Daar gaan deurgaans in die dokument na *cuisine* verwys word wanneer daar na die voorbereiding en eetgewoontes van 'n spesifieke groep verwys word. Die definisie van *cuisine* word bespreek in 2.2.1 (Odendal, Schoonees, Swanepoel, du Toit & Booyen, 1979:130).

1.1.1 Cuisine

Cuisine kan as 'n effektiewe bemarkingsmiddel vir 'n gebied gebruik word, omdat dit verrykende ervarings aan toeriste bied en ook die voedselproduksie in 'n gebied kan verhoog (Boyne, Williams & Hall, 2002:91; Jones & Jenkins, 2002:116; Richards, 2002:11-13,16). Indien *cuisine* op 'n volhoubare wyse gebruik word, kan daar dus na die gasheergemeenskap se onmiddellike behoeftes omgesien word, sonder om hulle toekomstige behoeftes in gevaar te stel (Hall & Lew, 1998:43). Dit dra ook by tot die ekonomiese opbouing van die gasheergemeenskap, die vermindering van sosiale ongelykheid en beskerming van die omgewing (Farb & Armelagos, 1980:190; Fieldhouse, 1995:52; Priestley, Edwards & Coccossis, 1996:10). *Cuisine* is deel van die gasvryheids-bedryf en is een van die belangrike aspekte van die toerismebedryf (Au & Law, 2002).

1.1.2 Toerisme

Toerisme is dié bedryf in die wêreld wat die vinnigste groei, en word beskryf as die korttermynverskuiwing van mense buite hulle woon- en werksgebied, en sluit elemente soos akkommodasie, vervoer, voedsel en toerismeaktiwiteite in (Bennet, 1995:6; Koch, De Beer & Elliffe, 1998:907; Reid, 1999:2). Die toerismeprojek word vanuit 'n volhoubare teoretiese raamwerk beskryf. Volhoubare toerisme kan beskryf word as toerismeontwikkelings, toerismebestuur en toerismeaktiwiteite wat die ekonomiese en sosiale welstand van die hede verbeter, sonder om soortgelyke voordele in die toekoms in gevaar te stel (Suid-Afrika, 1996:4).

Die Wêreldtoerismevereniging (WTO) beskryf volhoubare toerisme as: “Tourism that meets the needs of the present tourists and host regions whilst protecting and enhancing opportunities for the future. It is envisaged as leading to the management of all the resources in such a way that economic, social and aesthetic needs can be fulfilled whilst maintaining the cultural integrity, the essential ecological processes, the biological diversity, and the necessary life support systems of the places where it occurs” (Inskeep, 1998:5).

Ekonomiese groei kan moontlik wees met die implementering van volhoubare toerisme. Dit skep moontlikhede vir entrepreneurs, ontwikkel onderontwikkelde streke en verdien buitelandse valuta. Toerisme is arbeidsintensief en benodig mense

met 'n verskeidenheid van vaardighede. Die resultaat is onmiddellike werkskepping, met die gevolg dat dit die wêreld se grootste werkverskaffer is (Hall & Lew, 1998:43).

1.1.3 Die ontwikkeling van volhoubare toerisme

Die term volhoubare ontwikkeling het bekend geraak in 1987 met die bekendstelling van die Brundtland Verslag, wat saamgestel is deur die Wêreldkommissie van Omgewing- en Ontwikkelingsake (WCED). In 1992 het die Konferensie van Verenigde Nasies van Omgewings- en Ontwikkelingsake (UNCED) die konsep van volhoubaarheid en die implementering daarvan verder uitgebrei. Een van die fokuspunte van die verslag is die rol wat plaaslike gemeenskappe in volhoubare ontwikkeling kan speel, en hoe hul tradisionele kennis en vaardighede die gemeenskap en omgewing kan bevoordeel. Volhoubare toerisme is die benadering wat in die studie aanvaar word, en dien as basis vir die verantwoordelike bestuur van die Mbila-gemeenskap en die omgewing (World Commission on Environment and Development, 1987).

Tydens die ontstaan van volhoubare ontwikkeling, is daar beginsels saamgestel wat sensitief is vir die natuur en verskillende volkskulture, sodat daar omgesien word na die belange van toeriste, toerismeontwikkelaars en die plaaslike gemeenskappe (Bosselman, Peterson & McCarthy, 1999). Die plaaslike gemeenskap van die Sodwanabaai-omgewing word gekenmerk deur minimale ontwikkeling ten opsigte van hul natuurlike, ekonomiese en sosiale omgewing. Vir die natuurliefhebber en die ekotoeris het hierdie toerisbestemming 'n onweerstaanbare aantrekkingskrag, maar vir die plaaslike gemeenskap is dit nie veelbelowend nie.

1.1.4 Die gebruik van *cuisine* in die Mbila-gemeenskap

Die Mbila-gemeenskap word geteister deur 'n hoë werkloosheidsyfer en gevolglike armoede. Die beskikbare fasiliteite in die omgewing, asook die gebrekkige infrastruktuur is die grootste bydraende faktore tot hierdie armoede, en voldoen nie aan die behoeftes van die plaaslike gemeenskap nie (Van Rooyen, 2003:16). Hierdie navorsingsprojek kan help om die omstandighede van die plaaslike Mbila-gemeenskap te verbeter, deurdat hul *cuisine* gebruik word as 'n aantrekkingskrag vir toeriste. Die volgende aspekte motiveer die gebruik van *cuisine* as 'n volhoubare toerismeproduk:

- verhoging van ekonomiese aktiwiteite;
- restaurante voorsien in die behoeftes van toeriste; en
- gemeenskapsgebaseerde ontwikkeling word bevorder.

Cuisine is een van die belangrikste aspekte in die toerismebedryf en verbeter ekonomiese aktiwiteite (Elmont, 1995; Telfer, 1996:635; Au & Law, 2002:819; Jones & Jenkins, 2002:115). Volgens statistiek bestee toeriste gemiddeld 25 % van hulle totale reiskoste op die gasvryheidsbedryf, wat voedsel insluit (Nield, Kozak & Lagrys, 2000:375-476). In Suid-Afrika, bestee toeriste 22 % van hulle totale begroting op voedsel, wat ongeveer R305 per dag is (Suid-Afrikaanse Toerisme, 2002:20). Du Rand, Heath & Alberts (2002) beweer dat internasionale toeriste wat Suid-Afrika besoek 8 % van hul totale begroting op voedsel bestee, en plaaslike toeriste 24 %. In 'n gevallestudie in Pennsilvanië, spandeer hengeltoeriste 22 % van hul uitgawes op voedsel en drank (Upneja, Singh & Shafer, 2001:102). Dit is 'n groot hoeveelheid van potensiële inkomste wat 'n bydrae kan lewer tot die opheffing van lewenstandaarde van arm en onderontwikkelde gemeenskappe.

Restaurante, wat konsentreer op etniese *cuisine*, speel 'n belangrike rol in toerismebestemmings. Hulle bevorder die beeld van toerismebestemmings, verskaf belangrike ondersteunende diens en bevorder die vraag na tuisgeproduseerde voedsel. Etniese restaurante en *cuisine* is 'n uitstekende toerismeproduk wat ook omsien na die kulturele- en avontuurtoeriste se behoeftes (Sparks, Wildman & Bowen, 2001:1; Kleynhans, 2003).

Restaurante in die Sodwanabaai-omgewing, in samewerking met gemeenskapsleiers en navorsers, kan bydra tot die ontwikkeling van gemeenskapsgebaseerde toerisme, met die gevolg dat die ekonomiese en sosiale welstand van die plaaslike gemeenskap verbeter kan word.

1.1.5 Potensiële voordele

Die plaaslike gemeenskap van Sodwanabaai kan dus baie voordele trek uit die implementering van só 'n projek. Die voordele kan die volgende insluit:

- die verskaffing van werkseleenthede;
- 'n groter potensiële inkomste vir boere en voedselproduseerders;

- inkomstes vir lede van die plaaslike gemeenskap;
- ontwikkeling van sekondêre bedrywe ter ondersteuning van produseerders (byvoorbeeld brandstofstasies, selfoonmaatskappy);
- die ontwikkeling van die infrastruktuur (byvoorbeeld paaie en hospitale);
- die ontwikkeling en uitbreiding van plaaslike dienste (byvoorbeeld sanitasie, elektrisiteit en watervoorsiening);
- moontlikhede vir algemene ontwikkeling van die breë omgewing; en
- verbetering van lewensomstandighede deur middel van ontspannings- en kultuurfasiliteite (Hall, 2000:25).

1.1.6 Bestaande literatuur

Inligting met betrekking tot *cuisine* as 'n toerismekommoditeit en die rol wat dit speel in volhoubare toerisme is skraal, en motiveer die bydrae tot die navorsingsveld deur middel van hierdie studie. Alhoewel daar wêreldwyd baie voorbeelde is waar *cuisine* gebruik word as 'n toerismeproduk, is daar nie voldoende literatuur oor *cuisine* as 'n volhoubare toerismekommoditeit nie (Huges, 1995:785; Scarpato, 2002:113, 134-135; Richards, 2002:12-13; Boyne *et al.*, 2002:92). Fields (2002:36) en Nield *et al.*, (2000:376) bevestig die bewering dat daar onvoldoende literatuur oor *cuisine* is, en die rol wat dit in toerisme speel. Daar is wel verskeie navorsers wat sekere aspekte en elemente van hierdie navorsingsonderwerp bestudeer het, by name Gooding, 1971; Belisle, 1983; Miller, 1985; Gomes, 1993; Telfer, 1996; Andreatta, 1998; Long, 1998; Scarpato, 2002; Telfer, 2000; Torres, 2002; Hall *et al.*, 2003; Sharples, 2003; Scarpato & Daniele, 2003; Telfer & Hashimoto, 2003 en Du Rand *et al.*, 2003.

Bessièr (1998), Wilk (1999) en Richards (2002) se werk handel oor tradisionele voedsel as toerisme aantreklikheid en die belangrikheid daarvan in die toerismebedryf. Fields (2002) se werk fokus op die invloed wat voedsel het op die beeld van 'n toerismebestemming en Scarpato (2002) het voorbeelde uitgelig waar voedsel en *cuisine* as 'n toerismeproduk gebruik word. Daar mag wel ander literatuur met betrekking tot die onderwerp wees, maar weinig Suid-Afrikaanse literatuur oor die volhoubare gebruik van *cuisine* as 'n toerismekommoditeit, is beskikbaar. Kleynhans (2003) se studie wat handel oor tradisionele voedsel in die toerismebedryf, is van die min navorsingswerke in Suid-Afrika wat op dié onderwerp fokus.

1.1.7 Die navorsingsprojek

Hierdie navorsingsprojek is 'n loodstudie, wat as agtergrond vir verdere navorsing gebruik kan word. 'n Loodstudie word gedefinieer as die proses waar 'n navorsingsontwerp vir voornemende navorsingsprojekte getoets word. Dit is 'n kleinskaalse studie wat voor 'n groot navorsingsprojek gedoen word, om te bepaal of die metodologie, studiegroepseleksie, data-insamelingstegnieke en data-analise toepaslik en uitvoerbaar is (De Vos, Strydom, Fouché & Delport, 2004:211). Hierdie loodstudie kan oorsigtelike inligting verskaf in terme van die *Mbila-cuisine* en die gebruik daarvan in die toerismebedryf.

Die volgende motiveringsredes bevestig die behoefte aan 'n loodstudie met betrekking tot hierdie navorsingsonderwerp:

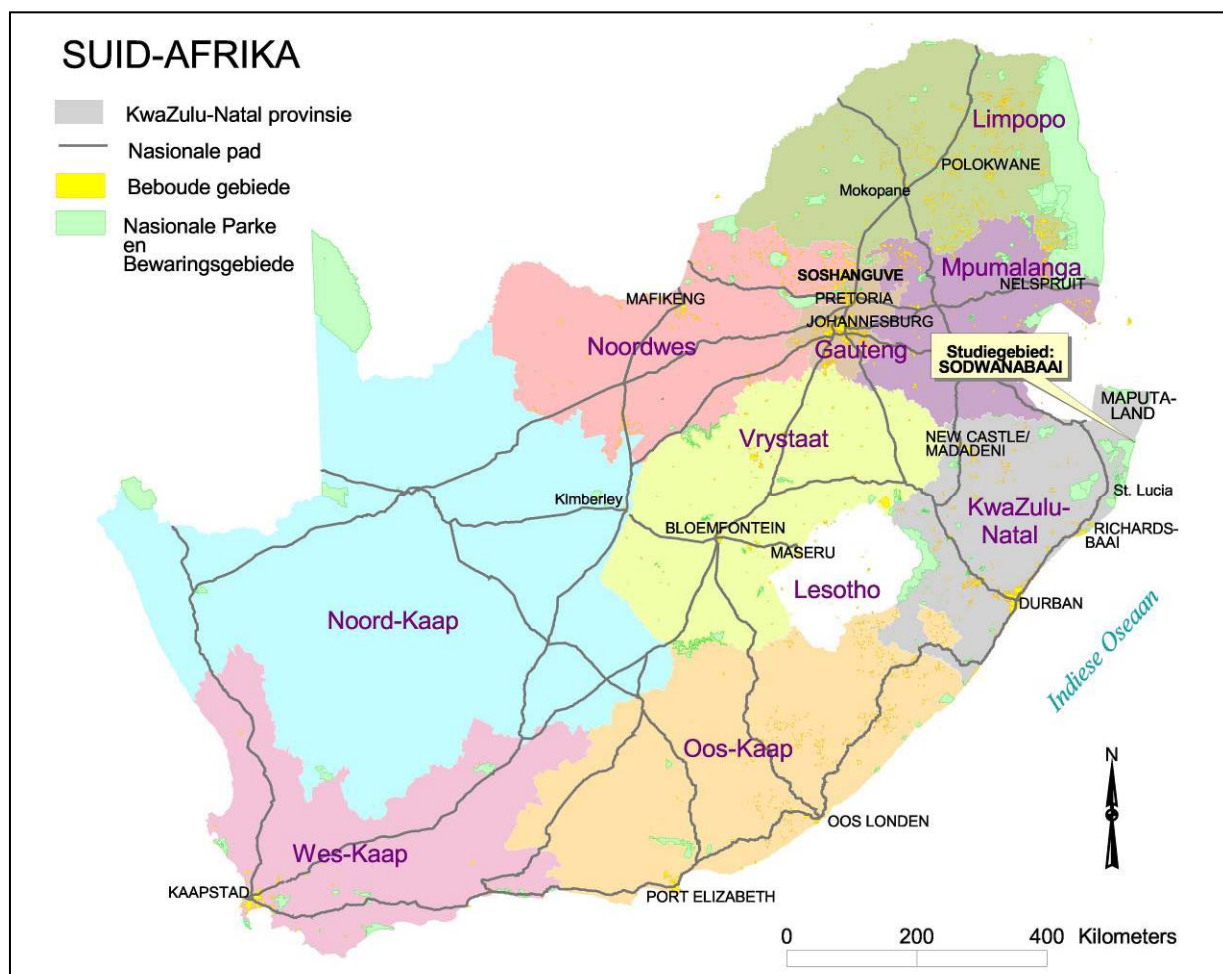
- beperkte teoretiese literatuur aangaande *cuisine* as 'n noodsaaklike element in volhoubare toerisme;
- die ontwikkeling van nuwe teorieë oor die voorgenoemde onderwerp;
- die studiearea is landelik en onbekend vir die navorser;
- die potensiële respondente is dikwels ongeletterd en nie bekend met akademiese navorsing nie;
- kontak met die respondente word persoonlik gemaak deur die navorser wat hul besoek (persoonlike ontmoetings);
- respondente het nie almal tegnologiese kommunikasiemiddels soos telefone nie – dit is dus moeilik om kontak te maak of te hou;
- die navorser is nie bekend met die *Mbila* kultuur nie;
- die studiearea is vêr van die navorser se woonarea;
- beperkte tyd; en
- hoë finansiële uitgawes ten opsigte van verblyf- en reiskostes.

Hierdie studieprojek is ook deel van 'n groter navorsingsprojek in Maputaland. Die groter navorsingsprojek se doel is om die gemeenskap te ontwikkel deur volhoubare toerisme. Dit kan gedoen word deur die verantwoordelike gebruik van natuurlike en kulturele hulpbronne, sodat ekonomiese groei kan plaasvind (Wilson, 1999:4). Dit sluit aan by die werk van Van Rooyen (2003) en Ngubane (2001) wat onderskeidelik fokus op gemeenskappe se deelname aan toerismeontwikkelings en volhoubare toerismebeplanning. Beide navorsers het hul studie voltrek in Maputaland, KwaZulu-

Natal en Van Rooyen het ook die Mbila-gemeenskap as gevallestudie gebruik. Hierdie navorsingsprojek konsentreer op *cuisine* as 'n volhoubare toerismeproduk in die Mbila-gemeenskap.

1.2 STUDIEGEBIED: SODWANABAAI, MAPUTALAND

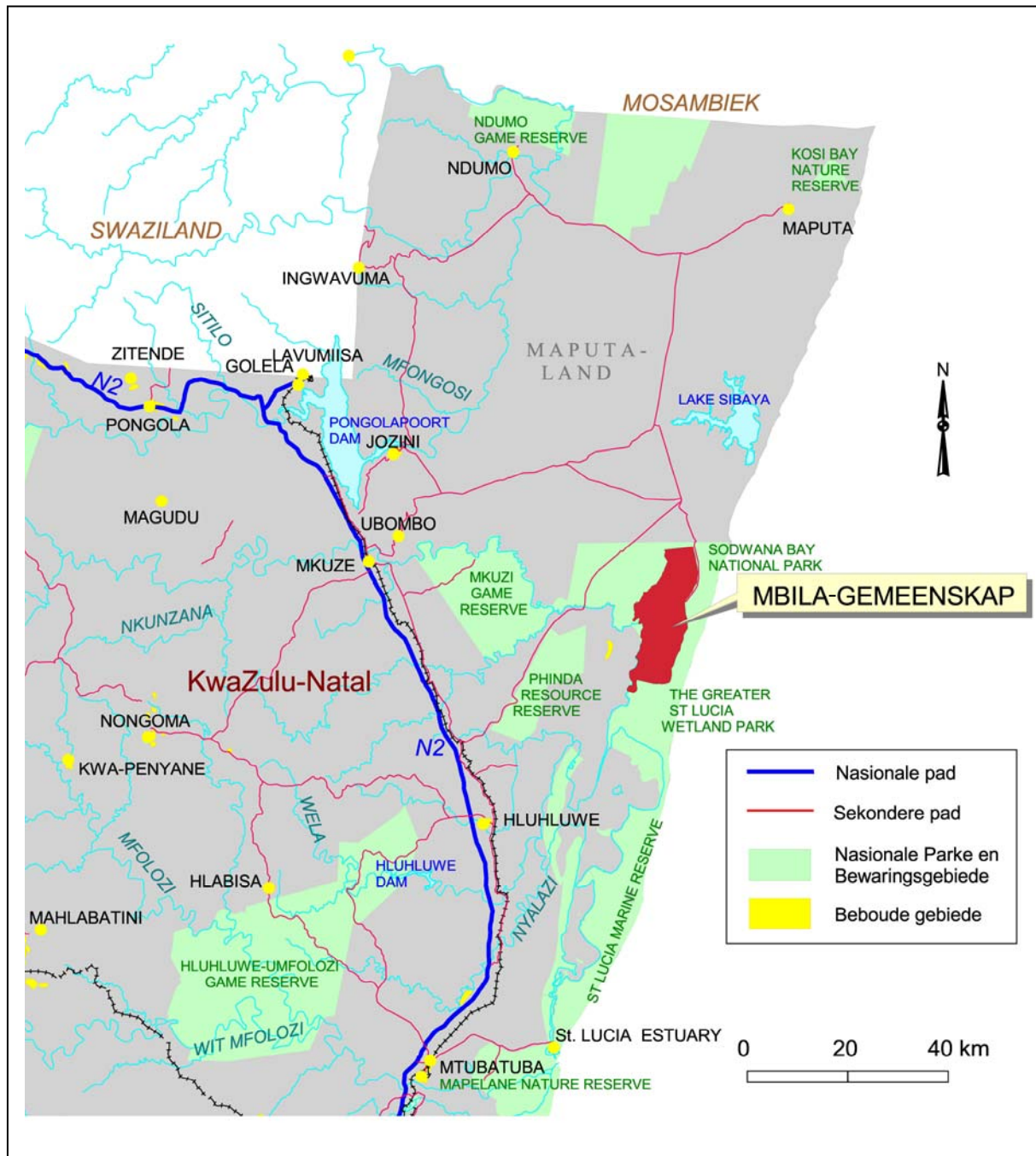
Die Mbila-gemeenskap is tradisioneel 'n Tsonga/Zoeloe gemeenskap wat in die Sodwanabaai-omgewing woon. Hulle is deel van die voormalige onderontwikkelde swart groeperinge wat in KwaZulu-Natal, Suid-Afrika woon (verwys na Figuur 1.1).



Figuur 1.1: Kaart van Suid-Afrika met verwysing na studiegebied

Die Sodwanabaai-omgewing, Figuur 1.2 is geleë aan die noord-oostelike kus van Suid-Afrika. Dié gebied is as studiegebied gekies as deel van 'n groter navorsingsprojek in Maputaland aangesien dit een van die belangrikste toerismebestemmings in Maputaland is. Die verskeidenheid van ontspanningsaktiwiteite en

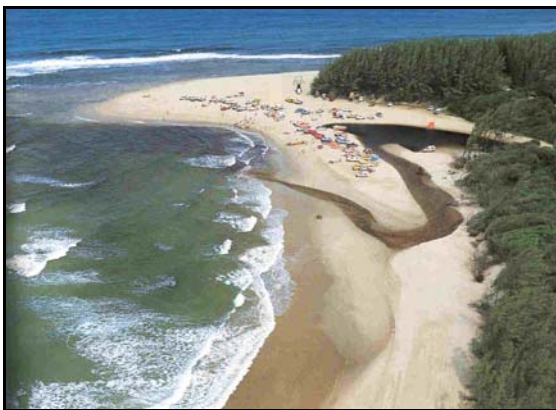
natuurlike skoonheid van die omgewing maak dit dus 'n gewilde toerisme-bestemming. As die gebied nie op 'n volhoubare wyse bestuur en ontwikkel word nie, kan dit die eienskappe wat die toeriste daarheen trek, vernietig. Vir die Mbila-gemeenskap is die plaaslike toerismebedryf die belangrikste, en die hoofbron van werkskepping. Dit is ongelukkig nie voldoende nie, en verlaag nie die hoë werkloosheidssyfer en lae lewenstandaard van die plaaslike gemeenskap nie.



Figuur 1.2: Kaart van die Soddwanabaai-omgewing in Maputaland

Sodwanabaai en omgewing is baie gewild onder hengel-, duik- en ekotoeriste. Figuur 1.3 is 'n lugfoto van die hoofstrand, waar toeriste en toeroperateurs vergader en Figuur 1.4 wys hoe 'n hengelboot uit die water gehaal word.

Sodwanabaai is landelik van aard en daar is nie 'n groot stad of dorp in die nabye omgewing nie. Mbazwana is die grootste nedersetting in die omgewing en bestaan uit 'n paar winkels, onder andere Spar en Jock Morrison en die plaaslike mark. Die plaaslike mark verskaf werksgeleentheid aan entrepreneurs wat hul eie produkte verkoop. Die produkte bestaan hoofsaaklik uit voedsel wat self geproduseer, vanuit die veld versamel of van groot handelaars verkry word. Figuur 1.5 verskaf 'n visuele beeld van die bedrywighede by die mark en Figuur 1.6 van die inhoud van 'n tipiese stalletjie by die mark.



Figuur 1.3: Lugfoto van Sodwanabaai se hengel- en duikstrand



Figuur 1.4: Hengelbote op Sodwanabaai se strand



Figuur 1.5: Mbazwana mark



Figuur 1.6: 'n Stalletjie by Mbazwana mark

Alhoewel Sodwanabaai 'n gewilde toerismebestemming is wat jaarliks deur baie toeriste besoek word, en Mbazwana 'n plaaslike mark het wat entrepreneursgeleentheid verskaf aan die plaaslike gemeenskap, is dit nie voldoende om die algehele welstand van die gemeenskap te verbeter nie.

1.3 NAVORSINGSPROBLEEM

Die hoë werkloosheidsyfer van 48 % onder die plaaslike gemeenskappe van Maputaland beklemtoon die behoefte aan ekonomiese opheffing en die verligting van armoede. 90 % van huishoudings verdien inkomste laer as R800 per maand (Van Rooyen, 2003:88). Die implementering van hierdie navorsingsprojek kan 'n bydrae lewer tot werkskepping, die vermindering van finansiële afhanklikheid en die beskerming van die omgewing, sowel as die kulturele identiteit van die Mbila-gemeenskap (Wilson, 1999). Die volgende navorsingsvraag word geformuleer: Hoe kan die tradisionele en huidige *cuisine* van die Mbila-gemeenskap 'n rol speel met betrekking tot volhoubare toerisme in die Sodwanabaai-omgewing?

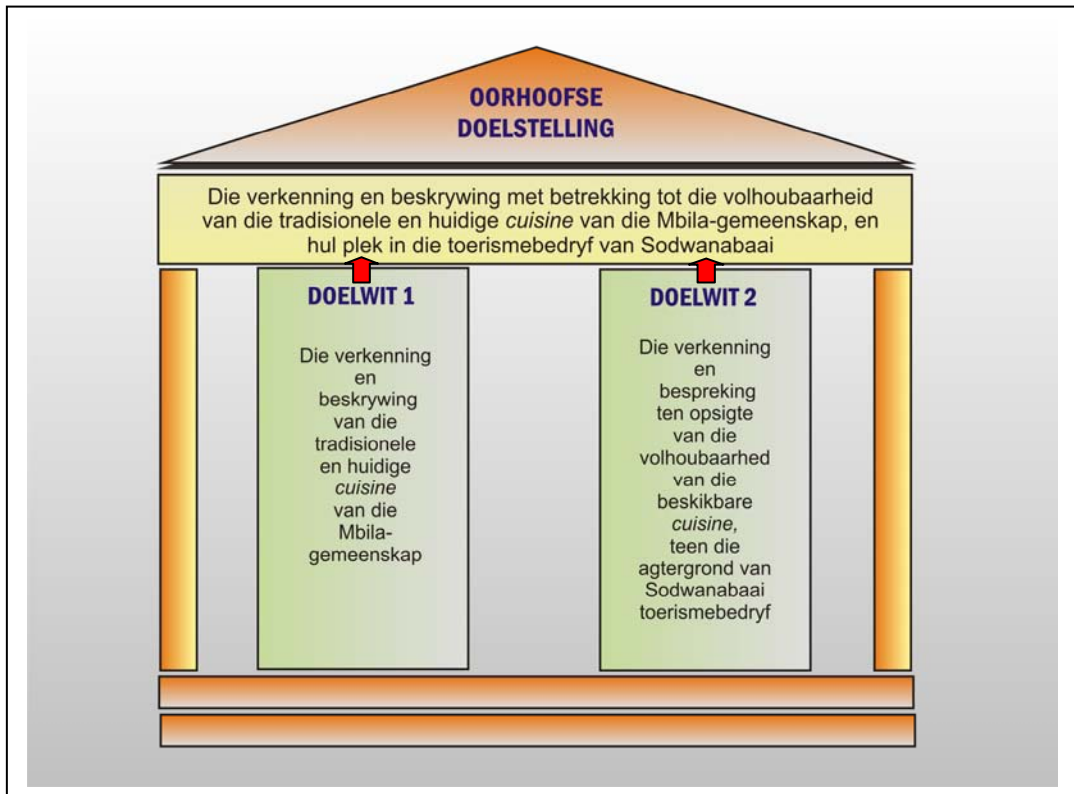
1.4 OORHOOFSE DOELSTELLING

Om die navorsingsprobleem aan te spreek, word die oorhoofse doelstelling as volg gestel: die verkenning en beskrywing met betrekking tot die volhoubaarheid van die tradisionele en huidige *cuisine* van die Mbila-gemeenskap en hul plek in die toerismebedryf van Sodwanabaai. Figuur 1.7 verskaf 'n uiteensetting van die oorhoofse doelstelling en die doelwitte wat dit moontlik maak om die doelstelling te bereik.

1.5 DOELWITTE

Ten einde die studie se oorhoofse doelstelling suksesvol te kan bereik, is daar doelwitte bepaal. Figuur 1.7 is 'n skematiese voorstelling van die oorhoofse doelstelling en die twee doelwitte wat nodig is om die navorsingsprobleem op te los. Die navorsingsdoelwitte vir die studie word as volg beskryf:

- Die verkenning en beskrywing van die tradisionele en huidige *cuisine* van die Mbila-gemeenskap (Hoofstuk 4).
- Die verkenning en bespreking ten opsigte van die volhoubaarheid van die beskikbare *cuisine*, teen die agtergrond van Sodwanabaai toerismebedryf (Hoofstuk 5).



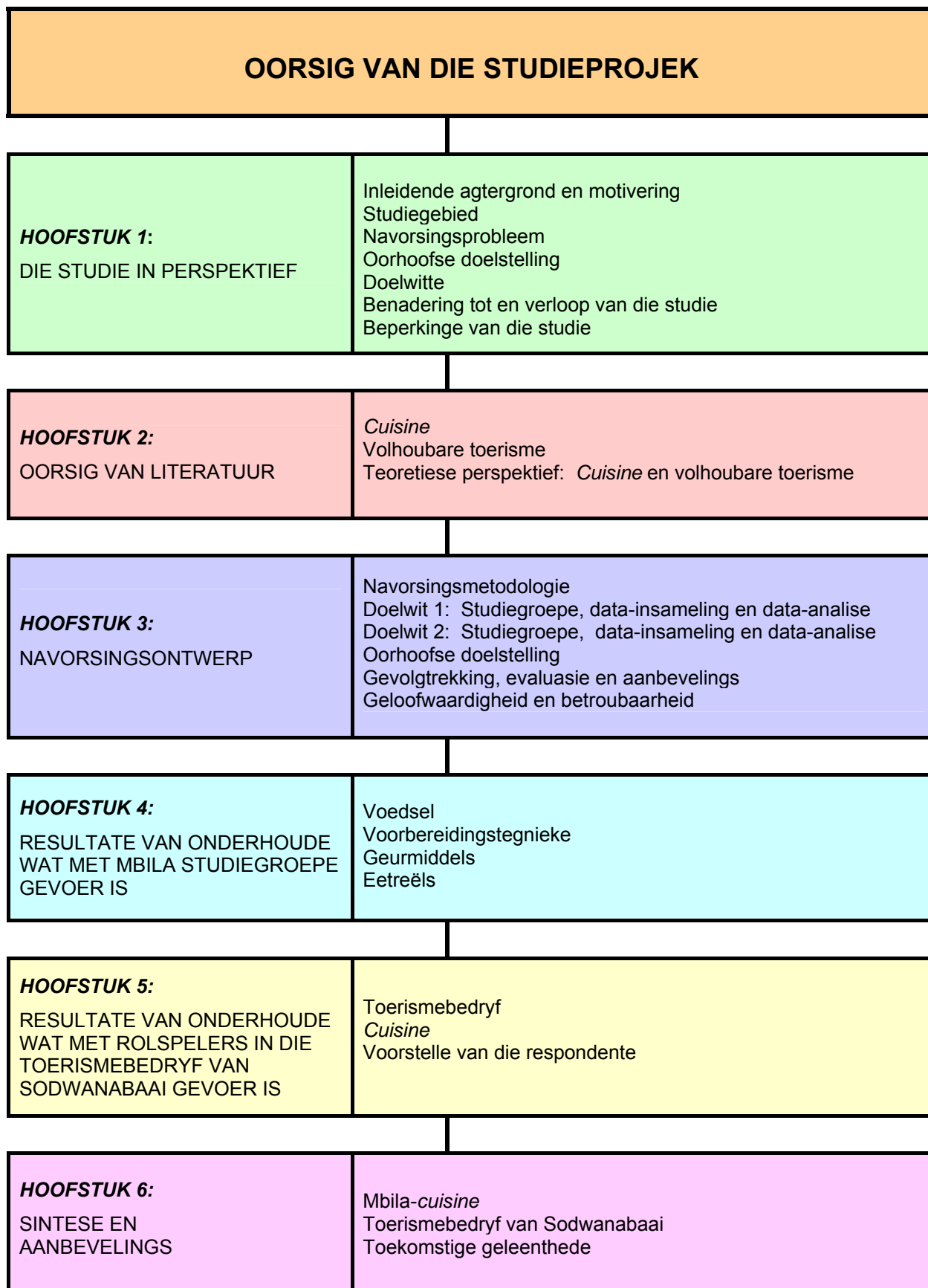
Figuur 1.7: Uiteensetting van oorhoofse doelstelling en doelwitte

1.6 BENADERING TOT EN VERLOOP VAN DIE STUDIE

Nadat die navorser relevante literatuur en ander navorsingswerke met betrekking tot *cuisine* en volhoubare toerisme bestudeer het, is daar besluit op 'n kwalitatiewe navorsingstyl. Sodoende kon daar gekonsentreer word op die daaglikse take, ervaring en beleweniswêreld van die Mbila-respondente en personeel wat in die toerismebedryf werksaam is. Die indeling word visueel voorgestel in Figuur 1.8 en elke hoofstuk word kortliks bespreek.

HOOFSTUK 1 - STUDIE IN PERSPEKTIEF

Hoofstuk 1 stel die leser bekend aan *cuisine* en volhoubare toerisme, en die rol daarvan in gemeenskapontwikkeling. Agtergrond word verskaf oor die Mbila-



Figuur 1.8: Uiteensetting van die studie

gemeenskap, die Sodwanabaai-omgewing en ander navorsingswerk wat op aspekte van die onderwerp fokus of in dié omgewing gedoen is. Die navorsingsprobleem, -doelwitte, verloop van die studie en moontlike beperkings word ook uiteengesit.

HOOFSTUK 2 - OORSIG VAN LITERATUUR MET BETREKKING TOT CUISINE EN VOLHOUBARE TOERISME

Hoofstuk 2 fokus op die definisies, beskrywings en kenmerke van *cuisine* en volhoubare toerisme. Daar word ook aandag gegee aan die beginsels van volhoubare toerisme, en hoe dit toepaslik kan wees met betrekking tot die implementering van hierdie navorsingsprojek. Ten slotte word *cuisine* en volhoubare toerisme as 'n integrale eenheid voorgestel, om sodoende die teoretiese agtergrond vir die navorsingsprojek te verskaf.

HOOFSTUK 3 - NAVORSINGSONTWERP

Die navorsingsontwerp stel aan die leser die respondente/studiegroepe, die keuse en aard van data-insamelingstegnieke, data-analisering en geloofwaardigheid van die studie bekend.

HOOFSTUK 4 - RESULTATE VAN DIE KWALITATIEWE ONDERHOUDE WAT MET DIE MBILA STUDIEGROEPE GEVOER IS

Hierdie hoofstuk konsentreer op die resultate wat verkry is ten opsigte van die voedsel wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word. Inligting met betrekking tot die tradisionele Mbila-*cuisine* is verkry van studiegroepe, veral die respondente wat ouer is en/of bekend is met hul tradisionele eetgewoontes. Dit is aangevul met inligting wat in bestaande literatuur voorkom om die geloofwaardigheid van die studie te verhoog.

HOOFSTUK 5 - RESULTATE VAN DIE ONDERHOUDE WAT MET DIE ROL- SPELERS IN DIE TOERISMEBEDRYF VAN SODWANABAAI GEVOER IS

In hierdie hoofstuk word die onderhoude met rolspelers wat in die toerismebedryf werk aan die leser bekend gemaak. Daar word gefokus op die betrokkenheid van die Mbila-gemeenskap in die toerismebedryf, en die volhoubare benutting van hulpbronne.

HOOFSTUK 6 - SINTESE EN AANBEVELINGS

Hoofstuk 6 gee 'n samevattende oorsig van die navorsingsprojek, en bespreek die bevindinge en resultate van die studie. Aanbevelings word gedoen oor die implementering van die navorsingsprojek en hoe die plaaslike gemeenskap daardeur bevoordeel kan word.

1.7 BEPERKINGE VAN DIE STUDIE

- Groot afstande tussen die studiegebied en die navorser se daaglikse omgewing het dit vir die navorser moeilik gemaak om data-insameling op 'n daaglikse basis te voltooi. Deeglike beplanning en bestudering van die nodige literatuur sou dus verseker dat die navorser doelgerig die studiegebied betree, sodat korrekte en voldoende inligting versamel kon word.
- Vervoer- en verblyfkostes het ook bygedra tot hoër finansiële uitgawes.
- Die veiligheid van die navorser het vereis dat 'n navorsingsassistent die navorser vergesel het na onbekende en afgeleë gebiede.
- Die navorser was ook nie bekend met die gebied nie, daarom was dit belangrik dat 'n plaaslike persoon wat bekend is in die gemeenskap die navorser ingelig het oor die kulturele aspekte van die Mbila-gemeenskap. Dit sluit aspekte in soos kleredrag, taal en sosiale gewoontes. Die persoon moes kontak hê met die hoofde van die gemeenskap, en ook bekend wees aan die inwoners van die gemeenskap, sodat potensiële respondente meer geneë sou wees om aan die studie deel te neem.

Dit was ook belangrik dat die gids/tolk uitstekende kommunikasievaardighede sou hê, en sy het die doel en opdrag ten opsigte van die studie verstaan. Hoofstuk 2 lê juis klem op die teoretiese agtergrond van *cuisine* en volhoubare toerisme, wat uiters noodsaaklik is vir alle belanghebbendes betrokke by die navorsingsprojek.

1.8 SAMEVATTING

Soos reeds aangetoon, bestee toeriste baie geld op voedsel en dit verteenwoordig 'n groot deel van die potensiële inkomste van die omgewing. Die Mbila-gemeenskap kan dus direkte finansiële voordeel trek en hul voordeel net verder vergroot met die

implementering van 'n navorsingsprojek soos dié. Die implementering van die Mabila-gemeenskap se tradisionele *cuisine* as toerismekommoditeit, kan werks- en entrepreneursgeleenthede skep, en die ekonomiese druk verminder. Voedselbronne kan ook beskerm en op 'n verantwoordelike wyse ontgin word, sodat dit beskikbaar kan wees vir die toekoms.

Daar is in die Republiek van Suid Afrika etlike onderontwikkelde gemeenskappe soortgelyk aan die Mabila-gemeenskap, wat kan baat by die implementering van só 'n navorsingsprojek. In Skotland, Australië en Italië is talle voorbeelde waar *cuisine* as 'n aantrekkingskrag gebruik word, en toeriste gevolglik hierdie toerismebestemmings besoek (Hughes, 1995:785; Scarpato, 2002:113, 134-135). Die navorsingsprojek dien as basis vir verdere nagraadse studies, sodat riglyne neergelê kan word vir die volhoubare gebruik van *cuisine* as toerismekommoditeit.

Hoofstuk 1 fokus op die agtergrond en verloop van die studie, navorsingsvrae en -doelwitte, studieverdele en die moontlike beperkings van die studie. Dit is noodsaaklik dat 'n teoretiese raamwerk verskaf word. In Hoofstuk 2 word 'n teoretiese raamwerk ten opsigte van *cuisine*, volhoubare toerisme, en hoe dit by mekaar inpas, bespreek.

HOOFSTUK 2

OORSIG VAN LITERATUUR MET BETREKKING TOT *CUISINE* EN VOLHOUBARE TOERISME

2.1 INLEIDING

Cuisine is 'n belangrike aspek van die toerismebedryf, en kan as 'n potensiële inkomstebron dien, as die beplanning en implementering daarvan op 'n verantwoordelike wyse geskied (Hall, 2000:25). Hall (2000:15) beweer dat deeglike navorsing en evaluasie noodsaaklik is om die potensiaal van toerismeprojekte te bepaal. Met verwysing na paragraaf 1.1.7, word dié studie as 'n loodsstudie beskryf. Die doel daarvan is juis om die inligting wat tydens die navorsingsprojek versamel is, te evalueer om die moontlikheid van 'n omvattender navorsingstudie te bepaal. Indien 'n navorsingstudie oor dié onderwerp gedoen word, kan dit verseker dat die algemene welstand en lewensomstandighede van die plaaslike gemeenskap verbeter en hulpbronne in die toekoms beskikbaar kan wees.

Hoofstuk 2 fokus op die teoretiese agtergrond van die studieprojek. Dit beskryf *cuisine*, en konsentreer veral op die motiveringsredes om toerismebestemmings te besoek waar *cuisine* 'n prominente rol speel (verwys na doelwit 1). Volhoubare toerisme, en die sosiale, ekonomiese en omgewingsdoelwitte waaruit dit bestaan, word daarna bespreek (verwys na doelwit 2). Ten slotte word 'n gekombineerde teoretiese raamwerk ontwikkel, wat die aspekte van *cuisine* en volhoubare toerisme saamvat, en hoe dit prakties gebruik kan word vir hierdie studieprojek.

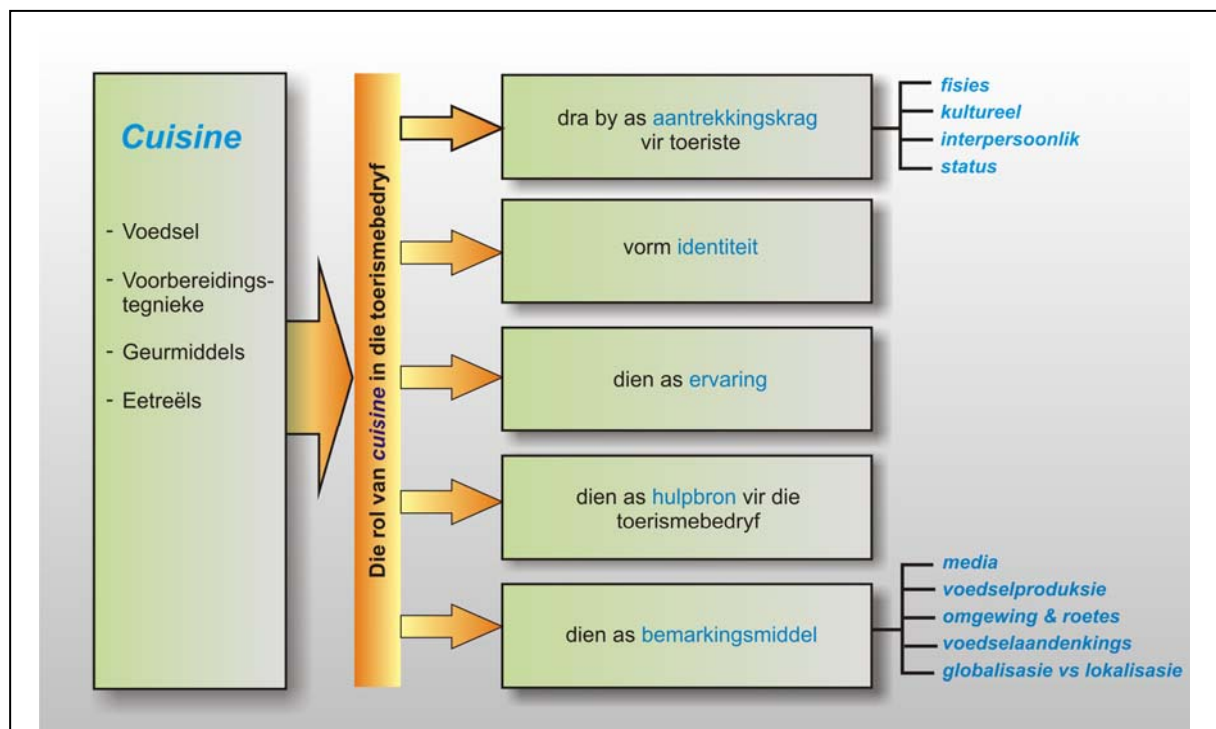
2.2 *CUISINE*

Die fokus van die studie is om die Mbila-*cuisine* as 'n noodsaaklike element in volhoubare toerisme vir Sodwanabaai te gebruik. Daar is baie aspekte van *cuisine* betrokke en word skematies voorgestel in Figuur 2.1 en individueel bespreek.

2.2.1 Cuisine as gedefinieerde konsep

Die studie van *cuisine* het geweldig ontwikkel oor die jare, en daar is 'n verskeidenheid navorsingswerke wat daarop fokus. Oorspronklik was *cuisine* net beskore vir die adelstand, maar met verloop van tyd het die konsep van *cuisine* stapelvoedsel ingesluit, wat die tipiese, alledaagse voedsel van 'n spesifieke gebied is (Richards, 2002:3). *Cuisine* is deur Berchoux en Brillat-Savarin gedefinieer as “the reasoned understanding of everything that concerns us in so far as we sustain ourselves” (Scarpato, 2002:139). Hierdie definisie was bykans vir twee eeue voldoende totdat dit geëvalueer is deur navorsers soos Symons en Scarpato (Scarpato, 2002:139). Symons (1999:333) beweer dat *cuisine* die bestudering van maaltye is en dat daar nog baie potensiaal vir navorsing is. Tans word *cuisine* beskryf as die produseer, voorbereiding, kook, opdien en eet van voedsel (Scarpato, 2002:139).

Cuisine, as die fokuspunt van die teoretiese agtergrond (verwys na Figuur 2.1), word gedefinieer in terme van die basiese voedsels, voorbereidingstegnieke en geurmiddels wat gebruik word wanneer voedsel voorberei word (Rozin, 1982; Meiselman, 1996:245). Rozin (1996:90) noem ook die bogenoemde drie aspekte,



Figuur 2.1: Cuisine as element in die toerismebedryf

maar Farb & Armelagos (1980) voeg eetreëls daarby. Fieldhouse (1995:52) definieer *cuisine* as 'n kookstyl met kenmerkende voedsel, voorbereidingstegnieke, en maniere van eet. 'n Nasionale *cuisine* is die tipiese voedsel en/of kookmetodes wat in 'n land gebruik word, en kulturele *cuisine* is die tipiese voedsel, tegnieke en voorbereidingstegnieke van 'n spesifieke kultuur of kulturele groepering.

Vir hierdie navorsingstudie word *cuisine* gedefinieer as die basiese voedsel, voorbereidingstegnieke, kenmerkende geurmiddels en eetreëls van 'n spesifieke kulturele groepering.

2.2.1.1 Basiese voedsel

Die basiese voedsel wat 'n kulturele groep nuttig, verwys na die voedsel wat kenmerkend is van hul *cuisine* (Rozin, 1982:190). Die basiese voedsel wat deur 'n spesifieke kultuur genuttig word, word beïnvloed deur 'n verskeidenheid faktore. Die beskikbaarheid van voedsel hou verband met die geografie en klimaat van die gebied waar die kulturele groep hul bevind. Geloofsoortuigings en kulturele aanvaarbaarheid beïnvloed ook die voedsel wat 'n kulturele groep nuttig (Bennion, 1995:6).

Voedselkundiges en dieetkundiges verdeel voedsel in groepe suiwer op grond van hul nutriëntinhoud en funksionele aspek (Vosloo, 1986:74). Vir hierdie studie is die basiese voedsel van die Mbila-*cuisine* verdeel in groepe op grond van die oorsprong van die voedsel. Die groepe word as volg uiteengesit:

- **Stysel**

Stysel is afkomstig van plantdele waar dit gestoor word soos byvoorbeeld in bolle, knolle, wortels en sade. Alhoewel dit ook deel van die groente- of vrugtefamilie kan wees, word dit vir die doel van die studie afsonderlik geklassifiseer as gevolg van die prominente rol wat stysel in die Mbila-*cuisine* speel. Styselvoedsel word ook beskryf as die stapelvoedsel van kulture en sluit mielies, koring, rys en sorghum in (Vosloo, 1986:239; Van Zyl *et al.*, 1986:205; Bennion, 1995:229). Rys- en mieliegeregte soos pap is gewild in die Mbila-gemeenskap.

- **Peulgroente**

Peulgroente is die sade van plante en het 'n hoë proteïeninhoud (Bennion, 1995:272). Peulgroentes soos suiker-, grond-, en groenbone word baie deur die Mbila-gemeenskap genuttig (verwys na 4.2.4).

- **Vleis**

Vleis word beskryf as die eetbare gedeeltes van diere wat as voedsel gebruik word (Van Zyl, Groenwald & De Bruin, 1986:299; Bennion, 1995:461). Die Mbila-gemeenskap eet bees-, hoendervleis, vis en wildediere (verwys na 4.2.5).

- **Groente**

Groentes is die eetbare gedeeltes van plante en sluit die blare, stingels, bolle, knolle, wortels, blomme, vrugte en sade van die plant in. Alhoewel vrugte ook afkomstig is van plante, word die onderskeid gemaak dat groente bedien word saam met vleis tydens hoofgeregte en dat dit 'n sout smaak het (Vosloo, 1986:310; Van Zyl *et al.*, 1986:364; Bennion, 1995:265). Die Mbila-gemeenskap eet groente wat van die veld versamel word en in hul groentetuine geproduseer word (verwys na 4.2.6).

- **Vrugte**

Vrugte is ook afkomstig van plante, maar ontwikkel vanuit die bloeisels se vrugbeginsels. Alhoewel sommige grane ook as vrugte geklassifiseer kan word, word vrugte gekenmerk deur hul sagte vlees, sappigheid, soet smaak en kenmerkende geure (Vosloo, 1986:310; Bennion, 1995:313). Die Mbila-dieet bevat algemene vrugte wat bekend is aan die westerse samelewing en 'n verskeidenheid van wilde veldvrugte (verwys na 4.2.7).

- **Insekte**

Insekte is klein ongewerwelde diere, waarvan die liggaam uit 'n kop, borststuk en abdomen bestaan. Die borststuk het drie segmente wat elk 'n paar pote bevat (Odendal, *et al.*, 1979:458). Die Mbila-gemeenskap eet insekte omdat dit in hul natuurlike omgewing voorkom, en aanvaarbaar is in hul kulturele groep (verwys na 4.2.8).

- **Geriefsvoedsel**

Geriefsvoedsel word beskryf as voedsel wat algehele of gedeeltelike voedselvoorbereiding ondergaan het vòòr aankope. Geriefsvoedsel word toenemend gebruik as gevolg van beperkte voorbereidingstyd, vaardighede en energie wat deur die verbruiker benodig word om voedsel voor te berei (Bennion, 1995:33). Die Mbila-gemeenskap maak toenemend gebruik van geriefsvoedsel, byvoorbeeld geblikte voedsel, polonie en gekookte etes (verwys na 4.2.9).

- **Melk en melkprodukte**

Elke spesie produseer sy eie melk om sy nuwelinge te voed, en bevat al die nutriënte om groei te bewerkstellig. Deur die eeue het die mens diere getem en hul melk gebruik as 'n voedselbron (Van Zyl *et al.*, 1986:220; Bennion, 1995:421). Die Mbila-gemeenskap het 'n voorliefde vir aangesuurde en vars melk (verwys na 4.2.10).

- **Drank**

Drank word beskryf as vloeistowwe wat deur die mens ingeneem word en sluit byvoorbeeld water, gaskoeldrank, vrugtesap, aanmaakkoeldrank, tee, koffie en alkoholiese drankie in (Bennion, 1995:161). Die Mbila-gemeenskap drink tee, koffie, vrugstesap, tradisionele bier en 'n verskeidenheid van kommersiële drankie (verwys na 4.2.11).

2.2.1.2 Voorbereidingstegnieke

Daar is verskeie voorbereidingstegnieke betrokke voordat voedsel in 'n gemeenskap genuttig word (Rozin, 1982:191). Vir hierdie studie is die volgende voorbereidingstegnieke gekies as gevolg van die toepaslikheid met betrekking tot die Mbila-gemeenskap: produksie; berging; voorafbereidingstegnieke; toerusting en apparaat; en gaarmaakmetodes.

- **Produksie**

Voedselproduksie behels pogings om huidige voedselvoorraad te beheer en aan te vul deur middel van plant- en oestegnieke en die versorging van diere. Voedselproduksie dateer terug tot die Egiptiese, Indiese, en Chinese beskawings en het hoofsaaklik langs groot riviere plaasgevind. Voordat beskawings

voedselproduksie beoefen het, is voedsel deur middel van insameling verkry. Die versameling van voedsel vanuit die natuur word beskryf as die gebruik van natuurlike hulpbronne sonder pogings om die voedselvoorraad te verander of aan te vul (Lowenberg, Todhunter, Wilson, Sawage & Lubowski, 1974; McIntosh, 1995:28,44).

Die Mbila-gemeenskap gebruik voedselproduksie en -versameling as metodes om voedselvoorrade uit te bou.

- **Berging**

Voedsel word geberg sodat dit in die toekoms gebruik kan word. In tradisionele gemeenskappe word voedsel versamel en geberg in die somer, sodat dit in die winter beskikbaar is wanneer voedselbronne skaars is (McIntosh, 1995:34). Vars voedsel word bederf deur ensieme, oksidasie en mikro-organismes en kan voorkom word deur middel van voedselpreservering. Die Mbila-gemeenskap maak gebruik van droging om voedsel oor 'n lang tydperk te berg. Sondroging is een van die oudste en goedkoopste metodes om voedsel te preserveer. Tydens sondroging word die vog van die voedsel onttrek en dit is dan nie moontlik vir die mikro-organismes om te groei nie (Van Zyl *et al.*, 1986:58; Vosloo, 1989:218; Bennion, 1995:646).

- **Voorafbereidingstegnieke**

Voorafbereidingstegnieke word op voedsel toegepas om die eetbaarheid en kwaliteit te verbeter. Die Mbila-gemeenskap stamp en maal hul voedsel, byvoorbeeld mielies, fyn en verkry die volgende effek:

- harde en growwe teksture word fyner gemaak;
- die verwydering van oneetbare elemente soos byvoorbeeld die semellaag;
- gaarmaaktyd word verminder;
- nutriënte word makliker absorbeer;
- smaakliker; en
- 'n verskeidenheid geregte kan gemaak word na gelang van die fynheid van die tekstuur (Van Zyl *et al.*, 1986:3; Vosloo, 1989:70)

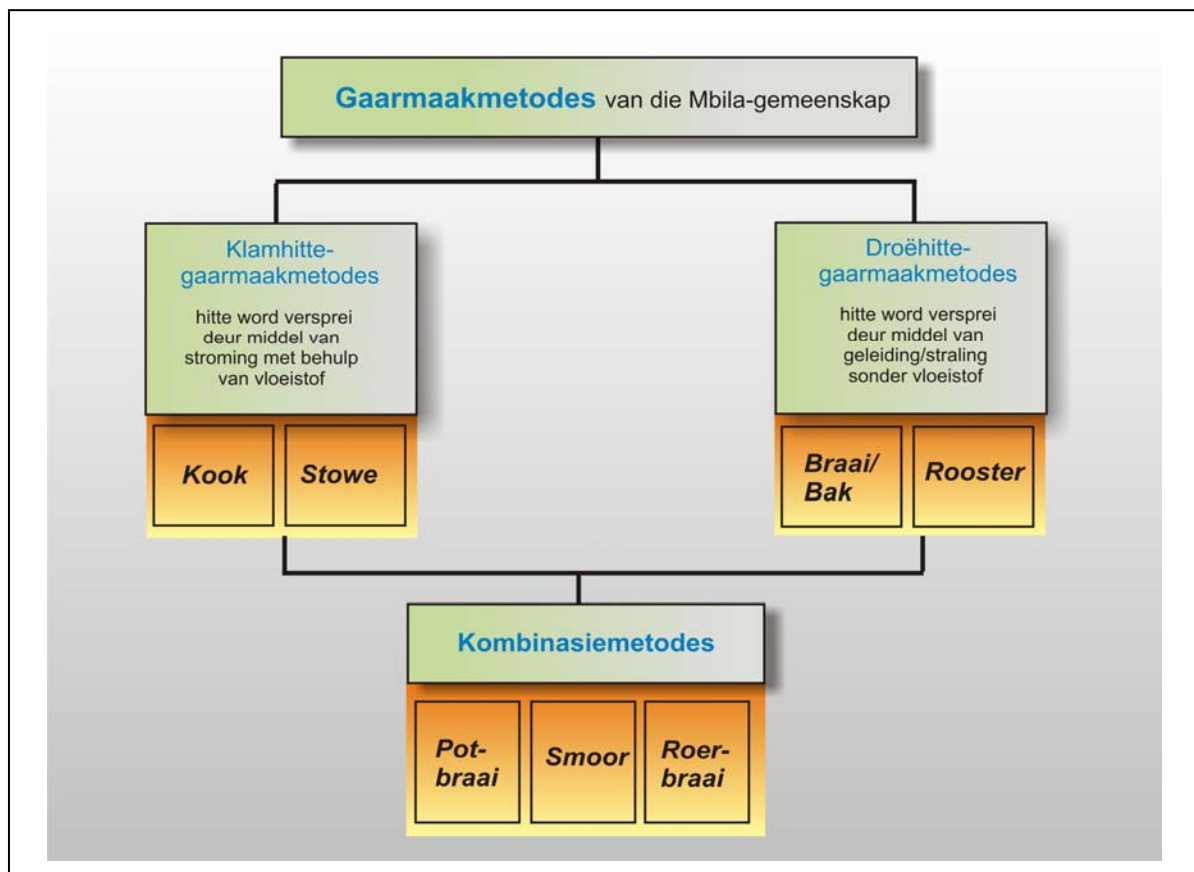
- **Toerusting en apparaat**

Toerusting en apparaat impliseer al die huishoudelike artikels wat gebruik kan word tydens voedselvoorbereiding, onder andere kastrolle, braaipanne, lepels, spane,

mengbakke, ensovoorts. Dit word hoofsaaklik in twee kategorieë verdeel, naamlik kookgereedskap en klein apparaat (Vosloo, 1986:198). In tradisionele gemeenskappe soos die van die Mbila, is baie van die apparaat handgemaak, en hulpbronne vanuit hul onmiddellike omgewing word gebruik (Coetzee, 1982:31).

- **Gaarmaakmetodes**

Hitte word gebruik om voedsel mee gaar te maak sodat die eetbaarheid en smaak daarvan kan verbeter. Hitte is 'n vorm van energie wat ontstaan as gevolg van die vinnige beweging van molekules binne die voedsel. Die gaarmaak van voedsel vind plaas wanneer hitte op voedsel toegepas en binne versprei word (Bennion, 1995:125).



Figuur 2.2: Gaarmaakmetodes van die Mbila-gemeenskap

Hitte word op drie maniere van die hittebron na die voedsel oorgedra, naamlik: straling, geleiding en stroming. Gaarmaakmetodes word hoofsaaklik gekategoriseer in twee groepe, naamlik: droëhitte- en klamhittegaarmaakmetodes. Klamhitte-

metodes behels die gebruik van vloeistof wat hitte versprei deur middel van stroming en droëhittemetodes versprei hitte deur middel van straling of geleiding sonder vloeistof. Die klamhittegaarmaakmetodes wat gebruik word deur die Mbilagemeenskap is kook en stowe, en die droëhittegaarmaakmetodes is rooster en braai en in sommige gevalle bak. Sommige gaarmaakmetodes is 'n kombinasie van klam- en droëhitte soos byvoorbeeld potbraai, smoor en roerbraai (verwys na Figuur 2.2; Van Zyl *et al.*, 1986:150; Vosloo, 1990:301).

2.2.1.3 Kenmerkende geurmiddels

Geurmiddels is bestanddele wat by voedsel gevoeg word om die geur en/of smaak van voedsel te verbeter, sonder om as 'n 'n individuele bestanddeel in die gereg herken te word. Sout is een van die geurmiddels wat die meeste in voedselvoorbereiding gebruik word en kom ook natuurlik in sommige voedsel voor (Rozin, 1982:194; Bennion, 1995:149). Ander geurmiddels sluit kruie en speserye in.

Kruie en speserye is waardevolle kommoditeite wat 'n belangrike rol gespeel het in die geskiedenis van die mensdom. Die meeste kruie en speserye wat vandag gebruik word, het hul oorsprong by ouwêreldse beskawings, onder andere China, Egipte, Griekeland, Rome en Indië gehad. Dit het ook 'n groot rol in seereise gespeel. Ontdekkers het dikwels deur middel van hul seereise op soek na speserye nuwe kontinente ontdek (Lowenburg *et al.*, 1974:57; Bennion, 1995:153; Sinha, 2003:5486). Kruie en speserye is gebruik om bederfde vleis eetbaar te maak, liggaamsreuke te verbloem, die oorskot van afgestorwenes te bewaar, liggaamlike gebreke te herstel en ook om voedsel smaakliker te maak. Sonder kruie en speserye sou mense se dieet baie eentonig en onsmaklik gewees het (Bennion, 1995:153; Wilson, 2003:5460).

Kruie en speserye word gedefinieer as natuurlike plantaardige produkte wat gebruik word om voedsel te geur. Speserye word hoofsaaklik geproduseer in tropiese en subtropiese klimaatstreke en bestaan uit een deel van die plant wat die vorm van sade, vrugte, bas of wortels aanneem. Kruie word beskryf as die blaar- of sagte stamgedeelte van 'n meerjarige plant en kom in gematigde klimaatstreke voor. Kruie het 'n kleiner hoeveelheid essensiële olies as speserye en kan die rede wees vir die skerper smaak van speserye in vergelyking met kruie (Wilson, 2003:5460; Bennion,

1995:153). Die Mabila-gemeenskap gebruik tradisioneel nie baie geurmiddels in voedselvoorbereiding nie (verwys na 4.4).

2.2.1.4 Eetreëls

Eetreëls word gedefinieer as die keuse en verbruik van beskikbare voedsel in ooreenstemming met sosiale en kulturele waardes (De Garine, 1972:144, Parraga, 1990:661). Eetreëls verwys na die kombinasie van houdings, waardes en gedrag wat betrokke is tydens die eet van voedsel en beïnvloed die aanvaarding, keuse en verbruik van voedsel (Meiselman & Bell, 2003:1963). Dit bestaan uit voorskrifte ten opsigte van aanvaarbare voedsel en die nuttiging daarvan in aanneemlike situasies en omgewings (Bennion, 1995:2).

Kultuur en geloofsoortuigings het hul eie bepalings ten opsigte van eetreëls en beïnvloed:

- die tipe voedsel wat geëet word;
- die onthouding van sekere voedsels;
- voedselvoorbereiding;
- voedselkombinasies;
- geskikte tafelmaniere;
- die hoeveelheid maaltye wat daagliks genuttig word; en
- die apparaat wat gebruik word om voedsel te nuttig (Bennion, 1995:6).

Binne kulture het families ook hul eie voorskrifte ten opsigte van die eet van voedsel en eetreëls kan tussen verskillende families verskil, al is hul van dieselfde kultuur (Bennion, 1995:2). Die Mabila-gemeenskap het al baie verwesters en pas nie meer die eetreëls streng toe nie. Daar is egter interessante eetreëls rakende die gebruik van eiers en melk (verwys na 4.5).

2.2.2 Die rol van *cuisine* in die toerismebedryf

Cuisine speel 'n belangrike rol in die toerismebedryf (verwys na Figuur 2.1). Die volgende aspekte word bespreek:

- *cuisine* as aantrekkingskrag vir toeriste;
- *cuisine* vorm identiteit;
- *cuisine* as 'n ervaring;

- *cuisine* as 'n hulpbron in die toerismebedryf;
- *cuisine* as bemarkingsmiddel.

2.2.2.1 Cuisine as aantrekkingskrag vir toeriste

Toeriste word om verskeie redes gemotiveer om toerismebestemmings te besoek waar *cuisine* 'n moontlike aantrekkingskrag is. Hierdie motiveringsredes is belangrik omdat dit 'n belangrike impak het op toerismeverbruikerspatrone (Gilbert, 1991:81). Motiveringsredes word geklassifiseer in twee basiese groepe, naamlik stoot- en trekfaktore. Stootfaktore beïnvloed die toeriste se wil om te reis, en trekfaktore die keuse van bestemmings (Hudson, 1999:9). *Cuisine* voldoen aan beide groepe deurdat mense weggestoot word van hul daaglikse voedsel, of aangetrek word na vreemde eetervarings (Fields, 2002:38). Hierdie navorsingsprojek speel 'n belangrike rol in die trekfaktore, omdat Sodwanabaai as potensiële toerismebestemming beskou kan word. McIntosh *et al.* (1995) erken vier kategorieë van potensiële motiverings wat toeriste beïnvloed om te reis, naamlik: fisiese-, kulturele-, interpersoonlike- en statusmotiveerders (verwys na Figuur 2.1).

- ***Cuisine* as fisiese motiveerder**

Toeriste se fisiese ervarings speel 'n belangrike rol in hul motivering om te reis. Eet is fisies van aard en voedsel word ervaar deur smaak, reuk en sig, en lewer sodoende 'n groot bydrae tot toeriste se ervaring en waardering van die voedsel (Mitchell & Hall, 2003; KwaZulu-Natal Toerisme, 2006). Fisiese motiveringsredes sluit soms die vervulling van toeriste se behoeftes in, wat nie in hul alledaagse lewe vervul kan word nie, byvoorbeeld die geleentheid om die smaak van nuwe voedsel te ervaar (Bennet, 1995:89). Die ervaring van nuwe voedsel met lae gesondheidsrisiko's, raak al hoe meer gewild. Baie toeriste verkies 'n laevetdieet tydens hul reise, en daarom is die Mediterreense dieet van Griekeland baie populêr (Barthes, 1979:170; Fields, 2002:38). Die voedsel van die Mbila-gemeenskap is eie aan die omgewing en nie beskikbaar in die normale omgewing van westerse toeriste nie. Die eenvoud van die Mbila-dieet word ervaar deur smaak, sig en reuk en dra by tot die ondervinding van die Mbila-*cuisine* (verwys na Hoofstuk 4).

- **Cuisine as kulturele motiveerder**

Voedsel was nog altyd een van die belangrike aspekte van kultuur (Cusack, 2000). Daar is 'n toenemende belangstelling daarin, omdat toeriste meer kennis wil inwin van kulturele diversiteit (Telfler & Hashimoto, 2003:161). Kulturele *cuisine* word gereeld genuttig, omdat mense hunker na nuwe ervarings en hul lewenstyl voorsiening maak vir restaurantetes (Mennel, Murcot & Van Otterloo, 1992). Wanneer toeriste 'n on-bekende *cuisine* nuttig, word hulle aan 'n nuwe kultuur blootgestel. Kulturele motiveerders lei toeriste om te leer van, en te deel in kulture anders as hul eie (Sharples, 2003a:106). Die behoefte aan kulturele ervarings is deur baie navorsers geïdentifiseer as 'n belangrike aspek van die totale toerismemotivering, en dit veroorsaak dat toeriste 'n verskeidenheid van kulture wil ervaar (Bennet, 1995:89; Long, 1998; Sparks *et al.*, 2001; Fields, 2002:38-39). Die Mbila-*cuisine* kan toeriste blootstel aan een van die kulturele groepe in Suid-Afrika. Die Mbila-*cuisine* is area-gebonde en verteenwoordig Sodwanabaai op kulturele vlak. Dit kan ook gekombineer word met ander kulturele gebruike soos tradisionele danse, -klededrag en -argitektuur (verwys na 6.4.3.12 met betrekking tot 'n tradisionele Zoeloekraal).

- **Cuisine as interpersoonlike motiveerder**

Alhoewel daar toeriste is wat individueel reis, reis baie in sosiale groepe. Dit is aangenaam as daar iemand is om ervarings mee te deel. Navorsing het bewys dat dit vir toeriste belangriker is om voedsel met ander persone te deel, eerder as om voedsel van hoë kwaliteit te nuttig (Bennet, 1995:91). Bell en Valentine (1997:75) beweer dat alledaagse etes nie net die identiteit van die gesin bepaal nie, maar ook bydra tot die magsverhoudings tussen gesinslede, en die verdeling van rolle binne die gesin. Etes wat tydens vakansies en reise genuttig word, is dikwels 'n voortsetting van daardie sosiale verhoudings. Vrouens wat normaalweg die versorgers van die gesin is, gaan steeds voort met hul voedselvoorbereidingstake (Deem, 1996). Deurdat die omgewing tydens vakansies verander, ontstaan die moontlikheid dat nuwe verhoudings kan ontwikkel, en sosiale bande kan ontstaan tussen mense wat mekaar nie ken nie. Die toerismebedryf word gekenmerk deur skemerkelkies of dinees waar toeriste die geleentheid kry om hulself aan ander voor te stel (Fields, 2002:39-40). Baie toeriste besoek Sodwanabaai met hul familie en vriende, en deel hul ervaringe binne 'n bekende groep. Ander toeriste reis dikwels

individueel of in baie klein groepe en geniet dit om aan nuwe toeriste voorgestel te word. Beide groepe kan geakkommodeer word tydens die aanbieding van Mbila-*cuisine*.

- ***Cuisine* as status motiveerder**

Status en aansien kan ook as motiveerders dien wanneer toeriste besluit om bestemmings te besoek. Sommige toeriste verkry status wanneer hulle in unieke restaurante wat nie deur gewone mense besoek word nie, eet (Richards, 2002; Telfer & Hashimoto, 2003:160). Omdat die skeidslyn tussen die verskillende klassestelsels vervaag het, word daar meer klem gelê op die tipe lewenstyl wat gehandhaaf word, en dit verskaf status. Daar is al hoe meer middelklasmense wat kulturele toerismebestemmings besoek, omdat dit hul status verhoog en hul smaak as uniek bestempel (Sharples, 2003a:109). Selfs eenvoudige maaltye kan voldoen aan toeriste se statusverwante behoeftes, deurdar nuwe voedsel en *cuisines* genuttig word wat nie tuis beskikbaar is nie. Alhoewel sommige toeriste tevrede is met alledaagse voedsel wat beskikbaar is in die massatoerismebedryf, nuttig avontuurtoeriste plaaslike *cuisine* wat nie beskikbaar is in die algemene toerismebedryf nie. Hierdie voedsel is tradisioneel, en staan soms in kulturele groepe bekend as stapelvoedsel. Sommige avontuurtoeriste verkies om maaltye te nuttig in klein restaurante wat meestal deur die plaaslike gemeenskap besoek word (Bourdieu, 1984; Bennet, 1995:92; Fields, 2002:40-41). Die Mbila-*cuisine* is uniek in die Sodwanabaai-omgewing, en kan status verleen aan toeriste wat die area besoek. Dit verskaf unieke ervaringe wat nie in alledaagse restaurante bekombaar is nie.

2.2.2.2 *Cuisine* vorm identiteit

Cuisine speel 'n belangrike rol in die toerismebedryf, nie net omdat voedsel 'n integrale deel van die toerisme-ervaring is nie, maar omdat identiteit daardeur gevorm word (Cusack, 2000). Die voedsel wat genuttig word, kan verband hou met 'n persoon se identiteit omdat fisiese, psigologiese en sosiale aspekte beïnvloed word deur die voedsel wat ingeneem word (Fieldhouse, 1995). In vandag se onbestendige wêreld, is mense op soek na nuwe bronne van identiteit, ten einde 'n gevoel van sekuriteit te verkry. Voedsel word gesien as 'n metode waardeur identiteit gevorm en onderhou word, omdat die voedsel wat, en die manier hoe dit geëet word, deel is van kultuur (Telfer & Hashimoto, 2003:161). Eetgewoontes

word beskryf as aangeleerde gedrag wat kultuurgebonde is. Wanneer toeriste reis, eet hulle dikwels ander voedsel as dié waaraan hul gewoond is in hul eie kultuur, en dit beïnvloed ook hul identiteit (Richards, 2002:3). Etenstye is meestal die fokuspunt van sosiale geleenthede en familiebyeenkomste. Mense se identiteit en hul rol binne die groep word beïnvloed deur die voedsel wat geëet, die manier hoe dit voorgesit en opgedien word, en die wyse waarop dit genuttig word (Reuland, Choudry & Fasel, 1985; Hewison, 1987; Oring, 1986:24). Die bewaring van die Mbila-*cuisine*, kan verseker dat toekomstige Mbila-generasies hul eie identiteit en kultuur behou. Die eetreëls binne die groep hou ook verband met die rol en identiteit van die onderskeie groeplede. Toeriste wat die Mbila-*cuisine* nuttig, word blootgestel aan die plaaslike kultuur en identiteit. Dit kan ook 'n uitwerking hê op toeriste se identiteit, deurdat hulle 'n wyer spektrum van kulturele kennis kan hê.

2.2.2.3 *Cuisine as 'n ervaring*

Toeriste se program vir die dag word soms rondom die voedsel wat genuttig gaan word, beplan. Hul wy 'n groot deel van hul ervaring aan die verbruik van voedsel en drank en/of aan die besluitneming daarvoor. Toeriste sien hierdie eetervarings dikwels as 'n noodsaaklikheid, en nie as 'n ontspanningsaktiwiteit nie. Wanneer *cuisine* as 'n toerismeproduk bemark word, is dit noodsaaklik dat waarde geheg word aan die ervaring, sodat 'n aangename geleentheid verseker word. Dit gaan nie net oor die verskaffing van 'n diens nie, maar oor die totale ervaring wat die toeris beleef (Kleynhans, 2003:12; Pine and Gilmore, 1999; Long, 1998:181; Sharples, 2003a:109). Die Mbila-*cuisine* is nie deel van die daaglikse eetpatrone van westerse toeriste nie. Die blootstelling daaraan kan 'n unieke ervaring wees omrede die tipe voedsel, gaarmaakmetodes, geurmiddels en eetreëls anders is as dit waaraan hulle daaglik gewoond is.

2.2.2.4 *Cuisine as hulpbron in die toerismebedryf*

Voedsel wat nie tuis genuttig word nie, sluit baie meer ervarings in as net die voedsel wat bedien word. Uiteet sluit 'n kombinasie van ervarings in, soos dekor, beligting, meubels, akoestiek, die grootte en vorm van die restaurant, lugversorging, diens, higiëne, die prys van geregte en ander gaste wat daar eet. As 'n gas ontevrede is met een van hierdie aspekte, dan lei dit tot 'n negatiewe ervaring. Om te verseker dat 'n toeris tevrede is met die bestemming, is dit belangrik dat daar

omgesien word na sy behoeftes (Sharples, 2003b:220). Hierdie behoeftes word bevredig deur die verskeidenheid van hulpbronne wat in die bestemming is. Hierdie hulpbronne word in twee groepe verdeel, naamlik primêre en sekondêre hulpbronne. Primêre bronne is dié wat toeriste die sterkste aantrek na hul bestemmings, en 'n groot rol speel in die besluitnemingsproses aangaande die keuses van bestemmings. Sekondêre hulpbronne is addisioneel en nie van kernbelang vir toeriste nie. In die meeste van die bestemmings word *cuisine* beskou as 'n sekondêre hulpbron, behalwe in lande soos Italië waar voedsel 'n prominente rol speel in die toerismebedryf.

Wanneer toerismebestemmings beoog om hul eie identiteit te vorm in die toerismebedryf, moet die bestemming se hulpbronne en unieke verskille bemark word. Tans, waar toerisme neig na kosmopolitisme, word *cuisine* gebruik as 'n middel om nasionale- of omgewingsidentiteit te bewerkstellig (Long, 1998; Fields, 2002:41-43). Die Mbila-*cuisine* kan as 'n sekondêre hulpbron in die Sodwanabaai-omgewing dien. Die primêre hulpbronne en/of aantrekkingskrag in die omgewing is duik-, hengel- en ekotoerisme. Dit is noodsaaklik dat die Mbila-*cuisine* op 'n unieke wyse bemark word, ten einde 'n suksesvolle toerismebestemming te wees. Daar moet omgesien word na al die behoeftes van toeriste wat die Mbila-*cuisine* nuttig, om te verseker dat hul 'n positiewe ervaring het. Die positiewe ervaring kan bydra tot die algehele beeld wat toeriste van Sodwanabaai-omgewing kan hê.

2.2.2.5 Cuisine as bemarkingsmiddel

Wanneer *cuisine* gekoppel word aan spesifieke lande of toerismebestemmings, kan dit as 'n effektiewe bemarkingsmiddel gebruik word (Wood, 2001). Kulturele voedsel wat eie is aan 'n gebied, kan as motivering dien vir toeriste om daardie betrokke bestemming te besoek. Skotland, Wallis en Portugal maak gebruik van *cuisine* as 'n bemarkingsmiddel om toeriste na die onderskeie bestemmings aan te trek. Die Alto Minho-omgewing in Portugal, het byvoorbeeld 'n resepteboek saamgestel wat plaaslike resepte bevat, sodat toeriste die geleentheid kry om dié besondere kookkuns tuis te gaan beoefen. *Cuisine* word effektief bemark en blootgestel wanneer nostalgiese ervarings en herinneringe geskep word tydens die verbruik daarvan. Die verbruik van *cuisine* as 'n bemarkingsmiddel ontwikkel 'n verskeidenheid voordele in die plaaslike gemeenskap. Die plaaslike landbou-

industrie word gestimuleer, voedselproduksie en verkope verbeter, kwaliteit verhoog en die plaaslike beeld en identiteit word opgebou (Sparks *et al.*, 2001; Richards, 2002:13). Die Mbila-*cuisine* kan gebruik word om die Sodwanabaai-omgewing te bemark as 'n toerismebestemming. Die implementering van die Mbila-*cuisine* as 'n volhoubare toerismeproduk kan 'n verskeidenheid voordele vir die gasheergemeenskap inhou. Daar is 'n verskeidenheid metodes om die Mbila-*cuisine* te bemark, naamlik: die media, *cuisineroetes*, voedselproduksie en voedselaandenkings. Lokalisasie kan effektief gebruik word as bemarkingstrategie omrede dit toeriste blootstel aan die plaaslike *cuisine* wat eie is aan die omgewing (Hall & Mitchell, 2002).

- **Die media as bemarkingsmiddel**

Die beeld van die toerismebestemming word deur die media gevorm, en is een van die belangrikste aantrekkingsfaktore wat toeriste beïnvloed. Baie voorstellings van toerismebestemmings word deur die visuele uitbeelding van *cuisine* bepaal (Wood, 2001; Sharples, 2003a:113). Toerisme is 'n abstrakte konsep, en word eers 'n realiteit wanneer dit deur die toeris ervaar word. Dit is daarom belangrik dat bemarkers 'n positiewe beeld van toerismebestemmings aan voornemende toeriste skets, sodat die toeris dit sy keuse maak. Die uniekheid van 'n toerismebestemming sal verseker dat dit 'n groter kans het om deur toeriste gekies te word. Die beeld wat toeriste van 'n voornemende bestemming het, word grootliks geskep deur die media (Fields, 2002:44).

Die media is 'n kragtige hulpmiddel in die bemarking van toerismebestemmings, en dien as motiveerder vir toeriste om dit te besoek. Aggresiewe bemarking van 'n spesifieke gebied lei ook tot die bemarking van die plaaslike kultuur (Bell & Valentine, 1997:6). Aantreklike visuele beelde van vars voedsel, natuurlike bestanddele en produksiegebiede word dikwels in tydskrifte gesien. Aanvullend, word dit ook bekend gestel op televisie, wat 'n verskeidenheid van ontspannings- en lewenstylprogramme insluit (Harmer, 2000; Wood, 2001; Sharples, 2003a:113). Die internet het ook 'n groot impak op die bemarking van toerismebestemmings, omrede dit al hoe meer gevorderd raak, en meer mense toegang daartoe het. Behalwe dat bemarking in die algemeen verbeter het, en 'n groot invloed op die keuse van toerismebestemmings het, is toeriste vandag baie meer ingelig. Dit stel nuwe eise

aan bemerkers om weg te beweeg van massatoerisme, en te fokus op individuele verbruikersbehoefte. Die internet se vermoë om die gespesialiseerde dienste van die toerismebedryf te verbind met die behoeftes van ingeligte toeriste, word deur die ontwikkeling van uitgebreide webbladsye wat soms werklike reise insluit, gedoen. Dit is nie meer voldoende om toeriste in te lig oor visuele toerisme aantreklikhede nie, maar oor wat toeriste moontlik kan ervaar (Telfler & Hashimoto, 2003:170-171; Fields, 2002:44). Die internet is 'n effektiewe wyse om Sodwanabaai as toerismebestemming te bemark. Dit is koste-effektief en voldoen aan toeriste se gespesialiseerde behoeftes. Visuele beelde van die Mbila-*cuisine* kan ook deur middel van tydskrifte en televisie uitgedra word.

- **Voedselproduksie**

Kulturele- en voedseltoerisme hou direk verband met voedselproduksie van die plaaslike omgewing (Telfer & Hashimoto, 2003:161; Sharples, 2003a:104). Toeriste se voedselbehoefte kan bevredig word deur gebruik te maak van plaaslike voedselbronne, en sodoende word ekonomiese bydraes gemaak tot die gemeenskap (Hall *et al.*, 2003:44). Voedselproduksie word beïnvloed deur die landbou-, jag- en hengelbedryf en die ontwikkeling van gemeenskaps- en entrepreneursprojekte kan potensiële vooruitsigte wees. Landboutoerisme kan ook as 'n alternatiewe toerismeproduk beskou word, waar toeriste die geleentheid kry om die verbouing en produksie van landbouprodukte te ervaar, ten einde 'n bydrae te lewer tot die ekonomiese welstand van die gemeenskap (Hughes, 1995:114; Beer, Edwards, Fernandes & Sampaio, 2002). Produkte wat deur toeriste of die toerismebedryf van Sodwanabaai gekoop word, kan die plaaslike ekonomie 'n hupstoot gee. Toeriste kan die insameling van plaaslike oeste ervaar en daardeur 'n bydrae lewer tot die ekonomie.

- **Die omgewing en *cuisineroetes***

'n Toerismebestemming se identiteit kan gevorm of beïnvloed word deur die voedsel wat geproduseer en *cuisine* wat beskikbaar is in die omgewing, en kan 'n potensiële bemarkingsmiddel wees (Sharples, 2003b:215). Daar is 'n verhouding tussen die klimaat en geografie van 'n gebied en die voedsel wat daar geproduseer word. *Cuisine* word beïnvloed deur die uniekheid van die omgewing en die ontwikkeling van kulturele gebruike. Omdat elke *cuisine* omgewingsgebonde en 'n unieke produk

van kultuur is, kan dit alternatiewelik gebruik word om *cuisineroetes* te vorm (Munsters, 1994; Corigliano, 2002:170). Daar is voorbeelde van *cuisineroetes* in Suid-Afrika soos byvoorbeeld die wynroetes in die Wes-Kaap, die kersieroete/-fees in Ficksburg, mampoerdistilleerderye in die groot Marico, druiweplase in die Nylstroom-omgewing en mielieplase in die omgewing van Bothaville (Erasmus, 2004). Baie van hierdie roetes is seisoenaal van aard en hou dikwels verband met landbouproduksie (Long, 1998:192). Dit is baie sanderig in die Sodwanabaai-omgewing en dra by tot die lae produksie van gewasse. Daar word nie baie plantgewasse deur die plaaslike Mbila-gemeenskap verbou nie, en produksie is meestal vir eie gebruik. Dit kom sterk na vore in die eenvoud van die Mbila-*cuisine*. *Cuisineroetes* kan ideaal wees vir toeriste wat nie betrokke is by hengel- of duikaktiwiteite nie.

- **Voedselaandenkings**

Alhoewel voedsel en drank by toerismebestemmings genuttig word, word baie daarvan huis toe geneem as aandenkings. Daar is groot potensiaal vir bestemmings om hul voedsel- en drankandenkings uit te brei, veral in die geval waar spesifieke items net in sekere gebiede beskikbaar is (Sharples, 2003b:218). Navorsing wat gedoen is in Griekeland, Finland en Portugal, het bevind dat ongeveer 84 % van toeriste in landelike gebiede voedsel- en drankandenkings koop (Van Westering, 1999; Richards, 2002:14-15). Voedsel- en drankandenkings is voor die hand liggend omdat dit goedkoop, nuttig en maklik is om te hanteer. Dit is ook die ideale toerismeproduk om na die toeris se tuiskoms met vriende te deel, omdat dit as bewys dien van die toeris se beleefde ervaring en herinneringe (Van Westering, 1999; Richards, 2002:14-15). Die moontlikhede van Mbila-voedselaandenkings is legio. Tradisionele *llalabier* is uniek in die omgewing en is 'n belangrike deel van die Mbila-*cuisine*. Ander bedrywe kan ook bevorder word, byvoorbeeld vervoerkontraakteurs, verpakkingsindustrie en bemarkers.

- **Globalisasie teenoor lokalisasie**

Die verspreiding of globalisering van voedsel kan 'n potensiële bedreiging wees vir plaaslike en nasionale *cuisine*, omdat dit kan veroorsaak, dat dit wêreldwyd beskikbaar raak. *Cuisine* versprei vinniger en makliker van oorspronklike gebiede na ander toerismebestemmings as gevolg van die mobiliteit van toeriste. Die

verspreiding van voedsel word verhoog deurdat toeriste hulle eie nasionale *cuisine* en/of bekende voedsel vereis wanneer hulle na ander toerismebestemmings reis. Wanneer voedsel beskikbaar is in bestemmings buite die oorspronklike produksiegebied, word dit nie meer so sterk geassosieer met die oorspronklike gebied waar dit vandaan kom nie (Richards, 2002:3-7; Ritzer, 1993; Edensor, 1998; Hall & Mitchell, 2002; Scarpato & Daniele, 2003).

In teenstelling met globalisasie, is die ontwikkeling van lokalisasie. Lokalisasie bied aan die toeris die geleentheid om plaaslike voedsel in plaas van geglobaliseerde voedsel te ervaar. Daar word gefokus op die verhouding tussen die omgewing, die produkte wat eie is aan die area en die plaaslike *cuisine* (Ritzer, 1993; Edensor, 1998; Hall & Mitchell, 2002; Richards, 2002:3-7; Scarpato & Daniele, 2003). Die navorsingsprojek kan lokalisasie as 'n bemarkingstrategie gebruik. Dit kan verseker dat die Mbila-*cuisine* eie is aan die Sodwanabaai toerisme-omgewing, en dat dit nie elders beskikbaar is nie. Plaaslike produkte en/of gebruike kan ook gebruik word om te verseker dat die ekonomie 'n hupstoot kry.

2.2.3 Samevatting ten opsigte van *cuisine*

Die bogenoemde inligting stel die leser bekend met die ontwikkeling van *cuisine* as 'n konsep, die vier aspekte waaruit *cuisine* bestaan en die rol wat *cuisine* in die toerismebedryf speel. In die volgende afdeling word daar spesifiek gefokus op volhoubare toerisme, die ontstaan van die definisie en die verskillende aspekte daarvan.

2.3 VOLHOUBARE TOERISME

Gedurende die laaste twee tot drie dekades het daar 'n verskeidenheid literatuur verskyn wat fokus op volhoubare toerisme en ontwikkeling (Van Rooyen, 2003:23). Die konsep van volhoubare ontwikkeling het hoofsaaklik in die 1980's gewild geraak, as gevolg van die negatiewe invloede wat uitgeoefen is op sosiale en natuurlike omgewings (Tillman Lyle, 1994; McIntosh, Gouldner & Ritchie, 1995; Hall, 2000:1). Alhoewel die geskiedenis van toerisme baie eeue gelede dateer, het die ontwikkeling daarvan begin toeneem na die Tweede Wêreldoorlog. In die vroeë 1970's het wêreldreise geweldig toegeneem as gevolg van die ontwikkeling van groot vliegtuie wat baie mense in 'n kort tydsbestek kon vervoer. Massatoerisme kom tot stand, en

het bestaan uit gestandaardiseerde vasgestelde vakansiepakkette, en het nie voorsiening gemaak vir individuele behoeftes nie. Tydens dié vakansiepakkette, is die waardes, normes en kultuur van die gasheergemeenskappe en die natuurlike skoonheid van die omgewing nie in ag geneem nie. Krippendorf (1987) beweer dat massatoerisme voordelig was vir toerismebestemmings, maar dat dit skade aan die omgewing aangerig het, omdat toerisme aantreklikhede gelyktydig deur groot getalle toeriste besoek is. Ontwikkelaars en gasheergemeenskappe kyk ongelukkig nie verby die korttermynvoordele en inkomste nie, en dit ontaard gevolglik in die misbruik van natuurlike hulpbronne (France, 1997).

Volhoubare toerisme het ontwikkel vanuit die paradigma van volhoubare ontwikkeling en natuurbewaring, en fokus op die bewaring van die natuurlike omgewing en die verbetering van die algehele welstand van gasheergemeenskappe (Inskeep, 1988; Wheeler, 1993). In 1980 het die Internasionale Vereniging van die Bewaring van Natuur en Natuurlike Hulpbronne die Wêreld Bewaringstrategie saamgestel. Sewe jaar later, in 1987 is die bekende Brundtland Verslag bekend gestel, wat 'n omvattende teoretiese raamwerk en riglyne vir volhoubare ontwikkeling bevat het. Die Brundtland Verslag word beskou as die eerste internasionale dokument wat op dié onderwerp fokus, en belangstelling in volhoubare ontwikkeling het daarna begin toeneem. In aansluiting daarmee, het die Rio Verslag van 1992 en Agenda 21 spesifiek gefokus op volhoubare toerisme, en die verantwoordelike implementering daarvan. Hierdie verslae speel 'n belangrike rol juis, omdat toerisme beskou word as een van die industrieë in die wêreld wat die vinnigste groei (WCED, 1987; Bennet, 1995:104; Hall & Lew, 1998).

2.3.1 Beginsels van volhoubare ontwikkeling en toerisme

Die beginsels van volhoubare ontwikkeling fokus nie net op die bewaring en beskerming van die natuurlike omgewing nie, maar ook op die algemene welsyn van die mense wat in hierdie omgewings woon en betrokke is by dié projekte. Die implementering van volhoubare toerisme verseker dat natuurlike en kulturele hulpbronne in die toekoms beskikbaar is (Wells & Brandon, 1992). Die Brundtland Verslag wat fokus op volhoubare ontwikkeling het vyf basiese beginsels neergelê vir die effektiewe implementering van volhoubare ontwikkeling, naamlik:

- holistiese beplanning en strategievorming;
- die bewaring van belangrike ekologiese prosesse;
- die beskerming van menslike erfenis en biodiversiteit;
- die behoud van toekomstige generasies se produktiwiteit; en
- om geleenthede tussen verskillende nasionaliteite te verseker (Hall, 1992:4-5; Hall & Lew, 1998:3).

In aansluiting daarby word toerisme as volhoubaar beskou, wanneer dit aan die volgende eienskappe voldoen:

- die plaaslike gemeenskap as belangrik geag word;
- personeel goed behandel word;
- die maksimum ekonomiese voordele vir die plaaslike gemeenskap verkry word;
- ontwikkeling stadig plaasvind;
- ontwikkeling omgewingsvriendelik is; en
- toeriste se gedrag verantwoordelik is (Scarpato, 2002:138).

2.3.2 Navorsingswerk ten opsigte van volhoubare ontwikkeling

Daar is 'n verskeidenheid navorsingswerke oor dié onderwerp. Die werk van Mathieson & Wall (1982); Pearce, Markandya & Barbier (1989) en Laws (1995), sluit aan by die Rio Verslag en Agenda 21, omdat dit fokus op toerisme en die implikasies wat dit op gasheergemeenskappe het. Hulle werk konsentreer veral op die verhoging van ekonomiese inkomste, terwyl die negatiewe impak van toerisme op die omgewing tot die minimum beperk word. Ander navorsingswerk in verband met volhoubare toerisme is die werk van Boo (1991), Collier (1991), Cooper, Fletcher, Gilbert & Wanhill (1993), Inskeep (1994), McIntosh *et al.* (1995), Zenhua (2003) en Jamal (2004).

2.3.3 Definiëring van volhoubare ontwikkeling

Die Wêreld Toerismevereniging (WTO) beskryf volhoubare toerisme as toerisme wat aan die behoeftes van huidige toeriste en gasheergemeenskappe voldoen, terwyl dieselfde geleenthede vir die toekoms moontlik is. Hulpbronne word dus op só 'n wyse aangewend, dat die ekonomiese, sosiale en estetiese behoeftes vervul word, terwyl die kulturele integriteit, ekologiese prosesse en biologiese diversiteit in stand

gehou word (Inskeep, 1998:5). Die Brundtland Verslag in Hall & Lew (1998:43) en Hall (2000:4) definieer volhoubare toerisme as ontwikkelings wat in huidige behoeftes voorsien, sonder om toekomstige generasies se vermoë om hul eie behoeftes te bevredig, te belemmer. “Sustainable development is development that meets the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs. It contains within it two key concepts: the concept of needs, in particular the essential needs of the world’s poor, to which overriding priority should be given; and the idea of limitations imposed by the state of technology and social organization on the environmental ability to meet present and future needs” (WCED, 1987:43).

Volhoubare toerisme word ook beskryf as toerismeontwikkelings, -bestuur en -aktiwiteite wat die ekonomiese en sosiale welstand van die hede verbeter, sonder om soortgelyke voordele in die toekoms in gevaar te stel (Suid-Afrika, 1996:4). Volgens Priestley *et al.*, (1996:10) is volhoubare toerisme net deel van volhoubare ontwikkeling as daar ekonomiese doeltreffendheid, sosiale gelykheid en omgewingsbewaring bestaan. Inskeep (1994) beskryf volhoubare toerisme as: “... the management of tourism resources in such a way, that it fulfils economic, social and aesthetic needs while maintaining cultural integrity, essential ecological processes, biological diversity and life support systems.”

Vanuit bogenoemde definisies van volhoubare toerisme word ’n beskrywing geformuleer wat toepaslik is vir hierdie studie. Volhoubare toerisme word beskryf as die verantwoordelike gebruik van die natuurlike omgewing en sosiale aspekte van die gasheergemeenskap, sodat dit bydra tot die ekonomiese opheffing en algehele welstand van die gasheergemeenskap en toekomstige beskikbaarheid van hulpbronne.

2.3.4 Toerismekonsepte wat belangrik is vir die studie

Volhoubare toerisme is die paradigma wat vir die studie gebruik word, maar daar is ander toerismekonsepte wat belangrik is:

Toerisme word deur die Wêreld Toerismevereniging beskryf as die aktiwiteite wat ’n persoon beoefen, wanneer hy/sy reis na en bly in gebiede buite die persoon se

gewone omgewing, vir minder as 'n jaar en vir doeleindes soos besigheid of plesier (Inskeep, 1998). In Hoofstuk 1 word toerisme kortliks deur Bennet (1995:6) beskryf as die korttermyn- verskuiwing van mense buite hul woon- en werksgebied, en sluit elemente soos akkommodasie, vervoer, voedsel en toerismeaktiwiteite in. Smith (1989:1) definieer toerisme as “a temporarily leisured person who voluntarily visits a place away from home for the purpose of experiencing a change”.

Ekotoerisme word deur Queiros & Wilson (2001) beskryf as 'n leerervarende reisondervinding na 'n omgewing met natuurlike- en kulturele hulpbronne waartydens die natuurlike omgewing nie beskadig en/of vernietig word nie, en die gasheergemeenskap en ander belanghebbendes finansiëel ondersteun word. Ekotoerisme is die bemarkingsoogpunt wat gebruik word deur die KwaZulu-Nataalse Bewaringsowerheid, om Sodwanabaai-omgewing te bemark. Tans is daar 'n verskeidenheid van toerismeaktiwiteite in die Sodwanabaai-omgewing en die meeste daarvan fokus op natuurlike hulpbronne soos diepseeduik, hengel, besigtiging van wild en staproetes. Daar word klem gelê op die natuurlike aspek van ekotoerisme maar daar is 'n tekort aan die kulturele toerismeaantreklikhede. Die implementering van hierdie navorsingsprojek kan balans bring tussen die natuurlike- en kulturele toerismeaantreklikhede wat benodig word vir ekotoerisme. Ekotoerisme en volhoubare toerisme fokus beide op die verantwoordelike gebruik van natuurlike en kulturele/sosiale hulpbronne en die finansiële voordele wat dit kan meebring.

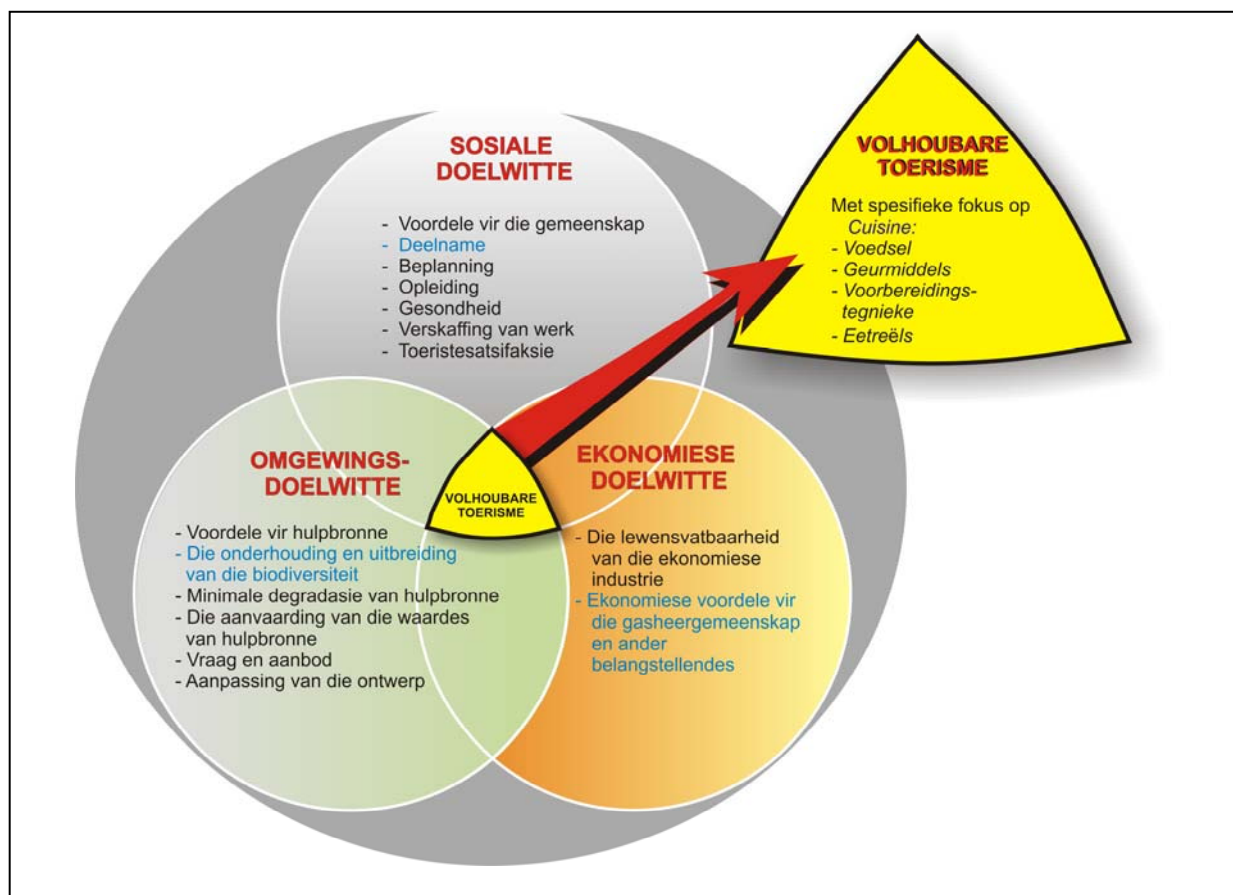
2.3.5 Die drie aspekte van volhoubare toerisme

Volhoubare toerisme fokus op drie aspekte, naamlik die omgewing, sosiale aspekte en die finansiële voordele vir die gasheergemeenskap (Bennet, 1995:23). Die model van Wight in Hall & Lew (1998:77) en die werk van Hall (2000:12) dui aan dat volhoubare toerisme uit dié drie komponente bestaan. Murphy in Hall (2000:11) beweer dat goeie beplanning nodig is om volhoubare toerisme deur te voer, sodat die sosiale-, ekonomiese- en omgewingsvoordele verhoog word. Hall (2000:1) beweer dat volhoubare toerisme moontlik is wanneer ekonomiese groei afhanklik is van die fisiese en sosiale omgewing.

Figuur 2.3 aangepas van Hall (2000) illustreer die interaksie tussen die drie komponente van volhoubare toerisme, naamlik:

- die omgewing;
- die sosiale omgewing van die gasheergemeenskap; en
- die ekonomie.

Elkeen van die drie komponente het doelwitte waaraan voldoen moet word ten einde 'n toerismebestemming as volhoubaar te beskryf. Hierdie doelwitte word uiteengesit in Figuur 2.3 onder die opskrifte: sosiale, ekonomiese en omgewingsdoelwitte. Vir hierdie studie is daar net een doelwit in elke kategorie gekies. Die navorsingstudie fokus hoofsaaklik op die *cuisine* van die Mbila-gemeenskap, en die doelwitte van volhoubare toerisme dien slegs as illustrasie ten opsigte van die implementering van die teoretiese raamwerk. Die doelwitte wat vir die studie gebruik is, word beklemtoon deur middel van bloudruk in Figuur 2.3 (verwys na voetnota 2).



Figuur 2.3: Cuisine as 'n volhoubare toerismekommoditeit ² (aangepas van Hall, 2000:14)

² Die doelwitte wat vir die studie gebruik is, word beklemtoon deur middel van bloudruk.

2.3.5.1 Die omgewing

Literatuur van omgewingsbewaring dateer terug tot in die 17de eeu waar John Evelyn oor die onverantwoordelike gebruik van bome en die lug- en waterbesoedeling van Londen geskryf het (O’Riordan, 1981:37). Omgewingsbewaring het sy ontstaan as gevolg van die vernietiging en/of beskadiging van natuurlike hulpbronne, asook die onkundigheid van plaaslike gemeenskappe om na dié hulpbronne om te sien (Fuggle & Rabie, 1992; Redclift, 1992). ’n Toerismebestemming is volhoubaar as daar voortdurend natuurlike hulpbronne is, en as daar omgesien word na die afvalprodukte (Goodland, 1995:74). Volhoubaarheid van die omgewing word beskryf as: “the aggregate environmental impacts shall not impair the functioning of a resource regenerative systems and waste assimilative system, and the use of non-renewable resources of which is compensated for by equivalent increases in supplies of renewable resources or productive substitutes” (Dryzek & Schlosberg, 1998:75).

Dit raak al hoe meer gewild om toerismeaantreklikhede in tradisionele gebiede, bo dié in ontwikkelde gebiede te besoek (Warren & Taylor, 1994; McIntosh *et al.*, 1995). ’n Volhoubare benadering tydens die beplanning en implementering van toerisme in tradisionele gebiede kan verseker dat dit in ’n goeie toestand bly sodat toekomstige generasies dit ook kan geniet en ervaar (Ngubane, 2001:49).

- Die **omgewingsdoelwit** vir hierdie projek is om die biodiversiteit in stand te hou en uit te brei (verwys na Figuur 2.3)³.

Die term biodiversiteit het oorspronklik bekend gestaan as biologiese diversiteit. In 1980 is die term biologiese diversiteit geformuleer deur Thomas Lovejoy en in 1985 verander na biodiversiteit deur W.G.Rosen. Die term biodiversiteit is die eerste keer in 1988 in ’n tydskrifartikel gebruik deur E.O. Wilson en die gebruik daarvan word verkies bo die term biologiese diversiteit, as gevolg van die praktiese gebruik daarvan (Answers, 2006).

³ Ander omgewingsdoelwitte, naamlik voordele vir hulpbronne, minimale degradasie van hulpbronne, die aanvaarding van waardes van hulpbronne, vraag en aanbod, en aanpassing van die ontwerp, word nie tans in die studie gebruik nie. Die uitbreiding en onderhouding van die biodiversiteit en omgewing is ’n langsame proses, en indien die projek deurgevoer word, kan toeriste fisiese voedselprodukte en ’n omgewing van uitstaande gehalte verwag. Die ongebruikte omgewingsdoelwitte kan na die uitbouing en in standhouding van die biodiversiteit geïmplementeer word.

Biodiversiteit word beskryf as 'n verskeidenheid van lewe of as die verskeidenheid spesies wat in 'n ekosisteem leef (Gaston & Spicer, 2004:3). Dit word ook beskryf as die totaliteit van gene, spesies en ekosisteme van 'n gebied. Die Brundtland Verslag van 1992 definieer biodiversiteit as “the variability among living organisms from all sources, including, inter alia, terrestrial, marine and other aquatic ecosystems, and the ecological complexes of which they are part: this includes diversity within species, between species and of ecosystems” (Gaston & Spicer, 2004:4).

Biodiversiteit het drie elemente wat uit die bogenoemde definisies duidelik is, naamlik:

- *Diversiteit of verskeidenheid van spesies.* Dit is die eenvoudigste vorm van biodiversiteit en is die berekening van die hoeveelheid spesies in 'n spesifieke gebied. Dit is byvoorbeeld die verskillende voëlspesies wat in die Sodwanabaai-omgewing voorkom (Tisdell, 1999:8; Gaston & Spicer, 2004:5; Answers, 2006);
- *Genetiese diversiteit.* Dit is die verskeidenheid van genetika binne spesies, byvoorbeeld die hoeveelheid tarentale wat in die Sodwanabaai-omgewing voorkom (Tisdell, 1999:8; Gaston & Spicer, 2004:5; Answers, 2006); en
- *Diversiteit van ekosisteme.* Dit is die verskeidenheid van ekosisteme in 'n spesifieke gebied. Ekosisteme sluit die biome (plantegroei), grond en klimaat van byvoorbeeld die Sodwanabaai-omgewing in (Tisdell, 1999:8; Gaston & Spicer, 2004:5; Answers, 2006).

Biodiversiteit sluit alle lewende organismes in 'n gebied in en die onderhouding daarvan. Die biodiversiteit kan op die volgende wyses onderhou word, naamlik:

- die plant van gewasse;
- die vermindering van besoedeling;
- die bewaring van wilde diere; en
- die verantwoordelike gebruik van natuurlike hulpbronne (Pearce *et al.*, 1989; Turner, 1993).

Die onderhouding en uitbreiding van die biodiversiteit in die Sodwanabaai-omgewing kan deur middel van die volgende metodes uitgevoer word:

- Daar kan meer mense van die Mbila-gemeenskap betrokke wees by die produksie van gewasse. Die voedsel wat aangedui word in Figuur 6.1 is 'n samevatting van die voedsel wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word en geskik is vir toeriste. Indien die vraag na dié voedsel verhoog, kan dit van hulp wees as die Mbila-gemeenskap betrokke raak (verwys na 4.2.6 met betrekking tot die produksie van gewasse).
- Besoedeling in die Sodwanabaai-omgewing kan verminder word deur meer asblikke in die openbare areas te plaas en die gasheergemeenskap en toeriste op te voed aangaande die onderwerp. Lugbesoedeling kan verminder word deur mense van die gasheergemeenskap aan te moedig om gasstofies in plaas van vuur te gebruik tydens voedselvoorbereiding.
- In Hoofstuk 4 (verwys na 4.2.5) word daar verwys na wildediere wat as vleisbronne genuttig word deur die plaaslike Mbila-gemeenskap. Alvorens wildediere bewaar kan word deur die gasheergemeenskap, is dit wenslik dat daar alternatiewe vleisbronne beskikbaar is, en dat die gasheergemeenskap opleiding ontvang aangaande die bewaring van wildediere.
- Die natuurlike hulpbronne wat in die Sodwanabaai-omgewing beskikbaar is, kan op 'n verantwoordelike wyse gebruik word. Alternatiewe metodes om voedsel gaar te maak, sal 'n welkome verandering wees. Tans word baie bome afgekap om as vuurmaakhout te dien.

2.3.5.2 Die sosiale aspekte van die gasheergemeenskap

Nadat die volhoubaarheid van die natuurlike omgewing bepaal is, is dit noodsaaklik dat die sosiale volhoubaarheid bepaal word (Goodland, 1995:65). Sosiale volhoubaarheid verwys na 'n gemeenskap se vermoë om na sy eie algemene welstand om te sien, sodat dit dieselfde in die toekoms sal wees, en om integrasie met ander kulture te verwelkom, sodat daar 'n gevoel van kohesie kan bestaan (Ekins, 2000).

Mense se identiteit word dikwels bepaal deur hul rol in die plaaslike gemeenskap. Om sosiaal volhoubaar te wees, moet die gasheergemeenskappe deel in die voordele van die toerismeprojek en dit moet van só 'n aard wees dat hul algemene welstand en lewenstandaard in die toekoms dieselfde kan wees (Turner, 1993:18). Die gewenste doelwit wanneer toerismeontwikkelings geïmplementeer word, is dat

die gasheergemeenskap en ander belanghebbendes wat betrokke is in die bewaring van die natuurlike hulpbronne bevoordeel word (McIntosh *et al.*, 1995). Ongelykheid ten opsigte van die bevoordeling van gemeenskappe bestaan dikwels waar ontwikkelde lande die meeste van die wêreld se natuurlike hulpbronne gebruik (O’Riordan, 1981). Dit is noodsaaklik dat eienaarskap van natuurlike omgewings uitgeklaar word voordat ’n toerismeprojek as volhoubaar beskryf kan word (Ngubane, 2001:50). Ongelyke benutting van hulpbronne kan lei tot armoede en werkloosheid. Die persentasie mense in die gasheergemeenskap wat werkloos en armoedig is, is nog ’n aspek van sosiale volhoubaarheid. Mense se sosiale wese en identiteit word beïnvloed deur die tipe werk wat hul doen en die inkomste wat daaruit verkry word. Wanneer mense werkloos is, lei dit nie net tot armoede nie, maar ook tot ’n lae selfbeeld en min selfrespek, en is dikwels die oorsaak van misdaad en lae morele waardes (Robinson, 1996; Cloke, Crang & Goodwin, 1999). Die implementering van sosiale volhoubaarheid is onontbeerlik vir volhoubare toerisme.

- Die **sosiale doelwit** van die studie is deelname (verwys na Figuur 2.3)⁴.

Dit is die ideale geleentheid vir die Mbila-gemeenskap om deel te neem aan die werksgeleenthede in die toerismebedryf van Sodwanabaai. Mense van die Mbila-gemeenskap kan betrokke raak by voedselproduksie en -voorbereiding die bediening van voedsel asook die bestuur en beplanning van restaurante. Indien mense van die Mbila-gemeenskap betrokke raak by werksgeleenthede in die Sodwanabaai-omgewing, kan hul lewensomstandighede verbeter. Die volhoubare implementering daarvan kan verseker dat die Mbila-gemeenskap se lewenstandaard in die toekoms gehandhaaf kan word.

Werkloosheid en armoede is nog ’n aspek van die sosiale doelwit van volhoubare toerisme. Mense van die Mbila-gemeenskap se identiteit word bepaal deur die tipe werk wat hul doen en die inkomste wat daaruit verkry word. ’n Hoë werkloosheidsyfer in die Mbila-gemeenskap kan lei tot lae morele waardes en dikwels tot misdaad.

⁴ Die eerste stap om die sosiale omstandighede van die Mbila-gemeenskap te verbeter, is om hulle betrokke te kry by die navorsingstudie. Die ander ongebruikte sosiale doelwitte, naamlik voordele vir die gemeenskap, beplanning, opleiding, gesondheid, verskaffing van werk en toeristesatisfaksie is toekomstige doelwitte en kan geïmplementeer word sodra die Mbila-gemeenskap hulleself verbind tot deelname aan die studie. Die implementering van die ander doelwitte kan tevergeefs wees indien die Mbila-gemeenskap hom nie verbind tot deelname nie.

2.3.5.3 *Die ekonomie*

Ekonomiese volhoubaarheid word deur Pezzey (1992) beskryf as stabiele ekonomiese welstand wat tans bestaan en in die toekoms verwag kan word. Daar is hoofsaaklik twee benaderings ten opsigte van ekonomiese volhoubaarheid:

- Eerstens, word natuurlike hulpbronne geëvalueer ten opsigte van die gebruikswaarde daarvan; en
- tweedens, word vergoedingspakkette aangebied deur die regering, maatskappye of organisasies wanneer volhoubare ontwikkelingsprojekte geïmplementeer word (O’Riordan, 1981; Pearce *et al.*, 1989; Turner, 1993).

Ekonomiese ontwikkeling is afhanklik van die voortdurende welvaart van die fisiese en sosiale omgewing om as suksesvolle volhoubare ontwikkeling beskou te word. ’n Belangrike aspek van volhoubare ontwikkeling is die voortdurendheid van omgewings- en sosiale-kapitaal. Toeriste bestee geld in ’n omgewing in ruil vir natuurlike en/of sosiale-ervaringe. Tydens ekonomiese ontwikkeling word natuurlike en sosiale hulpbronne geëvalueer in terme van finansiële waarde (Hall, 2000:5). Hall (2000:5) maak dit duidelik dat dit nie altyd toepaslik is om ’n natuurlike omgewing te evalueer in terme van ekonomiese waarde nie, omdat die waarde daarvan nie in ’n geldeenheid gemeet kan word nie. Dit kan veroorsaak dat die ekonomiese waarde van ’n omgewing laer geëvalueer word in vergelyking met die waarde van die natuurskoon en sosiale belangrikheid van die gebied.

Baie gebiede ondergaan ekonomiese herstrukturering sodat toerisme as ’n potensiële inkomstebron kan dien, ten einde ekonomiese groei en werksmoontlikhede te verseker. Die toerismebedryf kan deur regerings gebruik word, as ’n hulpmiddel om ekonomiese groei en ontwikkeling te bewerkstellig in spesifieke gebiede (Hall, 2000:25).

- Die **ekonomiese doel** van hierdie studie is ekonomiese voordele vir die plaaslike gemeenskap en ander belanghebbendes (verwys na Figuur 2.3)⁵.

⁵ Die ekonomiese doel kan as motivering dien vir die Mbila-gemeenskap om deel te neem aan die implementering van die navorsingstudie, omrede dit direkte voordele vir hulle inhou. Die lewensvatbaarheid van die ekonomiese industrie as ’n doelwit kan in ’n groter navorsingsprojek gebruik word wat ’n ekonomiese en finansiële perspektief gebruik.

Die mense van die Mbila-gemeenskap asook ander belanghebbendes kan finansiëel bevoordeel word deur die implementering van hierdie projek. Dit is moontlik omdat die Mbila-gemeenskap betrokke kan raak by die ekonomiese aktiwiteite van die toerismebedryf van die Sodwanabaai-omgewing. Toeriste spandeer geld in die Sodwanabaai-omgewing in ruil vir natuurlike en sosiale ervarings. Indien dié ervarings van uitstaande gehalte en uniek is, is dit moontlik dat toeriste in die toekoms kan terugkeer en/of ander toeriste na dié area verwys. In die langtermyn kan dit die ekonomiese doel van die Mbila-gemeenskap 'n hupstoot gee. Dit kan verseker dat die ekonomiese welstand stabiel bly en dat dit in die toekoms verwag kan word. Die Mbila-*cuisine* kan as unieke ervaring aan toeriste voorgestel word en die beaming van die area bevorder. Dit kan verseker dat die vraag na tradisionele *cuisine* in die omgewing kan verhoog, wat 'n direkte effek op die ekonomiese welstand van die gemeenskap kan hê.

In die volgende afdeling word die drie konsepte van volhoubare toerisme geïntegreer met die aspekte van *cuisine*. Die onderlinge verband word aan die hand van praktiese voorbeelde verduidelik.

2.4 TEORETIESE PERSPEKTIEF: *CUISINE* EN VOLHOUBARE TOERISME

Wanneer toeriste met vakansie gaan, word hulle blootgestel aan 'n verskeidenheid van toerismeprodukte wat bydra tot hul ervaring van die toerismebestemming (Lewis, 1996; Weiermair, 2000). Die meeste toeriste beskou restaurante en voedseldiensverskaffers as 'n belangrike deel van hul vakansie (Elmont, 1995). Die voedsel wat beskikbaar is in restaurante en ander voedseldiensverskaffers, het 'n groot impak op die aantrekkingskrag na en verbruikerstevredenheid met toerismebestemmings (Sparks *et al.*, 2001; Sparks, Bowen & Klag, 2003). Wanneer toeriste ontevrede is oor voedsel van restaurante, kan hul totale ervaring van die toerismebestemming negatief beïnvloed word (Nield *et al.*, 2000; Au & Law, 2002). Sommige toeriste besoek toerismebestemmings alleenlik vir uiteetervarings (Au & Law, 2002:819).

Danaher & Arweiler (1996) beweer dat kulturele en natuurlike toerismebestemmings bydra tot 'n land se toerisme-identiteit. Hierdie toerismebestemmings dien as aantrekkingskrag vir internasionale toeriste (Au & Law, 2002). *Cuisine* is 'n uitstekende wyse om toeriste bloot te stel aan die totale kultuur van 'n toerismebestemming. Toeriste observeer nie net die kultuur nie, maar neem ook deel aan die eetervaring. Kultuur word tasbaar gemaak deur die sensoriese ervaring van *cuisine* (Long, 1998).

Restaurante kan gebruik word om toeriste in te lig oor kulturele geregte, die voorbereiding daarvan en voedselproduksie (Sparks *et al.*, 2001). Reynolds in Sparks *et al.* (2001) maak die aanname dat tradisionele geregte in restaurante bedien moet word omdat:

- dit die toeris blootstel aan die plaaslike kultuur; en
- die *cuisine* vir die plaaslike gemeenskap bewaar word.

Dit sluit aan by die beginsels van volhoubare toerisme, waar *cuisine* (en ander aspekte van kultuur) vir die toekoms bewaar word. Die bewaring van tradisionele *cuisine* is 'n belangrike aspek van volhoubare toerisme (Reynolds, 1993).

Bogenoemde inligting beklemtoon die belangrikheid van *cuisine* in volhoubare toerisme. In aansluiting daarby word die konsep *cuisinetoerisme* beskryf deur Long (1998:181) as: “the intentional, exploratory participation in the foodways of another culture, participation including the consumption – or presentation and presentation for consumption – of a food item, *cuisine*, meal system, or eating style considered as belonging to a culinary system not one’s own”.

Cuisinetoerisme word beskryf as:

- Die doelbewuste ontdekking van 'n ander kultuur se eetgewoontes deur middel van deelname.
- Deelname sluit die voorbereiding en/of nuttig van:
 - voedselitems;
 - *cuisine*;
 - maaltye; en
 - eetstyle in.

Die fokus van die studie is die gebruik van *cuisine* as 'n noodsaaklike element in volhoubare toerisme. Beide hierdie konsepte is alreeds afsonderlik bespreek. Die verhouding van die twee konsepte en hoe hul by mekaar aansluit, word verduidelik. In Figuur 2.3 word die integrasie tussen die verskillende komponente van *cuisine* en volhoubare toerisme geïllustreer.

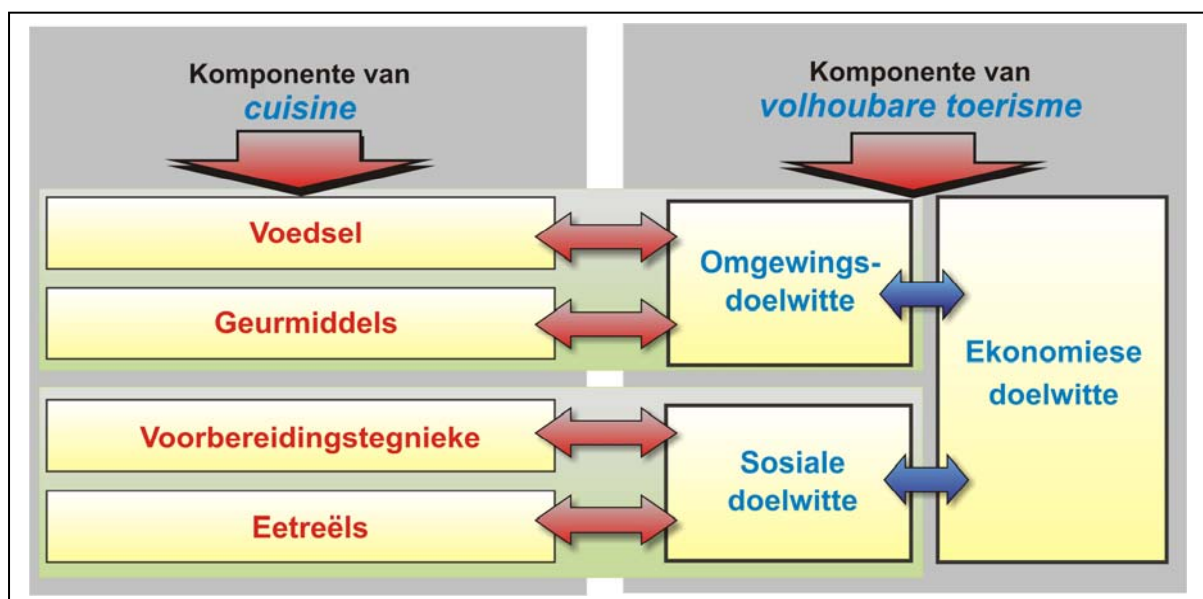
Cuisine bestaan uit:

- voedsel;
- voorbereidingstegnieke;
- geurmiddels; en
- eetreëls.

Volhoubare toerisme fokus op:

- ekonomiese;
- sosiale; en
- omgewingsdoelwitte.

Die komponente van *cuisine* en volhoubare toerisme kan met mekaar verbind word en word geïllustreer in Figuur 2.4.



Figuur 2.4: Verhouding tussen die komponente van *cuisine* en volhoubare toerisme

Met verwysing na Figuur 2.4 word die verband tussen die komponente van *cuisine* en volhoubare toerisme bespreek:

- Twee van die komponente van *cuisine*, naamlik voedsel en geurmiddels, hou verband met die omgewingsdoelwitte van volhoubare toerisme, omdat voedsel en geurmiddels verkry word van die omgewing en as hulpbronne beskou word.

In die Mbila-*cuisine* (verwys na Hoofstuk 4) word voedsel en geurmiddels verkry van produksie, die veld en winkels. Voedsel en geurmiddels wat verkry word van produksie en vanuit die veld hou direk verband met die omgewing. Indien volhoubare beginsels toegepas word tydens die bekombaarheid daarvan, kan dit bydra tot die volhoubaarheid van die omgewing. Die omgewingsdoelwit vir die navorsingsprojek, naamlik die uitbouing en onderhouding van die biodiversiteit kan 'n belangrike rol speel in die bewaring en gebruik van die omgewing in die toekoms.

- Die ander twee komponente van *cuisine*, naamlik voorbereidingstegnieke en eetreëls, hou verband met die sosiale doelwitte, omdat elke kultuur sy eie voorbereidingstegnieke en eetreëls het.

Mense van die Mbila-gemeenskap het hul eie unieke voorbereidingstegnieke en eetreëls wat eie is aan hul kultuur. Die voorbereidingstegnieke bestaan uit voedselproduksie, berging, voorafbereidingstegnieke, toerusting, apparaat en gaarmaakmetodes. Hierdie aspekte hou verband met die sosiale doelwitte van volhoubare toerisme, omdat daar gepoog word om hul lewenstandaard en algemene welstand in die toekoms te handhaaf. Die sosiale doelwit wat vir die studie gekies is, is deelname omdat al die lede van die Mbila-gemeenskap kan deelneem aan die poging om hul welstand te verbeter.

Ekonomiese doelwitte word bereik wanneer die gebruik van *cuisine* (voedsel, voorbereidingstegnieke, geurmiddels en eetreëls) voldoen aan die sosiale en omgewingsdoelwitte. Die ekonomiese doel wat gekies is, is dat die Mbila-gemeenskap en belanghebbendes kan deel in die ekonomiese voordele wat uit hierdie navorsingsprojek kan spruit. Indien daar omgesien word na die sosiale- en,

Tabel 2.1: Die praktiese toepassing van *cuisine* in volhoubare toerisme

KOMPONENTE VAN <i>CUISINE</i>	DIE VERHOUDING TUSSEN <i>CUISINE</i> EN VOLHOUBARE TOERISME (PRAKTIESE VOORBEELDE)	KOMPONENTE VAN VOLHOUBARE TOERISME
Voedsel en geurmiddels	Die mense van die Mbila-gemeenskap kan deelneem aan die voorbereiding van die geregte in die restaurante, deurdat tradisionele voedsel en geurmiddels van die Mbila- <i>cuisine</i> gebruik word. Hulle kan ook betrokke wees in die aankope van voedsel en geurmiddels, soos byvoorbeeld <i>amadumbe</i> (verwys na Hoofstuk 4) en wilde blaargroentes.	Deelname (Sosiale doelwit)
Vorbereidings-tegnieke	Die mense van die Mbila-gemeenskap kan betrokke wees met die spyskaartbeplanning in restaurante, sodat hulle die bestuurders en eienaars kan help ten opsigte van tradisionele voorbereidingstegnieke.	
Eetreëls	Die Mbila-gemeenskap kan tradisionele Mbila funksies en onthale vir toeriste aanbied, waar die tradisies van die Zoeloes deur toeriste ervaar en beleef kan word.	
Voedsel en geurmiddels	Die Mbila-gemeenskap kan voedsel en geurmiddels aan die toerismebedryf in die Sodwanabaai omgewing verkoop. Indien voedselbronne geplant word om die produksie daarvan te verhoog, kan die Mbila-gemeenskap finansiële daarby baat vind.	Ekonomiese voordele vir die gasheergemeenskap en ander belanghebbendes (Ekonomiese doelwit)
Vorbereidings-tegnieke	Die Mbila-gemeenskap kan finansiële bevoordeel word, deurdat hulle betrokke is by voedselvoorbereiding (sjefs) en die verkoop van tradisionele kombuistoerusting soos houtlepels en -bakke.	
Eetreëls	Die plaaslike Mbila-gemeenskap kan finansiële bevoordeel word, deurdat hulle in die restaurante werk gedurende spesiale funksies, om sodoende die toeriste in te lig oor Zoeloe eetgewoontes tydens tradisionele onthale.	
Voedsel en geurmiddels	Die gebruik van voedsel en geurmiddels moet op só 'n wyse gedoen word, dat dit in die toekoms beskikbaar sal wees. Voedsel en geurmiddels moet vervang word.	Die onderhouding en uitbreiding van die biodiversiteit (Omgewingsdoelwit)
Vorbereidings-tegnieke	Wanneer die Mbila-gemeenskap as personeel werk of voedselvoorbereidings apparaat vervaardig, moet dit op 'n verantwoordelike wyse gedoen word. 'n Voorbeeld hiervan sal wees om bome te vervang as hout as 'n hulpbron gebruik word tydens die vervaardiging van voorbereidingsapparaat. Alternatiewe verhitingsmetodes, soos byvoorbeeld son- en gasstofies kan gebruik word om voedsel gaar te maak om die gebruik van hout te beperk.	
Eetreëls	Die Mbila-gemeenskap kan landbouoetes vir toeriste aanbied, waar daar gefokus word op die produsering van voedsel, en die bydrae daarvan tot volhoubaarheid. Die fokuspunt kan die bewaring van natuurlike hulpbronne wees deur die vermindering van besoedeling, die beskerming van wilde diere en die verantwoordelike gebruik van natuurlike hulpbronne.	

omgewingsdoelwitte, kan die ekonomiese doelwitte verbeter. Die Mbila-*cuisine* word op 'n verantwoordelike wyse gebruik sodat die biodiversiteit van die Sodwanabaai-omgewing onderhou word, en mense van die Mbila-gemeenskap deelneem aan werkseleenthede wat deur hierdie projek geskep word. Indien dit deurgevoer word, kan die algemene welstand en armoede van die Mbila-gemeenskap verbeter word.

Die praktiese toepassing van *cuisine* en volhoubare toerisme word in Tabel 2.1 verduidelik. Hieruit kan 'n samevattende definisie van *cuisine* en volhoubare toerisme geformuleer word. Volhoubare toerisme word vir die doel van hierdie studie beskryf as die verantwoordelike gebruik van die natuurlike omgewing (voedsel en geurmiddels) en sosiale aspekte van die gasheergemeenskap (voorbereidings-tegnieke en eetreëls), sodat dit bydra tot die ekonomiese opheffing en algehele welstand van die Mbila-gemeenskap en toekomstige beskikbaarheid van hulpbronne.

2.5 SAMEVATTING

In hierdie hoofstuk is die teoretiese agtergrond oor *cuisine* en volhoubare toerisme deurgegee aan die leser. *Cuisine* word gedefinieer as die basiese voedsel, voorbereidings-tegnieke, kenmerkende geurmiddels en eetreëls van 'n spesifieke groep. Daar is verskeie redes hoekom *cuisine* 'n belangrike aspek in die toerismebedryf is, en word saamgevat in die volgende punte:

- *cuisine* vervul toeriste se fisiese behoeftes;
- nuwe of ander kulture word ervaar wanneer hul *cuisine* geëet word;
- die waardering van *cuisine* word verhoog wanneer dit met ander mense gedeel word;
- toeriste se status verhoog wanneer hulle blootgestel word aan ander kulture se *cuisine*;
- *cuisine* verskaf identiteit en sekuriteit;
- die ervaring van *cuisine* is uniek;
- *cuisine* kan as 'n primêre of sekondêre hulpbron dien in toerismebestemmings;
- *cuisine* kan as 'n bemerkingsmiddel dien vir toerismebestemmings;

- die beeld van toerismebestemmings kan deur middel van die media en *cuisine* beïnvloed word;
- die implementering van *cuisineroetes* kan die beeld van toerismebestemmings verbeter;
- voedselaandenkings verseker dat toerismebestemmings se *cuisine* tuis geniet kan word; en
- *cuisine* word bewaar deur lokalisasie.

Volhoubare toerisme word beskryf as die verantwoordelike gebruik van die natuurlike omgewing en sosiale aspekte van die gasheergemeenskap, sodat dit bydra tot die ekonomiese opheffing, en algehele welstand van die gasheergemeenskap en toekomstige beskikbaarheid van hulpbronne. Die Brundtland Verslag van 1987 het 'n groot invloed gehad op die formulering van volhoubare ontwikkeling en -toerisme as teoretiese konsepte. In die hoofstuk het dit duidelik na vore gekom, dat volhoubare toerisme uit drie aspekte bestaan, naamlik:

- die omgewing;
- sosiale aspekte van die gasheer gemeenskap; en
- die ekonomie.

Elkeen van hierdie aspekte het doelwitte waaraan dit moet voldoen om volhoubaar te wees, en vir hierdie studie is een toepaslike doelwit vir elke aspek gekies, naamlik:

- onderhouding en uitbreiding van biodiversiteit (omgewing);
- deelname van die gasheergemeenskap (sosiale aspekte van die gasheergemeenskap); en
- ekonomiese voordele vir die plaaslike gemeenskap en ander belanghebendes (ekonomie).

Cuisine en volhoubare toerisme, en die integrasie daarvan word op 'n praktiese wyse saamgevat en dien as teoretiese agtergrond vir die navorsingsstudie. Die aspekte van *cuisine*, naamlik die voedsel, voorbereidingstegnieke, geurmiddels en eetreëls word as basis gebruik vir die omskrywing van die Mbila-*cuisine*, die *cuisine* wat tans in die restaurante in Sodwanabaai bedien word en vir die aanbevelings in Hoofstuk

6. Die rol wat *cuisine* speel in die toerismebedryf kan ook in Hoofstuk 6 gebruik word, tydens die futuristiese moontlikhede van *cuisine* as 'n element in volhoubare toerisme. Die aspekte van volhoubare toerisme word gebruik in Hoofstuk 5 waar die implementering van volhoubare beginsels in die toerismebedryf van Sodwanabaai beskryf word, en in Hoofstuk 6 wat fokus op die gebruik van *cuisine* as 'n elementêre aspek van volhoubare toerisme.

Die volgende hoofstuk verskaf 'n uiteensetting van die navorsingstudie, naamlik: die studiegebied, navorsingsprobleem, navorsingsdoelwitte en die metodes van studie-groepseleksie, data-insameling en -analiserings.

HOOFSTUK 3

NAVORSINGSONTWERP

3.1 INLEIDING

In die vorige hoofstuk is *cuisine* beskryf as die basiese voedsel, voorbereidingstegnieke, kenmerkende geurmiddels en eetreëls van 'n spesifieke groep. Volhoubare toerisme is gedefinieer as die natuurlike omgewing en sosiale aspekte van die gasheergemeenskap, en die verantwoordelike gebruik daarvan, sodat dit bydra tot ekonomiese opheffing en toekomstige beskikbaarheid van hulpbronne.

Ten einde die *cuisine* van die Mbila-gemeenskap en die volhoubaarheid daarvan in die toerismebedryf te ondersoek en te beskryf, word daar gebruik gemaak van 'n kwalitatiewe navorsingstyl. Kwalitatiewe navorsingstegnieke bestudeer menslike gedrag vanuit die respondente se eie perspektief en probeer om dit te verstaan en gevolglik te beskryf. 'n Klein groepie respondente word vir hierdie navorsingsprojek gebruik, sodat die Mbila-*cuisine* intensief bespreek kan word (Veal, 1997:129; Babbie & Mouton, 2001:270).

In hierdie hoofstuk word die navorsingsontwerp verduidelik, en die volgende aspekte is ingesluit: die navorsingsmetodologie as geheel, die onderskeie navorsingsdoelwitte se respondente/ studiegroepe, data-insamelingstegnieke, -analiseringsmetodes en ten slotte die betroubaarheid van die studie.

3.2 NAVORSINGSMETODOLOGIE

In die studie is gebruik gemaak van kwalitatiewe navorsingstegnieke om die probleemstelling op te los en die oorhoofse doelstelling te bereik. Kwalitatiewe navorsingstegnieke versamel groot volumes inligting met behulp van 'n klein groepie respondente. Kwalitatiewe navorsing is 'n buigbare proses omrede hipotetiese

stellings gevorm word met die verloop van die studie, data-insameling en -analise gelyktydig plaasvind en die skrywe van die verslag 'n deurlopende proses is (Veal, 1997:129,131). 'n Kwalitatiewe studie word vir hierdie navorsingsprojek om die volgende redes onderneem:

- Data-insameling in 'n natuurlike omgewing gedoen word. Dié studie se onderhoude word gedoen by Vis-agie Lodge, waar die respondente bekend is met die omgewing (Babbie & Mouton, 2001:270).
- Daar word klem gelê op die respondente se beleweniswêreld. Die onderhoude oor die Mbila-*cuisine* fokus byvoorbeeld op verskeie eetreëls en hoekom dit nagevolg word (Babbie & Mouton, 2001:270).
- Die Mbila-respondente se sosiale gedrag word in terme van die konteks waarbinne dit plaasvind beskryf, en nie veralgemeen nie (Babbie & Mouton, 2001:270).
- Die navorsingsproses is induktief van aard, omrede nuwe teorieë gevorm word tydens die verloop van die studie (Babbie & Mouton, 2001:270).
- Tydens data-insameling word noukeurige beskrywings van die onderhoude en waarnemings van die Mbila-*cuisine* versamel (Babbie & Mouton, 2001:270).

Die oorhoofse doelstelling van die studie kon nie deur middel van kwantitatiewe navorsingsmetodes bereik word nie. Die oorhoofse doelstelling fokus op die ondersoek en verkenning van inligting, en die beskrywing daarvan wat slegs deur middel van kwalitatiewe navorsingsmetodes verkry kan word.

Redes vir die ontoepaslikheid van kwantitatiewe navorsing is:

- die Mbila-*cuisine* is te omvattend en baie aspekte daarvan word in detail beskryf;
- daar kon nie 'n steekproef opgestel word nie;
- dit sou moeilik gewees het om 'n groot getal respondente in die area te kry; en
- die respondente sou nie die vraelyste kon lees nie.

Daar is 'n verskeidenheid van voordele verbonde aan kwalitatiewe navorsing vir dié studieprojek, naamlik:

- die bevindinge wat van die respondente verkry en in Hoofstuk 4 beskryf word, stem ooreen met die Mbila-gemeenskap se werklike lewe;

- die studie is persoonlik van aard, omdat die respondente uitgevra is ten opsigte van hul belewenis. Hulle is nie net 'n 'nommer' wat deel is van 'n kwantitatiewe studie nie;
- die resultate wat in die studie verkry word, kan makliker verstaan word deur mense wat nie akademies geörienteerd is nie;
- die inligting van die respondente wat mettertyd kan verander is steeds waardevol;
- nie-verbale inligting van respondente word ook gebruik as data; en
- inligting oor mense se behoeftes en aspirasies word verkry (Veal, 1997:130).

Daar is verskeie metodes om kwalitatiewe data te versamel naamlik: indiepte onderhoude, individuele onderhoude, fokusgroepe, observasie, deelnemende observasie en persoonlike dokumente (Babbie & Mouton, 2001:288–300). Die kwalitatiewe data-insamelingsmetodes wat toepaslik is vir hierdie studie word vervolgens bespreek.

Etnografie vorm deel van hierdie studie omdat daar gefokus word op die belewenis van die Mabila-respondente. Etnografie word gedefinieer as 'n kwalitatiewe navorsingsmetode waar die navorser die kulturele groep bestudeer in hul natuurlike omgewing, en maak gebruik van observasie as data-insamelingsmetode (Leedy, 1997:159). Dit word beskryf as die inligting oor kulturele antropologie wat verkry word deur direkte observasie van 'n spesifieke gemeenskap se gedrag (Babbie & Mouton, 2001:279). Dit is die stadium waarop veldwerk gedoen word onder 'n kulturele groep of oor 'n verskynsel van hul kultuur. Daarna word dit geklassifiseer, beskryf en geanaliseer (Sandiford & Ap, 1998:1).

Sandiford & Ap (1998:2) en Babbie & Mouton (2001:280) bevestig dat etnografiese studies hoofsaaklik uit observasie en onderhoude as data-insamelingsmetodes bestaan. Hierdie metodes stel die navorser in staat om belangrike inligting van die respondente te kry. McMillan & Schumacher in Leedy (1997:159) beweer dat etnografiese onderhoude ideaal is vir kwalitatiewe navorsingsmetodes waar inligting van respondente oor hul betekenis van die wêreld verkry moet word, deurdat 'n oop responsmetode gebruik word. Dié metodes is ideaal vir hierdie studie omdat dit nie

beïnvloed word deur die geletterdheid van die respondente of die praktiese implikasies van steekproefseleksies nie.

Semigestruktureerde onderhoude word gebruik om groot volumes inligting oor die Mbila-*cuisine* in te samel asook om die beleweniswêreld van respondente oor 'n spesifieke onderwerp te ondersoek. Die navorser het 'n stel vooropgestelde vrae in die vorm van 'n vraelysskedule waardeur hy/sy gelei en nie voorgeskryf word nie (De Vos *et al.*, 2004:302). Dit word gedoen deur middel van onderhoude wat met individue of studiegroepe gevoer is tydens verskeie geleenthede. Die navorser speel 'n belangrike rol tydens onderhoude, omdat inligting van die respondent verkry word sonder dat hy/sy die respondent op enige wyse beïnvloed. Dit is noodsaaklik dat die navorser in 'n vriendelike atmosfeer na die respondente luister, hulle geleentheid gee om te dink oor hulle antwoorde en hulle aanmoedig om te praat. Oop vrae, waar die respondente hulle eie antwoorde verskaf, kan verseker dat die antwoorde objektief is en nie deur die navorser beïnvloed word nie (Veal, 1997:70,134).

Onderhoude met studiegroepe word gebruik omdat dit belangrik is dat die Mbila-respondente onderling met mekaar praat oor hul *cuisine* om duidelikheid te verkry; waardevolle inligting word deur middel van 'n tolkmetode binne die groep verkry; en as gevolg van beperkte tyd is dit nie altyd prakties moontlik om al die respondente individueel te sien nie, omdat hulle ongemaklik voel in individuele onderhoude.

Observasie word beskryf as 'n kwalitatiewe navorsingsmetode wat die tradisionele en daaglikse lewe van 'n spesifieke gemeenskap weergee. Die navorser besluit oor die mate van betrokkenheid tydens observasie wat op 'n ononderbroke en deelnemende basis moet geskied. Tydens observasie is dit belangrik dat veldnotas gemaak word sodat inligting beskikbaar is vir latere gebruik (De Vos *et al.*, 2004:280,284). Observasie as data-insamelingsmetode is wenslik vir die studie, omdat taalverskille oorbrug word (Veal, 1997:70).

Daar is voorbeelde van navorsers wat etnografiese navorsingsmetodes gebruik het om inligting te versamel oor voedseltoerisme. Jones en Jenkins (2002:117) het indringende onderhoude gebruik om inligting te versamel vir 'n kwalitatiewe

navorsingsprojek wat handel oor voedseltoerisme in Wallis. Scarpato (2002:137) het tradisionele etnografiese tegnieke gebruik vir data-insameling soos byvoorbeeld observering, die dokumentering van primêre bronne en inhoudanaliserings.

Alhoewel data-insameling van doelwit twee ook van onderhoude en observasie gebruik maak, is etnografie slegs van toepassing op doelwit een. Doelwit twee fokus op die beskikbare *cuisine* in die toerismebedryf. By hierdie doelwit word die inligting ondersoek en bespreek ten opsigte van die implementering van volhoubare beginsels en die bediening van die Mbila-*cuisine*. Daar is net vyf restaurante in die omgewing en twee daarvan word gekies om deel te neem aan die studie (verwys na 3.4). Die navorser gebruik observasie, gestruktureerde onderhoude en oop vraelyste om inligting in te samel. Hierdie is net 'n breedvoerige inleiding tot die navorsingsmetodologie, en word in die volgende deel van die hoofstuk in detail bespreek. Daar word spesifiek gefokus op die studiegroepe/respondente, data-insamelingstegnieke en analiseringsmetodes wat toepaslik is vir elke doelwit.

3.3 STUDIEGROEPE, DATA-INSAMELING EN DATA-ANALISERING VAN DOELWIT 1

Doelwit 1:

Die verkenning en beskrywing van die tradisionele en huidige cuisine van die Mbila-gemeenskap.

3.3.1 Studiegroepe

Teoretiese studiegroepe is gebruik as 'n studiegroepstrategie. Volgens Glaser en Strauss (1967:45) is 'n teoretiese studiegroep die proses waar data-insameling, -kodering en -analiserings gelyktydig plaasvind, sodat 'n teorie gevorm word. Die teorie ontwikkel met die verloop van die studie, soos wat daar besluit word op die tipe inligting wat ingesamel moet word, en waar dit gevind kan word. Hammersley & Atkinson (1995:44) beveel twee komplementêre strategieë aan naamlik minimalisering en maksimalisering. Die minimaliseringstrategie word gebruik om die eienskappe van 'n spesifieke kategorie te beklemtoon en die maksimaliseringstrategie om die verskille tussen die respondente te benadruk. Beperkings word

geplaas op potensiële respondente, sodat die gekose respondente verteenwoordigend kan wees vir die studie.

Respondente moet voldoen aan die vereiste kriteria van die doelwitte. Hierdie kriteria sal die studiegroep verminder, totdat daar net 'n klein groepie moontlike respondente oor is (Babbie & Mouton, 2001:287). Die grootte van die studiegroep hang af van die versadigingsvlak van die versamelde inligting. Tydens hierdie studie het data-insameling voortgeduur totdat 'n versadigingsvlak bereik is.

3.3.1.1 Eenheid van analise

Die eenheid van analise vir doelwit een is die Mbila-gemeenskap, wat betrokke is by voedselvoorbereiding, woonagtig in die Sodwanabaai-omgewing.

3.3.1.2 Studiegroepseleksie

Vir dié studie was dit as gevolg van die landelikheid van die gebied moeilik om 'n steekproefraamwerk op te stel waaruit respondente gekies kon word. Bepanning ten opsigte van die studiegroepseleksie kon gedoen word, maar tydens data-insameling was dit nie altyd prakties uitvoerbaar nie, vanweë die omstandighede binne die navorsingsgebied. Die omgewing van Sodwanabaai is baie landelik en die infrastruktuur bied net die nodige - dit is onprakties en byna onmoontlik om 'n lys saam te stel van al die inwoners wat in die omgewing woon. Die navorser kon dus nie 'n steekproef van potensiële respondente saamstel nie, en moes 'n ander seleksie vir potensiële respondente gebruik. Die navorser was nie bekend met die omgewing of die Mbila-gemeenskap nie, en daar is besluit om studiegroepe te formuleer vir data-insameling, in stede van 'n steekproef.

Oorspronklik is daar beplan dat onderhoude eers met studiegroepe gevoer sou word, en dan met individue binne die studiegroepe. Dit het egter nie gerealiseer nie, omdat respondente van die Mbila-gemeenskap die navorsingsonderhoude eers individueel wou ervaar, voordat hulle bereid was om vriende en familie daaraan bloot te stel. Daar is onderhoude gevoer met 6 studiegroepe. Die respondente in die studie is gebruik soos wat hulle aan die navorser voorgestel is. Dit word beskryf as sneeubalstudiegroepseleksie en word toegepas wanneer dit moeilik is om

respondente vir 'n studie te vind. Die metode begin met een respondent wat die navorser voorstel aan ander respondente (De Vos *et al.*, 2004:336).

Van der Spuy (2003:43) maak die aanname dat 'n kwalitatiewe studie gewoonlik meer effektief met 'n kleiner studiegroep is, en dat gebeure spontaan plaasvind. 'n Teoretiese studiegroep met minimum en maksimum strategieë word gebruik om die respondente te kies (Hammersley en Atkinson, 1995:42). Al vereistes waaraan die respondente moes voldoen, is om gewillig te wees om aan die studie deel te neem, beskikbare tyd te hê vir onderhoudvoering en aan spesifieke kriteria voldoen.

Die minimum strategie sluit die volgende kriteria vir die respondente in:

- woon in Maputaland, Suid-Afrika;
- lede wees van die Mbila-gemeenskap; en
- betrokke wees by voedselvoorbereidingsaktiwiteite.

Die maksimaliseringstrategie sluit die volgende kriteria vir die respondente in:

- verskillende ouderdomsgroepe;
- geslag; en
- woon in verskillende dele binne die studiegebied.

Die volgende tabel (Tabel 3.1) gee 'n oorsig van die studiegroepe wat betrokke is by die navorsingsprojek, waarna dit in detail bespreek word.

Tydens die eerste besoek aan die navorsingsgebied in November 2002 is daar kennis gemaak met **Edister Zikhali** wat as 'n kelnerin by Captain Lee gewerk het (verwys na Figuur 3.1). Kontak is deurlopend behou om te verseker dat sy as kontakpersoon, gids en tolk kan dien tydens data-insameling. Die studie is vooraf aan haar verduidelik, en sy het ook as proefrespondent gedien om vertrouwd te raak met die vrae wat aan toekomstige respondente gestel gaan word.

Edister het die navorser voorgestel aan een van haar vriendinne en 'n onderhoud is gevoer met **studiegroep 1**. Die respondent in studiegroep 1 is werksaam by Vis-agie Lodge, 'n akkommodasiefasiliteit, en het na haar eie onderhoud een van haar

kollegas aan die navorser kom voorstel as potensiële respondent. 'n Onderhoud is gevoer met die respondent in **studiegroep 2**. Omdat dit aan die begin moeilik was om respondente te kry, is enige persoon wat gewillig was en aan die kriteria voldoen het, as respondent gebruik. 'n Sneeubalreaksie het plaasgevind, waar respondente wat reeds deelgeneem het aan die studie, die navorser voorgestel het aan vriendinne of familielede (verwys na Tabel 3.1).

Tabel 3.1: Uiteensetting van studiegroepe

STUDIEGROEP	AANTAL PERSONE IN DIE GROEP	METODE VAN ONTMOETING	PLEK WAAR ONDERHOUDE GEVOER IS
Studiegroep 1 ⁶	1	Vriendin van navorsingsassistent. Werk by Vis-agie Lodge.	Vis-agie Lodge
Studiegroep 2	1	Kollega van studiegroep 1. Werk by Vis-agie Lodge.	Vis-agie Lodge
Studiegroep 3	5	Ma en vriendinne van navorsingsassistent.	Vis-agie Lodge
Studiegroep 4	5	Respondente in studiegroep 3 het vriendinne/familie wat by Sodwanabaai Lodge werk, en stel die navorser voor aan studiegroep 4.	Betty se huis
Studiegroep 5	11	Studente het by Vis-agie Lodge gewerk vir werksplekondervinding, en die navorser het hul genader vir onderhoude. Die navorser het oornag by Vis-agie Lodge tydens data-insameling.	Vis-agie Lodge
Studiegroep 6	5	'n Respondent van studiegroep 5 het die navorser in kontak gebring met haar familie.	Vis-agie Lodge

Nadat Edister vertrouwd geraak het met die studie, het sy 'n studiegroep saamgestel wat bestaan het uit haar ma en van haar vriendinne (verwys na Tabel 3.1 en Figuur 3.2). Die studiegroep staan bekend as **studiegroep 3**.

⁶ Studiegroepe 1 en 2 bestaan elk uit een persoon. Soos reeds verduidelik, het respondente dit verkies om eers individueel vir onderhoude te kom, voordat hulle bereid was om hul familie te laat deelneem aan die studie. Alhoewel een persoon nie teoreties as 'n studiegroep beskryf word nie, is dit in hierdie studie die geval. Die inhoud van die studie word nie geaffekteer deur die aantal mense in die groep nie, omdat dit 'n kwalitatiewe studie is. Voortaan word daar slegs van studiegroepe 1 – 6 gepraat.

Van die respondente het gesê dat van hul familielede/vriende by Sodwanabaai Lodge werksaam is, en die navorser aan een van die respondente in **studiegroep 4** voorgestel. Die navorser is na studiegroep 4 se huis genooi, waar die onderhoud gevoer is (verwys na Tabel 3.1 en Figuur 3.3). Die huis waar lede van studiegroep 4 gewoon het, is van hoë kwaliteit in vergelyking met die ander huise in die omgewing (verwys na Figuur 3.4).

Tydens die navorser se verblyf by Vis-agie Lodge, was daar 'n groep studente werksaam by dié akkommodasiefasiliteit, en die navorser het hul genader om deel te neem aan die studie. Die hoërskoolstudente moes praktiese ure in die toerismebedryf werk vir een van hul vakke, Reis en Toerisme. Die groep staan bekend as **studiegroep 5** (verwys na Tabel 3.1 en Figuur 3.5).

Een van die respondente in studiegroep 5 het die navorser voorgestel aan haar familie wat as **studiegroep 6** bekend staan (verwys na Tabel 3.1 en Figuur 3.6).

3.3.2 Data-insameling

3.3.2.1 Data-insamelingsmetodes

Nie almal wat in die omgewing woon is geletterd nie, en dit het die navorser se metodes van data-insameling beperk. Dit sou onsuksesvol gewees het om vraelyste aan die respondente te gee om self te voltooi, en daar is besluit om semigestruktureerde onderhoude en observasie met die studiegroepe te doen (Veal, 1997:130).

- **Observasie**

Observasie het by die plaaslike mark in Mbazwana plaasvind (verwys na Figure 1.5 en 3.4) en/of by respondente se wonings tydens voedselvoorbereiding. Versamelings van artefakte (artikels) en die inligting wat deur die navorser waargeneem is, is deur middel van fotografie vasgelê vir latere gebruik. Foto's is belangrik in kwalitatiewe navorsing, omdat dit inligting oor die voedsel, metode van voorbereiding en plek aan die leser oor dra (Leedy, 1997:159; Veal, 1997:127). Nie-deelnemende observasie is geskik vir die studie, omdat die navorser nie deel is van



Figuur 3.1: Edister Zikale wat as tolk en gids gedien het tydens data-insameling



Figuur 3.2: Respondente wat deel was van studiegroep 3



Figuur 3.3: Respondente wat deel was van studiegroep 4



Figuur 3.4: Die familiehuis van studiegroep 4



Figuur 3.5: Respondente wat deel was van studiegroep 5



Figuur 3.6: Respondente wat deel was van studiegroep 6

die Mbila-gemeenskap nie. Nie-deelnemende observasie word beskryf as 'n kwalitatiewe navorsingsmetode wat die daaglikse aktiwiteite van 'n gemeenskap waarneem en waar die waarnemer nie deelneem aan die aktiwiteite nie (De Vos *et al.*, 2004:280). Met behulp van observasie kon die navorser 'n gedetailleerde beskrywing gee van die Mbila-*cuisine*, sowel as die omgewing waarbinne dit voorberei of genuttig is. Observasie word gebruik om 'n beskrywing van die tradisionele en huidige *cuisine* van die Mbila-gemeenskap te bekom. Dit sluit aan by volhoubare beginsels wat in Hoofstuk 2 bespreek word, waar die Mbila-*cuisine* vir toekomstige geslagte bewaar bly.

- **Onderhoudvoering**

Met die aanvang van die studie is informele onderhoude met lede van die Mbila-gemeenskap gevoer, sodat 'n algehele beeld van die Mbila-*cuisine* geskep en potensiële respondente geïdentifiseer kon word. Studiegroeponderhoude is gevoer om inligting te versamel oor die tipe voedsel wat die Mbila-gemeenskap eet, die tegnieke wat gebruik word tydens voedselvoorbereiding en waar, wanneer en hoe dié voedsel genuttig word. Daar is 6 studiegroeponderhoude gevoer aan die hand van 'n vraelysskedule. Verwys na 3.3.1.2 vir meer inligting oor studiegroepseleksie.

Edister Zikale wat bekend is met die gewoontes, mense en taal van die omgewing is gebruik om die navorser aan die respondente voor te stel. Sy het die navorser gehelp om studiegroepe te organiseer in samewerking met mense van die Mbila-gemeenskap wat bereid was om die navorser met die studie te help. Om die onderhoude gestruktureerd te hou, is 'n vraelysskedule saamgestel om spesifieke inligting aangaande die Mbila-*cuisine* van die respondente te verkry. 'n Vraelysskedule is 'n stel voorafbepaalde vrae wat die navorser opgestel het om spesifieke inligting oor die studie-onderwerp te bekom. Om 'n vraelysskedule saam te stel, het die navorser 'n literatuurstudie gedoen oor die Mbila/Zoeloe-*cuisine* sodat al die verskillende areas oor die onderwerp gedek word. Oop vrae is aan respondente gestel sodat vrae volledig beantwoord word (De Vos *et al.*, 2004:302-303). Die onderhoude is in Engels gevoer sodat beide partye kon verstaan. 'n Afskrif van die vraelysskedule is aangeheg in Addendum A.

- **Literatuur**

Die inligting oor die Mbila-gemeenskap se tradisionele *cuisine* word hoofsaaklik gevind in bestaande literatuur soos die werk van Keyter (1960); Krige (1962); Bruton en Cooper (1980); Coetzee (1982) en Derwent *et al.* (1998). Vanuit die literatuur kon daar 'n basiese raamwerk gevorm word vir die samestelling van die vrae wat aan die Mbila-respondente gevra is. Dit sluit hoofsaaklik die tipes voedsel, geurmiddels, voorbereidingstegnieke en eetreëls in. Na aanleiding van hierdie riglyne en die definisie van *cuisine*, het die navorser genoegsame agtergrondkennis gehad om die navorsingsveld te kon betree, en is dit ook gebruik om struktuur aan die onderhoude te gee. Die navorser het die feit verwelkom dat van die respondente van hoë ouderdom was, sodat daar ook vergelykings getref kon word tussen hul kennis van tradisionele voedsel en dit wat in die literatuur beskikbaar is.

3.3.2.2 Datavaslegging

Om te verseker dat die navorser alle ingesamelde data getrou kon weergee, is daar gebruik gemaak van datavasleggingsmetodes. Bandopnames en veldnotas is gebruik om te verseker dat waardevolle inligting behoue bly.

- **Bandopnames**

Die navorser het gebruik gemaak van 'n goeie kwaliteit bandopnemer, sodat alle inligting wat gedurende die onderhoude bekom is, hoorbaar teruggespeel kon word. Deur die gebruik van 'n bandopnemer tydens data-insameling, word daar verseker dat die oorspronklike data behoue bly en die geloofwaardigheid en bevestigbaarheid daarvan verseker is (Babbie & Mouton, 2001:277). Met die aanvang van die onderhoude het die navorser die respondente se toestemming gevra om die onderhoude op band op te neem. Daar was nie probleme met onduidelike onderhoude nie. Die bandopnames is herhaaldelik teruggespeel ter bevestiging van die akkuraatheid en korrektheid van die inligting. Die inligting is deur die navorser getranskribeer en deur mnr. Dlomo en mev. Ramagoshi geverifieer. Hulle is bekend met die Zoeloetaal en *-cuisine*.

- **Veldnotas**

Veldnotas is essensieel tydens data-analise vir die vaslegging van alle gebeure, waarnemings en die verifikasie van data. Babbie & Mouton (2001:275) beveel aan

dat veldnotas geneem word tydens individuele onderhoude en fokusgroepsessies of so spoedig moontlik daarna. Twee stelde veldnotas is gemaak, naamlik die aantekeninge oor die gebeure, waarnemings en omgewing, en dan ook die onderhoud se inligting. Tydens die verloop van die onderhoud het die navorser gepoog om slegs die noodsaaklikste inligting neer te skryf, sodat oogkontak met die respondente behoue kon bly. Na die afloop van die onderhoude, het die navorser gepoog om alle inligting wat onthou kon word, by die veldnotas te voeg. Die veldnotas en bandopnames is aanvullend tot mekaar en verhoog die geloofwaardigheid van die studie (Babbie & Mouton, 2001:275).

3.3.2.3 Data-insamelingsprosedure

- **Plek van onderhoudvoering**

Al die onderhoude, behalwe met studiegroep 4, is in een van die lapa-areas by Vis-agie Lodge gevoer. Studiegroepe het daar bymekaar gekom, omdat daar geskikte fasiliteite is, soos byvoorbeeld 'n groot tafel met stoele in 'n afgesonderde gebied, en kombuisgeriewe wat die verskaffing van verversings moontlik gemaak het. Oor die algemeen is die wonings van die mense in die Mbila-gemeenskap klein en baie karig gemeubileer. Betty se familie is meer welaf as die ander respondente van die Mbila-gemeenskap en sy het die navorser genooi om die onderhoude by haar huis te voer (verwys na Figuur 3.4). Die respondente het meestal self na Vis-agie gekom vir die onderhoude, maar daar was enkele gevalle waar die navorser die respondente met behulp van 'n voertuig moes gaan haal omdat dit bykans 'n uur se stap van hul wonings tot by Vis-agie is.

- **Uiteensetting van onderhoude**

Daar is drie onderhoude met elk van die respondente of studiegroepe gevoer. As gevolg van die baie inligting wat van die respondente verkry moes word, is daar besluit om die onderhoudsessies op te breek in drie sessies van 'n uur elk. Aan die einde van die onderhoude is daar verversings soos koekies en koeldrank aan die respondente verskaf, en dit is as 'n groot bederf ervaar. Alhoewel die onderhoude gestruktureerd was, het die aard daarvan na 'n informele geselstrant geneig, sodat 'n goeie vertrouensverhouding bewerkstellig is. Dit het die navorser gehelp om relevante inligting van die respondente te verkry. Met die eerste onderhoud is die

doel van die studie op 'n simplistiese wyse aan die respondente oorgedra. Vrae is aan die respondente gestel, en met behulp van Edister aan hulle verduidelik. Die inligting wat gedurende hierdie sessie verkry is, het gehandel oor die geografiese inligting van die respondente en die gang van hul daaglikse maaltye soos die hoeveelheid etes per dag, hoe laat dit genuttig word, watter voedsel en in watter kombinasies.

Gedurende die tweede onderhoud, was die respondente meer vertrouwd met die navorser en die navorsingsprojek, en hulle was nie meer teruggetrokke nie. Tydens hierdie sessie het die navorser data ingesamel oor versnaperinge, die verskillende voedsel wat op die onderskeie dae van die week genuttig word, die beskikbaarheid van voedsel, die gebruik van voedsel vanuit die verskillende voedselgroepe en die voorbereiding daarvan. Onderhoud een en twee het soms op dieselfde dag plaasgevind indien vervoer 'n probleem was, waartydens die respondente dan 'n eetpouse tussenin gehad het.

Tydens die laaste onderhoud is daar meer gefokus op spesiale geleenthede en eetreëls. Hierdie deel van die data-insamelingsproses was tydsaam vanweë die omvattende inligting wat met hierdie onderhoud gepaard gegaan het. Die laaste onderhoud is afgesluit met die vergoeding aan die respondente deur die oorhandiging van 'n kruideniersgeskenkpak. Hierdeur het die navorser die respondente bedank vir hul bereidwilligheid, tyd en insette tot die studie.

Daar is volgehou met onderhoudvoering totdat alle relevante inligting verkry is en 'n versadigingspunt bereik is. Dit is gedoen deur middel van die herhaling van inhoudelike vrae, en te fokus op vrae wat detail oor voedsel bevat. Omdat die Mbila-gemeenskap se dieet nie baie variasies bevat nie, het data-insameling vinnig 'n versadigingspunt bereik. Volgens Babbie & Mouton (2001:277) word die geloofwaardigheid van die studie verhoog as data ingesamel word totdat 'n versadigingspunt bereik is.

3.3.3 Data-analise

Data-analise kan beskryf word as die proses om orde te skep, struktuur te gee en betekenis te heg aan 'n massa ingesamelde data. Wanneer 'n kwalitatiewe

navorsingstyl gebruik word, is data-analise 'n tweeledige proses. Data-analise vind eerstens fisies plaas tydens data-insameling (tussen twee opeenvolgende onderhoude), en tweedens nadat data-insameling afgehandel is. Data word voortdurend geanaliseer tydens die insamelingsproses (De Vos, 2002:339-341). Vir hierdie studie is data-analising gedoen ten opsigte van die kategorieë van die Mbila-*cuisine*, en dit is saamgestel vanuit die literatuur wat fokus op die Zoeloe-*cuisine* (Keyter, 1960; Krige, 1962; Bruton & Cooper, 1980). Die navorser kodeer en vergelyk ingesamelde data met reeds bestaande kategorieë. Addisionele kategorieë word geskep as versamelde data nie in die bestaande kategorieë pas nie. Nuwe inligting moet voortdurend nagegaan word om dit in reeds bestaande kategorieë te plaas (Leedy, 1997:160). Figuur 3.7 verskaf 'n uiteensetting van die data-analise en word hoofsaaklik opgedeel in vier hoofkategorieë, naamlik voedsel, voedselvoorbereidingstegnieke, geurmiddels en eetreëls. Die onderafdelings is gekies ten opsigte van die toepaslikheid vir die Mbila-*cuisine*.

3.4 STUDIEGROEPE, DATA-INSAMELING EN DATA-ANALISERING VAN DOELWIT 2

Doelwit 2

Die verkenning en bespreking ten opsigte van die volhoubaarheid van die beskikbare cuisine, teen die agtergrond van die Sodwanabaai toerismebedryf.

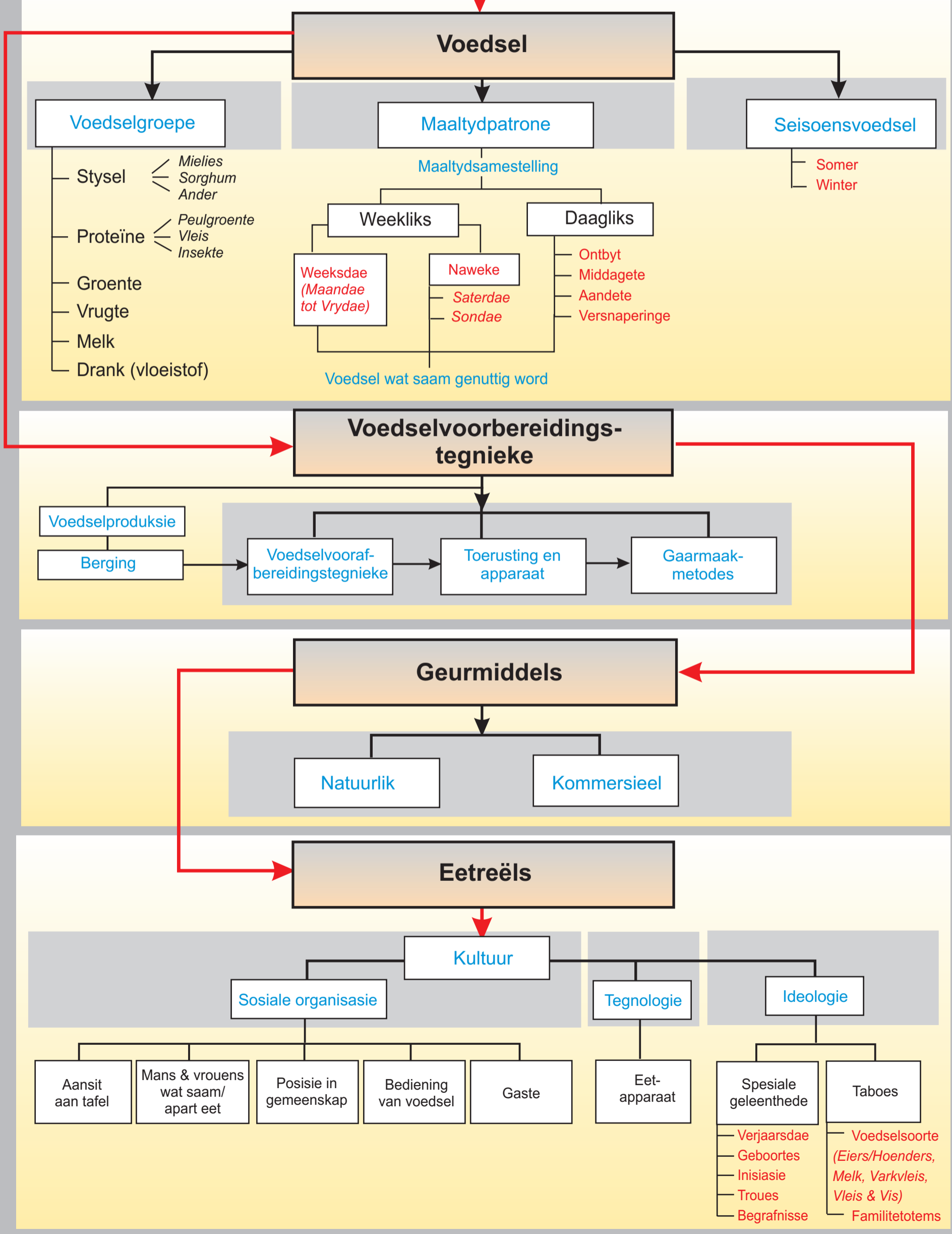
3.4.1 Studiegroep

3.4.1.1 Eenheid van analise

Die eenheid van analise vir doelwit twee was die restaurante in die Sodwanabaai-omgewing, waar volhoubare toerismebeginsels moontlik geïmplementeer kon word.

3.4.1.2 Studiegroepseleksie

Daar is vyf prominente restaurante in die Sodwanabaai-omgewing, maar vir hierdie studieprojek word net Captain Lee en Mseni Lodge gebruik. Die volgende motiveringsredes word verskaf:



Figuur 3.7: Uiteensetting van hoof- en subkategorieë van die Mbila-cuisine

- ingesamelde data van die twee restaurante varieer nie baie nie en is voldoende vir die studie;
- data-insameling is tydens die toerismepiekseisoen gedoen wat onderhoudvoering bemoeilik het;
- beperkte tyd van die navorser in die studiegebied, en
- die groot afstand tussen die studiegebied en die navorser se daaglikse omgewing.

Mseni Lodge is gekies, omdat:

- die restauranteinaar baie tyd en moeite aan die opleiding van die plaaslike gemeenskap as restaurantwerkers, bestee;
- internasionale toeriste gaan daar tuis;
- dit geleë binne die Natalse Parkeraad van Sodwanabaai en is naby vir toeriste wat daar kamp of oornag.

Captain Lee is gekies omdat:

- die restaurant groot potensiaal vir die implementering van volhoubare toerisme het;
- die restaurant spesialiseer in see- en visgeregte wat 'n groot aantrekkingskrag vir toeriste is;
- hengeltoeriste uitgeneem word op see-uitstappies wat as aantrekkingskrag vir toeriste kan dien;
- dit sentraal geleë is tussen Mbazwana en die strand en dus toeganklik is vir die Mbila-gemeenskap;
- dit 'n familiebesigheid is en word nie voorgeskryf deur reëls van restaurant-groepe nie.

3.4.2 Data-insameling

3.4.2.1 Data-insamelingsmetodes

Tydens die navorser se besoek aan die restaurante is daar gebruik gemaak van observasie, onderhoudvoering en oop vraelyste ten einde die volhoubaarheid van die Sodwanabaai-omgewing te ondersoek en te beskryf.

- **Observasie**

Volgens Neuman (1997) en Silverman (2000) word observasie gebruik om die detail en atmosfeer van 'n toerismebestemming deur waarneming te ervaar. Deur waarneming word die *cuisine* wat deur die restaurante bedien word ten opsigte van volhoubaarheid geëvalueer (verwys na Tabel 2.1 wat fokus op die praktiese toepassing van *cuisine* in volhoubare toerisme). Die navorser het by Captain Lee en Mseni Lodge gaan eet, en gevolgtrekkings gemaak oor die voedsel wat bedien is, die unieke geurmiddels en voorbereidingstegnieke wat in geregte gebruik is, asook die eetreëls in die restaurante. Spyskaart het as riglyne gedien ten opsigte van die voedselsoorte wat bedien is.

- **Semigestruktureerde onderhoudvoering aan die hand van 'n skedule**

Die onderhoud is gevoer aan die hand van 'n skedule wat as riglyn dien en vrae bevat wat vir die navorsingstudie belangrik is (verwys na addendum B). Dit is ook as 'n semigestruktureerde onderhoud beskou en is saamgestel vanuit die teoretiese raamwerk ten einde die doelwitte te kon bereik. 'n Semigestruktureerde onderhoud is aan die hand van 'n stel vooropgestelde vrae, maar word nie daardeur gelei nie, gevoer. Die fokus is op die respondente en die onderhoudsituasie (De Vos, 2004:298). Die navorser het haarself aan die restauranteienaar en/of -bestuurder gaan voorstel en die doel van die studie verduidelik. Die onderliggende fokuspunt van die onderhoud is die toepassing van volhoubare beginsels in die restaurant.

- **Vraelyste**

Nadat die onderhoud met die restauranteienaar of –bestuurder gevoer is, is daar toestemming gevra vir die voltooiing van 'n vraelys deur restaurantpersoneel (verwys na addendum C). Net soos die voorgenoemde onderhoud, het die vraelys gefokus op die implementering van volhoubare beginsels. Die meeste van die restaurantpersoneel is geletterd en kon die vraelys individueel voltooi, alhoewel die hulp van die navorser beskikbaar was. Die vraelys is kwalitatief van aard met oop vrae, sodat restaurantpersoneel hulle belewing en uitvoering van volhoubare toerismebeginsels kon weergee.

3.4.2.2 Datavaslegging

Bandopnames en veldnotas is gebruik om data vas te lê.

- **Bandopnames**

Inligting wat gedurende die onderhoude bekom is, is vasgelê deur middel van 'n bandopnemer. Babbie & Mouton (2001:277) beweer dat belangrike data behoue bly en die geloofwaardigheid van inligting verhoog word wanneer 'n bandopnemer gebruik word. Die onderhoude met die restauranteienaars en -personeel is getranskribeer en deur hulle geverifieer.

- **Veldnotas**

Veldnotas is belangrik tydens die verloop van die onderhoude en die observasie van die restaurante. Die veldnotas het die atmosfeer, dekor, diens en die voedsel wat bedien word in die restaurante beskryf. Dit word aanvullend tot die bandopnames gebruik en verhoog die geldigheid en betroubaarheid van die studie (Babbie & Mouton, 2001:275).

3.4.2.3 Data-insamelingsprosedure

Die navorser het by die vyf verskillende restaurante gaan eet, waar daar op 'n informele basis kennis gemaak is met die kelners en in sommige gevalle met die restaurantbestuurders. Tydens die sessie het die navorser die diens, voedsel en dekor noukeurig betrag om 'n algehele beeld van die restaurant te vorm. Na ete is die data met behulp van veldnotas vir latere gebruik vasgelê. Dit was ook die ideale geleentheid om kontak te maak en telefoonnommers uit te ruil met potensiële tolke/gidse wat die navorser in die toekoms moontlik mag bystaan. Tydens hierdie sessie het die navorser besluit op twee geskikte restaurante vir die navorsingsstudie (verwys na 3.4.1.2 vir motiveringsredes).

Tydens die tweede uiteetsessie is daar baie klem gelê op observasie en verdere notas is gemaak met betrekking tot die atmosfeer, spyskaart, diens en voedsel. Wanneer die geleentheid hom voorgedoen het, het die navorser haarself aan die restaurantbestuurder voorgestel en die doel van die studie verduidelik. 'n Afspraak is gemaak om onderhoude te kon voer. Toestemming is verkry om die restaurantpersoneel by die navorsing te betrek.

Tydens die derde sessie is daar onderhoude met die bestuurders/eienaars vir ongeveer 30 minute gevoer. Dit het tydens 'stil' tye, byvoorbeeld midoggend of laatmiddag plaasgevind. Die navorser het die restauranteienaar verseker dat die studieprojek nie nadelige gevolge vir die restaurant sou inhou nie. Die bestuurder het daarna vyf personeellede geïdentifiseer om die vraelys te voltooi. Dit was belangrik om die doel van die studie ook aan hulle te verduidelik, sodat hulle die vrae sou verstaan. Die waarde van 'n oop vertrouensverhouding tussen die restaurantbestuurders/-eienaars en die navorser kan nie onderskat word nie. Gerusstelling van die bestuurder en personeel vind plaas wanneer die navorser op 'n informele basis die restaurant besoek. Tydens dié gesprekke het die bestuurder en kelners meer op hul gemak gevoel, en uitgevra oor die navorsingsprojek en soms waardevolle inligting verskaf.

3.4.3 Data-analise

Die omskrywing van data-analise word in detail in 3.3.3 weergegee. Data-analise skep orde, gee struktuur en betekenis aan die massa ingesamelde data (De Vos, 2002:339). Doelwit twee fokus op die bediening van die *Mbila-cuisine* in die toerismebedryf en die implementering van volhoubare toerismebeginsels. Die twee gekose restaurante word beskryf in terme van die implementering van volhoubare toerismebeginsels en die bediening van die restaurant se voedsel/*cuisine*. Die inligting word gekodeer ten opsigte van volhoubare toerisme en die *cuisine* van Captain Lee en Mseni Lodge:

- *Volhoubare toerisme:*
 - die deelname van die Mbila-gemeenskap;
 - die ekonomiese voordele vir die Mbila-gemeenskap; en
 - die onderhouding en/of uitbreiding van die biodiversiteit.
- *Cuisine:*
 - voedsel;
 - geurmiddels;
 - voorbereidingstegnieke; en
 - eetreëls.

3.5 GEVOLGTREKKING, EVALUASIE EN AANBEVELINGS TEN OPSIGTE VAN DIE OORHOOFSE DOELSTELLING

Hoofdoelwit

Die verkenning en beskrywing met betrekking tot die volhoubaarheid van die tradisionele en huidige cuisine van die Mbila-gemeenskap, en hul plek in die toerismebedryf van Sodwanabaai.

Doelwitte 1 en 2 word gebruik as agtergrond om die gevolgtrekkings, evaluasie en aanbevelings van die hoofdoelwit te doen. Die volhoubaarheid van die tradisionele en huidige *cuisine* van die Mbila-gemeenskap word onder die volgende kategorieë bespreek:

- Mbila-*cuisine*;
- die toerismebedryf van Sodwanabaai; en
- toekomstige geleenthede.

3.6 GELOOFWAARDIGHEID EN BETROUBAARHEID

Die geloofwaardigheid van 'n navorsingstudie is van kardinale belang. Alle pogings om 'n wetenskaplike studieprojek te voltooi is tevergeefs as die navorsingsprojek nie geloofwaardig is nie.

3.6.1 Geloofwaardigheid

Geloofwaardigheid verwys na die ooreenstemming van die inligting wat in die studieprojek beskryf word en die realiteit wat die respondente beleef en ervaar (Babbie & Mouton, 2001:277). Dit verwys na die korrekte beskrywing van 'n spesifieke onderwerp (De Vos *et al.*, 2004:351). Die geloofwaardigheid van 'n studie word verhoog wanneer:

- Die navorser data versamel het totdat 'n versadigingspunt bereik is en respondente inligting begin herhaal het (Babbie & Mouton, 2001:277). Die Mbila-*cuisine* bevat nie 'n wye verskeidenheid van voedsel nie, en is baie eenvoudig. Die data-insamelingsproses het dus vinnig 'n versadigingspunt bereik toe

respondente reeds gegewe en soortgelyke data aan die navorser weergee het. Die navorser moes ook oor basiese kennis van die *Zoeloe-cuisine* beskik om die geloofwaardigheid van nuwe inligting te kon vergelyk (Leedy, 1997:168-169).

- Alle onderhoude van die respondente is op band opgeneem en deur middel van veldnotas vir latere gebruik bewaar. Versamelde data word ook met behulp van literatuurverwysings gestaaf (Babbie & Mouton, 2001:277; De Vos *et al.*, 2004:351).
- Om die geloofwaardigheid van die studie verder te verhoog, is dit belangrik om data te verifieer. Inligting word geverifieer om te bepaal of data akkuraat en korrek beskryf is, en dat gevolgtrekkings en interpretasies gekontroleer kon word. Mev. Ramagoshi en mnr. Dlomo wat bekend is met die Zoeloe-kultuur en -taal het gehelp met die verifikasie van inligting⁷ (Babbie & Mouton, 2001:275-276).

3.6.2 Bruikbaarheid en toepaslikheid

Bruikbaarheid en toepaslikheid verwys na die mate waarin die bevindings van die navorsingsprojek vir ander navorsingsstudies gebruik kan word (Babbie & Mouton, 2001:277). Kwalitatiewe navorsingstudies kan bruikbaar wees vir ander studies indien dit omvattende beskrywings bevat en die studiegroepseleksie goed beplan is.

- Omvattende beskrywings voorsien die leser van 'n verskeidenheid inligting wat na gelang van die leser se oordeel as bruikbaar of nie beskou kan word (Babbie & Mouton, 2001:277). 'n Studie se bruikbaarheid word verhoog indien 'n verskeidenheid respondente en navorsingsmetodes gebruik word (De Vos, *et al.*, 2004:352). Dié navorsingsprojek kan bruikbaar wees in ander navorsingstudies omrede die *Mbila-cuisine* in detail bespreek word. Daar word spesifiek gefokus op die tipe voedsel wat genuttig word, die voorbereidingstegnieke, kenmerkende geurmiddels en eetreëls. Daar is ook 'n verskeidenheid navorsingsmetodes gebruik om data in te samel soos observasie, onderhoude en literatuur.

⁷ Mev. Ramagoshi en mnr. Dlomo is betrokke by die Departement Afrikatale by die Universiteit van Pretoria. Mev. Ramagoshi se studieveld fokus op tradisionele Afrika voedsel en mnr. Dlomo is Zoeloesprekend.

- Die studiegroepseleksie van hierdie navorsingsprojek is noukeurig beplan en deurgevoer. Alhoewel daar van teoretiese- en sneeubal-studiegroepseleksie gebruik gemaak is, is daar minimum en maksimum strategieë gebruik. Dit verseker dat respondente geskik is vir deelname aan die studie en dat hul 'n wye spektrum van die Mbila-gemeenskap reflekteer.

3.6.3 Betroubaarheid

'n Navorsingsprojek is betroubaar indien verskeie tegnieke herhaaldelik op dieselfde voorwerp toegepas word en dieselfde resultate verkry word (Babbie & Mouton, 2001:120). Soos reeds bespreek in 3.6.1, is dit belangrik dat inligting geverifieer word. Mnr. Dlomo en mev. Ramagoshi het die navorser gehelp in dié verband.

3.6.4 Bevestigbaarheid

Die navorsingsprojek is bevestigbaar, indien die ingesamelde data ooreenstem met die doel van die studie en nie beïnvloed is deur die navorser nie. Verwysings/bewys van die onverwerkte data, analiseproses, sintese en korrekte samevatting van die navorsing is beskikbaar (Babbie & Mouton, 2001:278).

3.7 SAMEVATTING

In hierdie hoofstuk is die navorsingsontwerp uiteengesit en die 'hoe, wat en waar' van die studie is bespreek. Die navorsingsontwerp is in die geheel verduidelik. Daarna is doelwit een en twee onderskeidelik aan die hand van die toepaslike studiegroepseleksie, data-insamelingsmetodes, datavaslegging, data-insamelings-prosedure en data-analise verduidelik. Motiveringsredes vir die gebruik van die onderskeie metodes is verskaf. Die geloofwaardigheid, bruikbaarheid, betroubaarheid en bevestigbaarheid van die studie is ook bespreek met toepaslike voorbeelde waar nodig.

Hoofstuk 4 bespreek die resultate van die Mbila-respondente ten opsigte van die vier *cuisine* kategorieë. Die hoofstuk beslaan uit 'n gedetailleerde kennis van die eetgewoontes van die Mbila-gemeenskap soos uiteengesit is in die data-analise van die Mbila-gemeenskap (verwys na 3.3.3).

HOOFSTUK 4

RESULTATE VAN DIE KWALITATIEWE ONDERHOUDE WAT MET DIE MBILA STUDIEGROEPE GEVOER IS

4.1 INLEIDING

Die Mbila-gemeenskap is 'n bekende swart groepering wat in die Sodwanabaai-omgewing woon. Hulle is deel van die groter Zoeloekultuur wat die grootste kulturele groep in KwaZulu-Natal is. Die respondente wat deelgeneem het aan die studie is dus afkomstig uit dié kulturele groepering, met enkeles van Tsonga- en Swazi-oorsprong, en wat tradisioneel ook maar 'n afsplintering van die Zoeloevolk is. Die respondente is almal vroulik omdat hulle tradisioneel en tans verantwoordelik is vir die voedselvoorbereiding. Die ouderdomme van die respondente wissel tussen 20 en 60 jaar.

Hoofstuk 3 verskaf 'n uiteensetting van die navorsingsontwerp waarin twee doelwitte geïdentifiseer is om die oorhoofse doelstelling van die studie te bereik. Die eerste doelwit fokus op die verkenning en beskrywing van die tradisionele en huidige *cuisine* van die Mbila-gemeenskap. Hoofstuk 4 beskryf juis die resultate wat nodig is om die doelwit te bereik. Die tradisionele en huidige *cuisine* van die Mbila-gemeenskap word ten opsigte van die komponente van *cuisine* bespreek, naamlik:

- voedsel;
- voorbereidingstegnieke;
- geurmiddels; en
- eetreëls.

Die inligting is verkry van die studiegroepe en bestaande literatuur. Die huidige *cuisine* van die Mbila-gemeenskap is verkry van die studiegroepe en die tradisionele eetgewoontes soos in die literatuur beskryf is. Aan die einde van voorgenoemde onderwerpe word die tradisionele en moderne veranderinge in tabelvorm saamgevat. Dit verskaf 'n oorsigtelike samevatting wat belangrik is vir volhoubare

toerisme. Volhoubare toerisme fokus juis op die bewaring van kulturele aspekte sodat dit vir die toekoms behoue bly.

Data-analise is ten opsigte van inhoud gedoen met fokus op die *cuisine* (nie die studiegroepe nie). Die *cuisine* van die Mbila-gemeenskap word dus bespreek ten opsigte van die toepaslike kategorieë. 'n Verskeidenheid navorsingsvrae met betrekking tot eetgewoontes is aan die studiegroepe gestel. Die inligting van die studiegroepe is gesamentlik beskryf. Studiegroepe se bydraes in die studie word met behulp van hul studiegroepnommers wat aan die einde van die data gegee word erken, byvoorbeeld ^[3] wat verwys na studiegroep 3.

4.2 VOEDSEL

Om die betroubaarheid en geloofwaardigheid van die studie te verhoog, is daar 'n verskeidenheid vrae aan die respondente/studiegroepe gestel. Dit verskaf 'n breë spektrum van kategorieë wat voldoende inligting verskaf. Die tipes voedsel wat genuttig is, word voor die gebruik daarvan bespreek, sodat die leser bekend is daarmee. Die volgende aspekte word bespreek:

- tipes voedsel/voedselgroepe, naamlik mielies, sorghum, grane, peulgroentes, vleis, groentes, insekte, vrugte, geriefsvoedsel, melk en drank;
- maaltydpatrone, naamlik die etes per dag en etenstye, ontbyt, middag-, aandete en versnaperinge, voedsel wat gedurende die week en oor naweke genuttig word en geregte wat saam genuttig word; en
- die seisoenale-effek op voedselbeskikbaarheid.

4.2.1 Mielies

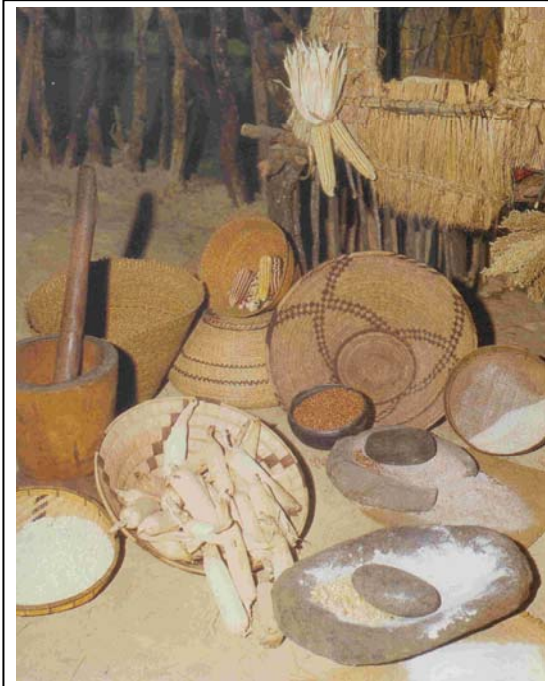
Mielies is die stapelvoedsel van tradisionele swart kulturgroepe in Suid-Afrika (verwys na Figuur 4.1). Daar is 'n verskeidenheid van mieliegeregte wat daarvan gemaak word (Schapera, 1937:131).

4.2.1.1 Mielieprodukte en -geregte

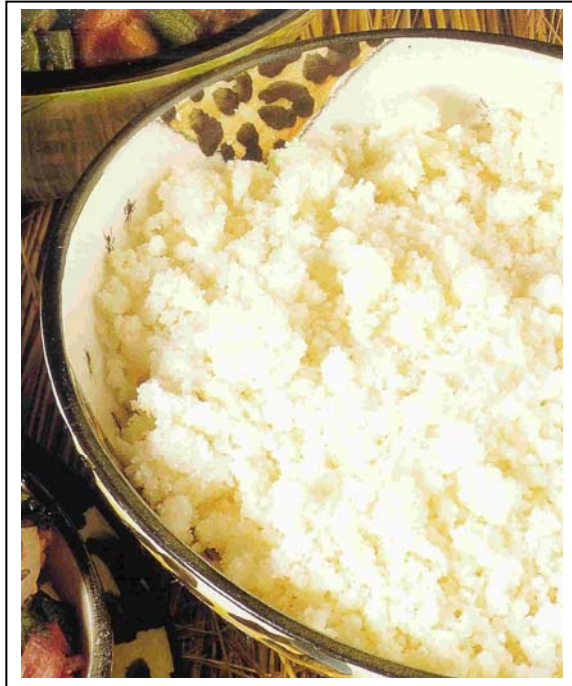
- **Mieliepap** is 'n veelsydige gereg in hul dieet en word as hoofgereg bedien saam met bygeregte. In die Mbila-gemeenskap is daar hoofsaaklik drie metodes om

pap gaar te maak, naamlik: phutupap, stywepap en slappap. Die drie metodes word volledig in die werk van Coetzee (1982:132-133) bespreek.

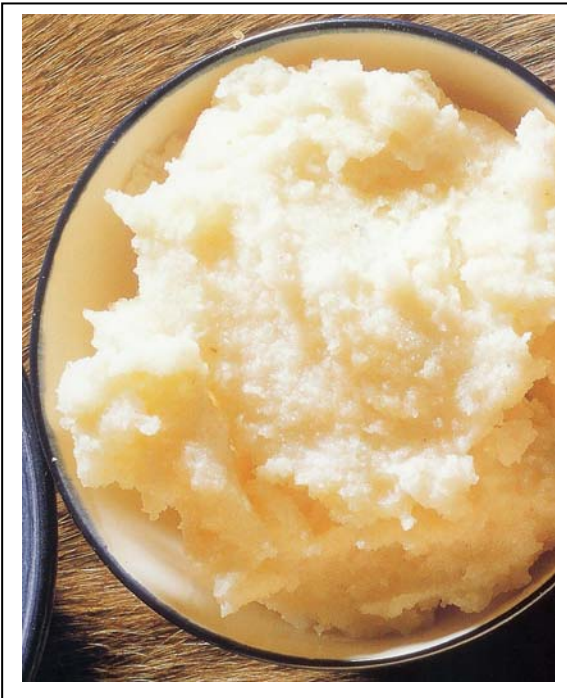
- **Phutupap** is baie krummelrig en word met min water gaar gemaak. Dit is die Zoeloes se gunstelingmetode om pap voor te berei (verwys na Figuur 4.2). ^[2, 4, 6]
- **Stywepap** word tydens die tweede/derde maaltyd van die dag geëet. Die studiegroepe praat van 'pap' as hulle daarna verwys (verwys na Figuur 4.3). ^[2]
- **Slappap** word in groot hoeveelhede water gaar gemaak en het 'n loperige tekstuur. Slappap staan onder die Mabila-gemeenskap bekend as *porridge*. Dit word tydens ontbyt genuttig en aan jong kinders of lakterende vrouens gegee. ^[2, 6]
- **Izinkobe** is gedroogde mieliekoppe wat gekook word. Dit word veral in die wintermaande gebruik as vars mielies nie beskikbaar is nie. Dit moet vir 'n paar uur gekook word en die growwe tekstuur verbeter die spysverteringsproses. Soms word die pitte afgehaal en met suiker-, soja- of grondbone gekook en fyngedruk (Doke & Vilakazi, 1972:173; Coetzee, 1982:90, 125). ^[3, 4, 6]
- Vars **mieliekoppe** word in water gekook. ^[3, 6]
- **Geroosterde mieliekoppe** word dikwels geëet. Die blare word afgehaal en die koppe oor die vuur gerooster (verwys na Figuur 4.4; Coetzee, 1982:123). ^[2, 5, 6]
- **Mieliebrood** word van vars gemaalde mieliepitte gemaak. Dit word fyngemaak met 'n stamper of 'n maalklip totdat 'n melerige tekstuur verkry word. Soms word 'n rasper gebruik om die mieliepitte van die stronk af te kry. Dit word met bakpoeier, meel, eiers en margarien gemeng, en dan in 'n plastiekhouer of pot wat dig sluit geplaas. Dit word in 'n groter pot met kokende water gegooi om gaar te stoom en is in Zoeloe bekend as *ujeqe*. Die brood word soms met afval geëet (Doke & Vilakazi, 1972:358). ^[2, 3, 4, 5, 6]



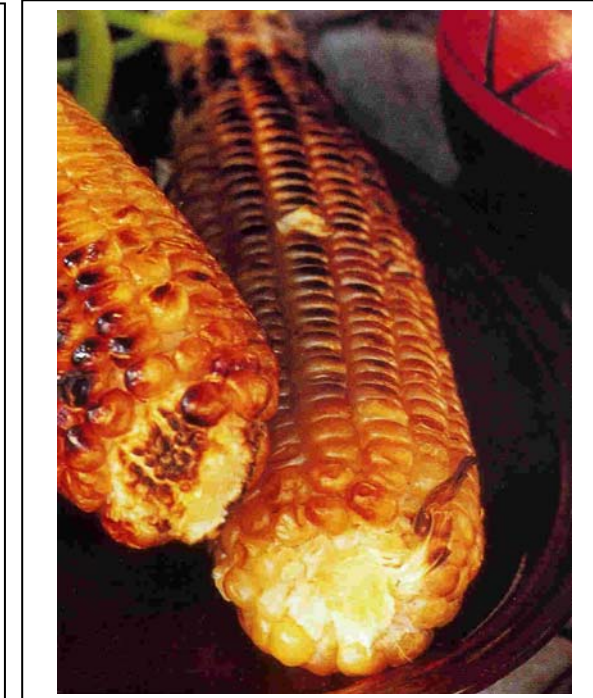
Figuur 4.1: Mielies - die stapelvoedsel van swart kulturele groeperinge in Suid-Afrika (Coetzee, 1982:39)



Figuur 4.2: *Phutupap* (Sithole, 1999:31)



Figuur 4.3: *Stywepap* (Sithole, 1999:33)



Figuur 4.4: *Geroosterde mielies* (Sithole, 1999:49)

Fyngestampte springmielies word soms met suiker en melk (of water) gemeng. Dit word ook met fyngestampte grondboontjies gemeng om 'n pasta te vorm. In die verlede het mense hulle eie grondboontjebotter gemaak, maar vandag word grondboontjebotter geriefshalwe gekoop. Die springmieliepoeier is baie voedsaam en in die verlede het jagters dit saam geneem op lang reise. ^[1, 3, 4]

- Vars **jong mielies se pitte** word saam met **grondboontjies** gekook en fyn gedruk. ^[1, 2, 3, 5, 6]
- **Stampmielies** word met gestoofde geregte soos vleis geëet. Stampmielies is kommersieel beskikbaar of dit kan op die tradisionele manier met 'n stamper fyn gemaak word. Dit word oornag geweek voordat dit gaargemaak word (Coetzee, 1982: 128-129).
- **Mielierys** is 'n nuwe toevoeging tot die tradisionele dieet. Dit is fyner as stampmielies en word op dieselfde wyse as stampmielies gaargemaak. Dit is ook kommersieel beskikbaar (Coetzee, 1982:128-129).

4.2.2 Sorghum

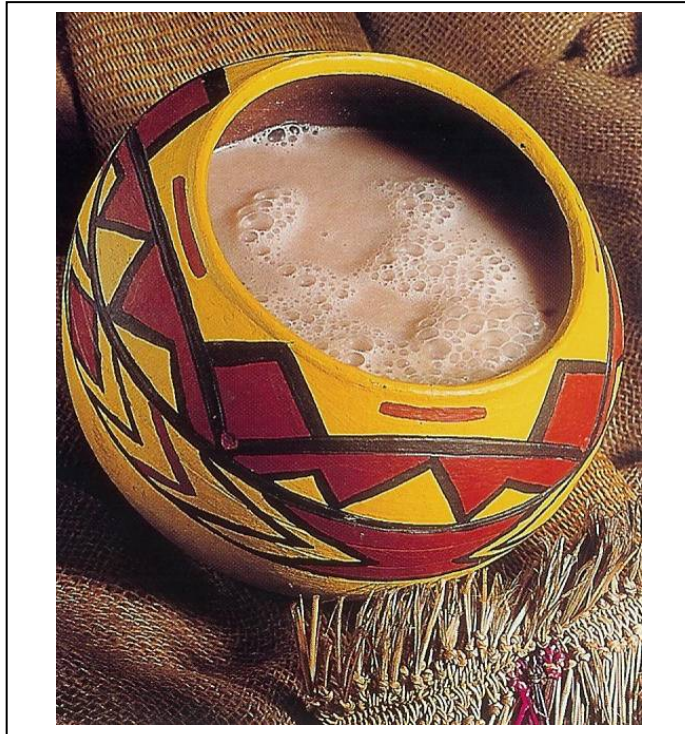
Sorghum was oorspronklik die inheemse stapelvoedsel van swart kultuurgroepe in Suider-Afrika (verwys na Figuur 4.5). Mielieproduksie word vandag verkies bo dié van sorghum, omdat sorgum se oesvolumes baie klein is. Mielieproduksie lewer groter oeste, en voëls wat oeste wegvreet het 'n kleiner impak. Die Zoeloenaam vir sorghum is *amabele* (Doke & Vilakazi, 1972:72).

Die smaak van sorghum is nie baie gewild in die Mbila-gemeenskap nie. Enkele sorghumprodukte word genuttig soos bier en sorghumbrood. ^[1, 3, 5] Sorghum is ook nie volop beskikbaar in die omgewing nie, en produsente wat sorghum verbou, stoor van die saad in hul Zoeloehutte se dakke vir die volgende plantseisoen. ^[4]

Die belangrikste produk uit sorghum, is **tradisionele bier** (verwys na Figuur 4.6). *Utshwala* word ook gebruik as 'n generiese naam vir tradisionele bier en word hoofsaaklik deur mans gedrink (Doke & Vilakazi, 1972:848). Mbila vrouens geniet egter kommersiële drankes. ^[2, 3, 4, 5, 6]



Figuur 4.5: Sorghum
(Coetzee, 1982:68)



Figuur 4.6: Tradisionele sorghum bier
(Sithole, 1999:54)

- **Sorghumwater** is 'n drank wat gemaak word van die stingel van die sorghum plant. Die stingel word in water gekook wat 'n soet smaak aan die water gee.
- Die Mbila-gemeenskap eet graag **amabelebrood**. Die brood word gekoop by winkels in die omgewing soos 'Spar' of 'Jock Morrison', óf in Richardsbaai by 'Pick n Pay' en 'Tuba Tuba'. [2, 3, 4, 5, 6]
- Fyngemaalde graansorghum word nie algemeen genuttig nie. **Sorghumpap** word met maas/*amasi*⁸ geëet. [4]

4.2.3 Ander graan/stysel geregte

Ander styselgeregte wat deur mense van die Mbila-gemeenskap genuttig word, is:

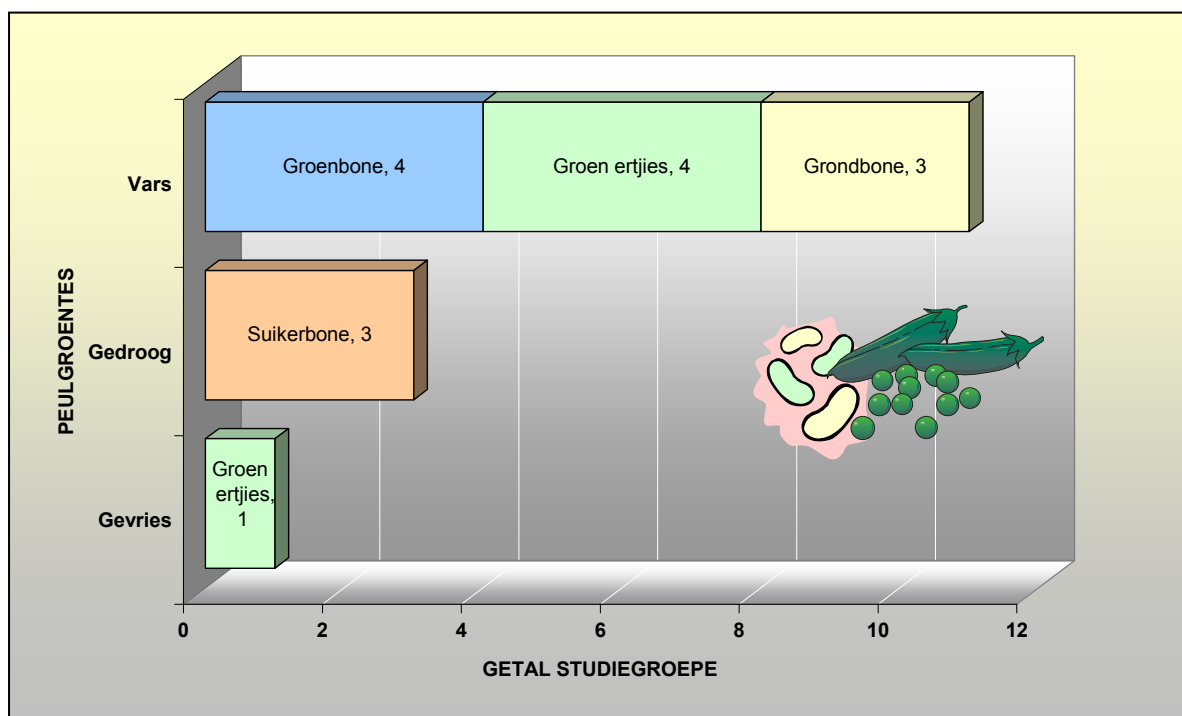
- rys; [1, 2, 3, 4, 5, 6]
- koring; [4]
- pasta; en [2, 4]
- koekmeel vir gebakte produkte soos koek, skons en vetkoek. [2]

⁸ *Amasi* is gefermenteerde melk wat tuis deur die Mbila-gemeenskap vervaardig word (verwys na 4.2.10) en maas verwys na gefermenteerde melk wat in winkels beskikbaar is.

4.2.4 Peulgroentes

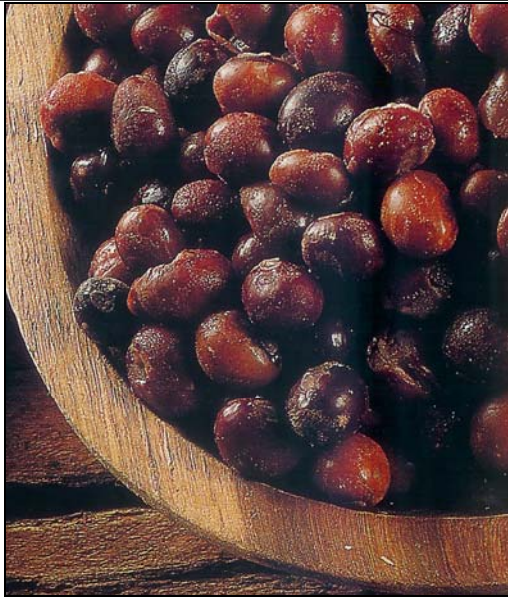
Peulgroentes word dikwels in die dieet gebruik. Figuur 4.7 gee 'n grafiese uitbeelding van die gebruik van vars, gedroogde en gevriesde peulgroente⁹. Vars peulgroente word die meeste genuttig, en dan gedroogde peulgroente. Die Mbila-gemeenskap lewe na aan die natuur en voedselbronne word versamel van die veld of in groentetuine geplant. Sommige peulgroentes word gedroog sodat dit later gebruik kan word wanneer voedsel skaars is. Gevriesde peulgroente word nie dikwels gebruik nie, omdat elektrisiteit en/of verkoelingsfasiliteite beperk is. Die studiegroepe eet die volgende peulgroentes:

- vars groen ertjies wat in groentetuine geplant word;
- gekerfde groenbone wat met aartappels, uie en margarien gemeng word;
- suikerbone; en
- grondbone (verwys na Figuur 4.10).



Figuur 4.7: Grafiese uiteensetting van peulgroentes wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word

⁹ Figuur 4.7 word as voorbeeld gebruik om soortgelyke grafieke te verduidelik. Die voedselsoort, in hierdie geval peulgroente, word in toepaslike kategorieë verdeel, waarbinne spesifieke voedselitems val bv. in die 'vars' kategorie eet 4 van die 6 studiegroepe groenbone en groen ertjies, 3 studiegroepe eet groenbone en net 1 studiegroep eet groen ertjies.



Figuur 4.8: *Indlubo, dopboontjie of jugobone* (Sithole, 1999:53)



Figuur 4.10: *Grondbone* (Sithole, 1999:141)



Figuur 4.9: *Indlubo, dopboontjie of jugobone* (Fox & Norwood Young, 1982:224)



Figuur 4.11: *Imbumba, akkerboon of cow pea* (Fox & Norwood Young, 1982:221)

Dopboontjies (*indlubu*) en akkerboontjies (*imbumba*) is nie deur die studiegroepe genoem tydens die bespreking van peulgroentes nie. Dit word egter hier beskryf om die leser in te lig daaroor:

- ***Indlubu*** is die Zoeloenaam vir dopboontjie en staan ook bekend as 'n *jugoboorn*. Dit is soortgelyk aan 'n grondboontjie, net groter. Dit groei ondergronds en word in soutwater gekook (verwys na Figure 4.8 en 4.9; Doke & Vilakazi, 1972:161).
- ***Imbumba*** is die Zoeloenaam vir 'n akkerboon, en staan ook bekend as 'n *cow pea*. Dit is 'n harde droë boon wat bogronds groei (verwys na Figuur 4.11; Doke & Vilakazi, 1972:52).

Peulgroentes se proteïenwaarde is hoog, en aanvullend tot die tradisionele Zoeloedieët. Coetzee (1982:69) bevestig die gebruik van peulgroentes in die tradisionele Zoeloedieët.

4.2.5 Vleis

Tradisioneel gebruik swart kultuurgroepe beeste as handelsitem. Dit is 'n aanduiding van 'n persoon se ekonomiese status. Dit word spesifiek gebruik om *lobola*¹⁰ te betaal vir bruide of om hofboetes te vereffen (Coetzee, 1982:69; Derwent, Leitch, De La Harpe & De La Harpe, 1998:50).

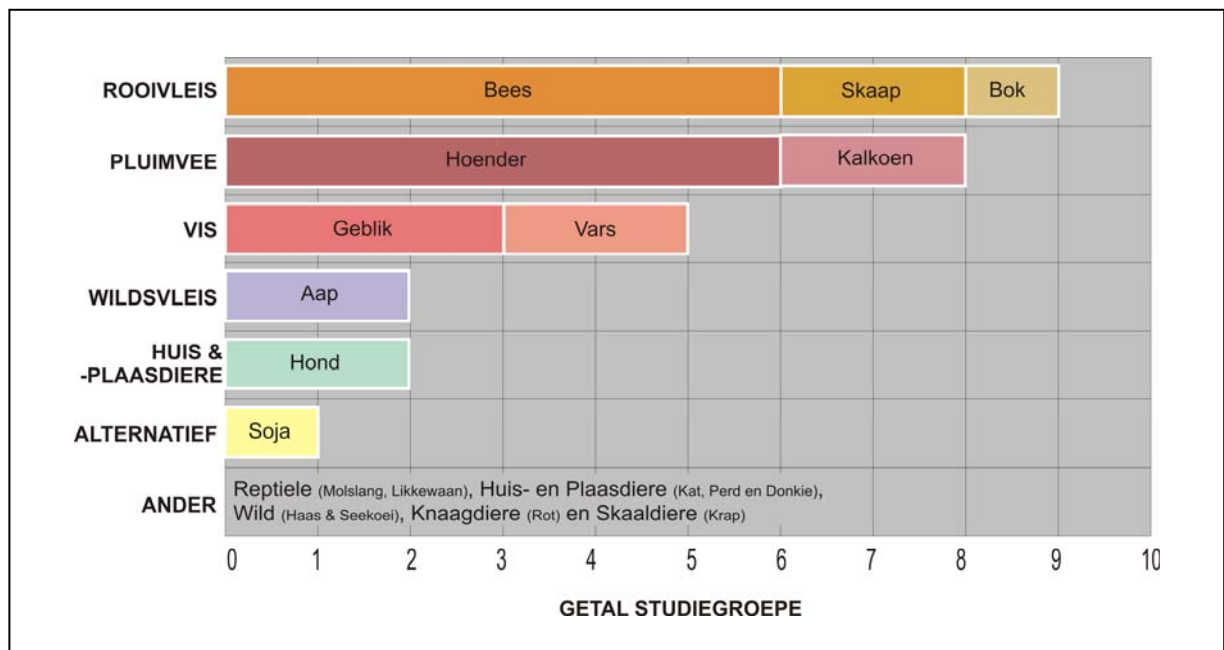
Figuur 4.15 is 'n uitbeelding van die tradisionele bediening en voorbereiding van vleis. Vleis word op die spesiale bank of kleirif in die hut geberg en word in houtbakke opgedien.

4.2.5.1 Tipes vleis

Vleis is duur en 'n luuksheid in die meeste huishoudings. Figuur 4.12 verskaf 'n grafiese uiteensetting van die vleis wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word. Rooivleis en pluimvee word die meeste genuttig. Beesvleis is die gewildste in die rooivleiskategorie en hoender in die pluimveekategorie. Skaap en bokvleis in die

¹⁰ *Lobola* is die erkenning van 'n huweliksverbintenis tussen die partye in tradisionele swart kultuurgroepe waar die aanstaande bruidegom die bruid se familie vergoed vir die bruid wat as vrou geneem word. Dit kompenseer die bruid se familie vir die leemte wat daar in die familie gelaat word en dien as simbool om die twee families te verenig. Beeste word gebruik as betaalmiddel vir *lobola* (Derwent *et al.*, 1998:50).

rooivleiskategorie en kalkoen in die pluimveekategorie word nie so baie genuttig nie. Vis word matig genuttig, maar geblikte vis word bo vars vis verkies. Die studiegroepe woon vër van die strand en dit is nie vir hulle moontlik om op 'n daaglikse basis vars vis te gaan vang nie. Bees- en hoendervleis is die gewildste onder die Mbila-gemeenskap en kan saam met kalkoen, vis, skaap- en bokvleis gebruik word in tradisionele geregte wat vir toeriste aanvaarbaar mag wees. Die studiegroepe eet nie varkvleis nie. Daar is geloofsredes (taboes) wat sommige mense verhoed om varkvleis te nuttig (verwys na 4.5.3.2). Een studiegroep het beweer dat die hulle selfs perde-, donkie-, slang-, seekoei-, likkewaan-, rot-, krap-, molslang-, baber- en haasvleis eet. ^[6] Die ander studiegroepe kon nie die inligting bevestig nie. Hondevleis word slegs genuttig tydens voedselskaarstes oor lang tydperke. ^[4]



Figuur 4.12: Grafiese uiteensetting van die tipes vleis wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word

Baie gesinne het **bokke** wat vir spesiale geleenthede geslag word. Studiegroep 4 kan nie bokvleis eet nie, omdat dit hul familietotem is. Die bokvleis word as heilig beskou (verwys na 4.5.3.2). ^[4]

Baie van die studiegroepe het van 'kouevleis' gepraat, en dit word *ikhuthu* genoem. Die vleis word gekook, die sous afgegooi, en gelaat om af te koel. **Aapvleis** wat só

gekook en afgekoel word, is baie gewild en word *mnandi epholile* genoem. ^[2, 4, 6]
Aapvleis word ook gedroog. ^[6]

'n Addisionele bron tot vleis is **sojaprodukte**, en dit neem die vorm van maalvleis aan. Alhoewel dit nie van dierlike oorsprong is nie, word dit as vleis beskou. ^[4]

Vleis word bekom van winkels in die omgewing soos byvoorbeeld 'Jock Morrison' of dit word by Mbazwana geslag. Van die diere word onder bome naby die mark geslag en vanuit klein stalletjies aan die plaaslike gemeenskap verkoop (verwys na Figuur 4.13). 'n Stuk vleis van ongeveer 150 g kos R5-00. ^[3]

Die mense van die Mbila-gemeenskap koop dikwels klaar voorbereide vleis van stalletjies by Mbazwana-mark. In Figuur 4.14 word vleis wat verkry word van die slaghuis gebraai en verkoop.

In tradisionele swart gemeenskappe is vleis (verwys na Figuur 4.15) afkomstig van wild en vee. Vee wat besit word, is beeste, bokke, skape en pluimvee. Vee is as reël net geslag vir spesiale geleenthede. Tradisionele Zoeloes eet nie baie wildsvleis nie, omdat jagtogte onreëlmatig plaasvind. Oor die algemeen word vleis so min geëet dat dit as 'n luuksheid beskou word. Wanneer dit wel beskikbaar is, word dit in groot volumes gaar gemaak (Schapera, 1937:131,133).

4.2.5.2 Gaarmaakmetodes vir vleis

Vleis word meestal **gekook** en dikwels saam met fynge maalde grondboontjies. Dit gee 'n spesifieke smaak aan geregte en het verdikkingseienskappe. Die gebruik van sout as 'n geurmiddel is opsioneel. ^[1, 3, 4, 5]

Die volgende gaarmaakmetodes word vir **beesvleis** gebruik:

- gekook met sout; ^[2, 3]
- dit word in stukke gesny en met uie gebraai. Kerriepoeier, gemengde groente, groenrissie, aartappel, *Knorox*-sop en sout word bygevoeg; ^[6]
- gekook in tamatie- en uiesmoor; ^[2, 3, 6]
- gebraai in 'n pan met olie; ^[5, 6]
- gerooster oor die vuur; ^[2, 3, 6]
- gerooster in die kole. ^[2, 3, 6]

- Gekook met aartappels en fyngemaalde grondboontjies en met rys, *phutupap* of stampmielies bedien. [1, 3, 5]

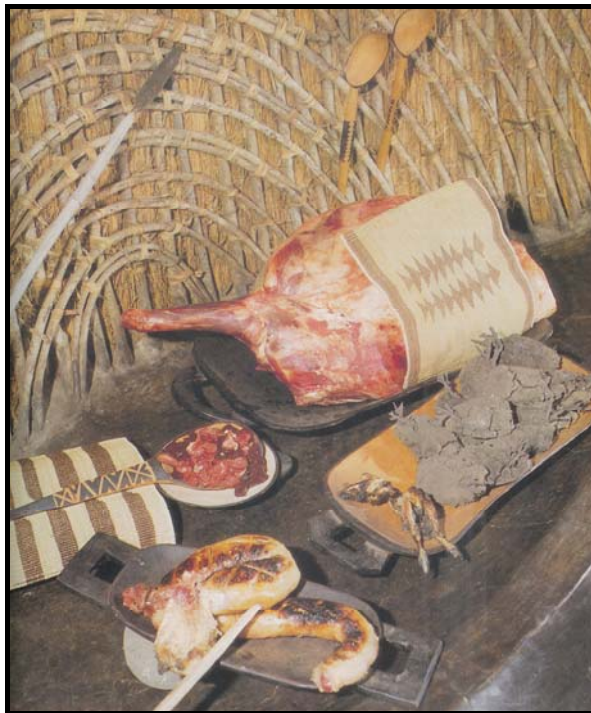
Tradisionele gemeenskappe braai vleis met 'n skerppuntstok as spit in die vlamme of oor die kole (verwys na Figuur 4.16).



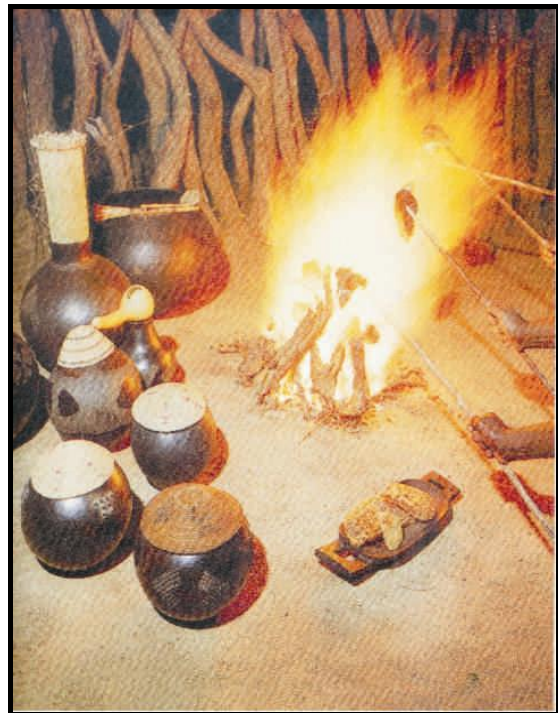
Figuur 4.13: 'n Slagter by Mbazwana mark



Figuur 4.14: Vleis word by Mbazwana mark gebraai



Figuur 4.15: Vleis (Coetzee, 1982:79)



Figuur 4.16: Tradisionele metode van vleis braai (Coetzee, 1982:81)

Daar is 'n verskeidenheid maniere om **hoender** voor te berei. Die volgende voorbeelde is deur die studiegroepe genoem:

- Gekook met - fyngemaalde grondboontjies; ^[3]
 - uie en tamaties; ^[3] of
 - water en sout. ^[1, 5, 6]
- Gebraai met uie en kerrie in olie, en dan word gemengde groente, water, sop en sout bygevoeg. ^[6]
- *Kentucky Fried Chicken*- metode (Hoender word in eier, meel en kruie gedoop en dan gediëpvetbraai). ^[6]
- *Chicken dust*- metode (Hoender word met baie kruie gegeur en dan op die vuur gerooster). ^[2, 6]

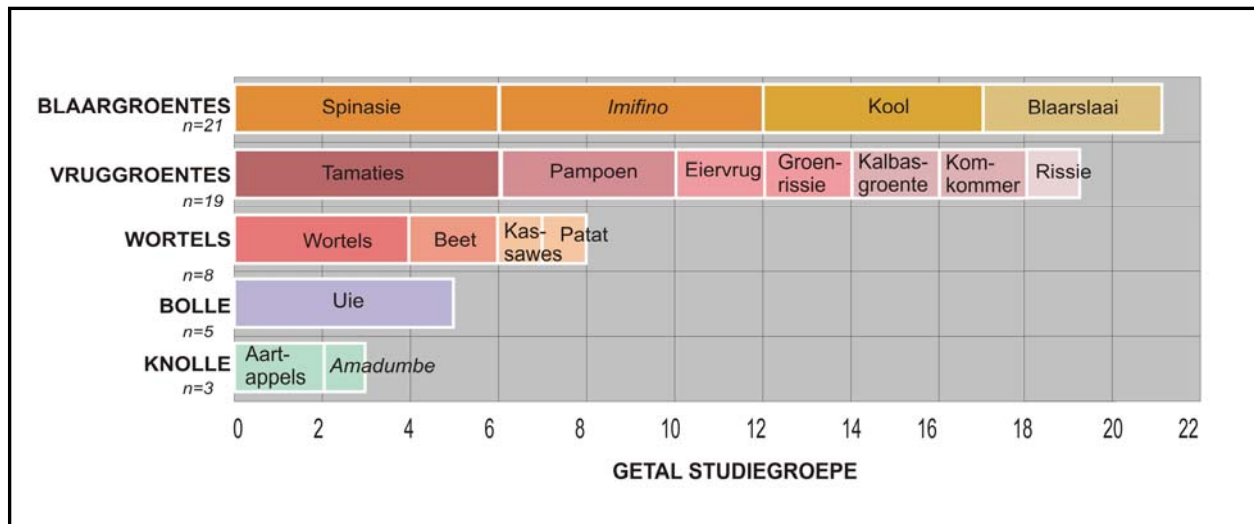
Vars **vis** word op die volgende wyses voorberei:

- met water en sout gekook; ^[1]
- net so gebraai; ^[1]
- met uie gebraai; ^[1]

Geblikte vis word ook genuttig. ^[2]

4.2.6 Groente

In Figuur 4.17 is dit duidelik dat blaar- en vruggroentes die gewildste is, en dat wortels, bolle en knolle in 'n mindere mate genuttig word. Daar is 'n groter verskeidenheid blaar- en vruggroentes wat bydra tot die hoë verbruiksyfer. Skaars voedselbronne in die omgewing dwing die Mbila-gemeenskap om inisiatief te neem en groentes te verbruik soos byvoorbeeld *imifino*, wat nie aan die westerse toeris bekend is nie. Blaargroentes soos spinasie, *imifino* en kool is relatief goedkoop, kan in groentetuine verbou word of van die veld versamel word. Dit dien as hoofbestanddeel vir bygeregte. Tamatie is 'n baie veelsydige groente omdat dit in slaaie, op toebroodjies en in gekookte geregte genuttig kan word. Ander groente wat baie genuttig word is pampoen, wortels, uie en *amadumbe*. Wilde veldgroentes soos *imifino*, *amaswela*, wildewaatlamoene, *upelepele* en *amadumbe* wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word, word hierna bespreek.



Figuur 4.17: Grafiese uiteensetting van verskillende groentes wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word

- Wildeplante wat vrylik in die veld groei, word gebruik vir 'n verskeidenheid van geregte. Die sogenaamde *imifino* word verkry van die blare van wildeplante (verwys na Figuur 4.18). Die Zoeloes gebruik meer as honderd verskillende plante se blare as *imifino* (Doke & Vilakazi, 1972: 208; Coetzee, 1982:87).
- *Amaswela* is deel van die pampoenfamilie. Dit is jong, groen pampoeëntjies wat ook gebruik word om kalbasse van te maak (Coetzee, 1982:68, verwys na Figuur 4.19). Pampoen is 'n baie veelsydige groente. Die verskillende dele van die pampoenplant word gebruik, onder andere die vrug, blare, blomme en pitte (Coetzee, 1982:87). ^[1, 4]
- Spanspekke/wildewaatlamoene is baie gewild in die Mbila-*cuisine* omdat dit meer droogtebestand is en vir lang periodes gestoor kan word. In die Zoeloekultuur staan dit bekend as *ibhece* (verwys na Figuur 4.20; Doke & Vilakazi, 1972:639; Coetzee, 1982:68). Dit word in 'n verskeidenheid van geregte gebruik:
 - stowegeregte word van die vrug se vlees gemaak;
 - die pitte word gebraai en met pap bedien;
 - dit kan net so geëet word; of
 - die sap van die vrug kan gedrink word.
- Rissies (*upelepele*) word dikwels in voedselvoorbereiding gebruik en deur die Zoeloes as groente beskou (verwys na Figuur 4.21). Vir hierdie navorsing is

dit geklassifiseer as 'n geurmiddel, en nie as groente nie (Doke & Vilakazi, 1972:639).

- *Amadumbe* is 'n knolgroente wat soortgelyk is aan 'n aartappel en patat (verwys na Figuur 4.22; Doke & Vilakazi, 1972:173).

Groentes word in groentetuine verbou, van die veld versamel of van winkels gekoop. Die volgende groentes word in groentetuine verbou: pampoen, groenrissies, spinasie, kool, tamaties, uie en *imifino*. Enkele groentes word in winkels gekoop soos blaarslaai en komkommer. Van die groentes groei wild in die veld, soos *imifino*.

Daar is 'n verskeidenheid van gaarmaakmetodes wat by die voorbereiding van groente gebruik kan word. Dit word hoofsaaklik gekook of gebraai.

- *Imfino* word met grondboontjies, mielies of patats gemeng en gekook. ^[1]
- Spinasie word gekook en die water word afgegooi. Olie word bygevoeg om die spinasie, uie en tamatie te braai. ^[1]
- Kool word gekook of gebraai. ^[3]
- Botterskorsie word gekook en met grondboontjies gemeng. ^[3]
- Tamaties word gebraai, gekook, of net so in slaaie of op toebroodjies gebruik. ^[3]
- Patats word gekook, fyngemaak en gegeur met suiker en botter. Dit word soms ook met grondboontjies gemeng of op die oop vuur gerooster. ^[3]
- Pampoen word in groot stukke gekook of met grondboontjies gemeng. ^[3]
- Uie word gebraai in vleisgeregte en net so in slaaie gebruik. ^[3]

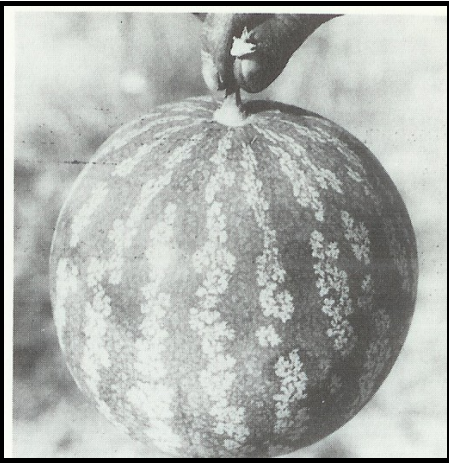
Die literatuur verwys na 'n verskeidenheid van groentes wat in tradisionele gemeenskappe genuttig word. Groentes soos spanspek, pampoene, ertjies, boontjies, grondboontjies en patats word verbou (Schapera, 1937:131).



Figuur 4.18: *Imifino* (Sithole, 1999:40)



Figuur 4.19: Die kalbasplant (Derwent *et al.*, 1998:51)



Figuur 4.20: Wilde waatlemoen (Fox & Norwood Young, 1982:167)



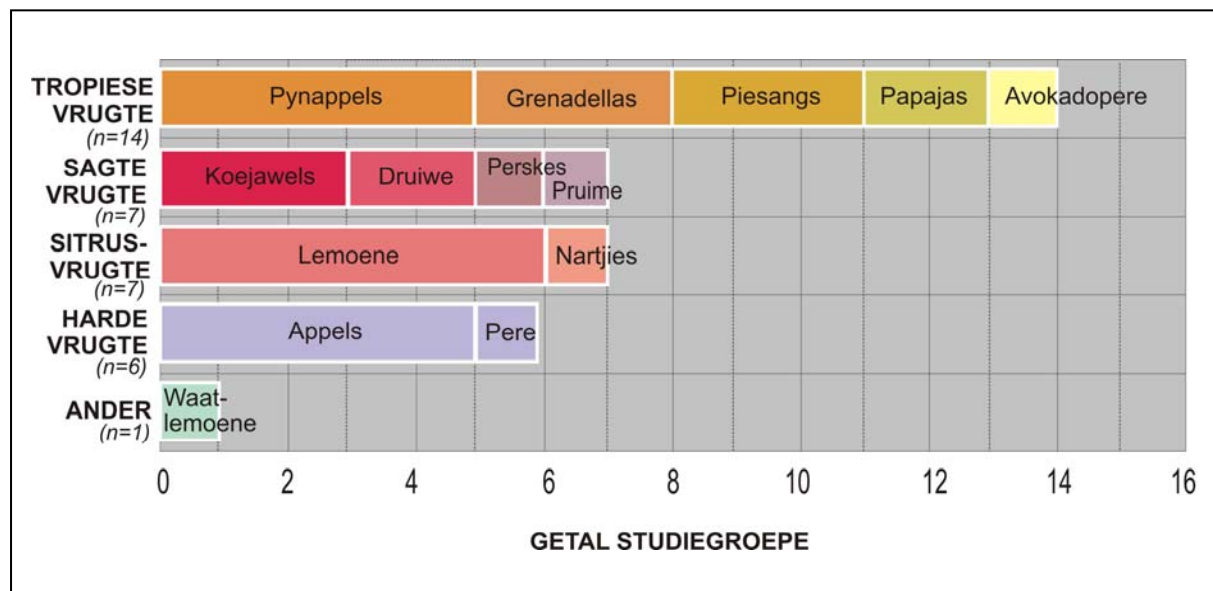
Figuur 4.21: Rissies



Figuur 4.22: Amadumbe (Fox & Norwood Young, 1982:95)

4.2.7 Vrugte

Vrugte word in twee hoofgroepe verdeel, naamlik wilde veldvrugte en dié wat gekoop of geplant word. Algemene vrugte word soms self verbou, of van leweransiers in die omgewing gekoop. Figuur 4.23 verskaf 'n uiteensetting van al die algemene vrugte wat deur die studiegroepe genuttig word. Vrugte word verdeel in sitrus-, harde-, sagte- en tropiese vrugte. Indien die vrugte afsonderlik geanaliseer word, dui dit daarop dat ses studiegroepe aangetoon het dat hul lemoene en vyf appels nuttig. Tropiese vrugte is in geheel egter die grootste groep. Die klimaat van Maputaland is tropies van aard met hoë humiditeit en warm temperatuur. Pere, pruime en perskes kom nie algemeen in die omgewing voor nie en word dus minder genuttig.

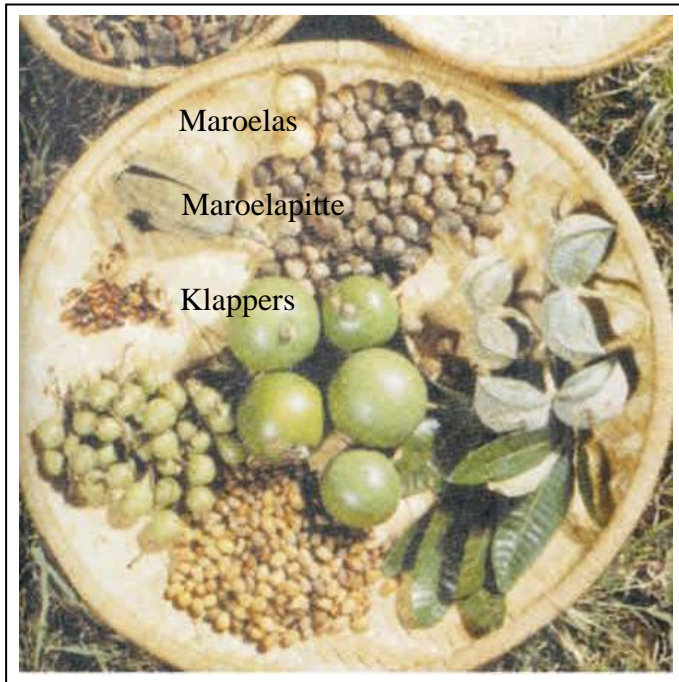


Figuur 4.23: Grafiese uiteensetting van algemene vrugte wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word

Veldvoedsel speel 'n prominente rol in die Zoeloeëdiët en is seisoenaal (Schapera, 1937:131). Figuur 4.24 stel 'n verskeidenheid wilde vrugte bekend, onder andere maroelas en maroelapitte aan die bokant, en groen klappers in die middel. Wilde veldvrugte soos *amanantshi*, *amabongwa*, *amaganu*, *amahlala*, *ibontsi*, *izindongwa* en *izindoni* word bespreek.

- *Amanantshi* is 'n wilde nartjie (Doke & Vilakazi, 1972:45).

- *Amabongwa* is 'n geel vrug so groot soos 'n lemoen met 'n harde oneetbare skil. Die vrug het een groot pit binne en die vlees word rondom die pit uitgeëet.



Figuur 4.24: Veldvoedsel
(Coetzee, 1982:75)

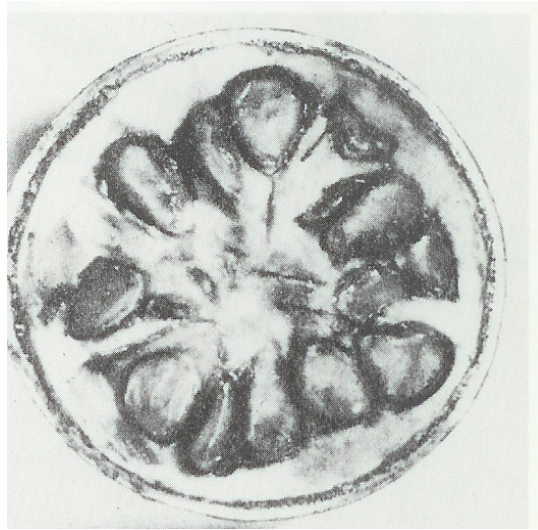
- *Amaganu* is 'n maroela-vrug. Wanneer die vrug klaar geëet is en die pit bly oor, word dit gedroog. Die pit word dan oopgebreek en soos 'n neut geëet (verwys na Figure 4.24 en 4.25; Doke & Vilakazi, 1972:231; Coetzee, 1982:76).
- *Amahlala* is 'n groen klapper en staan ook in die omgewing bekend as 'n 'monkey apple' (verwys na Figure 4.24 en 4.26; Doke & Vilakazi, 1972:314; Fox & Norwood Young, 1982:259).
- *Ibontsi* is 'n oranje-rooierige vrug wat beskikbaar is van Februarie tot April (verwys na Figuur 4.27; Fox & Norwood Young, 1982:151).
- *Izindongwa* is 'n klein vrug soos 'n maroela. Die skil kan geëet word en dit het 'n soet-suur smaak. Die skil het 'n rooi-gelerige kleur en die vlees is geel.
- *Izindoni* is swart eetbare bessies en word deur die mense van die Mbila-gemeenskap beskryf as wilde duiwe (verwys na Figuur 4.28; Doke & Vilakazi, 1972:167).

4.2.8 Insekte

Vleis is nie die enigste bron van proteïene nie, en daar word 'n verskeidenheid insekte geëet. Figuur 4.29a is 'n uitbeelding van 'n verskeidenheid insekte, naamlik wurms (links op die foto), sprinkane (regs bo) en rysmiere (regs onder). Die onderskeie insekte wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word, word beskryf.



Figuur 4.25: Maroelas
(Fox & Norwood Young, 1982:80)



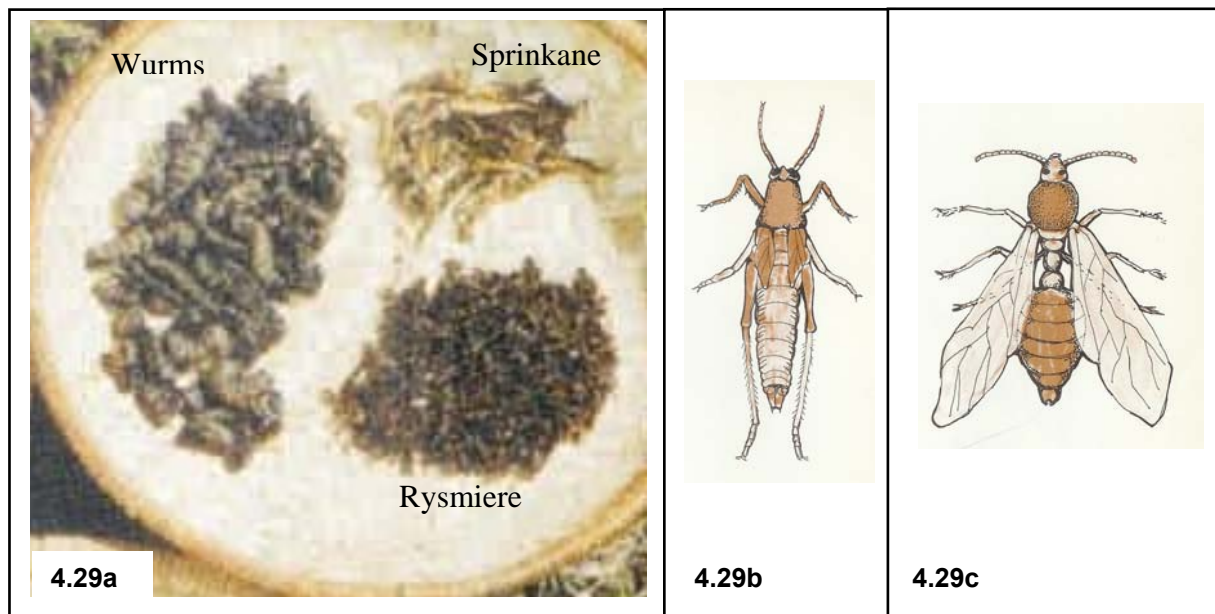
Figuur 4.26: Amahlala
(Fox & Norwood Young, 1982:259)



Figuur 4.27: Ibontsi
(Fox & Norwood Young, 1982:151)



Figuur 4.28: Izindoni
(Fox & Norwood Young, 1982:276)



Figuur 4.29a: Insekte (Coetzee, 1982:75); Figuur 4.29b: Sprinkaan & Figuur4.29c: Rysmier (Coetzee, 1982:87)

- **Sprinkane** (*intethe*) word versamel nadat 'n swerm hulself tuisgemaak het in 'n omgewing. In hul rustende toestand word hulle met die hand gevang. Dit word op 'n stok ingeryg en oor die vuur gerooster (verwys na Figure 4.29a & 4.29b; Doke & Vilakazi, 1972:792; Coetzee, 1982:70, 87).^[1, 4, 5, 6]
- *Amacimbi* is groot haarlose **wurms** en kom op die blare van bome voor. Dit is baie sappig en word uit die vel gedruk wanneer dit gebraai word. Dit word met sout gegeur, en soms met brood geëet (verwys na Figuur 4.29a; Doke & Vilakazi, 1972:121; Coetzee, 1982:70, 87).^[2, 3, 4, 6]
- **Rysmiere** (*amahlwabisi*) is volop na die reën. Die vlerke word afgebreek en kan net so geëet, of gebraai word. Rysmiere het baie natuurlike vet, en dit benodig nie addisionele olie om te braai nie. In die verlede is insekte in beesvet gebraai, en is 'n lekkerny saam met *phutupap* (verwys na Figure 4.29a & 4.29c; Coetzee, 1982:70, 87).^[1, 2, 3, 4, 5, 6]
- **Termiete** (*isikhonyane*) wat in hout voorkom (en baie skade aanrig), word ook geëet. Die ingewande word uitgedruk en in hul eie natuurlike olie gebraai. Dit word ook met *Phutupap* geëet.^[3, 6]

4.2.9 Geriefsvoedsel

As gevolg van Westerse voedselprodukte wat in winkels beskikbaar is, eet die Mbilagemeenskap geriefsvoedsels. Tabel 4.1 verskaf 'n uiteensetting van die geriefsvoedsel wat deur die Mbilagemeenskap volgens Kok (2003), se indeling genuttig word. Kategorie A waar voedsel ten volle voorberei is en net so genuttig kan word, het die grootste verskeidenheid voedsel. Kosstalletjies wat klaar gaar geregte soos gekookte hoender en rys, beesvleis en *phutupap*, vetkoek en brood verkoop is volop in die omgewing (verwys na Figuur 4.30). Klaarvorbereide toebroodjies is ook gewild en kommersiële aartappelskyfies word as versnapering genuttig. Die hoë werkloosheidsyfer in die omgewing dwing die plaaslike gemeenskap om hul eie entrepreneursbesighede te behartig.

Kategorie B (verwys na Tabel 4.1) se voedsel is ten volle voorberei, maar benodig opwarming voor verbruik. Die kategorie bestaan hoofsaaklik uit geblikte voedsel. Geblikte voedsel word verdeel in: vleis, peulgroente, groente en stysel. As onderafdeling word geblikte produkte die meeste van al die geriefsvoedsels genuttig. Vleis is die geblikte voedsel wat die meeste verbruik word omdat dit 'n ekonomiese proteïenbron is, geen spesiale bergingsmetodes benodig nie en altyd beskikbaar is.

Geen geriefsvoedsels wat die Mbilagemeenskap nuttig kom voor in Kategorie C (verwys na Tabel 4.1) nie.



Figuur 4.30:
Gekookte etes wat by die
Mbazwana mark te koop is

Tabel 4.1: Kategorisering van geriefsvoedsel wat deur die Mbila-gemeenskap gebruik word (aangepas uit Kok, 2003)

Kategorie A: Voedsel is ten volle voorberei en gereed om te eet. Dit word genuttig soos aangekoop		
Klaar gaar	Gekook	Hoender en rys <i>Phutupap</i> en vleis
	Gebraai	Vetkoek
	Gebak	Brood
	Vorbereide items	Toebroodjies
Kaas en tamatie		
Tamatie, kaas en polonie		
Versnaperinge	Aartappelskyfies (kommersieel bv. Simba)	
Verwerkte yskasprodukte	Kaas	
	Polonie	
	Ham	
Kategorie B: Voedsel is ten volle voorberei en geskik vir verbruik. Matige hitte word benodig voor dit genuttig kan word		
Geblik	Vleis	Beesvleis
		Frikkadelle
		Vis
	Peulgroente	Suikerbone
		Groenbone
	Groente	Gemengde groente
		Kerriegroente
		Tamatie-en-uiemoor
	Stysel	Spaghetti
	Kategorie C: Gedeeltelik of ten volle voorberei, gereed vir aanvullende bestanddele soos melk, water of slaaisous	
Geen voedsels		
Kategorie D: Gedeeltelik voorberei, geskik vir kook, bak of braai. Benodig gaarmaakproses		
Gevries	Groente	

Kategorie D se voedsel is gedeeltelik voorberei, maar benodig die gaarmaakproses. Die Mbila-gemeenskap maak gebruik van gevriesde groente in hul geregte, maar dit word nie algemeen gebruik nie omdat bevriesingsfasiliteite beperk is.

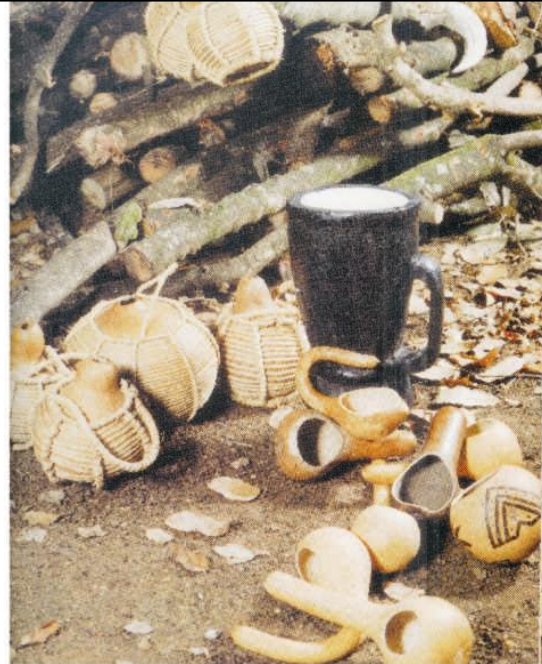
4.2.10 Melk

Die Zoeloes, soos ander swart kultuurgroepe in Suid-Afrika, het 'n affiniteit vir aangesuurde smake. Die aangesuurde smaak word verkry deur middel van

fermentasie. Tradisionele geregte soos *amasi*, suurpap, bier en *amahewu* ondergaan 'n fermentasieproses wat dit 'n suur smaak gee. Soms word *amasi* met mieliepap en ander graandisse gemeng, om dit aan te suur (verwys na Figuur 4.31; Coetzee, 1982:120).



Figuur 4.31: Amasi word met geregte gemeng byvoorbeeld suurpap (Coetzee, 1982:19)

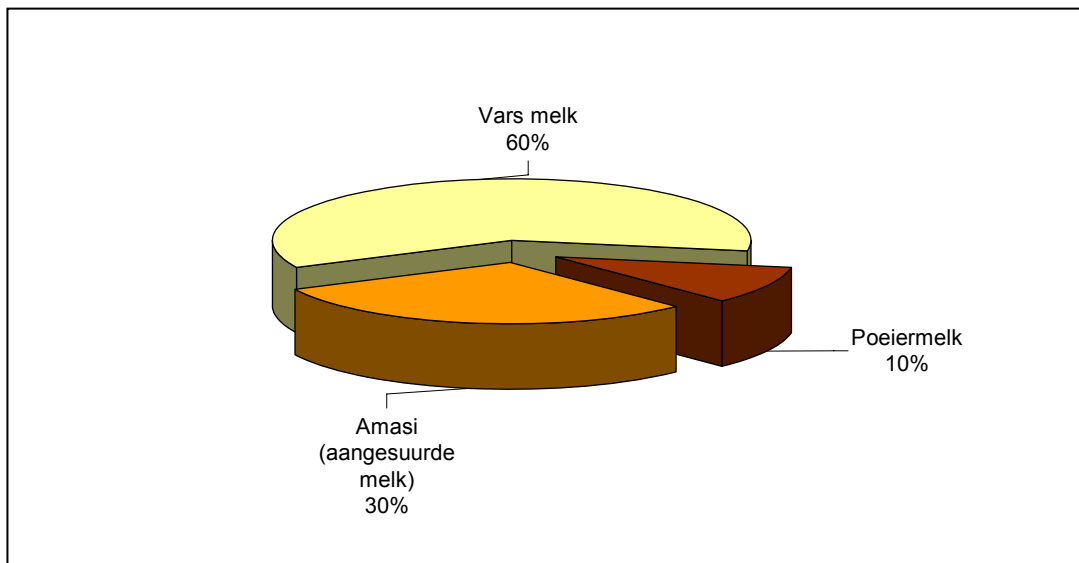


Figuur 4.32: Die maak van amasi (Coetzee, 1982:77)

Melk is 'n belangrike deel van swart kultuurgroepe se dieet, en word deur hulle beskou as 'n 'stapelvoedsel'. In die verlede moes hul alternatiewe metodes vind om melk vir langer periodes te berg. Tydens die maak van *amasi* word melk in 'n kalbas/velsak geberg teen kamertemperatuur, sodat fermentasie kan plaasvind. Dit neem twee tot drie dae om aan te suur. Wanneer die *amasi* reg is, word die houtprop aan die onderkant van die kalbas uitgetrek en die wei word van die maas geskei (verwys na Figuur 4.32; Krige, 1962:55; Doko & Vilakazi, 1972: 753; Coetzee, 1982:20;).

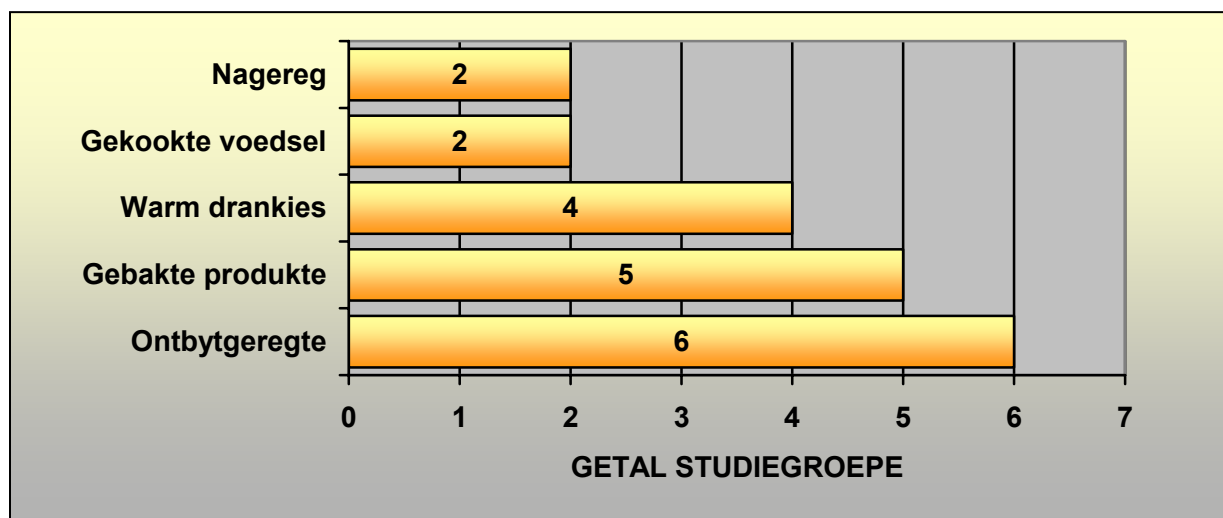
In Figuur 4.33 word verwys na die gebruik van verskillende melktipes in die moderne Mbila-gemeenskap. Toetrede van die Mbila-gemeenskap tot die werksektor beperk beskikbare tyd vir voedselvoorbereiding en kan bydra tot laer inname van aangesuurde melk. Verwestering van die Mbila-gemeenskap dra by tot hoër inname

van vars melk. Daar is bevind dat poeiermelk alternatiewelik gebruik word wanneer vars melk nie beskikbaar is nie, omdat verkoelingsfasiliteite beperk is.



Figuur 4.33: Grafiese uiteensetting van tipes melk wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word

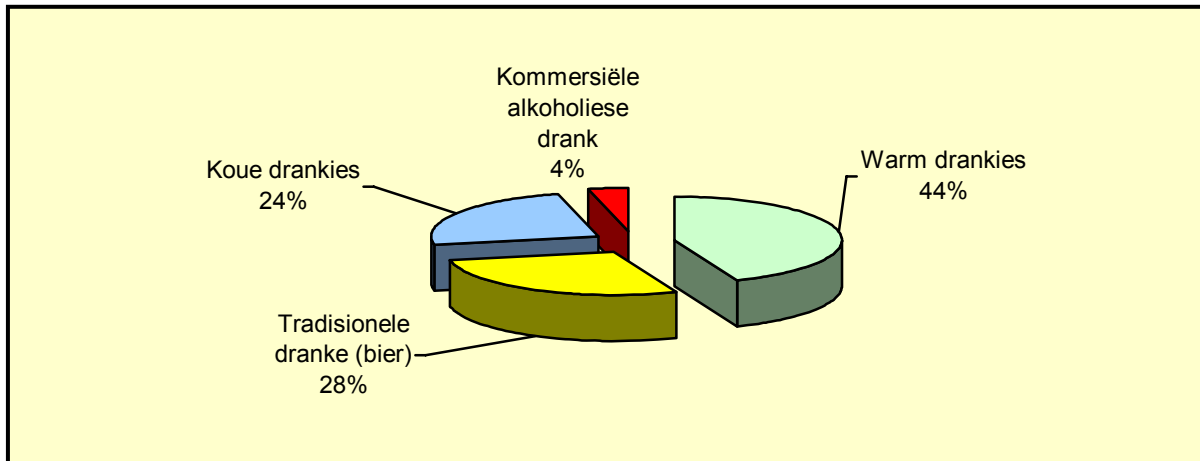
In Figuur 4.34 word 'n grafiese uiteensetting van die gebruike van melk verskaf. Melk word hoofsaaklik saam met ontbytgerigte (*phutupap*, slappap en ontbytgraan) genuttig, tweedens as bestanddeel in die bak van koek en koekies en daarna met die inname van tee en koffie. Melk word ook in nageregte en gekookte voedsel soos met die maak van witsous en in spinasie-/imifino geregte benut.



Figuur 4.34: Grafiese uiteensetting van geregte waarin melk gebruik word

4.2.11 Ander drank

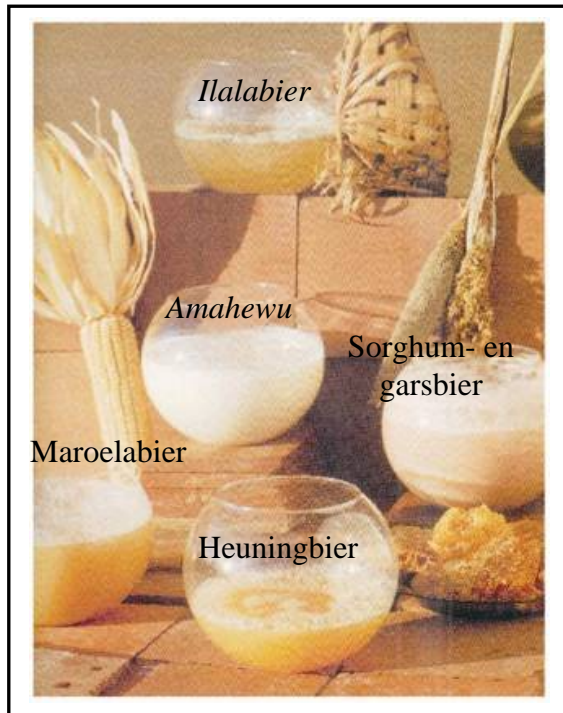
Moderne Mbilas drink nie net water en tradisionele bier soos hul voorsate nie. Figuur 4.35 beeld die dranktipes van die moderne Mbila in vier hoofgroepe uit.



Figuur 4.35: Grafiese uiteensetting van drank wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word

Koffie en tee (in die warmdrankiegroep) is die gewildste van alle drank. Tradisionele *amahewu* wat deur die loop van die dag gedrink word, is vervang met tee. Die maak van *amahewu* neem baie tyd in beslag, wat dit moeilik maak vir werkende vrouens. Tee en koffie dien ook as statussimbool, deurdat dit 'n mate van verwestering aandui. 'Milo' en warm sjokoladedrankies is 'n luuksheid onder die Mbila-gemeenskap, en word slegs gedrink wanneer dit bekostig kan word. Water, gaskoeldrank en vrugtesap (koue drankies) word ook algemeen genuttig, en is verfrissend in die warm somers. Die jonger mense het baie blootstelling aan kommersiële alkoholiese drank. Tradisionele Zoeloedrank word tydens spesiale funksies en seremonies gedrink. Dit sluit 'n verskeidenheid van biersoorte in, naamlik: *ubuzulu*, *utshwala*, *izishimeyana*, *amaganubier* en *amahlalabier*. *Ilalabier* (*ubuzulu*) word meer genuttig as ander tradisionele drankie omdat dit gemaak word van die ilalapalm wat in die omgewing voorkom.

Figuur 4.36 toon 'n verskeidenheid van tradisionele drank, naamlik: *ilalabier* (bo); *amahewu* (middel); sorghum- en garsbier (regs); heuningbier (middel onder); en ma-relabier (links onder). Die verskeidenheid tradisionele bier word hierma bespreek.



Figuur 4.36: Verskillende tipes tradisionele bier (Coetzee, 1982:85)



Figuur 4.37: *Ilalasp* word getap

- **Utshwala** verwys na die groepnaam vir tradisionele bier.
- **Ubuzulu** word gemaak van die *ilalapalm* wat in die Sodwanabaai-omgewing en noord-oostelike deel van KwaZulu-Natal groei. Dié palm kom meer in die binneland voor en is volop in die Hluhluwe-omgewing (Doke & Vilakazi, 1972:446 & 899).

Figuur 4.37 gee 'n visuele verduideliking van die metode wat gebruik word om *ilalasp* te verkry. Die drie palmstompe in Figuur 4.37 is deel van dieselfde plant en die wortels verenig ondergronds. *Ilalapalms* word gebrand omdat meer sap verkry word en om die toekomstige groei van die plant te bevorder. Die boonste deel van die palm word afgekap sodat die sap van die oop boomstomp verkry kan word. Die boonste deel van die afgekapte stomp word elke tweede of derde dag skoongekrap om die vorming van sap te stimuleer en dié van helende plantgom te verhoed. 'n Keep word aan die kant van die plant gemaak en 'n *ilalablaar* word daar in gestek. Die blaar is langwerpig met 'n punt en word gebruik om die sap in 'n houer te laat drup. Die houers (dikwels gebreekte

bottels) word in die veld gelaat totdat dit vol is. In Figuur 4.37 word geweefde 'kappies' oor die boomstompe geplaas sodat dit nie deur die son uitgedroog word nie. Die proses duur 10 dae en die plant herstel na ongeveer drie tot vier maande.

- **Amabelebier** (sorghumbier) word vir spesiale funksies gemaak en in tradisionele gemeenskappe word dit net deur die mans en ouer vrouens gedrink. Dié reël word nie meer streng toegepas nie, en jong mense mag daarvan drink, alhoewel hulle nie van die smaak hou nie (verwys na Figure 4.6 en 4.36).
- **Amaganubier** word van maroelas gemaak (verwys na Figure 4.25 en 4.36).
- **Izishimeyana** word van suikerriet gemaak.
- **Amahlalabier** word van groen klappers (*monkey apples*) gemaak (verwys na Figuur 4.26).
- **Amahewu** is 'n aangesuurde drank wat van mielies gemaak word en is 'n nie-alkoholiese drank (verwys na Figuur 4.36; Doke & Vilakazi, 1972:301).

Tradisionele bier is 'n belangrike aspek van seremonies en die voorvaders moet eers bedank word voordat enige bier gedrink kan word (Schapera, 1937:132). In tradisionele gemeenskappe word respek betoon, deurdat die skuim bo-op die bier met 'n spesiale hout- of graslepel afgeskep en op die grond gedrup word. Dit word steeds in moderne samelewings gedoen, deurdat die skuim van kommersiële bier op die grond gedrup word voordat dit gedrink word.

Dit is die plig van jong vrouens om mans met tradisionele bier te bedien. Die jong vrouens bring die bier na die area waar die mans sit en kuier. Die man wie se vrou die bier gemaak het, drink eerste daarvan. Dit dien as bewys dat dit veilig is om te drink. Die ouer en/of belangriker mans drink eerste waarna die ander mans volg (Krige, 1962:57; Derwent *et al.*, 1998:53).

In tradisionele gemeenskappe word baie bier gedrink wanneer dit volop beskikbaar is en is soms die enigste 'voedsel' wat mans inneem. Dit speel 'n belangrike rol in sosiale interaksies, veral tydens feeste en seremonies. Dit word gebruik om:

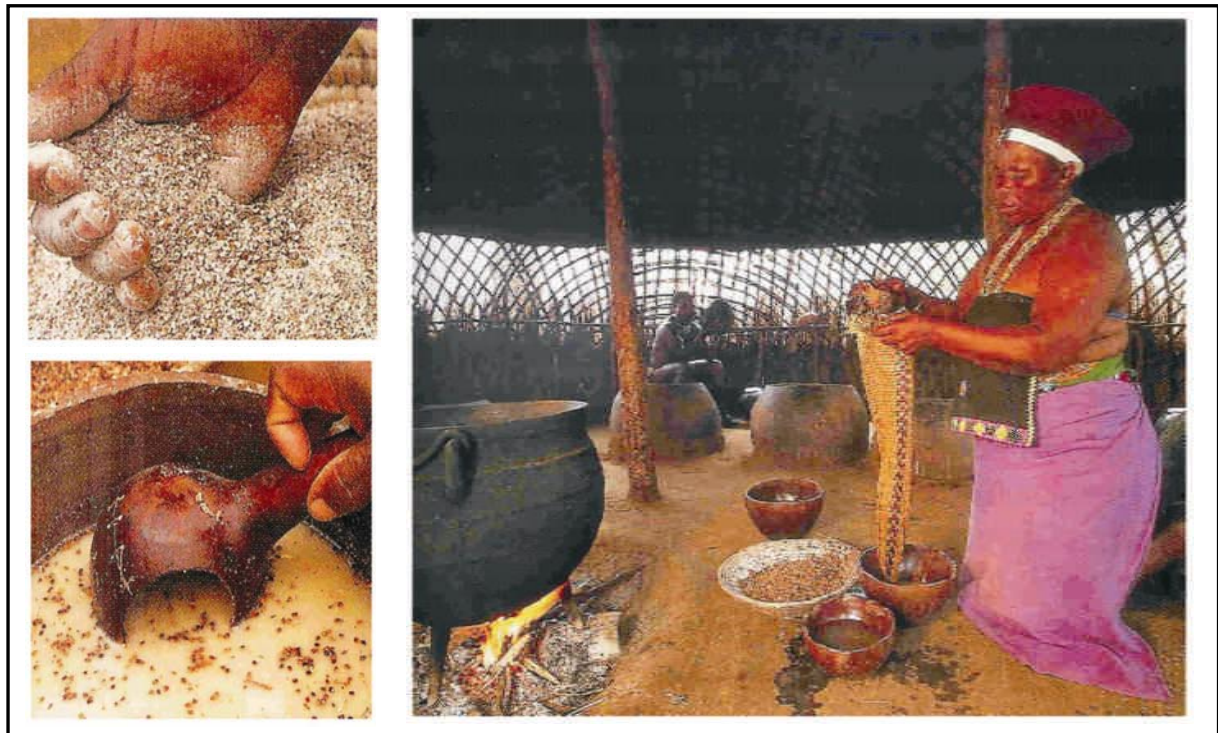
- gaste welkom te heet;
- respek te betoon aan die plaaslike *indoena*; ¹¹ en
- dien as 'n offermiddel vir voorvadergeeste (Schapera, 1937:132; Doke & Valikazi, 1972:174).

Bier word gedrink tydens seremonies en feeste sodat goedkeuring van die voorvaders verkry word. Een van hierdie feeste is die **plant-en-oesfees** waar offers aan die voorvaders gebring word. Die offergawes bestaan uit bier, 'n geslagte dier en bygeregte soos mieliepap. Dit stuur 'n boodskap na die voorvaders dat die nuwe oes en vrugte gereed is om geoes te word. Die '**eerste vrugte/oesseremonie**' word gehou in die middel van die somer, wanneer die mielies, sorghum, boontjies en pampoen gereed is om te oes. Geen voedsel mag genuttig word voor die seremonie plaasgevind het nie, en die uitvoering daarvan verseker dat die voorvadergeeste die oeste sal seën en beskerm (Coetzee, 1982:89 & 105).

Die kuns om bier te maak word hoofsaaklik bemeester deur vrouens (verwys na Figuur 4.38). Sommige vrouens is bekend vir hul uitstekende biermaakvaardighede (Derwent *et al.*, 1998:53).

Bier word van mielies of sorghum gemaak. Dit word in water geweek totdat die sade begin uitloop. Die uitgeloopte mielies of sorghum word tussen twee grasmatte geplaas om te droog, en sodra dit droog is, word dit met 'n maalklip gemaal tot 'n growwe meel. Die meel word in water gekook, waarna dit in groot biervate vir 'n dag of twee afkoel. Mout word dan bo-oor die mengsel gestrooi en warm gehou, sodat fermentasie kan plaasvind. In warm weer sal die bier reg wees binne drie dae, en in koue weer binne vyf dae. Sodra dit reg is, word die mengsel deur 'n biersif gegiet, sodat die stukkies van die vloeistof geskei kan word (Derwent *et al.*, 1998:53; Krige, 1962:58).

¹¹ Die *indoena* is die hoof van die plaaslike gemeenskap.



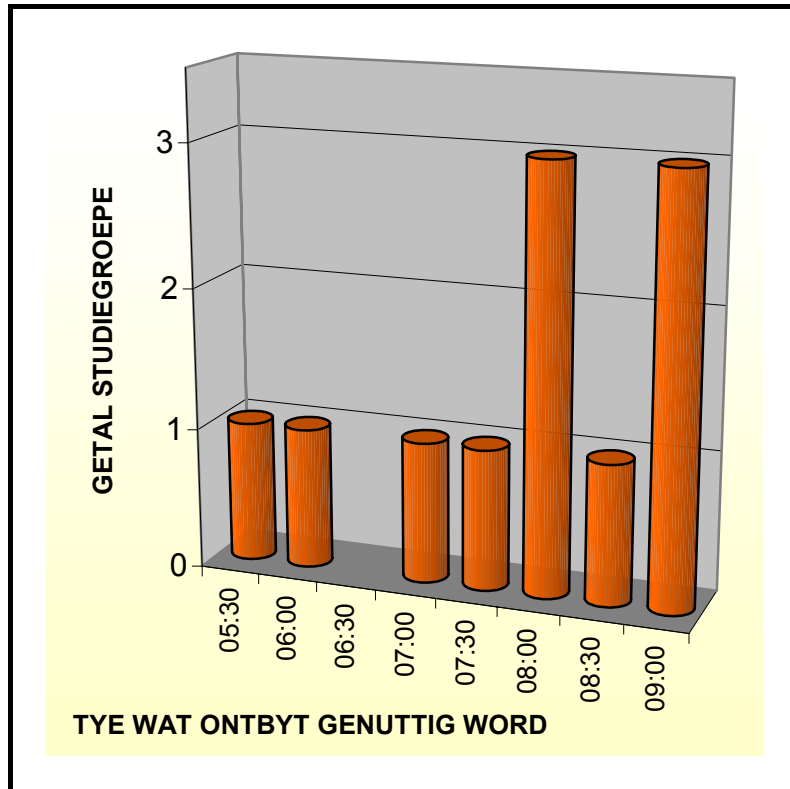
Figuur 4.38: Die maak van tradisionele bier (Derwent *et al.*, 1998:53)

4.2.12 Maaltydpatrone

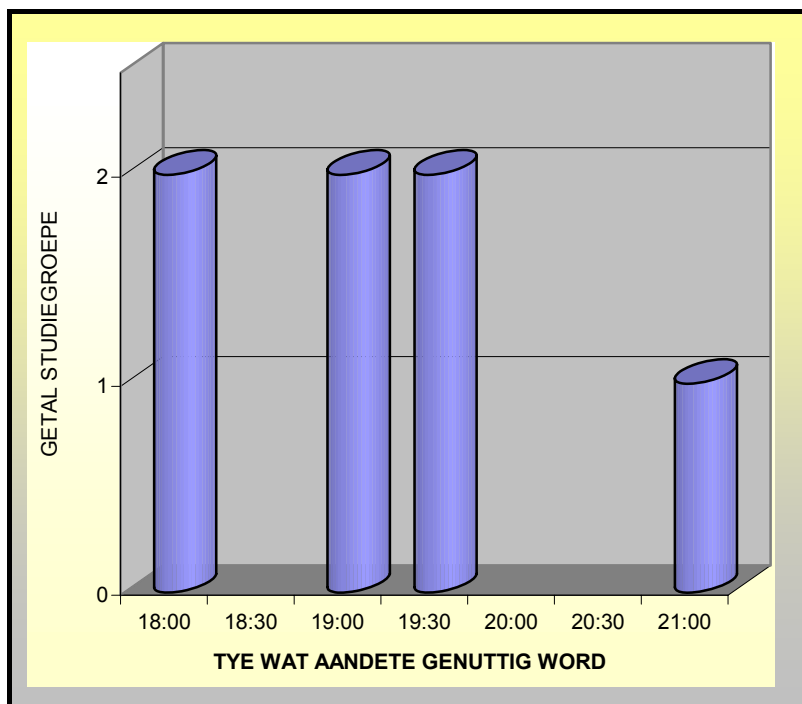
Alhoewel die hoeveelheid maaltye wat per dag genuttig word ook deel kan vorm van die 'eetreëls', is dit nodig om dit te meld alvorens die maaltydpatrone in fyner besonderhede bespreek word. Met die navorsingstudie is daar bevind dat al die studiegroepe behalwe studiegroep 4, tans drie maaltye per dag geniet.

Die tye wanneer die etes genuttig word, varieer van groep tot groep en word beïnvloed deur eksterne faktore soos werkstye. Die studiegroepe wat in restaurante werk, eet gewoonlik later ontbyt, omdat hulle tot laat in die aand moet werk, en dus later aanmeld vir werk. Studiegroepe wat vroeg moet begin werk, eet vroeg ontbyt. Figuur 4.39 gee 'n uiteensetting van die tye wanneer ontbyt genuttig word.

Middagete (die tweede maaltyd van die dag) se tye is meer stabiel en varieer nie so baie soos die van ontbyt nie, omdat daar minder faktore is wat dit kan beïnvloed. Almal eet tussen 12:00 ^[1,5] en 13:00. ^[2,3,4]



Figuur 4.39: Grafiese uiteensetting van tye wanneer ontbyt genuttig word



Figuur 4.40: Grafiese uiteensetting van tye wanneer aandete genuttig word

Aandete (die derde maaltyd van die dag) se tye varieer ook baie. Respondente van studiegroepe wat byvoorbeeld in restaurante werk, eet baie laat in die aand omdat hulle voedsel by die werk kry. Meeste studiegroepe eet rondom 19:00 en 19:30. Die etenstye word in Figuur 4.40 aangedui.

Oorspronklik was daar twee maaltye in die tradisionele Zoeloehuishouding genuttig. Die eerste maaltyd was midoggend nadat die vrouens water en vuurmaakhout vir hul huishoudings versamel het, en die tweede maaltyd vroegaand. Daar was nie streng reëls met betrekking tot die plek waar ontbyt genuttig moes word nie, en is bedien waar daaglikse aktiwiteite uitgevoer is. Aandete is egter as 'n belangrike gesinsaktiwiteit beskou. Daar is van almal, insluitend gaste, verwag om aan te sit vir die geleentheid. Tradisionele geregte het uit pap en 'n bygereg bestaan. Die bygereg het die vorm van vleis, en/of 'n sousgereg van wilde spinasieblare of 'n grondboontjiesous aangeneem. Die styselgereg is soms met ander voedsel soos wildeblare, pampoen, maroelasap of gebraaide pampoenpitte gemeng. Die bygereg help om die slukproses van die styselgereg te vergemaklik (Lestrade, 1932:122 & 126).

Die verskeidenheid voedselsoorte wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word, word ingedeel in voedselgroepe, naamlik stysel, proteïene, groente, vrugte, melk en suiwel, vette en olies, suiker en drank. In Tabel 4.2 word 'n uiteensetting van die maaltydpatrone van die Mbila-gemeenskap gegee. Daar word hoofsaaklik tussen die daaglikse en weeklikse maaltydpatrone onderskei (verwys na Figuur 3.7). Die daaglikse maaltydpatrone bestaan uit voedsel wat tydens ontbyt, middag- en aandete en as versnaperinge genuttig word. Die weeklikse maaltydpatrone bestaan uit voedsel wat gedurende die week en naweke genuttig word.

In Tabel 4.2 word 'n algehele beeld van die voedselinname van die Mbila-gemeenskap gegee. Die respondente in die studiegroepe het 'n globale beeld van die verskeidenheid voedsel verskaf ten opsigte van die vrae wat die navorser aan hulle gestel het en het nie op detail gefokus nie. Dit het tot gevolg dat inligting in Tabel 4.2 en vorige grafieke nie noodwendig ooreenstem nie. In vorige grafieke en besprekings het studiegroepe inligting baie meer in besonderhede bespreek, maar in Tabel 4.2 word dit net oorsigtelik genoem. Drank word byvoorbeeld in 4.2.11 in diepte bespreek en grafies uitgebeeld, maar in die tabel word dit nie deur die

studiegroepe genoem nie. Sommige voedselsoorte wat nie deur die studiegroepe genoem is tydens die navorsing van die maaltydpatrone nie, maar tydens vorige sessies bespreek is, word wel gekategoriseer in Tabel 4.2. Dit word in die laaste kolom deur middel van 'n asterisk aangedui en het nie 'n waarde nie.

Tabel 4.2 word bespreek ten opsigte van die voedsel wat die Mabila-gemeenskap eet tydens ontbyt (4.2.13), middagetete (4.2.14), aandete (4.2.15), as versnaperinge (4.2.16), gedurende die week (4.2.17), Saterdag (4.2.18), Sondag (4.2.19) en geregte wat saam genuttig word (4.2.20).

4.2.13 Ontbyt

Gekoopte brood met margarien en konfynt word die meeste genuttig vir ontbyt. Van die respondente in die studiegroepe werk heeltyds en genoemde voedsel benodig nie intensiewe voorbereiding nie. Brood word slegs vir ontbyt en as versnaperinge genuttig en nie tydens ander maaltye van die dag nie. Slappap word verkies bo *phutu*- of stywepap vir ontbyt, omdat melk daarby gevoeg kan word en dan is dit 'n totale maaltyd. Slappap neem vinnig om voor te berei en word soms die vorige aand gekook om voedselvoorbereidingstyd te beperk. Sommige studiegroepe eet wel *phutupap* vir ontbyt, maar stywepap word nie as 'n ontbytvoedsel beskou nie. Graanvlokkies word alternatiewelik in sommige huishoudings genuttig vir ontbyt, maar dit is nie 'n algemene verksynsel nie. Ander styselgeregte soos stampmielies, mielierys, rys, sorghum en pasta word nie tydens ontbyt genuttig nie, dog tydens middag- en aandetes (verwys na Tabel 4.2).

Eiers is 'n bekende ontbytvoedsel wat ook deur die Mabila-gemeenskap genuttig word. Eiers is 'n relatiewe goedkoop bron van proteïene en word gou berei. Sommige studiegroepe het hul eie hoenders. Geen respondente in die studiegroepe eet eiers vir middag- of aandete nie, Vleis is nie 'n algemene ontbytvoedsel nie, en word slegs in oorskietvorm genuttig. Peulgroentes is nie 'n ontbytvoedsel nie en word tydens middag- en aandete genuttig (verwys na Tabel 4.2).

Tee is 'n baie gewilde drank vir ontbyt en word saam met brood en smere genuttig. Koffie word in 'n mindere mate verbruik. Tee en koffie word nie tydens ander

maaltye genuttig nie, maar tee word wel tussen maaltye as versnapering bedien. Geen groente word tydens ontbyt genuttig nie, maar hoofsaaklik tydens middag- en aandete (verwys na Tabel 4.2).

4.2.14 Middagete

Middagete is die hoofmaal van die dag. Meer studiegroepe verskaf inligting ten opsigte van die voedsel wat tydens middagete genuttig word in vergelyking met die ander maaltye van die dag. 'n Groter verskeidenheid voedsel word tydens aandete genuttig maar minder studiegroepe verifieer die inligting (verwys na Tabel 4.2).

Styselgeregte word die meeste tydens middagete genuttig omdat die Mbila-gemeenskap genoeg tyd het om dit voor te berei. Van al die styselgeregte word rys die meeste genuttig tydens middagete en al ses studiegroepe het dit bevestig. *Phutupap* is ook 'n gunstelingeregte en word beskou as die Zoeloe-kultuur se stapelvoedsel. Stampmielies en stywepap word in 'n mindere mate verbruik en word in bolletjies gerol wanneer dit in sous gedoop of saam met bygeregte genuttig word (verwys na Tabel 4.2).

Suikerbone en grondboontjiesop is peulgroentes wat tydens middagete genuttig word (verwys na Tabel 4.2). Grondboontjiesop word gemaak van fyngemaalde grondboontjies wat in water gekook word. Dit kan net so of in geregte gebruik word as verdikkings- en geurmiddel.

Gekookte bees- en hoendervleis is die gewildste proteïenbron tydens middagetes. Boerewors en hoenderpote word ook genuttig, maar in klein hoeveelhede. Vis word meestal tydens middagete genuttig en geblikte vis word gerieflikheidshalwe meer as vars vis verbruik (verwys na Tabel 4.2). Die respondente in die studiegroepe woon vêr van die strand en dit is nie vir hulle moontlik om op 'n daaglikse basis vars vis te vang nie. Verkoelingsgeriewe om vars vis te berg is ook beperk. Geblikte vis kan maklik gestoor word en is relatief goedkoop.

Daar is 'n kleiner verskeidenheid groente wat tydens middagete genuttig word, maar dit word deur meer studiegroepe geverifieer. *Amadumbe*, *imifino* en kool word die meeste genuttig (verwys na Tabel 4.2). *Amadumbe* is 'n gewilde voedsel omdat dit

van die veld af versamel kan word. Dit word die vorige aand in water gekook en die volgende dag as middagete by die werk geëet. Dit word koud bedien, met die hand afgeskil en saam met 'n verskeidenheid bygeregte genuttig. *Imifino* word ook van die veld af versamel en kool is bekostigbaar. Beide dien as hoofbestanddeel in bygeregte. Gemengde groente, patats en aartappels word in kleiner hoeveelhede tydens middagete genuttig.

Vrugte word nie as geskikte voedsel tydens middagete beskou nie (verwys na Tabel 4.2). Dit word meestal as versnapering tussen etes genuttig. Een studiegroep het die navorser bekend gestel aan gekookte jong piesangs. Dit word die vorige aand in die skil gekook, en dan werk toe geneem om as middagete genuttig te word. Die stysel in jong piesangs het nog nie omgesit in suiker soos in die geval van ryp piesangs nie en die smaak daarvan is soortgelyk aan die styselagtige smaak van aartappels. Dit word ook saam met grondboontjies gekook en fyngedruk.

Die volgende geregte word saam genuttig tydens middagete:

- *phutupap* en suikerbone;
- hoender en *phutupap* /rys;
- rys en beesvleis;
- kool en rys;
- *amadumbe* en grondboontjies;
- stampmielies/stywepap en *imifino*;
- piesangs en grondboontjies wat saam gekook en fyn gemaak word (verwys na die vorige paragraaf);
- *amadumbe* en vleis of geblikte vis; en
- vars gekookte vis waarin fyngemaalde grondboontjies gemeng word.

4.2.15 Aandete

Styselgeregte soos *phutupap*, stywepap, stampmielies en rys word as hoofgeregte tydens aandete genuttig, maar minder as tydens middagetes (verwys na Tabel 4.2).

Peulgroente soos suikerbone word deur die meeste studiegroepe vòòr grondboontjiesop genuttig (verwys na Tabel 4.2). Suikerbone word saam met stampmielies of rys geëet, of dit word saam met ander voedsel gekook en fyngedruk.

Grondboontjies word gebruik om grondboontjiesop van te maak. Dit word ook met stampmielies gemeng of saam met rys geëet.

Daar is 'n groter verskeidenheid vleisgeregte wat tydens aandete genuttig word, maar dit word nie deur al die studiegroepe bevestig nie. Gekookte bees- en hoendervleis is steeds die gunstelingvleisgeregte vir aandete, maar ander vleisgeregte soos boerewors¹³, geroosterde varkribbetjie, hoenderpote, kalkoen, wildevoëls en geblikte vis word ook genuttig (verwys na Tabel 4.2). Baie van die respondente in die studiegroepe werk in restaurante in die aand, en kry voedsel soos varkribbetjies teen 'n spesiale prys.

Net soos met die vleisgeregte, is daar 'n groter verskeidenheid van groente wat tydens aandetes genuttig word, maar minder studiegroepe verifieer die inligting. *Amadumbe* en dan kool word deur die meeste studiegroepe genoem (verwys na Tabel 4.2). Soos alreeds bespreek is, word *amadumbe* van die veld versamel, en kool is relatief goedkoop. Ander groente wat minder genuttig word, is gemengde groente, patats, kassawes, *imifino*, pampoen en wortels. Patats en *amadumbe* word soms net so in die skil gekook en met tee bedien as 'n maaltyd. *Amadumbe* kan ook met grondboontjies gekook en fyngedruk word. Sommige studiegroepe berei genoeg voedsel vir aandete, sodat die oorskiet die volgende dag werk toe geneem kan word. Gebraaide aartappelskyfies word by restaurante waar van die studiegroepe werk gekoop. Ander restaurantvoedsel wat genuttig word, sluit geroosterde toebroodjies, hamburgers en pizza in. Jongmense van die Mbila-gemeenskap gaan eet gereeld aandete by 'Maak-'n-jol'¹⁴.

4.2.16 Versnaperinge

Al die studiegroepe nuttig voedsel en drank tussen maaltye. Die drank bestaan uit vrugtesap, water, tee en koffie. Tee is baie gewild en word meestal met brood genuttig. Suikerwater is 'n alternatiewe drank wat gemaak word van suiker wat in water opgelos word. Versnaperinge sluit koekies, aartappelskyfies, en vrugte soos appels, lemoene, piesangs, veselperskes en druiwe in. Die jonger respondente in die studiegroepe wat nog op skool is, eet baie meer versnaperings as die ouer

¹³ Boerewors word by een van die plaaslike winkels 'Jock Morrison' gekoop.

¹⁴ 'Maak-'n-jol' is een van die plaaslike ontspanningsplekke in die Sodwanabaai-omgewing.

respondente. Hulle koop die peuselkos by die skoolsnoepwinkels. Dit sluit bogenoemde voedsel asook vleispasteitjies, vetkoek, lekkergoed en vrugteysies in (verwys na Tabel 4.2). In meer tradisionele huishoudings word *amahewu* genuttig. Dit les nie net die dors nie, maar het ook 'n hoë versadigingswaarde (verwys na Figuur 4.36).

4.2.17 Voedsel wat gedurende die week genuttig word

Styselgeregte word meestal deur die week genuttig, dan op Sondag en die minste op Saterdag. *Phutupap* is die algemene gunsteling deur die week, en rys daarna. Stywepap en stampmielies word ook baie genuttig. Brood, mielierys en mieliebrood word in klein hoeveelhede genuttig en baie selde oor naweke. Peulgroente soos suikerbone, vars grondbone en grondboontjiesop word die meeste gedurende die week verbruik en selde oor naweke (verwys na Tabel 4.2).

Hoendervleis is die gewildste vleis gedurende die week. Hoenders word by die Mbilas se huishoudings aangehou en is dus 'n maklik bekombare proteïenbron. Dit is ook bekostigbaar in winkels. Die Mbila-gemeenskap se huishoudings is groot en gekookte hoender is 'n ekonomiese gereg om aan al die gesinslede voedsel te verskaf. Beesvleis word minder genuttig omdat dit duurder is, en tradisionele swart gemeenskappe baie waarde aan beeste heg. Hulle sal eerder van alternatiewe vleisbronne gebruik maak. In die week word goedkoper vleissoorte verbruik as oor naweke. Vleis soos beesafval en hoenderpote word meestal net in die week gaargemaak. Vis word ook meestal in die week genuttig en baie selde oor naweke. Geblikte vis is die gewildste, maar gedroogde vis word ook genuttig (verwys na Tabel 4.2).

Groente word die meeste deur die week genuttig. *Imifino* is die gewildste en dan *amadumbe* en kool. Gemengde groente, pampoen, patats en aartappels word ook deur die week genuttig (verwys na Tabel 4.2).

Min *amasi* word deur die week genuttig omdat dit tydrowend is om voor te berei. Kaas word meer deur die week genuttig as oor naweke, omdat dit vir werkstoebroodjies gebruik word (verwys na Tabel 4.2).

4.2.18 Voedsel wat op Saterdag genuttig word

Saterdag word daar nie baie tyd bestee aan voedselvoorbereiding nie. Dit word deur die respondente in die studiegroepe se programme en aktiwiteite bepaal. Die Mbila-gemeenskap is betrokke by aktiwiteite soos besoeke by vriende en familie, inkopies by die plaaslike mark in Mbazwana en huishoudelike take. Sommige mense van die plaaslike gemeenskap is deel van die Shembe-geloof.

Die eetgewoontes van die Shembe-mense is baie prominent in die breë Mbila-gemeenskap. Alhoewel nie een van die studiegroepe deel van hierdie geloofsgroep is nie, is hulle bekend met die groep se eetgewoontes. Saterdag is die Shembe-geloof se heilige dag, en dit impliseer die weerhouding van voedselvoorbereiding. Die Shembe's kook op Vrydae en eet die afgekoelde voedsel op Saterdag. Die 'koue voedsel' sluit stampmielies, bone, beesvleis, hoender, koek en vrugtesap in. Hulle dra tradisionele Zoeloeklere op Saterdag, as 'n simbool van hul godsdiens. ^[1, 2, 3, 4, 5, 6]

Styselgeregte word die minste op Saterdag genuttig in vergelyking met weks- en Sondag. *Phutupap*, stywepap, stampmielies en rys word op Saterdag genuttig. Van die melk en suiwelgroep word *amasi* en maas op Saterdag genuttig (verwys na Tabel 4.2). Mense van die Mbila-gemeenskap is soms weg van die huis op Saterdag en koop dan voedsel soos byvoorbeeld maas.

Peulgroente soos suikerbone en vars grondbone word wel op Saterdag genuttig, maar in groter volumes deur die week (verwys na Tabel 4.2).

Met verwysing na Tabel 4.2 word gekookte beesvleis die meeste op Saterdag genuttig as op weksdae en Sondag. Spesiale geregte soos braaivleis en Kentucky hoender word op Saterdag genuttig (verwys na 4.2.5.2 vir die voorbereidingswyse van Kentucky hoender). Kentucky hoender word oor naweke genuttig en nie in die week nie. Goedkoper vleis soos hoenderpote en beesafval word nie oor naweke genuttig nie. Vis word meestal deur die week genuttig, maar in enkele gevalle op Saterdag.

Groente word nie op Saterdag genuttig nie. Die enigste groentegereg wat genoem is, is pampoenpap (verwys na Figuur 4.42 en Tabel 4.2).

4.2.19 Voedsel wat op Sondag genuttig word

In sommige gesinne is die Sondagmaal 'n belangrike ete van die week. Daar word 'n groot verskeidenheid van Westerse voedsels bedien. Styselgeregte soos *phutupap* en rys word baie op Sondag verbruik, maar stywepap in 'n mindere mate. Stampmielies en mielierys word nie op Sondag voorberei nie, en slegs gedurende die week genuttig (verwys na Tabel 4.2).

Hoendervleis word meestal op Sondag genuttig, in besonder Kentucky hoender. Gekookte beesvleis wat met kerrie gegeur is word ook genuttig. Vis en goedkoper vleis word nie op Sondag genuttig nie. Peulgroente, behalwe suikerbone word nie algemeen in voedselvoorbereiding gebruik soos in die week nie (verwys na Tabel 4.2).

Daar word nie 'n groot verskeidenheid groentes op Sondag genuttig nie. Groentes soos aartappels, *imifino* en kool word wel genuttig. Daar word egter baie moeite gedoen met die voorbereiding van slaaie (verwys na Tabel 4.2). Slaaie word op Sondag en met spesiale geleenthede soos begrafnisse genuttig. Slaaie soos byvoorbeeld kool-, aartappel-, suikerbone-, Indiese-, beet- en pastaslaai is gewild. Die slaaie word van die volgende bestanddele gemaak:

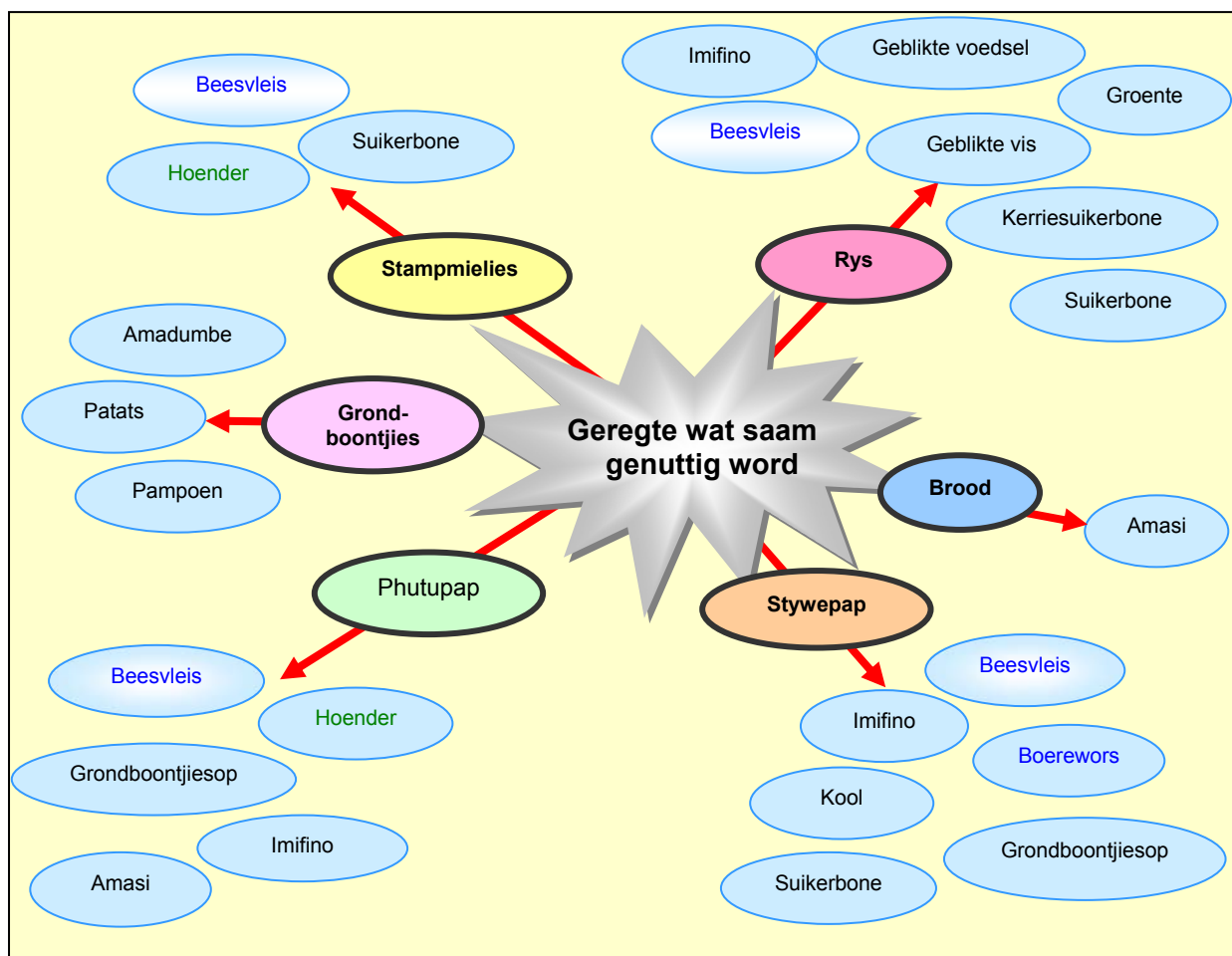
- Koolslaai : gekerfde kool en mayonnaise.
- Aartappelslaai : aartappels, mayonnaise en gekookte eier.
- Suikerboneslaai : suikerbone, mayonnaise en Weense worsies.
- Indieseslaai : gerasperde wortels, komkommer, rosyntjies, rissies en blatjang.
- Pastaslaai : pasta, mayonnaise, vis, uie en groenrissie.
- Franseslaai : slaaiblaar, komkommer, tamaties, uie en eier.

Amasi word baie op Sondag genuttig en dit word bedien met *phutupap*. Sondag se hoofmaal word beïnvloed deur beskikbare tyd om voedsel voor te berei. Gesinne gaan van 9:00 tot 14:00 kerk toe en berei voedsel wat nie tydrowend is nie. [\[1, 2, 3, 4, 5\]](#)

Sondae is ook 'n spesiale dag in meeste huishoudings en lekkergoed word soms genuttig (verwys na Tabel 4.2).

4.2.20 Geregte wat saam genuttig word

Die Mbila-gemeenskap eet gewoonlik twee geregte saam, wat uit 'n styselgereg en 'n bygereg bestaan. Figuur 4.41 verskaf 'n diagrammatiese oorsig van geregte wat saam genuttig word.



Figuur 4.41: Uiteensetting van geregte wat saam genuttig word

Stampmielies, rys, *phutupap*, stywepap, grondboontjies en brood is van die basiese styselgeregte wat deur die studiegroepe gemeld is. Dit word in groot volumes gaargemaak, is goedkoper en word beskou as die stapelvoedsel van die Mbila-gemeenskap. Dit word saam met bygeregte soos bees- en hoendervleis, boerewors, geblikte vleis, geblikte vis, suikerbone, grondboontjiesop, *imifino*,

groente, kool, pampoen, *amadumbe*, patats en *amasi* genuttig (Verwys na Figuur 4.41)

Die volgende bestanddele word soms gemeng om heerlike disse voor te berei, naamlik:

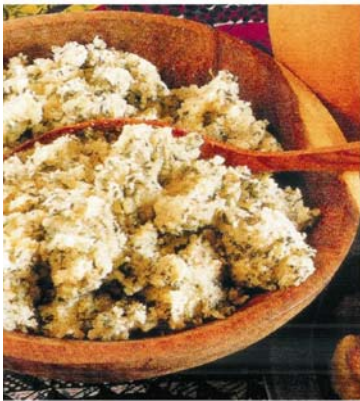
- pap en pampoen (verwys na Figuur 4.42);
- stampmielies, suikerbone en grondbone (verwys na Figuur 4.44);
- pap met *imifino* (verwys na Figuur 4.43); en
- *imifino* met bone (verwys na Figuur 4.45).



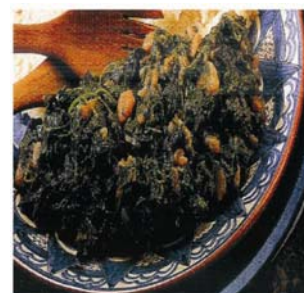
Figuur 4.42: Pampoenpap
(Sithole, 1999:33)



Figuur 4.44: 'n Gereg wat bestaan uit stampmielies, suikerbone en grondbone (Sithole, 1999:48)



Figuur 4.43: Pap met *imifino*
(Sithole, 1999:47)



Figuur 4.45: *Imifino* met bone
(Sithole, 1999:61)

4.2.21 Seisoenale effek op voedselbeskikbaarheid

Seisoene het 'n belangrike uitwerking op die beskikbaarheid van voedsel, veral in gemeenskappe wat natuurlike voedselbronne gebruik. Uit die navorsing wat van die

studiegroepe verkry is, kom dit duidelik na vore dat mielies, grondbone en piesangs in die somer beskikbaar is. Pampoen, *amadumbe* en patats is ook beskikbaar in die somer. Melkproduksie neem toe in die somer, en lei tot die verspreiding van oorskotmelk na mense wat nie koeie het nie.

In die winter is voedsel skaarser as in die somer en gebruik die Mbila-gemeenskap gedroogde voedsel wat tydens die somermaande geoes is om hul dieet aan te vul. Voedsel wat by winkels gekoop word, is 'n alternatiewe aanvullingsmetode. In die winter is kassawes, *indlubu*, *imbumba* en patats beskikbaar.

4.2.2 Tradisionele en moderne voedsel van die Mbila-cuisine

Die tradisionele Mbila-cuisine het baie verander van die verlede tot nou. Dit het plaasgevind as gevolg van akkulturasie, wat beskryf word as die proses waarvolgens kultuurpatrone van kulturele groeperinge verander as gevolg van sistematiese en aanhoudende beïnvloeding deur ander kulture (Els, 1993:19). Die Mbila-gemeenskap se *cuisine* het verander as gevolg van die blootstelling aan Westerse eetgewoontes en die beskikbaarheid van voedsel in winkels en markte¹⁵. Die verandering van die Mbila-cuisine se voedsel word uiteengesit in Tabel 4.3. Die verandering wat plaasgevind het ten opsigte van die voorbereidingstegnieke, geurmiddels en eetreëls word telkens aan die einde van die onderskeie besprekings saamgevat.

4.3 VOEDSELVOORBEREIDINGSTEGNIEKE

Voedselvoorbereidingstegnieke sluit die volgende aspekte in:

- voedselproduksie;
- berging;
- voorafbereidingstegnieke;
- toerusting en apparaat; en
- gaarmaakmetodes.

¹⁵ Tradisionele en moderne *cuisine* word onderskei ten opsigte van literatuur wat fokus op tradisionele *cuisine* en ouderhoude en observasie wat moderne *cuisine* weerspieël.

Tabel 4.3: 'n Vergelyking tussen die tradisionele en moderne voedsel van die Mbila-cuisine

MBILA-cuisine VOEDSEL	
TRADISIONEEL	MODERN
STYSEL Sorghum Mielies	STYSEL Mielies Rys Brood
VLEIS <ul style="list-style-type: none"> • Verkry van wild en vee. • Eet min vleis (2 – 3 keer per jaar en tydens spesiale geleenthede). • Vee is beskou as 'n maatstaf vir rykdom. • Beeste is gebruik om kontak met voorvaders te maak. 	VLEIS <ul style="list-style-type: none"> • Verkry van slaghuis, vee en enkele gevalle van wild. • Eet vleis op 'n weeklikse basis. • Vee word ook beskou as maatstaf vir rykdom, maar ander materiële bates en geld word ook daarvoor gebruik. • Beeste word steeds gebruik om kontak te maak met voorvaders, maar kom nie algemeen voor nie.
GROENTE <ul style="list-style-type: none"> • Groente wat in die veld voorgekom het en deur middel van selfproduksie. • Groente was eie aan produksiegebied. • Klein verskeidenheid. • Baie seisoengebonde. • Groente word slegs volgens tradisionele gaarmaakmetodes gebruik. 	GROENTE <ul style="list-style-type: none"> • Groente word verkry van winkels, veld en eie produksie. • Gekoopte groente is nie noodwendig beskikbaar in omgewing. • Groter verskeidenheid. • Seisoengebonde, maar alternatiewe groentebronne is beskikbaar, byvoorbeeld geblikte groente. • Groente word in westerse geregte gebruik, byvoorbeeld Franse slaai.
VRUGTE <ul style="list-style-type: none"> • Veldvrugte was hul enigste bron. • Streng seisoengebonde. 	VRUGTE <ul style="list-style-type: none"> • Vrugte word van die veld, selfproduksie en van winkels verkry. • Seisoengebonde - vrugte kan ook verkry word van winkels en markte.
INSEKTE <ul style="list-style-type: none"> • Insekte het 'n groot deel van hul dieet uitgemaak. 	INSEKTE <ul style="list-style-type: none"> • Alhoewel hulle nog insekte eet, is dit in 'n baie mindere mate as gevolg van ander proteienbronne.
MELK <ul style="list-style-type: none"> • Melk is meestal in gefermenteerde vorm genuttig. 	MELK <ul style="list-style-type: none"> • Tans word vars melk verkies bo <i>amasi</i>. • Poeiemelk word ook gebruik.
DRANK <ul style="list-style-type: none"> • Tradisionele bier is volgens streng reëls ingeneem. • Water word gedrink. 	DRANK <ul style="list-style-type: none"> • Tradisionele bier word steeds gedrink, maar nie soveel soos in die verlede nie. • Die inname van kommersiële alkoholiese drankte neem toe, veral onder dames. • Vrugtesappe en gaskoeldranke word gedrink.
GERIEFSVOEDSEL <ul style="list-style-type: none"> • Geen geriefsvoedsel was beskikbaar nie. Voedsel is alleenlik verkry van die veld en selfproduksie. 	GERIEFSVOEDSEL <ul style="list-style-type: none"> • Tans gebruik die Mbila-gemeenskap baie geriefsvoedsels, byvoorbeeld blikkies kos, koue vleise, klaar-gekookte etes en toebroodjies. • Geriefsvoedsels is te koop in winkels en by markte.
HOEVEELHEID ETES PER DAG <ul style="list-style-type: none"> • Twee. • Laatoggend en vroegand. 	HOEVEELHEID ETES PER DAG <ul style="list-style-type: none"> • Drie. • Ontbyt, middag- en aandete.
SEISOENALE EFFEK <ul style="list-style-type: none"> • Speel 'n belangrike rol in die beskikbaarheid van voedsel. 	SEISOENALE EFFEK <ul style="list-style-type: none"> • Speel 'n belangrike rol, maar tekorte kan aangevul word deur middel van aankope.
WEEKSDAE, SATERDAE EN SONDAE <ul style="list-style-type: none"> • Voedelkeuses word nie beïnvloed deur die verskillende dae van die week nie. 	WEEKSDAE, SATERDAE EN SONDAE <ul style="list-style-type: none"> • Werk en geloofsoortuigings beïnvloed voedselkeuses wat op verskillende dae van die week genuttig word.

4.3.1 Voedselproduksie

Tradisionele Zoeloe-gemeenskappe leef van natuurlike hulpbronne in hul onmiddellike omgewing. Die grootste deel van hul dieet bestaan uit selfgeproduseerde produkte, veldvoedsel, vee of wildediere. Alhoewel mielies hul stapelvoedsel is, was sorghum die oorspronklike en inheemse stapelvoedsel van die swart kultuurgroepe in Suider-Afrika (Schapera, 1937:131).

Voedselproduksie is die verantwoordelikheid van vrouens. Hul gereedskap om grond mee te bewerk en om te oes is baie eenvoudig.

- skoffels word gebruik om lande te bewerk;
- pangas of sekels om gewasse te oes;
- byle om vuurmaakhout te kap;
- grawe om gate te grou of veldplante uit die grond te haal (Krige, 1962:399).

Die mans versorg die vee en is verantwoordelik vir die voorsiening van melk en vleis (Coetzee, 1982:67, 69 & 166; Derwent *et al.*, 1998:49). Die tienerseuns pas die beeste op en melk die koeie (Krige, 1962:48; Coetzee, 1982:50; Derwent *et al.*, 1998:50). Die koeie word gemelk wanneer hulle terugkom van die veld en die kraalhoof se koeie word eerste gemelk, om daardeur die nodige respek te betoon (Krige, 1962:48). Wanneer jong veewagters na die vee omsien in die veld, word klein diere soos hase, voëls, muise en wildevarke gejag. Tydens jagtogte word 'n verskeidenheid wapens gebruik soos spiese, byle en kieries (Coetzee, 1982:70).

Zoeloes in moderne gemeenskappe het die geleentheid om voedsel in winkels te koop, veral in wintermaande wanneer voedsel skaars is. Al ses studiegroepe is afhanklik van die versameling van veldvoedsel en die produksie van plantgewasse. Die verdeling van werk is soortgelyk aan die wat in tradisionele samelewings aangetref is.

4.3.2 Berging

Die studiegroepe het nie baie uitgebrei oor die bergingsmetodes nie. Voedsel word hoofsaaklik in kaste, en in 'n mindere mate in yskaste en groot houers gestoor.

Yskaste is meestal gasaangedrewe omdat min huishoudings toegang tot elektrisiteit het.

Die literatuur verskaf 'n noukeurige beskrywing van die tradisionele bergingsmetodes. Die tradisionele opstal (*umuzi*) het sy eie bergplek, genaamd *umsamo*. Die *umsamo*¹⁶ is geleë aan die bokant van die *umuzi*, oorkant die kraalingang. Net die hoof van die huishouding en sy vrou word daar toegelaat. Binne die Zoelohutte is daar 'n spesiale bank of rif gebou waarop vleis geberg word (verwys na Figuur 4.46). Vleis word in houtbakke gebêre en met geweefde matte toegemaak (Doke & Vilakazi, 1972:891 & 722; Coetzee, 1982:18 & 80; Derwent *et al.*, 1998:50).

Die beste graan word as saad gestoor vir die volgende plantseisoen. Graan word in klein beskutte bergplekke gestoor en vir beskerming staan dit op stelte. Die bergplekke is korfvorming en goed geventileer (verwys na Figuur 4.47). Tydens oorloë word graan in ondergrondse putte in die middel van die beeskraal gestoor. Dit verhoed dat vyande dit steel of verbrand (verwys na Figuur 4.48; Coetzee, 1982:18; Derwent *et al.*, 1998:50).

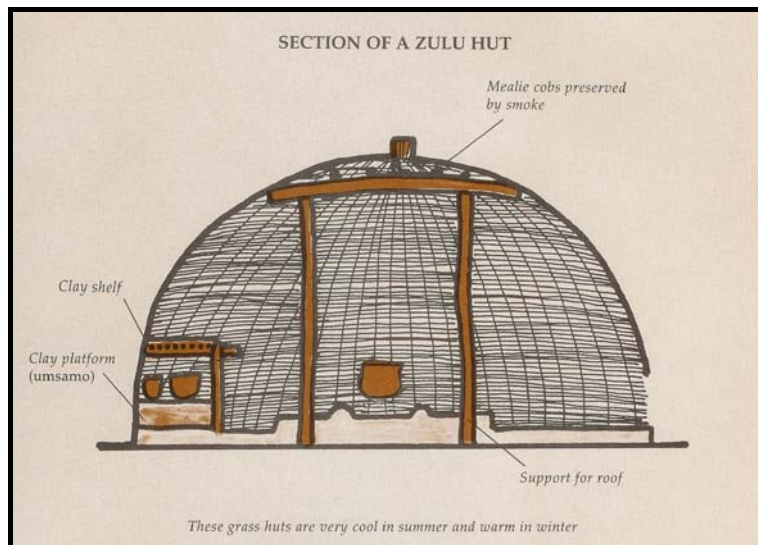
4.3.3 Voorafbereidingstegnieke

Tradisionele voorafbereidingstegnieke word nie meer so dikwels deur die moderne Mbila-vrou gebruik nie. Baie van die voedsel is in winkels beskikbaar. Wanneer mielies in seisoen is, word dit fyn gemaal. Volgens die studiegroepe is daar twee apparate om mielies fyn te maak, naamlik:

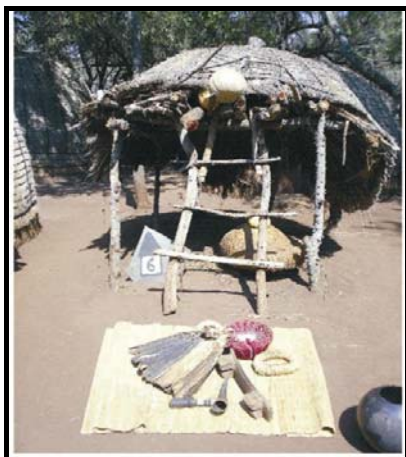
- houtbak en stamper; en
- maalklippe.

Die voorbereiding van graangeregte is 'n vermoeiende taak wat deur vrouens gedoen word. Die basiese prosesse vir die voorbereiding van mieliegeregte is as volg:

¹⁶ Die *umsamo* is 'n heilige stoorplek waar waardevolle items en/of voedsel gestoor word. Dit word as heilig beskou, vanweë die voorvadergeeste wat daar woon (Coetzee, 1982:18; Derwent *et al.*, 1998:50).



Figuur 4.46: 'n Dwarsdeursnit van 'n Zoelohut (Coetzee, 1982:29)



Figuur 4.47: 'n Korfvormige stoorplek op stelte



Figuur 4.48: 'n Beeskraal (waarin die tradisionele graanmandjies begrawe is)

- mielies word uit die silo's gehaal;
- dit word na die stampblok geneem in 'n dramandjie;
- die mieliepitte word fyngestamp met reëlmatige hale (verwys na Figuur 4.49);
- dit word met water besprinkel en die proses word volgehou tot die mieliepitte 'n eweredige grootte is;
- die mieliepitdeeltjies word na 'n kafmandjie oorgeplaas; en
- die deeltjies word heen en weer geskommel en in die lug opgeskiet, sodat die wind die kaf uit die mandjie waai en die fyn mieliedeeltjies oorbly (Coetzee, 1982:90).



Figuur 4.49: Stampblok en stamper



Figuur 4.50: Maalklippe

Mieliedeeltjies word verder fyngemaal met maalklippe wanneer mieliemeel benodig word. Die maalklippe bestaan uit 'n groot, plat klip met 'n effense holte, en 'n kleiner ovaalvormige klip wat vasgehou kan word. Soms word kleiner klippe onder die een kant van die groot maalklip geplaas. Dit maak dit effens skuins, sodat die meel maklik afgegee kan word. Aan die onderkant van die klip is daar 'n geweefde matjie waarop die meel gegee word. Die fynheid van die meel word bepaal deur die eienskappe van die verskillende styselgeregte. Dogters leer dié kuns by hul moeders aan, en word aangespreek as dit nie na wense is (verwys na Figuur 4.50; Coetzee, 1982:90).

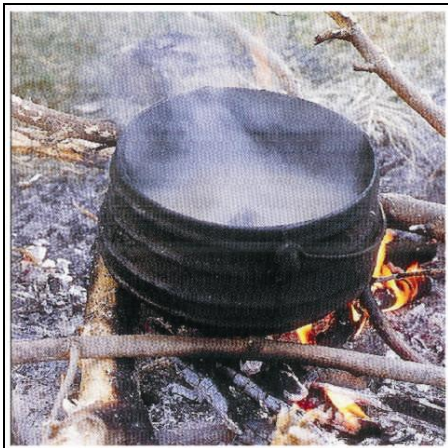
4.3.4 Toerusting en apparaat

Vandag se Mbila-gemeenskap maak gebruik van meer moderne kombuisapparaat as in die verlede. In Tabel 4.4 word 'n uiteensetting van die kombuisapparaat wat in die moderne Mbila-huishouding gebruik word, gegee.

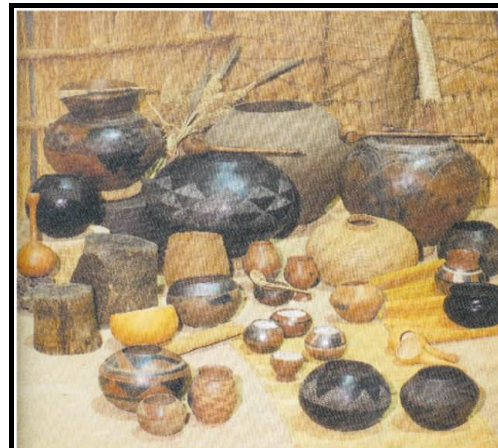
Kombuisapparaat word verdeel in gaarmaak-, sny-, roer- en voorbereidingsapparaat. Wanneer daar gepraat word van Zoeloepotte, word daar verwys na die driebeengietysterpotte wat op die vuur gebruik word. Hierdie potte word van gietyster gemaak en is beskikbaar by winkels in die omgewing. Dit word algemeen gebruik in voedselvoorbereiding, veral as daar net op die vuur gekook word (verwys na Figuur 4.51). Addisioneel word souspanne, braaipanne en aluminiumpotte gebruik om voedsel op stowe gaar te maak. Een respondent wat betrokke is by grootskaalse voedselvoorbereiding maak gebruik van groot potte. ^[4] Raspers word gebruik in die voorbereiding van slaai, byvoorbeeld kool-, beet- en wortelslaai (verwys na Tabel 4.4).

Tabel 4.4: Kombuisapparaat

Gaarmaakapparaat	Driebeenysterpotte
	Souspanne
	Braaipanne
	Kombuispotte
	Groot potte vir onthaalfunksies
Snyapparaat	Messe
	Groot vleismesse
Roerapparaat	<i>Iphini</i> ¹⁷
	Lepels
	Vurke
	Eierspane
	Spaghettilepels
	Voedseltange
	Vorbereidingsapparaat
Groenteskillers	
Kapborde	
Maaklippe	



Figuur 4.51: Ysterpot
(Sithole, 1999:30)



**Figuur 4.52: Tradisionele kombuis-
apparaat**
(Coetzee, 1982:83)

In tradisionele gemeenskappe word voorbereidingsapparaat deur middel van ruilhandel van een huishouding na 'n ander aangegee. Natuurlike hulpbronne soos

¹⁷ *Iphini* is 'n groot plat lepel wat van hout gemaak is en word gebruik om pap te roer.

klei en hout word algemeen gebruik (verwys na Figuur 4.52; Schapera, 1937:145; Coetzee, 1982:31).

Tradisionele apparaat sluit kleipotte, houtbakke en -lepels, kalbasse, en geweefde mandjies en matte in.

- **Kleipotte** is een van die vernaamste gebruiksartikels in die tradisionele Zoeloe-kultuur en verskil van mekaar ten opsigte van funksionaliteit. Kleipotte vir kookdoeleindes het groter openinge sodat voedsel geroer kan word en potte wat gebruik word om water mee aan te dra, het weer kleiner openinge sodat die water nie kan uitloop nie. Groter potte word ook gebruik om styselgeregte in te kook, terwyl die kleiner potte vir bygeregte soos *imifino* gebruik word. Vlakker bakke word gebruik as deksels vir groot potte, as braaipanne of om hande te was (verwys na Figure 4.53, 4.54 en 4.55; Coetzee, 1982:31).

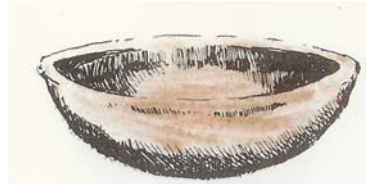
Kleiner kleibakke is ideaal vir individuele porsies en groter bakke vir gemeenskaplike opskeddoeleindes. Vloeistof word uit klein ronde potte gedrink en dié wat vir gefermenteerde drank gebruik word, het kleiner openinge as dié vir water. Water, bier en graan word in baie groot potte gestoor en die wat vir die bediening van bier gemaak is, is meer dekoratief. Dit word gebruik tydens 'partytjies/feesvieringe' wanneer spesiale gaste onthaal word (verwys na Figuur 4.56). Bierpotte word gedeeltelik in die grond begrawe, sodat dit koel kan bly en graanpotte word binne/buite die hutte geberg (Schapera, 1937:145; Coetzee, 1982:32).

Die maak van tradisionele kleipotte is 'n gespesialiseerde vaardigheid en die klei word verkry uit die rivierbanke. Daarna word dit gedroog en gemaal tot 'n fyn poeier. Water word by die poeier gevoeg om 'n dik pasta te vorm, en 'n kleinerige bol klei word op die pottebakker se handpalm plat gedruk om die bodem te vorm. Die res van die klei word in dik 'worsies' gerol en in die rondte bo-op mekaar geplaas en daarna glad gemaak. As die pot klaar gevorm is, word motiewe teen die kante gemaak om te verhoed dat die pot gly wanneer dit vasgehou word en dien ook as dekoratiewe funksie. Hout, gras of beesmis word bo-op en rondom die potte geplaas en aan die brand gesteek om die potte te 'bak', en kan tot ses

ure duur. Daarna word dit met vet gesmeer om 'n glansafwerking te verseker (verwys na Figuur 4.57; Schapera, 1937:146; Derwent *et al.*, 1998:55-56).



Figuur 4.53: Pot vir die berging van water en drank (Coetzee, 1982:23)



Figuur 4.54: Kleibak om hande te was (Coetzee, 1982:23)



Figuur 4.55: Kookpot (Coetzee, 1982:23)



Figuur 4.56: Zoelopot met pelletvorms versier (Coetzee, 1982:33)



Figuur 4.57: Die maak van kleipotte (Coetzee, 1982:32)

- Artikels soos bakke, lepels, mieliestampers, groot papepels en melkemmings word van **hout** gemaak (verwys na Figuur 4.58). Byle word gebruik om boomstompe en takke af te kap en beitels om die artikels te vorm, en messe vir

die kerfwerk. Etsing van ontwerpe en die boor van artikels word met 'n warm draad gedoen (Schapera, 1937:146).



Figuur 4.58: Houtbak
(Coetzee, 1982:38)



Figuur 4.59: Houtlepels
(Coetzee, 1982:47)

Mense eet met hul hande, maar wanneer daar met lepels geëet word, word mooi gekerfde en versierde lepels gebruik. Elke gesinslid het sy/haar eie lepel waarmee hy/sy saam met ander uit 'n gemeenskaplike opdienbak eet (verwys na Figuur 4.59). Dit word gebêre in gedekoreerde lepelsakke. Vleis word opgedien in houtgekerfde bakke gemaak deur spesialisvakmanne. Volwassenes eet uit individuele houtborde, en kinders van dieselfde geslag uit gemeenskaplike opdienbakke (Coetzee, 1982:20; Derwent *et al.*, 1998:52).

- **Kalbashouers** word van gedroogde kalbasse gemaak. Die vrouens pluk die kalbasse wanneer dit ryp is en dit word dan gedroog. Soms word dit gekook sodat die skil sterker word. 'n Opening word gemaak, die binnekant uitgehol en klein ronde klippies of sand word binne geplaas en geskud, sodat dit glad word (Schapera, 1937:146; Coetzee, 1982:34).

Water- en bierkalbasse is baie groter as die wat vir *amasi* gebruik word. Groot kalbasse het deksels, en kleiner kalbassies word gebruik om drinkbekers van te maak. Peer- en bolvormige kalbasse word gebruik om flesses of kommetjies te maak vir water- of biergebruik. Opskepbakke word gemaak van langvormige kalbasse wat in die helfte gesny word en kalbasse met lang nekke vir opskeplepels. Dit word ook gebruik vir die berging van voedsel. Wanneer die leeftyd van die kalbasse verby is, word dit as *amasi*-houers gebruik. 'n Gat word aan die onderkant van die kalbas gemaak en met 'n mieliestronk gestop. Soms

word die kalbasse versier met brons- en koperdraad (verwys na Figuur 4.60; Coetzee, 1982:34, 335).

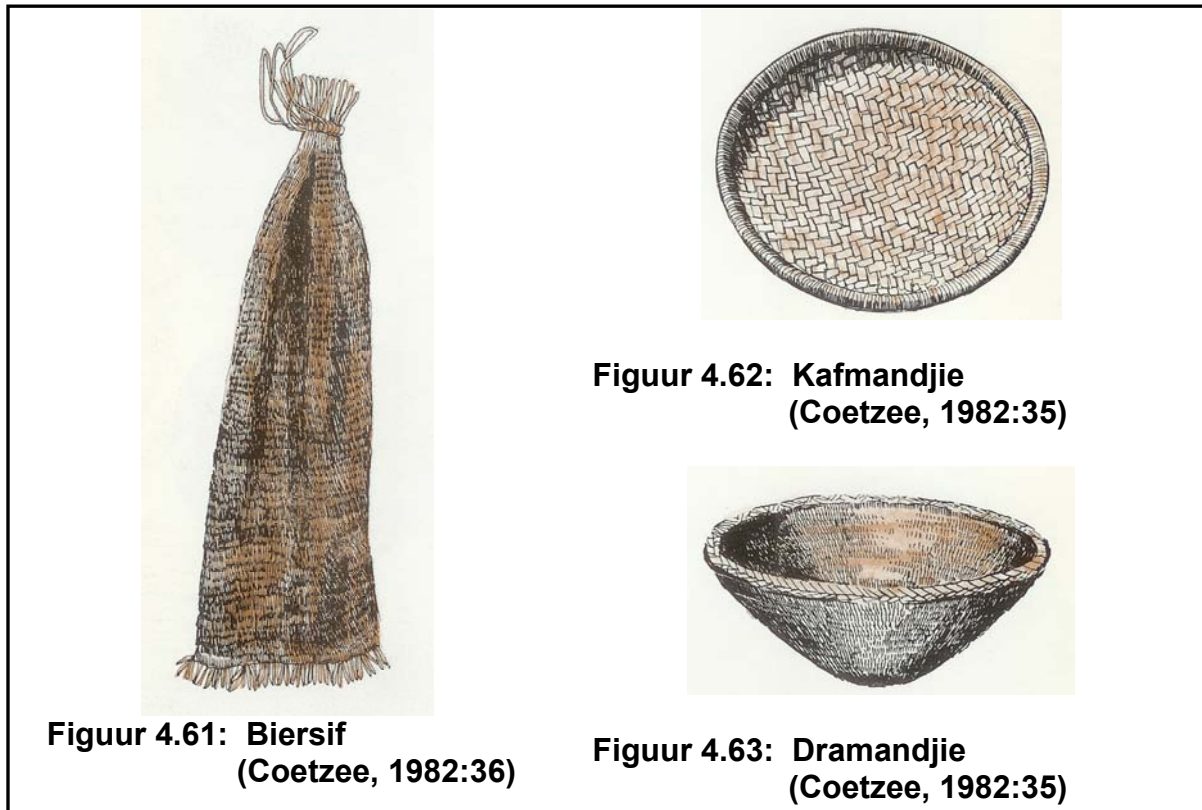


Figuur 4.60: Kalbasse (Coetzee, 1982:34)

- **Geweefde** items word van riet-, gras- en ander plantmateriaal gemaak. Verskillende grootte mandjies, eetmatte en biersiwwe word gemaak (verwys na Figure 4.61, 4.62 en 4.63). Melkimmers moet dig wees en daarom word dit van geweefde gras gemaak wat uitswel wanneer vloeistof ingegooi word. 'n Groot kegelvormige mandjie word gebruik om graan te dra (Schapera, 1937:147).

4.3.5 Gaarmaakmetodes

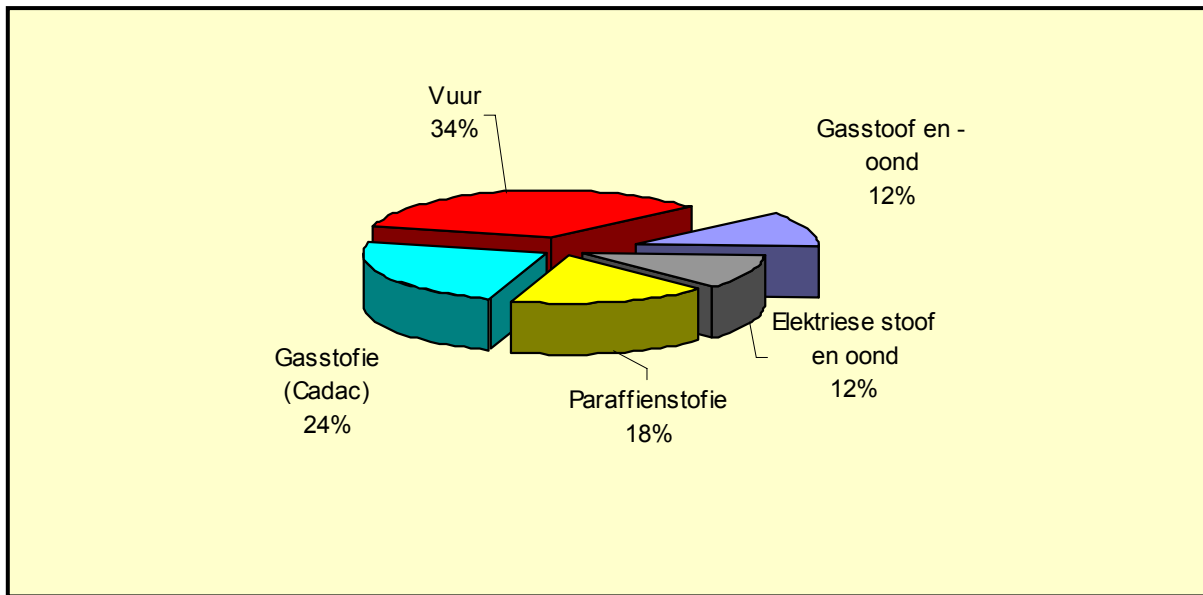
Daar is verskillende verhittingsmetodes wat tans tydens voedselvoorbereiding in die Mbila-gemeenskap gebruik word. In Figuur 4.64 word die verhittingsmetodes wat deur die Mbila-gemeenskap gebruik word, grafies voorgestel. Vuur word die meeste deur die studiegroepe gebruik, omdat daar nie vir die hout betaal word nie. Dit het egter negatiewe gevolge soos lugbesoedeling en ontbossing. Die versameling van hout is egter 'n moeisame proses en werkende vrouens verkies om voedsel met 'n



gasstofie gaar te maak. Gasstofies is baie gerieflik. Paraffienstofies word ook gebruik, maar die veiligheidsrisiko daaraan verbonde is hoër. Gasstowe en – oonde word gebruik deur vrouens wat spesialiseer in gebakte produkte soos koekies en koeke. Elektriese stowe en -oonde word in huishoudings wat toegang het tot elektrisiteit gebruik. Gas- en elektriese oonde word die minste deur die studiegroepe gebruik omdat dit baie duur is om aan te koop.

Tradisionele Zoeloehutte het 'n vuurherd in die middel van die hut en bestaan uit 'n opgehewe platvorm met drie klippe. Die klippe word gebruik om die kleipotte regop te hou as daar gekook word. Langs die vuurherd is daar duike in die vloer wat ongeveer 9cm diep en 40 cm wyd is. Die duike word gebruik om die kleipotte regop te hou, wanneer dit nie op die vuur is nie. Die kleipotte word geberg aan die agterkant van die hut op 'n kleiplatform wat as die *umsamo* bekend staan (verwys na Figuur 4.65).

Die **gaarmaakmetodes** is alreeds bespreek en daar word verwys na die volgende afdelings:



Figuur 4.64: Grafiese uiteensetting van die verhittingsmetodes wat gebruik word



Figuur 4.65: Binnekant van 'n tradisionele Zoeloe hut

- mielies (4.2.1);
- sorghum (4.2.2);
- peulgroentes (4.2.4);
- vleis (4.2.5);
- groentes (4.2.6);
- insekte (4.2.8).

Voedsel word hoofsaaklik gekook, gestowe of op die kole gerooster. Met die beskikbaarheid van olie word dit gebraai (verwys na Figuur 2.2).

4.3.6 Die tradisionele en moderne Mbila-cuisine ten opsigte van voedselvoorbereiding

Tabel 4.5 gee 'n samevattende oorsig van die verskille wat daar tussen die tradisionele en moderne Mbila-voedselvoorbereiding is. Dit word saamgevat ten opsigte van voedselproduksie, berging, voorafbereidingstegnieke, toerusting en apparaat en gaarmaakmetodes.

Tabel 4.5: Tradisionele teenoor moderne voedselvoorbereidingstegnieke

MBILA-cuisine VOEDSELVOORBEREIDING	
TRADISIONEEL	MODERN
<p>VOEDSELPRODUKSIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Versameling van die veld. • Selfproduksie. • Jag. • Streng verdeling tussen mans en vrouens se rolle – mans versorg vee en vrouens plant gewasse. 	<p>VOEDSELPRODUKSIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voedsel is van winkels en markte verkrygbaar. • Selfproduksie. • Versameling van die veld. • Verdeling tussen manlike en vroulike rolle – mans versorg vee en vrouens voorsien plantaardige voedsel.
<p>BERGING</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Umsamo</i> (heilige stoorplek). • Graan in Zoeloe hutte se dakke. • Sondroging. • Korfvormige bergplek op stelte. • Ondergrondse put in beeskraal. 	<p>BERGING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kaste. • Yskaste. • Bakke en groot plastiekhouders.
<p>VOORAFBEREIDINGSTEGNIEKE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baie voorafbereidingstegnieke betrokke – voedsel word gemanipuleer. • Die fynmaal van mielies met behulp van stamper en maalklippe. 	<p>VOORAFBEREIDINGSTEGNIEKE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voedsel wat in winkels beskikbaar is, het soms voorafbereidingstegnieke ondergaan, byvoorbeeld mieliemeel. • Die fynmaal van mielies met behulp van stamper en maalklippe.
<p>TOERUSTING EN APPARAAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Driebeenysterpot. • Kleipotte. • Kalbasse. • Geweefde mandjies en biersiwwe. • Houtbakke en –lepels. 	<p>TOERUSTING EN APPARAAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Driebeenysterpot. • Kastrolle en braaipanne. • Klein kombuisapparaat word gebruik, byvoorbeeld raspers, messe, vurke, spane, kapborde. • Plastiekhouders.
<p>GAARMAAKMETODES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klamhittegaarmaakmetodes word gebruik, byvoorbeeld kook en stowe. • Droëhittegaarmaakmetodes word gebruik, byvoorbeeld rooster. • Vuur word gebruik om voedsel gaar te maak. 	<p>GAARMAAKMETODES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klamhittegaarmaakmetodes word gebruik soos kook en stowe. • Droëhittegaarmaakmetodes word gebruik soos rooster, braai en bak. • Voedsel word meer gebraai omdat olie beskikbaar is. • Vuur, gas-, en elektriese stowe word gebruik. • Oonde word gebruik om voedsel te bak.

4.4 GEURMIDDELS

4.4.1 Kommersieel

Die studiegroepe het geurmiddels in die algemeen genoem, en nie die spesifieke gebruike daarvan nie. Voedsel word oor die algemeen nie baie geur nie. Studiegroepe wat Westerse voedsel eet, geur dit meer as ander studiegroepe. *Knorox*, *Aromat* en sout, gemengde speserye en dan soppoeier word die meeste in geregte gebruik. Ander geurmiddels sluit braaivleisspeserye, *Imana*, rissies en uie in. Speserye wat die minste gebruik word, is hoenderspeserye, gemengde kruie, swartpeper, kerrie, lourierblare, Indiese speserye en vleisaftrekselblokkies.

4.4.2 Natuurlik

Swart tradisionele kultuurgroepe se geregte word nie met 'n oormaat geurmiddels geur nie. Styselgeregte word sonder sout gaargemaak en bygeregte soos vleis en groente met 'n oormaat sout. In tradisionele samelewings word sout oorspronklik verkry van natuurlike neerslae langs die kus of soutpanne (Schapera, 1937:134; Coetzee, 1982:90,121).

Heuning word gebruik om voedsel te geur en word soms bedien tydens spesiale geleenthede. Wanneer vars heuning beskikbaar is, word dit net so as 'n lekkerny genuttig of die oormaat word geberg vir latere gebruik. In tradisionele geregte word daar selde versoetingsmiddels bygevoeg (Coetzee, 1982:82, 87,121).

4.4.3 Die tradisionele en moderne Mbila-*cuisine* ten opsigte van geurmiddels

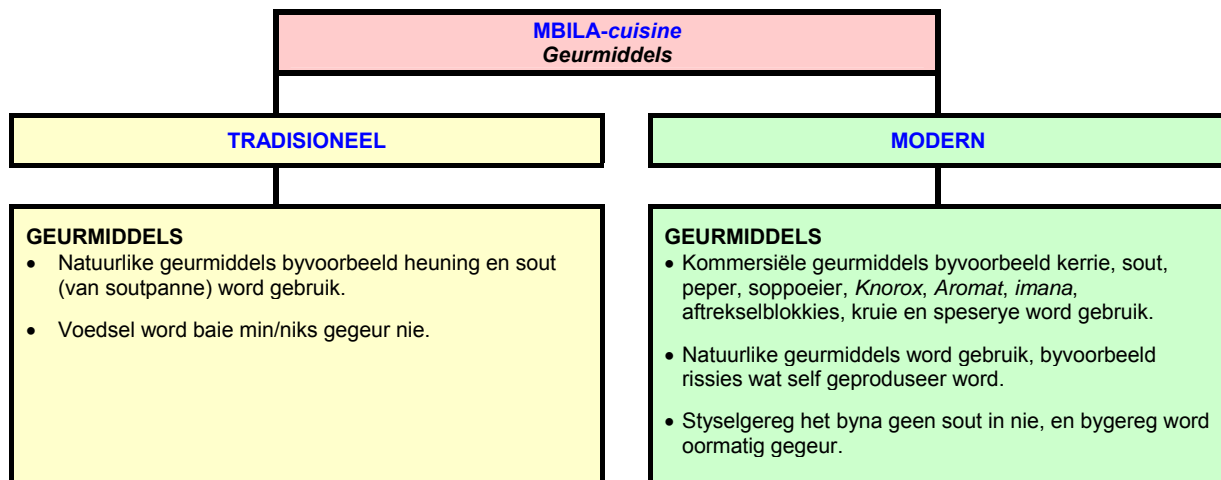
Die geurmiddels wat in die tradisionele en moderne samelewings gebruik word, word in Tabel 4.6 uiteengesit.

4.5 EETREëLS

4.5.1 Sosiale organisasie

In die Zoeloekultuur het elke persoon sy 'plek' en funksie na gelang van sy geslag, ouderdom en status in die gemeenskap. Daar word duidelike onderskeid getref tussen geslagte en mans en vrouens het verskillende take. Mans hou hul by gemeenskapsake en vrouens by huishoudelike take (Krige, 1962:51).

Tabel 4.6: Tradisionele teenoor moderne gebruik van geurmiddels



4.5.1.1 Aansit vir etes

Die studiegroepe tree steeds volgens tradisionele eetreëls op wanneer daar aangesit word vir ete, alhoewel daar 'n mate van verwestering is. Die volgende inligting is deur die studiegroepe verskaf en word geklassifiseer as tradisionele of moderne eetreëls.

Tradisionele eetreëls

- Niemand mag begin eet voordat die vader nie begin eet het nie. ^[2]
- Almal moet bly sit totdat die vader sy voedsel klaar geëet het. ^[3]
- Wanneer gesinslede met die vader praat, moet hulle in 'n sittende posisie wees. ^[1]
- Daar mag nie water gedrink word tydens etes nie. ^[2, 3, 4, 5] Water word eers na afloop van die maaltyd gedrink sodat hulle nie te versadig is nie. ^[4]
- As hulle buite eet, sit hulle op matte. ^[4]
- Dit is ongeskik om die vloer te vee tydens maaltye, omdat stof opslaan. ^[1, 2, 3, 4]

Moderne eetreëls

- Al die gesinslede moet by die tafel aansit. ^[1, 5]
- Daar word 'n gebed gedoen. ^[1, 2]
- Wyn kan tydens maaltye gedrink word. ^[4]

Tradisionele teenoor moderne eetreëls

Sommige studiegroepe handhaaf steeds tradisionele eetreëls en ander het verwesters. Uit die volgende inligting kan die aanname gemaak word dat studiegroep 4 wegbreek van tradisionele eetreëls en westerse eetreëls navolg.

- Die vader van die huis word eerste bedien, daarna die moeder, ander volwassenes en laastens die kinders. ^[1, 2, 3, 5] In teenstelling met voorgenoemde inligting kry die kinders voor die ouers voedsel in studiegroep 4 se huishouding. Na die kinders word die vader en ander mense bedien. Die moeder kry laaste voedsel om te verseker dat daar genoeg vir die kinders is. ^[4]
- Tydens die ete mag 'n persoon nie net summier van die tafel af opstaan nie. ^[1] In teenstelling met genoemde inligting, mag 'n persoon in studiegroep 4 se huishouding die tafel verlaat wanneer hy/sy klaar geëet het en dit is nie nodig om verskoning te maak nie. ^[4]
- Gesinslede mag nie tydens maaltye praat nie. ^[1, 2, 3, 5] In studiegroep 4 se huishouding mag gesinslede met mekaar praat tydens maaltye, maar dit is ongeskik om met 'n mond vol kos te praat. ^[4]
- Ouers sit op stoele en kinders op matte totdat hulle groot genoeg is om by die tafel te sit. ^[1, 3] Kinders wat op stoele sit, tree disrespekvol op. Belangrike mense (ouers) se hoofde moet hoër wees as die kinders s'n. In studiegroep 4 se huishouding sit almal op stoele. Die kinders het hul eie klein stoeltjies en as daar nie genoeg stoele is nie, sit hulle op matte. ^[4]

4.5.1.2 Mans en vrouens wat saam/apart eet

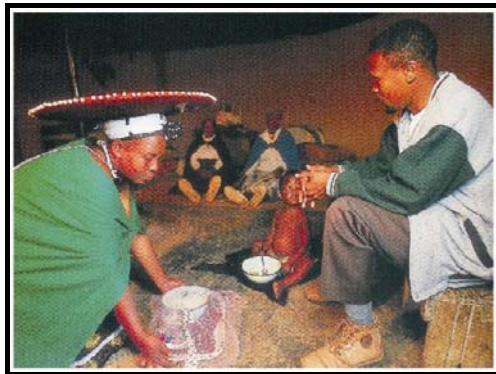
Al die studiegroepe het beweer dat mans en vroue saam eet. Soms eet mans apart, afhangend van die gesin. ^[3]

In baie tradisionele samelewings het mans en vrouens apart geëet. Wanneer mans en vrouens saam in 'n vertrek sit, sit die mans aan die een - en die vrouens aan die ander kant, solank die hoof van die huis naby die deur sit. Die mans sit in volgorde van status en senioriteit. Kinders sit aan die vrouens se kant, maar aan die agterkant van die hut (Krige, 1962:49).

Daar word van gesinslede verwag om op spesifieke maniere te sit. Tradisioneel sit vrouens op matre met beide bene na een kant geskuif, en daar word op een hand geleun. Mans sit op boomstompe of matre (Krige, 1962:49; Coetzee, 1982:84).

4.5.1.3 *Bediening van voedsel*

In tradisionele gemeenskappe word voedsel deur vrouens aan mans bedien. Hulle doen dit in 'n knielende posisie, sodat hul koppe laer is as die van mans. Die mans ontvang die voedsel met beide hande, omdat dit bestempel word as goeie maniere (Derwent *et al.*, 1989:52). Die opdiening van pap word volgens spesifieke voorskrifte gedoen. Die mans se porsies word van die middel van die pot uitgeskep omdat dit respek betoon, en verhoed dat die gesinshoof vergiftig word. Die pap word dikwels in 'n stapelvorm opgeskep, en met patrone versier. Dit weerspieël die vrou se gevoelens vir haar man (verwys na Figuur 4.66; Coetzee, 1982:132). Geslagsverskille manifesteer met die inname van voedsel. Alhoewel *imifino* gewild is in die Zoeloe-kultuur, word dit soms deur mans bestempel as voedsel wat deur vrouens geëet moet word (Coetzee, 1982:154).



Figuur 4.66: 'n Zoeloevrou bedien haar man met voedsel (Derwent *et al.*, 1998:44)



Figuur 4.67: Mans sit in die gemeenskapsarea (Derwent *et al.*, 1998:54)

Die mans en ouer seuns nuttig hul ontbyt in die gemeenskapsarea en dit word in individuele borde geskep en met deksels toegemaak. Water word voorsien om hul hande voor ete te was. Die jonger mans moet vir die ouer mans wag voordat hulle kan begin eet, en hulle mag nie die gemeenskapsarea verlaat voordat die ouer mans klaar geëet het nie (verwys na Figuur 4.67; Lestrade, 1932:122; Coetzee, 1982:65).

4.5.1.4 Faktore wat status in die gemeenskap aandui

Naas geslagsverskille speel ouderdom 'n belangrike rol. Zoeloes van verskillende ouderdomme meng nie met mekaar nie en jong mans sal selde saam met ouer mense eet. Kinders word nie as belangrik beskou nie, en is gehoorsaam en bedagsaam teenoor volwassenes (Krige, 1962:51). Onberispelike gedrag en mededeelsaamheid word van hulle verwag. Tydens maaltye moet hulle geduldig wag wanneer voedsel bedien word, stadig eet en hul moeders nader as hul nog voedsel wil hê. Voedsel word opgedien in gemeenskaplike opdienborde waar kinders van dieselfde geslag saam daaruit eet. Wanneer dogters puberteit bereik, eet hulle saam met hul moeders. Die seuns het hul eie opdienbak of deel een met hul vaders (Coetzee, 1982:64; Krige, 1962:49).

4.5.1.5 Gaste

Vreemdelinge en gaste word hartlik verwelkom in tradisionele swart gemeenskappe. Zoeloes is baie gasvry en deel graag hul voedsel met ongenooide gaste. Gaste word bedien met groot hoeveelhede voedsel en dit word as goeie etiket beskou as hulle voedsel in hul borde los om te bewys dat hul versadig is (Coetzee, 1982:61,65).

4.5.2 Eetapparaat (Tegnologie)

Die studiegroepe gebruik hul hande en lepels om te eet. In Tabel 4.7 word 'n uiteensetting van die voedsel wat met die hand, lepel of beide genuttig word, gegee.

Tradisioneel word alle voedsel met die hand genuttig. Die moderne Mbilagemeenskap eet sommige voedsel met lepels omdat dit minder mors en meer higiënies is. Met verwysing na Tabel 4.7 word groentes wat in die skil gekook word soos *amadumbe*, patats en kassawes met die hand geëet omdat die skil maklik met die hand afgetrek kan word. Stywepap word met die hand genuttig omdat dit in bolletjies gerol word voordat dit in die bygeregte gedoop word. Brood kan nie met 'n lepel genuttig word nie en peulgroentes soos grondboontjies, *indlubu* en *imbumba* moet dikwels afgedop word voordat dit genuttig kan word.

Kool en gekookte boontjies word meestal met 'n lepel genuttig omdat die geregte warm is wanneer dit bedien word, en dit die hande moontlik kan brand. Alhoewel die

studiegroepe nie beweer het dat dit met die hand genuttig kan word nie, mag daar wel persone wees wat dit met die hand eet.

Tabel 4.7: Voedsel wat met die hand en/of lepel genuttig word



Amasi, stampmielies, rys, *imifino*, *phutupap* en vleis kan met die hand of 'n lepel genuttig word. Dit is 'n persoonlike keuse en word beïnvloed deur faktore soos higiëne, respek, gerieflikheid en die vloeibaarheid van voedsel.

Respek word betoon as voedsel met die hande volgens sekere reëls geëet word. Voedsel word met die linkerhand geskep terwyl die regterhand gebruik word om dit uit die linkerhand te neem en in die mond te plaas. Dit word as slegte maniere beskou indien 'n persoon dieselfde hand gebruik vir skep- en eetdoeleindes, omdat dit onhigiënies is. ^[1,3,4,6]

Coetzee (1982:65) beskryf die eet van voedsel met die hand soos volg: Net die vingerpunte word gebruik en die duim en wysvinger word gebruik om die voedsel te breek en in 'n sagte bal te vorm. Dit is belangrik dat die vingers nie aan die bygereg raak wanneer die sagte bal in die bygereg gedoop word nie. Die voedsel word in die mond geplaas, en mag nie twee keer gedoop word nie. Wanneer vleis genuttig word, word 'n porsie met die regterhand in die linkerhand geplaas. Daarna word die

stysel met die regterhand in die linkerhand met die vleis geplaas, en dan in die mond (Coetzee; 1982:65). Gemeenskappe gebruik verskillende hande om voedsel in die mond te plaas. Dit is belangrik dat die hand wat voedsel in die mond plaas, nie vir skepdoeleindes gebruik word nie. ^[4.5.6]

4.5.3 Ideologie

Ideologie manifesteer in spesiale geleenthede en taboes. Alle feeste, spesiale geleenthede en taboes het 'n religieuse ondertoon en in tradisionele gemeenskappe word daar sterk gefokus op voorvadergeeste. Die voorvadergeeste waak oor, en beskerm hul nageslag. Tydens feeste en tradisionele seremonies, word die voorvadergeeste vereer waartydens daar spesiale offergawes aan hul gebring word. Die plek waarheen die offerandes gebring word, verskil van kultuur tot kultuur, maar die Zoeloes verkies hul beeskraal en/of grafte van hul voorvaders (verwys na Figuur 4.48; Coetzee, 1982:104).

Hierdie offerandes bestaan uit bier, meliemeel en/of ander voedsel en sluit meestal die offer van 'n dier in. Wanneer 'n dier geslag en gaargemaak word vir 'n spesiale fees, word 'n 'heilige vuur' gemaak, deur twee stokkies teen mekaar te vryf. Sommige kultuurgroepe het 'n bestaande 'heilige vuur', en kole van dié vuur word gebruik (Coetzee, 1982:104).

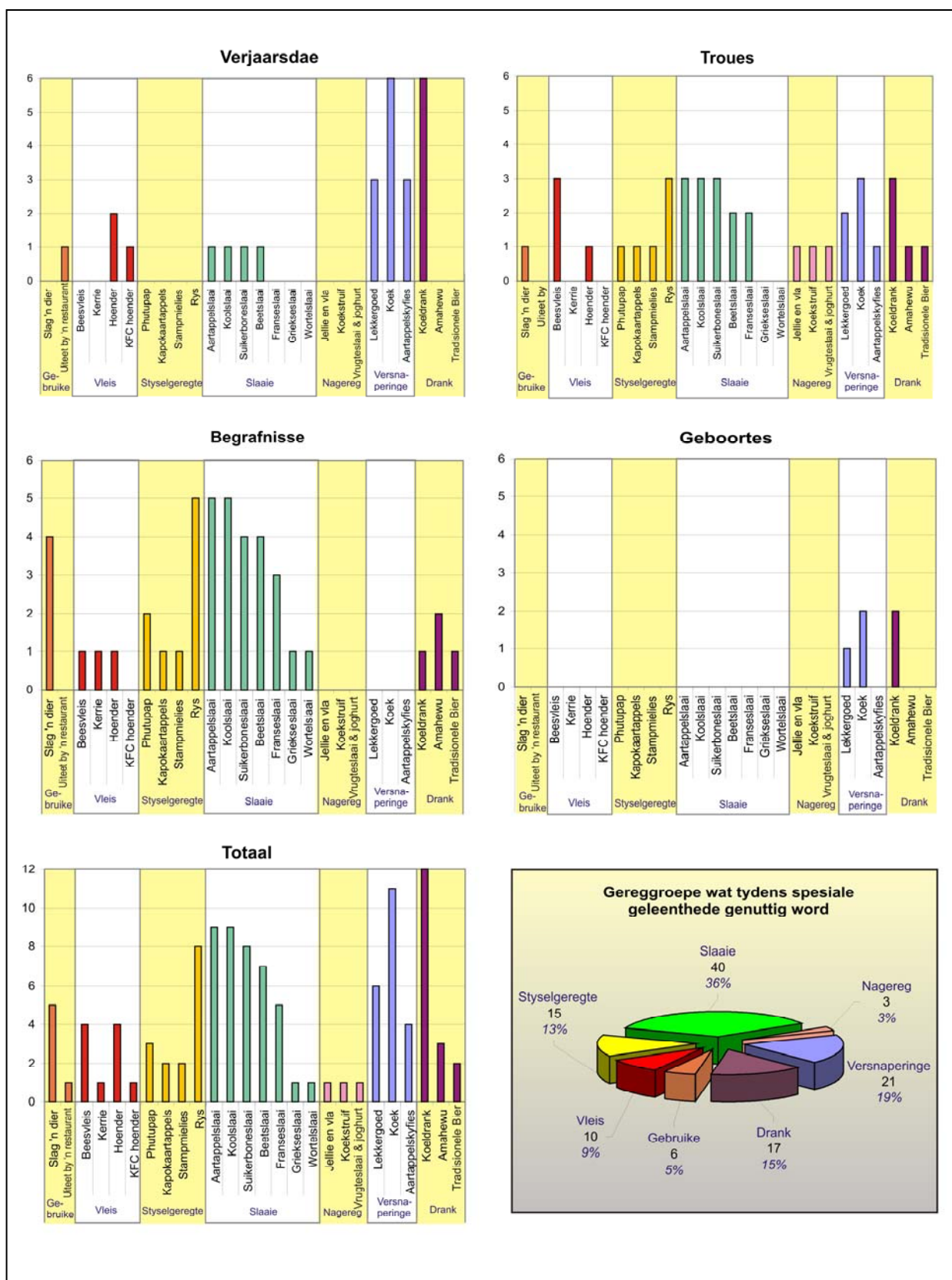
4.5.3.1 Spesiale geleenthede

Spesiale geleenthede gaan gepaard met die voorbereiding van besondere voedsel. Verjaarsdae, geboortes, troues en begrafnisse is spesifiek deur die studiegroepe uitgesonder en bespreek.

Figuur 4.68 verskaf 'n grafiese voorstelling van die geregte/voedselitems wat tydens verjaarsdae, geboortes, troues en begrafnisse genuttig word.

Verjaarsdae

Tydens verjaarsdae word koek, lekkergoed, aartappelskyfies en koeldrank bedien. As die studiegroepe nie 'n oond tot hul beskikking het nie, word koek by Spar gekoop. Spesiale geregte word voorberei, veral wanneer 'n persoon 'n groot verjaarsdag soos 'n vyftigste op hande het. Daar is 'n voorliefde vir hoender en rys,



Figuur 4.68: Grafiese uiteensetting van voedsel wat tydens spesiale geleenthede genuttig word

en spesifiek vir Kentucky-hoender (verwys na 4.2.5.2). Slaai soos kool-, aartappel-, beet- en suikerboneslaai is gewild. Een studiegroep het gesê dat hulle graag met verjaarsdae by Sodwanabaai Lodge gaan eet. ^[4]

Geboortes

Die geboorte van 'n kind is 'n vreugdevolle gebeurtenis in die Mbila-gemeenskap. Koek, koeldrank en lekkergoed word genuttig en mense gee geskenke en kaartjies vir die ouers en nuweling.

In tradisionele samelewings word daar seremonies gehou om nuwe babas te verwelkom. 'n Bok word geslag vir die geleentheid om die voorvadergeeste te bedank vir die nuwe baba, en die vel van die dier word gebruik as kombors (verwys na Figuur 4.69; Coetzee, 1982:57).

Troues en 'n nuwe bruid

Daar word moeite gedoen met die voedselvoorbereiding vir troues en 'n verskeidenheid geregte en drank word bedien. Hoender- en beesvleis, rys, stampmielies, *phutupap*, kapokaartappels en 'n verskeidenheid van slaaie word voorgesit. Slaaie soos aartappel-, kool-, suikerbone-, beet- en Franseslaai word bedien. Koeldrank, tradisionele bier, *amahewu* word as drank genuttig en nagereg soos koekstruif, jellie en vla, en vrugteslaai met joghurt word bedien. Lekkergoed, en 'n groot koek verseker dat die geleentheid afgerond word.

Beeste speel 'n prominente rol tydens troues omdat 'n dier geslag word om die voorvadergeeste se seën te vra en dit word in die vorm van *lobola* gebruik (Coetzee, 1982:106). Figuur 4.70 is 'n uitbeelding van 'n bruid wat 'n sluier dra en deur haar ma gehelp word.

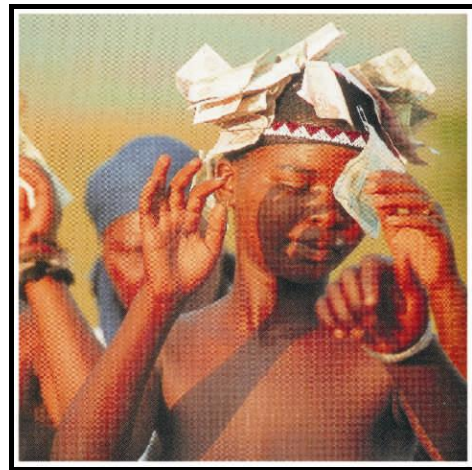
Umemulo is vergelykbaar met die Westerse kombuistee. Tradisioneel berei dit die toekomstige bruid voor op haar nuwe lewe. Tydens die *umemulo*-geleentheid gaan was die voornemende bruid en haar vriendinne hulleself in die naaste rivier en dra tradisionele klere. Die bruidegom en sy vriende gee geskenke, veral geld vir die bruid. Wanneer die jong vrouens terugkeer van die rivier af word daar fees gevier.



Figuur 4.69: Die slag van 'n bok tydens die geboorte van 'n baba (Derwent *et al.*, 1998:48)



Figuur 4.70: 'n Zoeloebruid (Derwent *et al.*, 1998:125)



Figuur 4.71: Die *Umemulo*-geleentheid (Derwent *et al.*, 1998:116)

(verwys na Figuur 4.71). Geregte soos kerrie en rys word vir die ouer mense bedien en die jongklomp braai vleis en drink alkoholiese drankies tot laat in die aand. ^[3,4]

Wanneer 'n nuwe bruid in haar man se 'kraal' arriveer, is sy alreeds bekend met die huishoudelike take. Gedurende die eerste paar maande in haar nuwe huishouding, is sy onder haar skoonmoeder en die ander vrouens se toesig. Sy raak bekend met haar nuwe familie se eetreëls en tradisies, en kry geleidelik meer status totdat sy haar eie vuurmaakplek, kookpotte en kombuisapparaat het. Sodra die bruid volkome deur die nuwe skoonfamilie aanvaar is, is sy onthef van haar taboes (verwys na 4.5.3.2; Coetzee, 1982:110).

Begrafnisse

In moderne swart samelewings word hoë finansiële kostes aangegaan vir begrafnisse. Die familie wil net die beste vir die oorledene hê. Daar word 'n bees geslag vir die geleentheid, en as 'n bees nie beskikbaar is of bekostig kan word nie, word vleis van die slagter gekoop. Die vleis van die dier wat geslag is, word in stukke gesny en in 'n groot pot gekook sodat almal daarvan eet. Spesiale voedsel word tydens die geleentheid bedien. Hoender-, beesvleis, rys, *phutupap*, stampmielies, kapokaartappels en stywepap word voorgesit. Slaaie soos kool-, aartappel-, Franse-, Griekse-, wortel-, beet- en suikerboneslaai word ook genuttig. Koeldrank, tradisionele bier en *amahewu* word bedien om die begrafnisgangers te verfris ^[1, 2, 3, 4, 5, 6]. Tradisionele bier het baie meer as net 'n fisiologiese funksie, en word ook gebruik om kontak met die voorvadergeeste te maak ^[4, 5].

In tradisionele gemeenskappe word daar geglo dat 'n persoon wat gesterf het, van 'wêreld' verander. Die wêreld van die lewendes verander na die wêreld van die voorvaders (Coetzee, 1982:106). Sodra 'n persoon oorlede is, mag niemand in die gemeenskap voedsel of water inneem nie. Geen voedsel mag gekook of koeie gemelk word nie. Daar word geglo dat almal in die gemeenskap swak is, en dat hul versterkende medisyne moet drink om te verhoed dat hulle soos die oorledene beswyk. Hulle mag eet nadat hulle die versterkende medisyne gedrink het, maar sagte voedsel soos *amasi*, bly steeds taboe (Krige, 1962:163-164). Die dag na die begrafnis word 'n dier geslag sodat die familie gereinig kan word. Dit is nie 'n offerande aan die voorvaders nie (Krige, 1962:165; Coetzee, 1982:106). Melk help met die 'reinigingsproses' na 'n begrafnis, en dit word op die nodige plekke gesprinkel (Coetzee, 1982:106). In sommige gemeenskappe word daar 'n jagtog gereël wanneer die hoof van 'n familie oorlede is. Die dier wat doodgemaak is, word vir die weduwee gegee. Daar word geglo dat die jagter nie met die hele dier kan terugkeer nie, omdat teenspoed sy familie sal tref, en dus moet hy 'n deel daarvan weggee. Na hierdie jagtog is alle taboes opgehef (Krige, 1962:167; Derwent *et al.*, 1998:52).

Inisiasie

Volgens die literatuur kom inisiasie nie onder die Zoeloes voor nie. Die studiegroepe het dit ook nie as 'n spesiale geleentheid genoem nie. Wanneer hulle wel daarvoor uitgevra is, het hulle gesê dat dit oudmodies is en nie toegepas word nie.

4.5.3.2 Taboes

Die voorvaders (*amathongo*) van die Zoeloes, is die kern van hul tradisionele geloof. Daar word geglo dat die voorvaders reaktief optree en hulle moet ingelig word aangaande belangrike gebeure. Aankondigings aan die voorvaders word in die beeskraal gedoen, omdat daar geglo word dat hulle daar 'woon' (verwys na Figuur 4.48). Voorvaders word vereer tydens alle feeste en seremonies, deurdat spesiale offergawes aan hul gebring word. Taboes is 'n belangrike aspek van die Zoeloereligie. Dit vereer die voorvaders en hou hulle tevrede. Taboes is heilige en/of verbode voedsel wat vermy moet word en ontstaan vanuit geloofsoortuigings (Doke & Vilakazi, 1972:801; Odendal *et al.*, 1979:1128). Wanneer taboes genuttig word, sal die toorn van die voorvaders ontvlam en ongeluk die familie tref (Coetzee, 1982:104; Derwent *et al.*, 1998:140). Daar is verskeie taboes wat die tradisionele Zoeloe se eetgewoontes beïnvloed.

Eiers/Hoenders

Vrouens mag nie eiers/hoenders eet nie. Tydens die onderhoude het die studiegroepe altyd begin lag as hulle oor hierdie onderwerp uitgevra word. Oorspronklik is daar net aan die studiegroepe gevra oor eiers, omdat dit algemeen in literatuur bespreek word. Namate die onderhoude voortgeduur het, het dit ook aan die lig gekom dat dieselfde reël geld vir hoenderverbruik. Die studiegroepe beweer dat vrouens eiers/hoenders mag eet, maar dat daar sekere voorwaardes is. 'n Vrou mag nie eiers/hoenders by haar man se huis/kraal eet voordat sy toestemming van sy familie verkry het nie. Sy mag ook nie eiers/hoenders van ander huishoudings eet nie, behalwe as dit in 'n winkel gekoop is. Daar word geglo dat 'n vrou wat eiers/hoenders eet van 'n ander kraal, nie respek vir die familie het nie, en dat sy sal steel. Hul bonatuurlike wese genaamd '*Amadlozi*' dra nie kennis van vreemde vrouens nie, en word kwaad as eiers/hoenders sonder toestemming geëet word. Die *Amadlozi* sal vra "Wie is jy?". Die nuwe vrou mag haar eie eiers/hoenders eet wat sy saamgebring het van haar ouerhuis af. 'n Bees word deur haar nuwe familie geslag

om toestemming te gee dat sy in die nuwe familie aanvaar is, en dat die taboe opgehef is (Doke & Vilakazi, 1972:161). [\[1, 2, 3, 4, 5, 6\]](#)

Die literatuur beweer egter dat vrouens verbied word om eiers te eet, omdat dit hulle belustig maak (Schapera, 1937:133).

Melk

Die verbruik van melk is ook onderhewig aan voorgeskrewe reëls. Beeste word gebruik om met die voorvadergeeste kontak te maak. Vrouens mag melk drink, maar nie by 'n ander huishouding of kraal nie. Dit simboliseer disrespek en potensiële diefstal. Daar word geglo dat ongeluk die familie sal tref, as sy nie toestemming het nie. Net soos met die eiers sal die *Amadlozi* se toorn ontvlam. Daar word geglo dat die koei se uier sal bars of sere kry en dan kan die koei nie meer aan haar kalf melk verskaf nie. Die onthoudingstydperk ten opsigte van melk kan van 'n maand tot 'n jaar duur. Die vrou se vader moet vir haar 'n koei na haar nuwe huis toe stuur, sodat sy haar eie melk kan drink. 'Winkelmelk' is toelaatbaar. As 'n nuwe vrou melk drink sonder toestemming, word sy teruggestuur na haar ouers en hulle word ingelig oor die ongemagtigde verbruik van melk. Haar vader stuur haar terug na haar nuwe familie met 'n bok of bees om verskoning te vra. Die *ukudlakudla*-seremonie simboliseer die aanvaarding van die nuwe vrou waartydens 'n bees geslag word om toestemming aan die vrou te verleen (Doke & Vilakazi, 1972:152). [\[1, 2, 3, 4, 5, 6\]](#)

Melk of *amasi* word beskou as familievoedsel en vreemdelinge mag nie daarvan nuttig nie. Familiebande word versterk wanneer melk gedrink word wat van dieselfde kudde afkomstig is. Melk word om die huis gesprinkel wanneer iemand in 'n familie dood is, omdat dit die familie reinig (Coetzee, 1982:78).

Daar is ander situasies waar vrouens nie *amasi* mag inneem nie, byvoorbeeld:

- tydens hul menstruasiesiklus;
- direk na die geboorte van 'n baba; en
- as 'n vrou 'n miskraam gehad het.

Tydens hierdie situasies word vrouens as onrein beskou en daar word geglo dat die koeie se melk sal opdroog as hulle melk sou drink. Wanneer 'n jong meisie gereed is om te trou, en die boodskap aan haar vader wil oordra, hou sy op om *amasi* te nuttig. Sodra die vader dit waarneem, sal hy 'n koei slag om toestemming te gee (Schapera, 1937:132; Derwent *et al.*, 1998:140).

Varkvleis

Mense van die Mbila-gemeenskap wat die Christelike geloof aanhang, eet nie varkvleis nie (verwys na 4.2.5). Die aangevoerde rede is dat Jesus demone in die varke gestuur het, voordat hulle in die see gejaag is. Die jonger respondente het egter nie die bogenoemde rede verskaf nie en het beweer dat varke vuil diere is. ^[2,3,4,6]

Familietotems

Wanneer 'n familie 'n spesifieke dier as hulle totem het, mag die dier se vleis nie geëet word nie. Dit word as heilig beskou omdat dit die 'tuiste' van die voorvaders is (Coetzee, 1982:70 & 112). Hier word spesifiek verwys na Studiegroep 4 wat nie bokvleis mag eet nie (verwys na 4.2.5). Indien hulle van die vleis sou eet, sal hulle waansinnig word. ^[4]

Vis

Alhoewel in literatuur beweer word dat tradisionele swart stamme in Suid-Afrika nie vis eet nie, het al die studiegroepe die teenstelling bevestig. In die literatuur word dit as deel van die slangfamilie beskou. Vis, veral geblikte vis is 'n algemene voedselbron in die omgewing. Studiegroepe het genoem dat baber nie geëet word nie, omdat dit vol wurms en glo vuil is. ^[4,6]

Vleis

Daar is taboes met die inname van vleis. Vrouens word verbied om vleis van die volgende diere te eet:

- 'n vroulike dier wat gesterf het tydens geboorte;
- 'n doodgebore dier; en
- diere wat deur die weerlig doodgeslaan is.

Indien vrouens daarvan eet sal hulle ook sterf (Schapera, 1937:132,134).

Verdeling van vleis tydens spesiale geleenthede

Beeste word selde geslag vir voedsel, en meestal net vir spesiale geleenthede. Wanneer 'n dier geslag word, is daar voorgeskrewe reëls waarvolgens die vleis verdeel moet word. Familielede kry spesifieke dele van die vleis (Krige, 1962:56; Coetzee, 1982:165).

Die verdeling van vleis is tans nie meer so 'n streng gebruik nie. Meestal word die vleis in stukke gesny en saam gekook en almal eet daarvan. Die inligting wat deur die studiegroepe verskaf is, stem nie met mekaar ooreen nie. Wat egter duidelik blyk, is dat die mans die kop en die seuns die hoewe en skenkels kry om te eet. ^[1,2,3,4]

Vleis verskaf 'bonatuurlike kragte'. In die literatuur is die volgende voorbeelde:

- 'n Deel van die lewer word slegs deur die ouer vrouens geëet en is nie geskik vir jongmense nie. Daar word geglo dat dit 'n mens vergeetagtig maak.
- Slegs bejaardes mag die ingewande eet, omdat jong mans wat dit eet in die maag gesteeek gaan word wanneer daar oorlog is.
- Jongmense mag nie vleis van 'n bees eet voordat die ingewande uitgehaal is nie. Hulle sal interne bloeding ondergaan indien hulle 'n wond opdoen.
- As 'n jongmens die onderlip van 'n os eet, sal hul toekomstige kinders 'n bewerige onderlip hê.
- Jongmense mag nie die deel van die pens eet wat hard, glad en sonder villi (haartjies) is nie. Hulle kinders sal sonder hare wees.
- Jongmense, veral meisies, mag nie vleis van diere eet wat onaardige gelaatstrekke het nie, omdat hul kinders soos die diere gaan lyk (Krige, 1962:57).

4.5.4 Tradisionele teenoor moderne eetreëls van die Mbila-cuisine

'n Uiteensetting van die verskille tussen die tradisionele en moderne eetreëls word in Tabel 4.8 gegee.

Tabel 4.8: Tradisionele teenoor moderne eetreëls van die Mbila-cuisine

MBILA-cuisine EETREËLS	
TRADISIONEEL	MODERN
<p>SOSIALE ORGANISASIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Status en 'plek' van gemeenskapslede speel 'n belangrike rol. • Streng onderskeid tussen geslagte. <p>'AANSIT' VIR MAALTYE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesinslede sit op matie en eet. • Die vader van die huis word eerste bedien. • Niemand mag begin eet voordat die vader nie begin eet het nie. • Almal moet bly sit totdat die vader klaar geëet het, en niemand mag net summier van die tafel af opstaan nie. • Gesinslede mag nie praat tydens etes nie. • Geen drank word gedrink tydens etes nie. • Dit is ongeskik om die vloer te vee tydens etenstye. • Mans en vrouens eet apart. • Wanneer mans en vrouens in een vertrek eet, sit die mans aan die een- en die vrouens aan die anderkant. Die hoof van die huis sit naby die deur. • Mans sit in volgorde van senioriteit. • Vrouens sit op matie met hul bene na een kant geskuif, en daar word op die een hand geleun. • Mans sit op matie of boomstompe. • Vrouens bedien mans in 'n knielende posisie om respek te betoon. <p>EETAPPARAAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hande word gebruik om te eet. • Respek word betoon as voedsel met die hand geëet word. • Kinders van dieselfde ouderdom eet uit gemeenskaplike borde. <p>SPESIALE GELEENTHEDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sterk fokus op voorvadergeeste. <p>Geboortes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 'n Bok word geslag. <p>Troues</p> <ul style="list-style-type: none"> • Labola word betaal. • Tradisionele voedsel/geregte word bedien, byvoorbeeld <i>phutupap</i>, stampmielies, hoender en beesvleis. • 'n Dier word geslag vir die geleentheid. <p>Begrafnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niemand in die gemeenskap mag water of voedsel inneem totdat hulle versterkende medisyne gedrink het nie. • Amasi bly 'n taboe. • 'n Dier word geslag sodat die familie gereinig kan word. • 'n Jagtog word gereël. • Na die jagtog is alle taboes opgehef. <p>TABOES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eiers/hoenders • Melk. • Varkvleis. • Familietotems. • Vis • Vleis (streng verdeling van vleis). 	<p>SOSIALE ORGANISASIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Onderskeid tussen geslagte. <p>'AANSIT' VIR MAALTYE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesinslede sit aan by 'n tafel met stoele. • Soms word kinders eerste bedien. • 'n Persoon mag die tafel verlaat sodra hy/sy klaar geëet het, en dit is nie nodig om verskoning te vra nie. • Gesinslede mag praat tydens etes. • Wyn kan gedrink word tydens maaltye. <p>EETAPPARAAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metaallepels en hande word gebruik om te eet. <p>SPESIALE GELEENTHEDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorvadergeeste speel 'n rol tydens spesiale feeste en seremonies. <p>Verjaarsdae</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koek, lekkergoed, aartappelskyfies en koeldrank word bedien tydens 'n verjaarsdag. <p>Geboortes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 'n Bok word geslag. <p>Troues</p> <ul style="list-style-type: none"> • Labola word betaal. • Voedsel, byvoorbeeld rys, hoender, beesvleis, stampmielies, kapokaartappels, slaai, lekkergoed, koek, koeldrank, tradisionele bier en <i>amahewu</i> word bedien. <p>Begrafnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • 'n Dier word geslag of vleis kan van 'n slagter gekoop word. • Spesiale geregte en drank word bedien, byvoorbeeld <i>phutupap</i>, stampmielies, hoender, beesvleis, slaai, tradisionele bier, koeldrank en <i>amahewu</i>. <p>TABOES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eiers/hoenders. • Melk. • Varkvleis (soms). • Familietotems.

4.6 SAMEVATTING

Hoofstuk 4 verskaf 'n globale beskrywing van die moderne en tradisionele *cuisine* van die Mbila-gemeenskap. Die samevatting fokus op die belangrikste aspekte van die Mbila-*cuisine*. Dié aspekte word gekies om die volgende redes:

- die uniekheid/andersheid van die voedsel of geregte;
- die praktiese gebruik daarvan in die toerismebedryf;
- die ervaring wat dit die toeris sal bied;
- die realiteit van die voedsel as deel van die Mbila-*cuisine*; en
- die beskikbaarheid van voedselbronne.

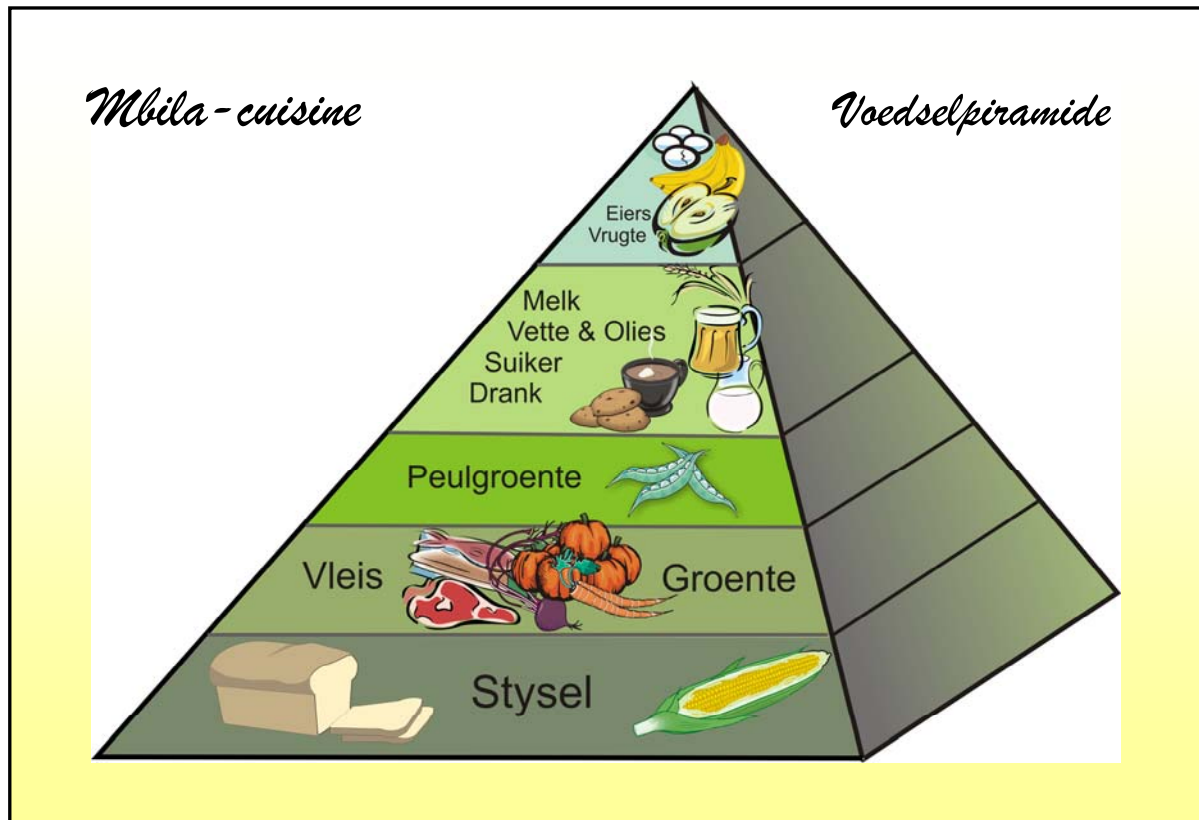
Die Mbila-*cuisine* gaan aan toeriste bedien word in 'n restaurant, en dit word in gedagte gehou tydens dié samevatting. Dit word saamgevat met betrekking tot die voedsel, geurmiddels, voedselvoorbereiding en eetreëls.

Voedsel

'n Voedselpiramide kan opgestel word na aanleiding van die inligting oor die tipes voedsel wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word. Tabel 4.2 verskaf inligting oor die voedsel wat tydens ontbyt, middag-, aandete, as versnaperinge, in die week en oor naweke genuttig word.

In Figuur 4.72 word aangetoon dat stysel die grootste voedselgroep is wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word. Styselgeregte soos *phutupap* en rys word die meeste genuttig. *Phutupap* word ook beskou as die Zoeloekultuur se stapelvoedsel. Ander styselgeregte wat matig gebruik word, is stampmielies, stywepap en brood. Die styselgeregte wat die minste genuttig word, is slappap, mielierys, mieliebrood en ontbytgraan.

Vleis en groente is gesamentlik op die tweede vlak van die voedselpiramide. Hoender- en beesvleis is die gewildste vleissoorte in die Mbila-gemeenskap en kan positief aangewend word in die spyskaartbeplanning vir toeriste. Geblikte vis word ook matig deur die Mbilas gebruik. Ander vleissoorte wat baie min genuttig word, sluit onder andere kalkoen, wildevoëls, boerewors, beesafval en hoenderpote in.



Figuur 4.72: Voedselpiramide van die Mbila-gemeenskap

Daar is hoofsaaklik drie belangrike groentes wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word naamlik: *amadumbe*, *imifino* en kool. Die redes vir die hoë gebruiksyfer is te danke aan die beskikbaarheid daarvan in die veld en/of die bekostigbaarheid. Dit kan ook as die basis van baie bygeregte dien. Ander groente sluit onder andere die volgende in: aartappels, patats, kassawes, pampoen en wortels. Slaaie wat deel vorm van die groentegroep word tydens spesiale geleenthede bedien.

Die derde vlak van die voedselpiramide bestaan uit peulgroentes. Peulgroentes is 'n belangrike proteïenbron en is aanvullend tot die vleisgroep. Suikerbone word die meeste genuttig, daarna grondboontjies en dan ander peulgroentes soos groenbone, ertjies, *imbumba* en *indlubu*.

Melk en suiwel, vette en olies, suiker en drank voltooi die vierde vlak van die voedselpiramide. Al die groepe word in baie klein hoeveelhede ingeneem. Melk word in vars en gefermenteerde vorm ingeneem en daar word nie baie kaas genuttig nie. Margarien wat deel is van die vette en oliegroep word meestal tydens ontbyt op brood genuttig. Konfyt, wat deel is van die suikergroep, word ook op brood tydens ontbyt genuttig. Ander vorme van suiker is koekies, lekkergoed en vrugteysies wat as versnaperinge ingeneem word. Drank word hoofsaaklik ingeneem in die vorm vrugtesappe en tee. Ander drank soos water, suikerwater, koffie en tradisionele bier word ook verbruik. Tradisionele bier word tydens spesiale geleenthede soos troues en begrafnisse gedrink.

Die boonste vlak van die voedselpiramide bestaan uit eiers en vrugte. Eiers word in baie klein hoeveelhede ingeneem en word slegs tydens ontbyt genuttig. Vrugte word hoofsaaklik as versnapering genuttig en bestaan uit algemene- en veldvrugte. Appels en lemoene word baie genuttig asook ander tropiese vrugte soos piesangs, pynappels, grenadellas en papajas. Veldvrugte speel 'n belangrike rol in die Mbila-gemeenskap omdat hulle na aan die natuur lewe. Veldvrugte soos *amahlala*, *izindoni*, *amaganu* en *ibontsi* is enkeles wat van die veld versamel kan word.

Die samevatting van die voedselgroepe en die onderskeie voedselsoorte wat deur die Mbila-gemeenskap genuttig word, kan gebruik word tydens spyskaartbeplanning vir die Mbila-restaurant.

Geurmiddels

Voedsel word nie sterk gegeur nie. Styselgeregte het weinig geurmiddels in, terwyl bygeregte baie gegeur word. Persoonlike smaak speel 'n rol.

Vorbereidingstegnieke

Voedselproduksie is die verantwoordelikheid van vrouens terwyl mans die vleis en melk voorsien. Voedsel soos mielies word fyngemaal met 'n maalklip, 'n stampblok en/of 'n stamper, maar word nie meer so algemeen gebruik soos in die verlede nie. Tradisionele kombuis- en eetapparaat sluit kleipotte, houtbakke, kalbasse en geweefde items in (verwys Figure 4.58 tot 4.60). Voedsel word hoofsaaklik gekook

in driebeengietysterpotte en soms word geregte op die vuur gerooster. Die maak van kleipotte, mieliemeel en tradisionele bier is geskik vir toerismeaktiwiteite.

Eetreëls

Die sosiale organisasie, tegnologie en ideologie van die tradisionele Zoeloe-kultuur kan aan toeriste verduidelik word en hul sodoende blootstel aan nuwe ervarings. Daar kan klem gelê word op taboes en spesiale geleenthede. Die volgende taboes is toepaslik:

- eiers/hoenders;
- melk;
- familietotems;
- varkveis;
- vis.

Die toerismebedryf kan dus fokus op verjaarsdae en troues as spesiale geleenthede. Beide is positiewe ervarings vir toeriste en is prakties uitvoerbaar in die omgewing. Geboortes en begrafnisse is nie gepas in toerisme-omgewings wat vêr weg van toeriste se woonplekke is nie.

Bogenoemde inligting en aanbevelings word bespreek in Hoofstuk 6 ten opsigte van die gebruik daarvan in die toerismebedryf. Hoofstuk 5 fokus op die volhoubare praktyke wat tans in die toerismebedryf teenwoordig is.

HOOFSTUK 5

RESULTATE VAN ONDERHOUDE WAT MET DIE ROLSPELERS IN DIE TOERISMEBEDRYF VAN SODWANABAAI GEVOER IS

5.1 INLEIDING

Sodwanabai is 'n gewilde toerismebestemming, deels as gevolg van die asemrowende natuurskoon en verskeidenheid avontuuraktiwiteite wat in die omgewing beskikbaar is. Toeriste wat in Sodwanabai tuisgaan, eet dikwels by restaurante in die omgewing. Daar is nie 'n groot verskeidenheid restaurante nie, en die vyf bekendstes is: Maak-'n-Jol, Vis-agie, Sodwanabai Lodge, Captain Lee en Mseni Lodge. Mseni Lodge en Captain Lee is geskik vir die studie bevind (verwys na 3.4.1.2 vir motiveringsredes).

In Hoofstuk 5 is die toerismebedryf met betrekking tot die beskikbare *cuisine* en die volhoubaarheid daarvan beskryf. In Hoofstuk 2 is *cuisine* gedefinieer as die basiese voedsel, voorbereidingstegnieke, kenmerkende geurmiddels en eetreëls van 'n spesifieke kulturele groepering (verwys na 2.2.1). Volhoubare toerisme is beskryf as die verantwoordelike gebruik van die natuurlike omgewing en sosiale aspekte van die gasheergemeenskap, sodat dit bydra tot die ekonomiese opheffing en algehele welstand van die gasheergemeenskap en toekomstige beskikbaarheid van hulpbronne (verwys na 2.3.3).

Eerstens word die drie gekose komponente van volhoubare toerisme bespreek (verwys na Figure 2.3 en 2.3.5), naamlik:

- die deelname van die Mbila-gemeenskap;
- die ekonomiese voordele aan die Mbila-gemeenskap; en
- die onderhouding en uitbreiding van die biodiversiteit.

Tweedens word die beskikbare cuisine van die toerismebedryf bespreek, naamlik:

- voedsel;

- geurmiddels;
- voorbereidingstegnieke; en
- eetreëls.

Die fokus van die studie is die *Mbila-cuisine* (Hoofstuk 4) en hoe dit op 'n volhoubare wyse gebruik kan word. Die navorsing wat gedoen is ten opsigte van die toerismebedryf is slegs oorsigtelik van aard. Die volhoubare gebruik van die toerismebedryf en die beskikbare *cuisine* word kortliks saamgevat om te bepaal of die *Mbila-cuisine* lewensvatbaar vir dié toerismebedryf is. Intensiewe navorsing oor volhoubare toerisme in die Sodwanabaai-omgewing is nie deel van die studie nie.

- **Captain Lee**

Captain Lee is 'n familiebesigheid wat deur die Lee familie bestuur word. Die besigheid bestaan hoofsaaklik uit 'n restaurant en 'n hengelboot wat toeriste/hengelaars op see-uitstappe neem. Die familie is aktief betrokke by die restaurant, en is voltyds doenig op die perseel. Onderhoude is gevoer met Marilee Bredenhán, die dogter van die eienaar. Sy is saam met haar ma betrokke by die bestuur van die restaurant, en haar man en pa behartig die operasionele bestuur van die hengelboot. Hulle besit die besigheid vir vyf en 'n half jaar (verwys na Figure 5.1, 5.2 en 5.3).

- **Mseni Lodge**

Mseni Lodge is 'n eksklusiewe akkommodasiefasiliteit wat hoofsaaklik op die internasionale toerismemark fokus. Die restaurant is onder die bestuur van Princess Mkhosi Myeni. Sy werk al 6 jaar by Mseni Lodge waar sy omsien na die kliënte en die personeel wat in die kombuis en restaurant werk. Die eienaar van die besigheid is nie direk by die restaurant betrokke nie, en laat die totale bestuur aan Princess oor (verwys na Figure 5.4 en 5.5).

Volhoubare toerisme fokus op die sosiale aspekte van die gasheergemeenskap en die verantwoordelike gebruik van natuurlike hulpbronne, sodat dit bydra tot die ekonomiese opheffing van die gasheergemeenskap en die beskikbaarheid van hulpbronne in die toekoms.



Figuur 5.1: Captain Lee restaurant



Figuur 5.2: Buite op die stoep van Captain Lee



Figuur 5.3: Die binnekant van Captain Lee



Figuur 5.4: Die restaurant van Mseni Lodge



Figuur 5.5: Die kroeg van Mseni Lodge

’n Toerismebestemming word as volhoubaar bestempel indien dit voldoen aan spesifieke doelwitte. In Figuur 2.3 word dié doelwitte uitgebeeld en dit word in 2.3.5 bespreek. Die gekose doelwitte vir die studie is:

- die deelname van die Mbila-gemeenskap;

- die ekonomiese voordele vir die Mbila-gemeenskap; en
- die onderhouding of uitbreiding van die biodiversiteit.

5.1.1 Deelname van die Mbila-gemeenskap

Sommige toerismebestemmings word ontwikkel en beheer deur eksterne toerismemaatskappye en -organisasies, en is nie noodwendig bekend met die sosio-kulturele en ekonomiese aspekte van die plaaslike gemeenskap nie. Ontwikkelende gebiede, soos Sodwanabaai, het nie voldoende hulpbronne, ekonomiese welstand en politieke mag om onafhanklik te ontwikkel nie. Dit maak dié gebied 'n ideale teiken vir eksterne beheer en kontrole. Daar moet gewaak word teen eksterne toerismemaatskappye en -organisasies wat besluite neem aangesien hul besluite nie altyd in belang van die plaaslike gemeenskap en natuurlike omgewing is nie (Wilkinson, 1997; Timothy, 2002:149).

Gemeenskapstoerisme is die ideale medium vir ontwikkeling in Sodwanabaai-omgewing. Die gasheergemeenskap word daardeur bemagtig omdat hulle finansiële voordeel trek, daar omgesien word na hul behoeftes en daar nie inbreuk gemaak word op hul kultuur en tradisies nie (Fitton, 1996:173; Timothy, 2002:150).

Pretty & France in Timothy (2002:151) het die deelname van gemeenskapstoerisme gekategoriseer in sewe groepe. Die Mbila-gemeenskap is tans in die manipulerende en passiewe deelnamekategorie. Dit word daardeur gekenmerk dat daar voorgegee word dat daar volkome deelname is, terwyl die plaaslike gemeenskap slegs ingelig word oor finale besluite (Van Rooyen, 2003). Die ideaal is interaktiewe deelname waar die plaaslike gemeenskap deel is van die besluitnemingsproses en bydra tot die beplanning. Volkome gemeenskapsdeelname behels dat die plaaslike gemeenskap hulle eie ontwikkelingsdoelwitte stel en dat hulle 'n betekenisvolle insae het in die organisasie en administrasie van die toerismeprojek. Dit kan bydra tot positiewe houdings ten opsigte van toerismeontwikkelings en die suksesvolle implementering daarvan (Gunn, 1994:111; Timothy, 2002:153).

Deelname van die Mbila-gemeenskap word aangemoedig, omdat hulle deel is van die Sodwanabaai-omgewing en belangrike kennis het van die natuur, hulpbronne en klimaat. Betrokkenheid van die Mbila-gemeenskap kan besluitneming bevorder wat

geneem word in ooreenstemming met kulturele tradisies en die bevordering van kulturele trots en patriotisme. Dit verseker ook dat heilige areas en seremonies beskerm word (Berger, 1996; Strang, 1996; Timothy, 2002:153 & 154).

Dit is belangrik dat die Mbila-gemeenskap opgelei en bewus gemaak word van die toerismebedryf. Die Mbila-gemeenskap kan hul kennis en vaardighede gebruik om die toerismebedryf van diens te wees (Timothy, 2002:158). Klein entrepreneursbesighede stel minder eise aan die natuurlike en kulturele hulpbronne, en is geskik vir die Sodwanabaai-omgewing omdat dit juis hierdie hulpbronne is wat toeriste onweerstaanbaar vind (Baez, 1996:115; Timothy, 2002:157).

Die aktiewe betrokkenheid van die Mbila-gemeenskap kan die volgende voordele inhou:

- die geleentheid vir gemeenskapslede om hulle eie besighede te besit;
- werkseleenthede word geskep;
- die totale inkomste van die gemeenskap word verhoog,
- gemeenskappe word opgelei om in die toerismebedryf te werk;
- gemeenskappe word ingelig oor die rol wat hulle speel in die toerismebedryf;
- ontwikkeling van die plaaslike gemeenskap kan lei tot selfstandigheid en onafhanklikheid van eksterne organisasies en diensverskaffers (Timothy, 2002:156).

Daar is verskeie tegnieke om die Mbila-gemeenskap betrokke te kry by die besluitnemingsproses. Die 'sitkamermetode' is geskik vir die landelike gebied, omdat al die gemeenskapslede die geleentheid kry om op 'n informele wyse hul bydrae te lewer. Lede van die Mbila-gemeenskap vergader in inwoners se huise, en beplan en bespreek die moontlikhede van 'n toerismeprojek. Die byeenkomste word deur die gemeenskap self georganiseer met die oog op die uitruil van idees. Sodra die fisiese belplanning van dié projek in werking tree, is dit raadsaam om groot kaarte van Sodwanabaai-omgewing vir die gemeenskap te gee, sodat nuwe dienste, infrastruktuur fasiliteite en toerismeaktiwiteite geïdentifiseer kan word. Na identifisering van nuwe moontlikhede, kan gemeenskappe hul verwagtings, belange, bekommernisse en ideale ten opsigte van die projek bespreek. Tydens hierdie

kleiner, informele byeenkomste kry teruggetrokke persone die geleentheid om hul opinies te lug (Gill, 1996; Timothy, 2002:155 & 156).

Die Mbila-gemeenskap is reeds betrokke by gemeenskapsprojekte in die omgewing. Daar is vergaderings gehou tussen lede van die gemeenskap en die KZN-natuurbewaringsorganisasie (KwaZulu-Natal). Hierdie vergaderings het gefokus op bestaande projekte in Sodwanabaai-omgewing, en hoe die bemerking daarvan verbeter kan word. Vanuit hierdie vergaderings het die volgende inisiatiewe tot stand gekom.

Die Ubumbano handwerkmark is 'n voorbeeld waar vrouens van die omgewing genader is deur KZN-natuurbewaringsorganisasies om hul handwerkprodukte te verbeter. Werkswinkels is bygewoon met die doel om hul produktereeke uit te brei en te ontwikkel sodat dit aanneemlik is vir toeriste. Sanlam (Empangeni) en regeringsverteenwoordigers is genooi om betrokke te raak by die projek. Sanlam het die projek ondersteun deur 'n stalletjiearea vir die projek naby die strand te bou, sodat die vrouens hulle handwerkprodukte daar kon verkoop.

Die Velasibone-groentetuinprojek is een van die eerste projekte wat geïnisieer is deur die Mbila-gemeenskap self. Die plaaslike *indoena* van die omgewing het die projek begin deur kontak te maak met die KZN-natuurbewaringsorganisasie vir hulp. KZN-natuurbewaringsorganisasie het borge gekry om 'n deel van die finansiële kostes te dra. 'n Stuk grond van 100 m² is skoongemaak en omhein en is gebruik vir werkswinkels waar kenners die plaaslike gemeenskap toegesprek het oor die effektiewe benutting van grond, die verhoging van vrugbaarheid en ander aspekte wat van toepassing is op die verbouing van plantgewasse. Die idee was dat die plaaslike gemeenskap die inligting in hul eie groentetuine toepas, en dan verder gebruik in groter areas.

Die deelname van die gemeenskap ten opsigte van die funksionering en beplanning van restaurante is ook onder die loep geneem. Die volgende inligting is verkry van Captain Lee en Mseni Lodge waar die respondente gewerk het as bestuurders, kelners of sjefs.

- **Captain Lee**

Daar is ongeveer 22 personeellede by Captain Lee, en almal is van die Mbila-gemeenskap. Tydelike plaaslike werkers word soms ook gebruik vir nuwe bouprojekte en uitbreidings. Die respondent en haar moeder is betrokke by die beplanning en bestuur van die restaurant. Dit sluit onder andere die spyskaartbeplanning en voedselaankope in.

- **Mseni Lodge**

Daar is ongeveer 12 personeellede aan die restaurant verbonde en almal is van die plaaslike gemeenskap. Soos alreeds bespreek, is Princess Mkhosi Myeni lid van die plaaslike Mbila-gemeenskap en sy het 'n belangrike insae in die beplanning en funksionering van Mseni Lodge.

Die implementering van 'n groot gemeenskapstoerismeprojek benodig die betrokkenheid van al die lede van die plaaslike Mbila-gemeenskap en ander belanghebbendes. Almal moet insae hê in die beplanning, implementering, verantwoordelikhede en voordele wat daaruit mag ontstaan. Tans is daar lede van die Mbila-gemeenskap betrokke by die toerismebedryf, maar baie selde in die bestuur daarvan. Daar kan struikelblokke wees wat dié gemeenskapstoerismeprojek kan kniehalter. Die Mbila-gemeenskap moet op die uitkyk wees vir die volgende aangeleenthede:

- *Sosio-politieke tradisies:* Die *indoena*, sy raadgewers en ander leiers in die Mbila-gemeenskap speel 'n belangrike rol in die ordelikheid van die gemeenskap. Dit moet gebruik word om al die lede van die gemeenskap betrokke te kry by die beplanning en uitvoering van die projek. Dit sal verseker dat die proses demokraties is en dat alle burgers gelyke deelname aan die projek het (Haywood, 1988; Timothy, 2002:159).
- *Geslag en etnisiteit:* Vrouens speel 'n belangrike rol in dié gemeenskapsprojek, juis omdat hulle betrokke is by die voedselvoorbereidingsproses. Hulle kan betrek word tydens die beplanningsfase sodat hulle insette kan lewer en sodat hulle bekend kan wees met die potensiële voordele wat uit die projek mag voortspruit. Oorspronklik is daar nie aandag gegee aan die insette

van vrouens in tradisionele gemeenskappe nie en ekstra moeite moet gedoen word deur die kulturele leiers om hulle volkome te betrek (Timothy, 2002:160).

- *Gebrek aan kundigheid:* Die Mbila-gemeenskap het 'n gebrek aan toerismekundigheid omdat dit 'n onbekende veld is. Opleiding van die Mbila-gemeenskap kan verseker dat hulle aan toeriste se behoeftes voldoen (Timothy, 2002:161).
- *Ekonomiese toestand:* Die lae inkomste van die Mbila-gemeenskap kan 'n potensiële remskoen wees omdat hulle meer betrokke met oorlewings-aktiwiteite kan wees, as om aan toeriste se behoeftes te voldoen (Timothy, 2002:162).
- *Tekort aan vennootskappe en belanghebbendes:* Indien nie alle belanghebbendes van die Sodwanabaai-omgewing betrokke is nie, kan dit 'n negatiewe invloed op die toerismeprojek hê. Die Mbila-gemeenskap het nie die kundigheid, ekonomiese welvaart en politieke mag om aan toeriste se behoeftes te voldoen nie. Bydraes en vennootskappe met ander partye kan die plaaslike gemeenskap help om hierdie tekortkominge te oorbrug. Verskille kan voorkom deurdat betrokke belanghebbendes dieselfde doel en visie het (Parker, 1999; Timothy, 2002:162).

5.1.2 Ekonomiese voordele vir die Mbila-gemeenskap

Toerisme is 'n arbeidsintensiewe bedryf en verskaf 11 % van die wêreld se totale werkseleenthede. Werkseleenthede is beskikbaar in die formele en informele sektor (Sharpley & Telfler, 2002:102). Toerisme kan gebruik word om die ekonomiese verskille tussen ontwikkelde en ontwikkelende areas soos Sodwanabaai te verminder en kan verseker dat die ekonomiese en sosiale ontwikkeling versnel (WTO, 1980:1; Mihalic, 2002:81). Ekonomiese ontwikkeling is die proses van ekonomiese verandering, strukturele transformasie van 'n ekonomie en die groei van ekonomiese uitsette oor tyd (Pass, Lowes & Davies, 1993; Mihalic, 2002:82).

Met verwysing na Hoofstuk 1, is die werkloosheidsyfer in die Sodwanabaai-omgewing 48 % en die salarisse is onvoldoende. 90 % van huishoudings verdien inkomstes (salarisse en toelaes) laer as R800 per maand (Van Rooyen, 2003:88). Dit is nie 'n hoë inkomste nie en dra by tot swak ekonomiese ontwikkeling.

Dié studie fokus op die ekonomiese voordele vir die Mabila-gemeenskap werksaam in plaaslike restaurante omdat *cuisine* die fokuspunt is. Daar is egter ander direkte en indirekte toerismebeesighede waar die Mabila-gemeenskap werksaam is, naamlik:

5.1.2.1 Mbazwana winkelsentrum

Dit is van kommersiële belang vir die Sodwanabaai-omgewing omdat daar weinig winkels in die omgewing is. Dit bestaan uit 'n petrolstasie, algemene handelaar (Jock Morrison), Spar, haarkapper, mediese spreekkamers, klere-, meubel- en selfoonwinkel en 'n verskeidenheid van ander klein winkeltjies.

5.1.2.2 Stalletjies by Mbazwana

Gemeenskapslede kan stalletjies huur teen 'n minimale bedrag en goedere en dienste daaruit verkoop. Dit sluit alles in van voorafbereide maaltye, gebakte produkte, lekkergoed, kruideniersware, vleis, veldvoedsel, groente, vrugte, klere en krale.

5.1.2.3 Ubumbano handwerkmark

Die mark is geleë teenaan die Sodwanabaai-hoofpad en is loopafstand van die strand. Dit het sodoende 'n groot blootstelling aan toeriste.

5.1.2.4 Sodwanabastrand

Dit is die enigste area in die omgewing waar bote van wal gestuur kan word en verseker dat dit 'n gewilde area is vir duik en hengel.

- *Duikskole*: Daar is ongeveer 10 duikskole wat permanent in Sodwanabaai gestasioneer is en 'n addisionele 5 – 10 gedurende naweke en vakansies. Dit skep 80 permanente en 50 tydelike werksgeleenthede. Die werkspligte by duikskole sluit die volgende in: hulp om die bote van wal te stuur, duikers na die duikareas te neem, die duikers te assisteer onder water ten opsigte van veiligheid en die sertifisering van duikkwalifikasies, die volmaak van duiksilinders, die dra van die duiktoerusting na en van die bote, die skoonmaak van alle toerusting na duiksessies en die instandhouding van alle toerusting (Van Rooyen, 2003:104).

- *Diepseehengel:* In Sodwanabaai is daar 5 permanente diepseehengel-operators, elk met 2 bote. Dit verskaf 30 permanente poste aan mense van die Mbila-gemeenskap. Oor naweke en gedurende vakansies styg die hoeveelheid diepseehengelbote drasties en daar kan meer as 100 bote per dag wees wat tydelike werksgeleenthede aan die plaaslike gemeenskap verskaf. Diepseehengel vereis baie vaardigheid wat slegs deur langtermyn-betrokkenheid en opleiding verkry kan word. Die pligte van werknemers betrokke by hengelbote sluit die volgende take in: die voorbereiding en skoonmaak van bote, die versorging van toerusting, die bote van wal te stuur en om na die hengelaars om te sien terwyl hulle op die boot is.
- *Strandjoggies:* Daar is lede van die Mbila-gemeenskap, veral jong seuns wat toeriste help om hul koelhouers en sambrele van hul motors tot by die strand te dra en op te slaan.

5.1.2.5 Padstalletjies en shebeens

Padstalletjies en *shebeens* wat voedsel en drank verkoop is geleë langs paaie en in afgeleë gebiede.

5.1.2.6 Akkommodasiefasiliteite

Die verskeie akkommodasiefasiliteite, naamlik Sodwanabaai Lodge, Vis-agie Lodge, Mseni Lodge en Sodwanabaai Natuurresewaat verskaf werk aan die plaaslike gemeenskap deurdat hulle werksaam is as skoonmakers, tuiniers, instandhoudingspersoneel, kombuispersoneel, kelners, kroegmanne, ontvangsdames en bestuurders.

5.1.2.7 Landbouproduksie en voedselversameling

Lede van die plaaslike gemeenskap verbou groente in hul eie groentetuine en versamel wilde spinasie, grondboontjies, *amadumbe* en veldvrugte. Hulle verkoop dit aan die publiek vir 'n inkomste.

5.1.2.8 KZN-natuurbewaringsorganisasie

95 % van die KZN-natuurbewaringsorganisasie se personeel is afkomstig van die plaaslike gemeenskap wat hoofsaaklik die Mbila-gemeenskap insluit (Porter, 2001). Daar is ongeveer honderd permanente werknemers in die volgende afdelings:

kampeerterrein, houthutte, instandhouding, voertuigwerkswinkel, sekuriteit, verkope, veldwagters en bestuur. Soms word tydelike werkers aangestel om werknemers te help in besige tye of wanneer spesifieke boukontrakwerk gedoen moet word (Van Rooyen, 2003:101-103).

Toerisme kan 'n belangrike rol speel in die algemene ekonomiese ontwikkeling van Sodwanabaai-omgewing deur middel van die vermenigvuldigingseffek. Die vermenigvuldigingseffek fokus op die interafhanklikheid van die verskillende industriëe binne die toerismegebied. Toeriste spandeer geld op die toerismesektore in die Sodwanabaai-omgewing en dit word beskou as die primêre of direkte toerismespandering. Restaurante, lodges en skubaduikskole word finansiëel vergoed vir hul dienste en goedere. Hulle gebruik dan dié finansiële insette om addisionele aankope te doen buite die toerismebedryf en om hul werknemers te vergoed. Die werknemers gebruik hul salarisse om aankope te doen buite die toerismebedryf en staan bekend as indirekte spandering (Mihalic, 2002:94; Sharpley & Telfler, 2002:94).

Die ekonomiese ontwikkeling van Sodwanabaai kan 'n verskeidenheid van voordele inhou, naamlik:

- buitelandse valuta wat ingebring word;
- werksgeleenthede wat geskep word;
- natuurlike en kulturele hulpbronne word gebruik om inkomstes aan te vul;
- ontwikkeling van entrepreneursgeleenthede;
- etniese trots en oplewing van kultuur;
- bewaring van tradisies en kultuur;
- nuwe beleggings, bronne van inkomste en regeringsbydraes word gemaak (Mihalic, 2002:82).

Onderhoude is gevoer met personeel van Captain Lee en Mseni Lodge. Die volgende inligting is bekom:

Vergoeding van personeel

Al die respondente word vergoed vir dienste gelewer. Die respondente in bestuursposisies verdien meer as respondente wat werksaam is in die kombuis of

restaurant. Kelnere wat in restaurante werk, kry egter 'n minimum salaris/loon, en 'n groot deel van hul inkomste bestaan uit fooitjies wat deur gaste betaal word. Binne die toerismeseisoen is dit nie 'n probleem nie, maar buite seisoen is die restaurantpersoneel se inkomste minder as gevolg van die min toeriste wat die omgewing besoek. Die nuwe wetgewing wat vierwielangedrewe voertuie verbied om op strande te ry, dra by tot die negatiewe impak op die ekonomiese welstand van die gemeenskap. Daar is dus baie minder toeriste wat Sodwanabaai besoek, en dit is die hoofbron van inkomste vir die restaurante in die omgewing (Van Rooyen, 2003).

Aankope

Die restauranteienaars/-bestuurders koop hul voedselvoorraad van groot voedselverskaffers in die omliggende dorpe. Weinig produkte word van die plaaslike gemeenskap gekoop. Die ekonomiese toestand kan verbeter word as restaurantbestuurders meer produkte van die plaaslike gemeenskap koop.

- **Captain Lee**

Die voedsel wat in Captain Lee gebruik word, word van 'n verskeidenheid verskaffers in die omgewing gekoop:

- vleis word in Mbazwana by Jock Morrison gekoop;
- vis wat nie self gevang word nie, word bestel by Adcan in Richardsbaai;
- die speserye en geurmiddels word by CCW in Richardsbaai bestel;
- Cold Storage in Pongola;
- Coca Cola;
- Simba; en
- in die verlede is daar van Clover en I & J gebruik gemaak.

Artikels soos plekmatjies en broodmandjies word by die (plaaslike) Mbila-gemeenskap gekoop, maar weinig voedselprodukte.

- **Mseni Lodge**

Mseni Lodge gebruik die volgende voedselverskaffers:

- Cold Storage op Pongola;

- CCW van Richardsbaai;
- Adcan van Empangeni;
- die plaaslike Spar; en
- Jock Morrison op Mbazwana.

Vars vrugte soos pynappels, veselperskes en papajas word van die plaaslike gemeenskap gekoop. Artikels soos plekmatjies, houers vir geurmiddels en dekoratiewe ornamente word van die Mbila-gemeenskap gekoop. Mseni Lodge gebruik plaaslik vervaardigde Afrikakuns vir dekorasies.

5.1.3 Die onderhouding en/of uitbreiding van die biodiversiteit

Die natuurlike omgewing speel 'n belangrike rol in landelike gemeenskappe. Landelike gemeenskappe gebruik natuurlike hulpbronne soos water, vuurmaakhout, voedsel, tradisionele medisyne en materiaal om kombuistoerusting te maak en huise te bou. Tot onlangs het 75 % van die plaaslike gemeenskap in Sodwanabaai se dieet uit veldvoedsel bestaan (Van Rooyen, 2003). Dit is belangrik dat toerisme-ontwikkelingsprojekte die natuurlike omgewing beskerm en verbeter (Swanepoel, 1992:26).

Met verwysing na 2.3.5.1 in Hoofstuk 2 bestaan biodiversiteit uit drie elemente, naamlik:

- diversiteit van spesies;
- genetiese diversiteit; en
- diversiteit van ekosisteme (Tisdell, 1999:8; Gaston & Spicer, 2004:5; Answers, 2006).

Om die biodiversiteit van Sodwanabaai-omgewing te bepaal, is 'n studie op sy eie, en word slegs oorsigtelik in dié studieprojek bespreek. Die evaluering van biodiversiteit is van velerlei aard (Gaston & Spicer, 2004:6). Die natuurlike omgewing en biodiversiteit van Sodwanabaai is uniek en sluit die volgende in:

- pragtige strande aan die Indiese oseaan met 'n verskeidenheid van seediere soos haaie, swartmarlyne, dolfyne, boggelrugwalvisse en skilpaaie;
- tropiese koraalriwwe met unieke visse;

- die hoogste sandduine in Suidelike Afrika wat toegegroeï is met plante;
- die grootste varswatermere in die suidelike halfmond wat deel vorm van unieke vleilande met 'n verskeidenheid van voël-, vis- en plantspesies; en
- die Groter St. Lucia Vleiland Park, wat 'n internasionale Wêrelderfenisterrein is (Maputaland Tourism Alliance, 2001).

Biodiversiteit is nie eweredig versprei oor die aarde nie. Daar is 'n groter verskeidenheid van biodiversiteit in tropiese dele, naby die ewenaar en minder spesies by die Noord- en Suidpool. Fauna en Flora word baie beïnvloed deur klimaat, hoogte bo seespieël, grond en die teenwoordigheid van ander spesies (Answers, 2006). Sodwanabaai is 27°30' Suid van die ewenaar en het 'n matige tropiese klimaat. Sodwanabaai is geleë op 'n sandbank wat tot 30 meter diep is en dit speel 'n belangrike rol in die ekologie van die omgewing. Die boonste deel van die grond is onvrugbaar omdat die jaarlikse reënval van 950-1100 mm die nutriënte wat deur biologiese ontbinding vrygestel word, wegspoel. Die nutriënte is te diep onder die grond en die wortels van plante kan dit nie benut nie (Bruton & Cooper, 1980). Alhoewel daar genoeg water is, is dit baie moeilik vir die plaaslike gemeenskap om landbouprodukte te produseer. Wisselbou moet dikwels toegepas word en dit lei tot die soeke na nuwe landbougrond. Groter areas van natuurlike plantegroei word sodoende vernietig (Mountain, 1990).

Die biodiversiteit in die Sodwanabaai-omgewing kan op die volgende wyses onderhou word, naamlik:

- die plant van gewasse;
- die vermindering van besoedeling;
- die bewaring van wildediere; en
- die verantwoordelike gebruik van natuurlike hulpbronne (Pearce *et al.*, 1989; Turner, 1993).

Die onderhouding en uitbreiding van die Sodwanabaai-biodiversiteit hou onderskeie voordele in. Die omgewing het 'n groter kans om omgewingsverandering te weerstaan omdat daar meer spesies en genetica binne die spesies is. Dit dien ook as ekonomiese hulpbron vir die plaaslike gemeenskap omdat dit daaglik gebruik

word, byvoorbeeld voedsel en medikasie. Die plaaslike gemeenskap is ook meer bewus van die bewaring van die natuurlike omgewing, en daardeur kan dit vir die nageslag bewaar bly (Answers, 2006). Vir die studie is die plaaslike gemeenskap se bydraes tot die uitbreiding en onderhouding van die biodiversiteit ondersoek. Dit is gedoen deur onderhoude te voer met respondente werksaam by Captain Lee en Mseni Lodge (verwys na 3.4.1.2). Om die konsep biodiversiteit aan die respondente oor te dra, was 'n moeilike taak, en moes met behulp van praktiese voorbeelde gedoen word.

- **Captain Lee**

Die respondente beweer dat hulle meer verantwoordelik met natuurlike hulpbronne kan werk. Hulle kan byvoorbeeld meer spaarsamig met water wees. Dit is ook nie altyd moontlik om natuurlike hulpbronne soos vis te vervang nie.

- **Mseni Lodge**

Die werknemers van Mseni Lodge beweer dat hulle natuurlike hulpbronne op 'n verantwoordelike wyse gebruik. Hulle vervang egter nie natuurlike hulpbronne nie.

Beide Captain Lee en Mseni Lodge kan meer betrokke raak by die uitbreiding van die biodiversiteit in die omgewing. Natuurlike hulpbronne kan op 'n verantwoordelike wyse gebruik word. Die bestuur en personeel van die restaurante kan ook betrokke raak by omgewingsopleidingsprogramme om hulleself en die gemeenskap in te lig oor natuurbewaring, en die verantwoordelike gebruik van natuurlike hulpbronne.

5.2 CUISINE

Cuisine word gedefinieer as die basiese voedsel, voorbereidingstegnieke, kenmerkende geurmiddels en eetreëls van 'n spesifieke groep. Captain Lee en Mseni Lodge word aan die hand van dié vier kategorieë bespreek.

5.2.1 Voedsel

Die voedsel wat aan gaste bedien word is Westers van aard, en so ook die voorbereiding van die geregte.

- **Captain Lee**

Die restaurant het 'n *à la carte* spyskaart waar gaste hulle voedsel kan kies. Vis word daaglik as spesialiteit in die restaurant bedien, omdat hulle gereeld hengeluitstappies reël en self vis vang. Captain Lee is bekend vir sy voortreflike visgeregte wat bedien word. Ander geregte wat op die spyskaart is, is 'n verskeidenheid van pizzas, vleisgeregte, slaaie, burgers, voorgeregte, nageregte en drankie. Daar word geen tradisionele Zoeloe/Mbila-voedsel bedien nie.

- **Mseni Lodge**

Mseni Lodge het 'n *à la carte* en vasgestelde spyskaart (*table d'hôte*). Die *à la carte*-spyskaart se items is individueel geprys, en gaste kies dus individuele geregte. Ten opsigte van die vasgestelde spyskaart sluit dit 'n keuse tussen 2 voorgeregte, hoofgeregte en nageregte in, en gaste betaal 'n vasgestelde bedrag per persoon. Die ontbytspyskaart het 'n verskeidenheid van ontbytgeregte wat spek en eiers insluit. Daar is ook spesiale kroegetes wat uit kleiner porsies en/of vingeretes bestaan.

Verskeie geregte word in die restaurant voorberei. Bees, vis en hoender word op verskillende wyses gaargemaak en opgedien. Lendestuk, gestoofde bees- en kerrievleis, is van hul gewilde geregte. Daar word spesiaal voorsiening gemaak vir kinderporsies, wat met die hand geëet kan word. Die kroegspyskaart se geregte is ook baie gewild, en sluit gebraaide geregte wat in mandjies bedien word, in. Alhoewel tradisionele Zoeloegeregte nie op die spyskaart verskyn nie, sal die restaurant dit op versoek voorberei.

5.2.2 Geurmiddels

Kommersiële geurmiddels word meestal gebruik wanneer voedsel geur word. Daar word baie selde natuurlike geurmiddels wat in die veld groei gebruik (byvoorbeeld rissies).

- **Captain Lee**

Oor die algemeen word gewone kruie en speserye gebruik om voedsel te geur. Die marinades wat vir die vleisgeregte gebruik word, word self deur die personeel gemaak. Vis word met visspeserye geur, en meestal in meel gedoop wanneer dit in diepvat gebraai word.

- **Mseni Lodge**

Hoender- en beesspeserye word gebruik om die verskeie geregte te geur. Geurmiddels word bykans in al die geregte gebruik. Beesaftreksel word in gekookte/ gestoofde geregte gebruik.

5.2.3 Voorbereidingstegnieke

In teenstelling met die Mbila-gemeenskap wat geregte meestal kook en stowe, word geregte in restaurante gebraai.

- **Captain Lee**

Die gaarmaakmetodes wat by Captain Lee gebruik word, is hoofsaaklik rooster en diepvetbraai, veral aartappelskyfies en sekere visgeregte wat gediepvetbraai word. Ander seekosspesialiteite word gerooster, sodat die smaak kan verbeter. Moderne kombuistoerusting en apparaat word gebruik.

- **Mseni Lodge**

Mseni Lodge gebruik 'n verskeidenheid van gaarmaakmetodes. Die geregte wat op die spyskaart is, word nie net deur middel van droëhittegaarmaakmetodes gaargemaak nie en daar word baie gekookte en gestoofde geregte gemaak. Gasstowe, roosters en diepvetbraaiers word gebruik om voedsel gaar te maak.

5.2.4 Eetreëls

In vergelyking met die Mbila-gemeenskap, is daar nie baie eetreëls in die restaurantbedryf nie. Die navolging van tradisionele eetreëls tydens die belewing van tradisionele *cuisine* dra by tot toeriste se unieke ervaringe (verwys na 2.2.2.3). Toeriste eet dikwels in restaurante om spesiale geleenthede soos verjaarsdae te vier.

- **Captain Lee**

Daar is nie spesifieke eetreëls wat van toepassing is in Captain Lee nie, maar soos reeds genoem, word daar spesiale geleenthede gevier. Die eienaar se dogter het haar eie troue se onthaal in die restaurant gehou. Baie mense vier hul verjaarsdae in Captain Lee en somtyds word daar tot 60 gaste genooi. Sommige groepe sal vir ontbyt bespreek, en versoek dat 'n voorafbepaalde spyskaart opgestel word.

- **Mseni Lodge**

Verjaarsdagfunksies en vergaderings word dikwels by Mseni Lodge gehou. Soms bespreek gaste akkommodasie vir seminare en konferensies, en sal dan ook hul etes in die restaurant kom nuttig.

5.3 VOORSTELLE VAN DIE RESPONDENTE VIR TOEKOMSTIGE PROJEKTE

Die volgende voorstelle wat verband hou met die bediening van tradisionele *cuisine* is vir toekomstige projekte verskaf:

- **Captain Lee**

Marilee beweer dat tradisionele Mbila-voedsel meer gewild sal wees onder internasionale toeriste. Sy stel voor dat die personeel wat in die restaurant werk die resepte aan die restaurantbestuur verskaf, en self die geregte voorberei. Die kelners kan dan ook tradisionele klere dra.

- **Mseni Lodge**

Princess glo dat tradisionele voedsel op die spyskaart 'n sukses kan wees, veral as dit gefokus is op die behoeftes van toeriste. Haar aanbeveling is dat belanghebbendes vergader om die praktiese uitvoerbaarheid daarvan te bepreek.

5.4 SAMEVATTING

Vanuit bogenoemde inligting kan die volgende stellings gemaak word ten einde die hoofstuk saam te vat.

- Alhoewel daar baie mense in die restaurante werk, is dit nie genoeg om die finansiële druk van die gemeenskap te verbeter nie.
- Die ekonomiese welstand van die gemeenskap kan verbeter word as meer toeriste die area besoek, sodat meer mense van die plaaslike gemeenskap werksaam in die toerismebedryf kan wees.

- Mense van die Mbila-gemeenskap kan groter insette lewer ten opsigte van die bestuur en beplanning van restaurante.
- Daar is minimale uitbouing van die biodiversiteit. Die besighede in die omgewing en die plaaslike gemeenskap kan betrokke raak by projekte waar hulpbronne op 'n verantwoordelike wyse ontgin word.
- Tradisionele Mbila-*cuisine* word nie tans in restaurante bedien nie.

Die Mbila-*cuisine* kan suksesvol in die toerismebedryf aangewend word, om ekonomiese verligting aan die plaaslike gemeenskap te bied. Daar is ruimte om dit as 'n volhoubare toerismeproduk en kulturele ervaring onder toeriste te bemark.

Hoofstuk 6 gee 'n samevattende oorsig van die navorsingstudie en die bevindinge en resultate van die studie word bespreek. Aanbevelings word gedoen oor die implementering van die navorsingsprojek en hoe die plaaslike gemeenskap daardeur bevoordeel kan word.

HOOFSTUK 6

SINTESE EN AANBEVELINGS

6.1 INLEIDING

In Hoofstuk 1 is aangetoon dat *cuisine* 'n belangrike aspek van die toerismebedryf is, en dat dit ekonomiese aktiwiteite verhoog (Jones & Jenkins, 2002:115). Indien dit op 'n volhoubare wyse geïmplementeer word as toerismeproduk, kan die plaaslike gemeenskap van Sodwanabaai die volgende **voordele** daaruit trek:

- die verskaffing van werksgeleenthede;
- groter potensiële inkomste vir boere en voedselproduseerders;
- inkomstes vir lede van die plaaslike gemeenskap;
- ontwikkeling van sekondêre bedrywe ter ondersteuning van produseerders;
- die ontwikkeling van die infrastruktuur;
- die ontwikkeling en uitbreiding van plaaslike dienste;
- moontlikhede vir algemene ontwikkeling van die breë omgewing; en
- verbetering van lewensomstandighede deur middel van ontspannings- en kultuurfasiliteite (Hall, 2000:25).

Die doel van die studie is om die volhoubaarheid van die tradisionele en huidige *cuisine* van die Mbila-gemeenskap en die plek daarvan in die toerismebedryf van Sodwanabaai te ondersoek en te beskryf. Dit is bereik deur middel van twee doelstellings wat onderskeidelik in Hoofstuk 4 en 5 bespreek is. Hoofstuk 4 fokus op die beskrywing van die tradisionele en huidige *cuisine* van die Mbila-gemeenskap en Hoofstuk 5 op die volhoubaarheid van die beskikbare *cuisine* in die toerismebedryf van Sodwanabaai.

Hierdie hoofstuk fokus op:

- die Mbila-*cuisine*;
- toepassing van volhoubare toerismebeginsels; en
- toekomstige geleenthede.

6.2 MBILA-CUISINE

Die Mbila-*cuisine* word as 'n hulpbron beskou, omdat dit beskikbaar is en dit finansiële voordele vir die gasheergemeenskap inhou. Die *cuisine* van die Mbila-gemeenskap (verwys na Hoofstuk 4) is simplisties van aard, en bestaan nie uit 'n groot verskeidenheid voedselitems nie. Alhoewel die navorsing fokus op die alledaagse *cuisine* van die Mbila-gemeenskap, word daar in hierdie hoofstuk op die voedsel wat geskik is vir toeriste klem gelê. Die Mbila-*cuisine* is onder die volgende kategorieë bespreek:

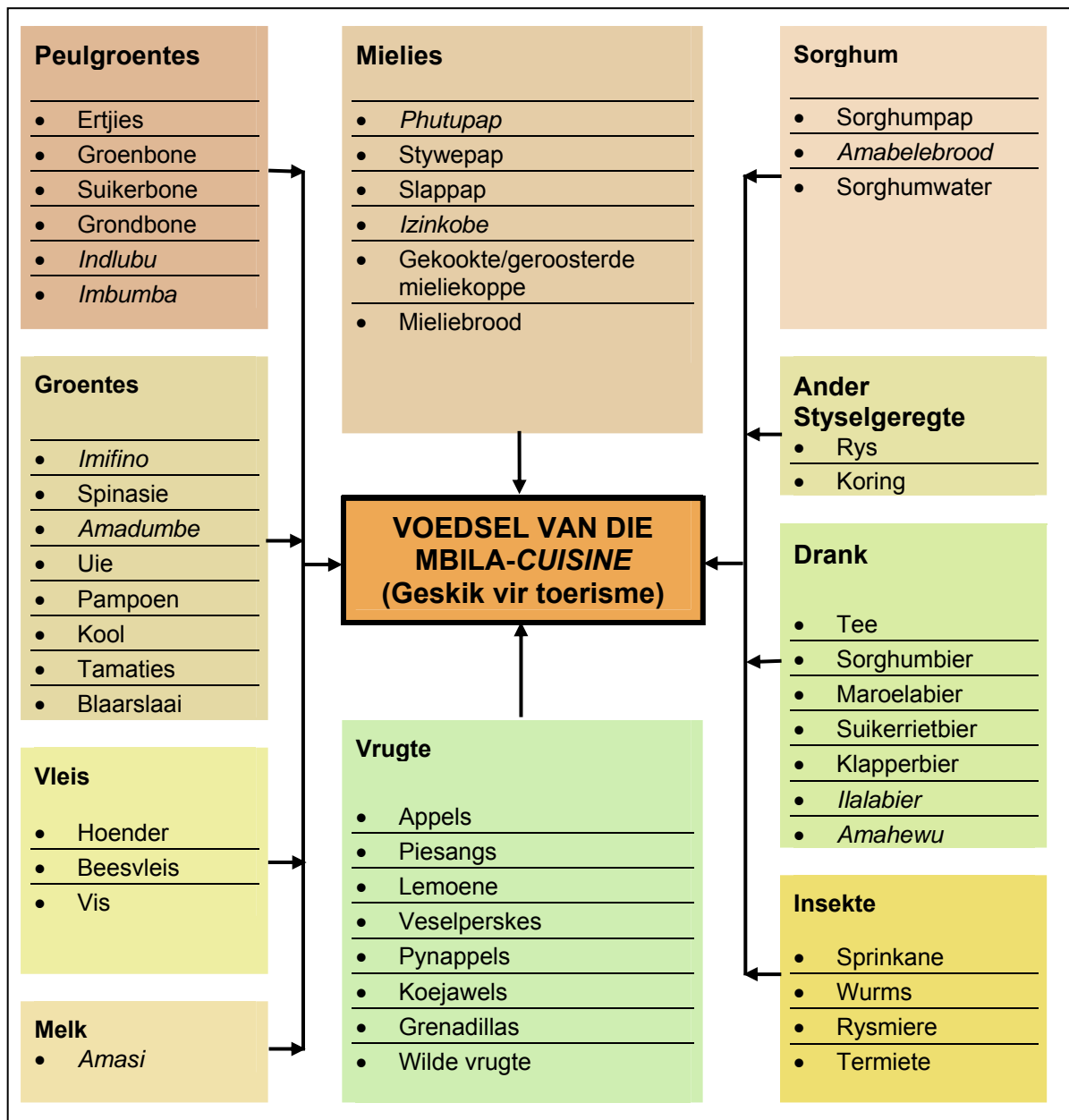
- voedsel;
- geurmiddels;
- gaarmaakmetodes; en
- eetreëls.

6.2.1 Voedsel

Die voedselitems in Figuur 6.1, word aanbeveel vir die 'Mbila-spyskaart' wat aan toeriste gebied kan word. Sommige van die geregte mag bekend wees vir toeriste, en ander sal 'n totale nuwe ervaring wees. Dit kan verseker dat toeriste blootgestel word aan nuwe ervaringe, maar tog bekende voedsel het om te eet. Vanuit hierdie voedselvoorstellings kan daar resepte saamgestel word, wat geskik is vir toeriste.

Die beskrywing van tradisionele resepte kan baie omvattend wees, en daarom word die werk van Coetzee (1982) en Sithole (1999) aanbeveel. Hierdie bronne bevat interessante, tradisionele resepte wat geskik is vir die implementering van die projek. Die resepte kan ook van die Mbila-gemeenskap verkry word. Die resepte word saamgevat in Tabel 6.1.

Vanuit die voedselgroepe en resepte kan daar spyskaarte saamgestel word. Figuur 6.2 is 'n voorbeeld van 'n spyskaart wat in die restaurant gebruik kan word.



Figuur 6.1: Voedsel van die Mbila-gemeenskap wat gesik is vir toeriste

6.2.2 Voorbereidingsstegnieke

Daar is twee voorstelle vir die restaurant aangaande die voorbereidingsstegnieke.

Die eerste voorstel is dat die kombuispersoneel die voedsel voorberei op tradisionele wyses soos bespreek in 4.3.3 en 4.3.5. Tradisionele resepte kan van plaaslike Mbilas verkry word of die werk van Coetzee (1982) en Sithole (1999) kan gebruik word.

Tabel 6.1: 'n Lys van tradisionele resepte¹⁸

TRADISIONELE RESEP	BLADSY	BRON
<i>Amadumbe</i>	157	Coetzee, 1982
<i>Amahewu</i>	177	Coetzee, 1982
	60	Sithole, 1999
<i>Amasi en pap</i>	139	Coetzee, 1982
	30	Sithole, 1999
Boontjie- en mieliegereg	158	Coetzee, 1982
	24	Sithole, 1999
Boontjiesop	161	Coetzee, 1982
Gedroogde imifino	155	Coetzee, 1982
Gekookte droë mielies	125	Coetzee, 1982
Gekookte meliemeelkluitjies	146	Coetzee, 1982
Gekookte pampoen	155	Coetzee, 1982
Gekookte vleis	167	Coetzee, 1982
Geroosterde mielies	123	Coetzee, 1982
Geroosterde pampoen of wildewaatilemoensade	156	Coetzee, 1982
Groenmielies	123	Coetzee, 1982
Jugobone	53	Sithole, 1999
<i>Ilalabier</i>	176	Coetzee, 1982
<i>Imifino</i>	154	Coetzee, 1982
	64	Sithole, 1999
<i>Imifino en grondboontjie gereg</i>	58	Sithole, 1999
<i>Imifino en meliemeel</i>	153	Coetzee, 1982
Mielierys	129	Coetzee, 1982
Pampoen en mieliepap	151	Coetzee, 1982
	32	Sithole, 1999
<i>Phutupap</i>	134	Coetzee, 1982
	30	Sithole, 1999
Slappap	132	Coetzee, 1982
Stampmielies en boontjiegereg	24	Sithole, 1999
	159	Coetzee, 1982
Stampmielies en grondboontjiegereg	48	Sithole, 1999
Stywepap	133	Coetzee, 1982
	84	Sithole, 1999
Suikerbone en pap	49	Sithole, 1999
Suurpap	140	Coetzee, 1982
Tradisionele bier van sorghum	174	Coetzee, 1982
	54	Sithole, 1999
Tradisionele bier van wildevrugte	175	Coetzee, 1982

¹⁸ Resepte van tradisionele Mbila-geregte is beskikbaar in die werke van Coetzee (1982) en Sithole (1999). Bladsynommers word in die tabel vervat.



Figuur 6.2: Voorbeeld van 'n spyskaart vir die Mbila-restaurant

Die tweede voorstel is dat toeriste interaktief betrokke raak by die voorbereiding van die geregte. Dit kan die vorm van "Mbila-kookklasse" aanneem, waar tradisionele

kombuisapparaat gebruik en tradisionele Zoeloeklere gedra word (verwys na Figuur 6.3).



Figuur 6.3: Kookklasse (Snyman & Sawa, 2003:12)

Daar is nog verskeie voorstelle in terme van die voorbereiding van die Mbila-*cuisine*, maar dit word bespreek in 6.4.3 as deel van die unieke ervaringe van die Mbila-*cuisine* en kultuur.

6.2.3 Geurmiddels

Voedsel word volgens resepte gegeur wat deur die Mbila-gemeenskap saamgestel word (verwys na 4.4).

6.2.4 Eetreëls

Vermaak is altyd welkom tydens tradisionele etes. Die vermaak kan deur mense van die Mbila-gemeenskap aangebied word en subtiel fokus op eetreëls. Humor is 'n kragtige wyse om inligting oor te dra. Die kunstenaar kan byvoorbeeld die volgende aspekte op 'n interessante manier aan die toeriste oordra:

- religieuse agtergrond;
- hoe toeriste met die hand moet eet;

- bediening van voedsel;
- spesiale geleenthede; en
- taboes.

Voorstelle van metodes om eetreëls aan toeriste oor te dra word in 6.4.3.10 bespreek.

6.3 TOERISMEBEDRYF VAN SODWANABAAI

Die toerismebedryf van Sodwanabaai is ideaal vir die implementering van só 'n navorsingsprojek. In Hoofstuk 5 het dit na vore gekom dat die *Mbila-cuisine* nie in die toerismebedryf aangebied word nie, en dat daar ruimte is vir die toepassing van volhoubare toerismebeginsels.

Ander redes vir die implementering van die projek:

- die finansiële toestand van die plaaslike gemeenskap kan verbeter word;
- daar is natuurlike hulpbronne beskikbaar, wat op 'n verantwoordelike wyse gebruik kan word;
- skubaduik en diepseehengel is alreeds 'n aantrekkingskrag vir avontuur- en ekotoeriste;
- die asemrowende natuurskoon van die omgewing trek toeriste aan; en
- huidige restaurante in die omgewing kan gebruik word om die projek van stapel te stuur.

6.4 TOEKOMSTIGE GELEENTHEDE

Die toekomstige geleenthede rakende hierdie studie is legio. Dit hou ook verband met die voorbereidingstegnieke en eetreëls van die *Mbila-cuisine*.

Dit word bespreek in terme van die restaurant, personeel, unieke ervaringe en bemerking.

6.4.1 Restaurant

Die implementering van die projek kan begin, deur 'n geskikte restaurant te kies. In die aanvangsfase is dit dalk meer toepaslik om tradisionele *Mbila-geregte* in 'n reeds

bestaande restaurant te bedien. Indien dit suksesvol is, kan 'n nuwe tradisionele restaurant begin word. Restaurant- en kombuistoerusting is baie duur en kan lei tot hoë finansiële uitgawes. Beide Captain Lee en Mseni Lodge sou geskik wees vir die implementering daarvan. Alhoewel restaurante fokus op die behoeftes van skubaduikers en/of diepseehengelaars, is daar ruimte vir die bediening van tradisionele *cuisine*.

Ander motiveringsredes wat hiertoe bydra, is die feit dat toeriste jaarliks terugkeer na Sodwanabaai. Hulle is bekend met die restaurante in die omgewing en sal dit graag besoek.

Die dekor van Captain Lee (en Vis-agie) leen hul tot 'n visserstema (verwys na Figure 5.1, 5.2 en 5.3). Mseni Lodge (en Sodwanabaai Lodge) het 'n klassieke Afrikalodge-voorkoms (verwys na Figure 5.4 en 5.5). Die ideaal sou wees om die tradisionele *cuisine* van die Mbila-gemeenskap in 'n restaurant te ervaar wat met Afrikakuns versier is. Restaurante wat 'n visserstema het, gaan dalk nie geneë wees om hul tema te verander nie. 'n Alternatief sou wees om 'n tradisionele Zoeloehut (of twee) op die perseel aan te bring. Toeriste het die opsie om die oorspronklike restaurant of die Zoeloehut wat Mbila-*cuisine* bedien, te besoek. Figuur 6.4 verskaf 'n voorstelling van hoe 'n Zoeloehut lyk, en dat werkskepping daardeur geïmplementeer kan word.

6.4.2 Personeel

Die implementering van die navorsingsprojek het hom ten doel, om die algemene welstand van die gemeenskap te verbeter. Daar word beoog om mense van die Mbila-gemeenskap te gebruik as kombuis-, restaurant-, en vermaakpersoneel. Hulle moet opleiding ontvang om aan die behoeftes van die toeriste te voldoen. Dit is belangrik dat die mense wat met die toeriste werk, tradisionele klere dra. Figuur 6.5 dien as voorbeeld van die tradisionele kleredrag wat deur mans en vrouens gedra word.

6.4.3 Unieke ervarings van die Mbila-*cuisine* en kultuur

Die volgende idees sal verseker dat toeriste 'n onvergeetlike ervaring het:

6.4.3.1 *Produksietoer*

Toeriste besoek die produksie- of natuurlike gebied van voedselbronne, soos kalbasse, *imifino* en groen klappers en besigtig die bewerking van landelike gebiede waar voedselbronne verbou word. Die toergids kan hulle inlig aangaande die produksie/groei daarvan en hoe om veldvoedsel te versamel (verwys na Figuur 6.6).

6.4.3.2 *Berging van voedsel*

Die volgende aspek is die berging van die voedsel. Toeriste kan 'n tradisionele Zoelohut besigtig waar die *umsamo*, bergplek op stelte en die ondergrondse put in die beeskraal aan hulle gewys word. Die proses van sondroging word ook aan hulle verduidelik (verwys na Figure 4.46, 4.47 en 4.48).

6.4.3.3 *Fynmaal van mielies*

Die kuns om mieliemeel fyn te maal is 'n langdurige proses. Die proses word in detail bespreek in Hoofstuk 4 waar die metode van die stamper en maalklip beskryf word (verwys na 4.3.3 en Figure 4.49 en 4.50).

6.4.3.4 *Kleipotte maak*

'n Addisionele eenheid van die kookklasse sou wees om die toeriste te leer om kleipotte te maak (verwys na 4.3.4 en Figuur 4.57).

6.4.3.5 *Tradisionele bier*

Tradisionele bier speel 'n belangrike rol tydens rituele seremonies en spesiale geleenthede. Die vaardigheid om bier te maak is 'n spesiale kuns en toeriste kan geleer word om dit te maak (verwys na 4.2.11 en Figuur 4.38).

6.4.3.6 *Mandjies of matte vleg*

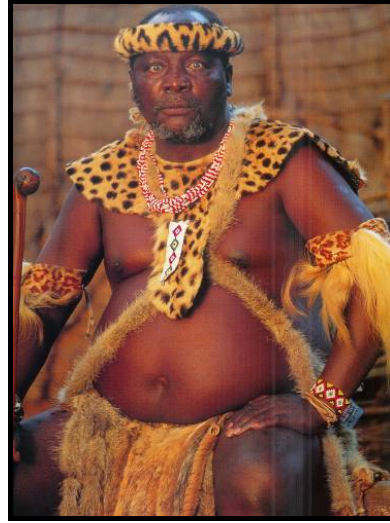
Die tradisionele Zoeloekultuur maak gebruik van 'n verskeidenheid mandjies en matte. Dit sluit slaap- en eetmatte, biersiwwe en mandjies in. Toeriste kan hul eie eetmatjies en mandjies vleg met die hulp en vaardighede van mense van die plaaslike gemeenskap (verwys na 4.3.4 en Figure 4.61, 4.62, 4.63 en 6.8).

6.4.3.7 *Kralewerk*

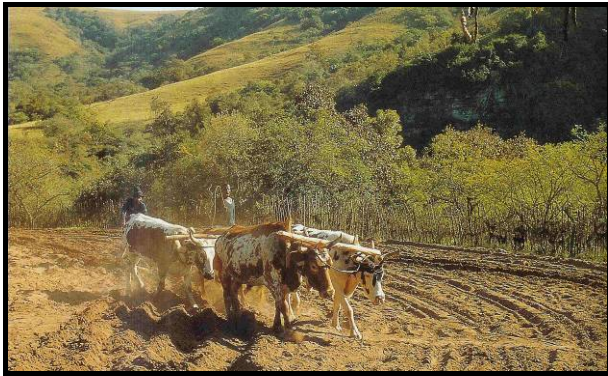
Die oudste vorm van kralewerk wat deur die Zoeloes gemaak is, is oorlogmedaljes. Oorspronklike krale is van hout, sade en bessies gemaak voordat plastiek- en



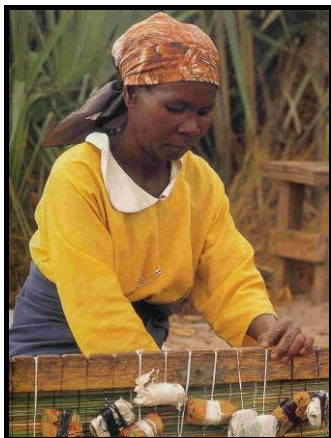
Figuur 6.4: Die kuns om Zoelohutte te bou (Derwent et al., 1998:42)



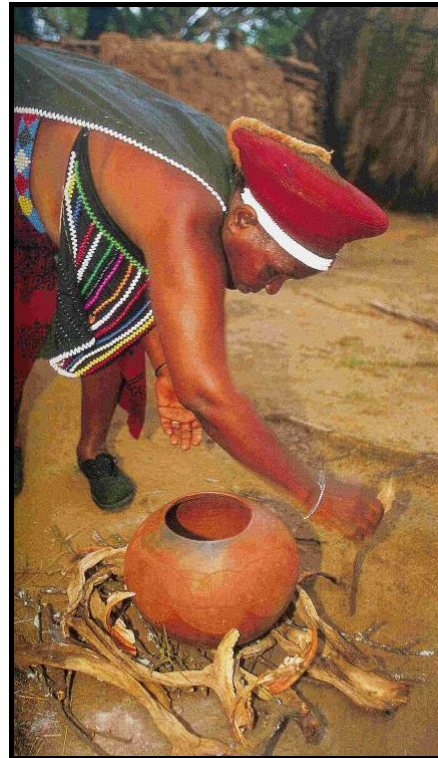
Figuur 6.5: Tradisionele Zoeloklere (Derwent et al., 1998:71)



Figuur 6.6: Die produksiegebied (Derwent et al., 1998:60)



Figuur 6.8: Vleg van matte of mandjies (Derwent et al., 1998:103)



Figuur 6.7: Die maak van kleipotte (Derwent et al., 1998:57)

glaskrale beskikbaar was. Jong Zoeloemeisies gebruik kralewerk om boodskappe vir hul geliefdes oor te dra (verwys na Figuur 6.9; Derwernt, 1998:106). Alhoewel kralewerk nie deel is van die *Mbila-cuisine* nie, kan dit vir toeriste 'n aangename ontspanningsaktiwiteit wees.

6.4.3.8 Koeie melk

Beeste speel 'n belangrike rol in die Zoeloekultuur. Die versorging van diere is hoofsaaklik die taak van die mans. Ekotoeriste, en veral stadsmense kan die vaardigheid probeer aanleer wat moontlik tot grappige insidente kan lei (verwys na 4.3.1 en Figuur 6.11).

6.4.3.9 Spiesgooi/stokgooi

Spiesgooi is 'n unieke vaardigheid wat tradisionele Zoeloes gebruik het tydens oorloë en koninklike jagtogte. Stokgooi kan as alternatief gebruik word om jong geesdriftiges die kuns aan te leer (verwys na Figuur 6.12).

6.4.3.10 Storievertellery

Storievertellery kan gebruik word om interessante staaltjies vanuit die Zoeloekultuur te vertel, of om tradisionele gewoontes en eetreëls aan die toeriste te verduidelik. Eetreëls hoef nie noodwendig in die vorm van storievertellery oorgedra te word nie, en kan deur middel van ander kreatiewe wyses soos rolspel of drama geskied (verwys na 4.5 en Figuur 6.10).

6.4.3.11 Tradisionele Zoeloedanse

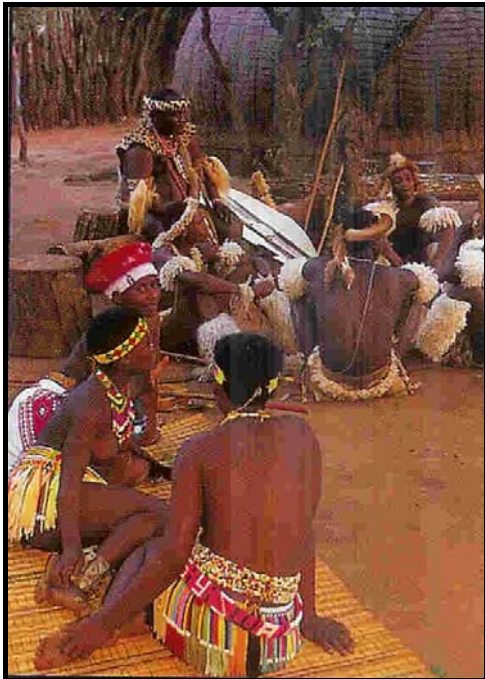
Tradisionele danse kan gebruik word om toeriste te vermaak tydens restaurantetes. Tradisionele danse het 'n belangrike rituele waarde in etniese gemeenskappe, en is deel van spesiale geleenthede en seremonies. Danse is uitgevoer voor geleenthede soos troues, jagtogte en oorloë. Die danse kan 'n lewendige atmosfeer skep tydens restaurantetes en die toeriste inlig oor die natuurlike aard van dié kultuurgroep (verwys na Figuur 6.13; Krige, 1962:344).

6.4.3.12 Tradisionele Mbilakraal

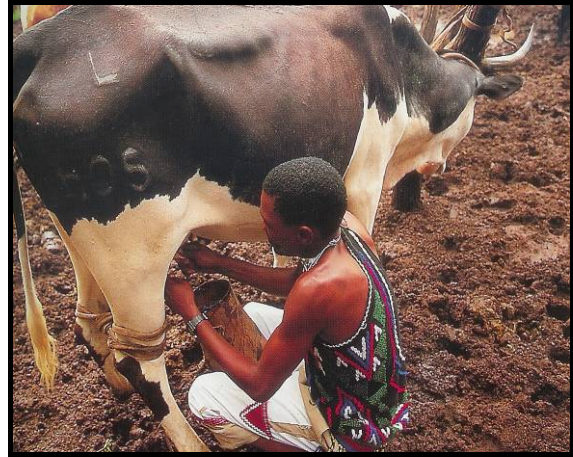
Bogenoemde aktiwiteite kan in een gebied ontwikkel word in die vorm van 'n tradisionele Zoeloekraal. Figuur 6.14 verskaf 'n uitleg van 'n moontlike Zoeloekraal



Figuur 6.9: Kralewerk
(Derwent *et al.*, 1998:104)



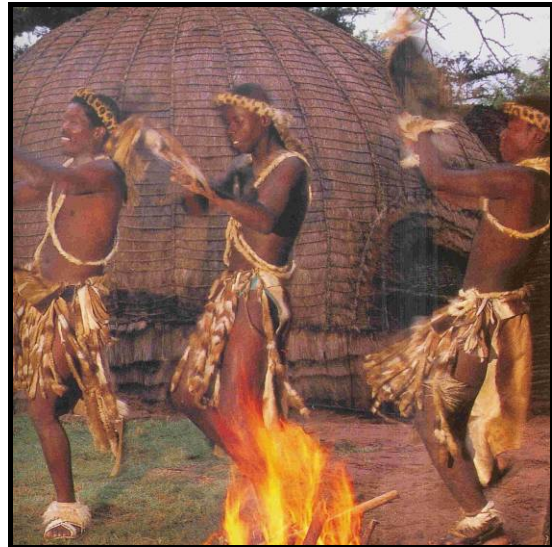
Figuur 6.10:
Storievertellery
(Derwent *et al.*, 1998:24)



Figuur 6.11: Die melk van koeie
(Derwent *et al.*, 1998:65)



Figuur 6.12: Stokgooi
(Derwent *et al.*, 1998:77)



Figuur 6.13: Tradisionele danse
(Derwent *et al.*, 1998:19)



Figuur 6.14: 'n Uiteensetting van 'n tradisionele Zoeloekraal

waar die aktiwiteite beoefen kan word. Voor die kraal binnegegaan word by die hoofhek, is daar 'n area waar tradisionele stokgooi beoefen word. Dit word buite die kraal gedoen omdat baie spasie benodig word. Die produksie van plantgewasse soos mielies, *amadumbe* en *imifino* geskied ook buite die kraal omdat 'n groot stuk grond benodig word, en die versameling van veldvoedsel wydverspreid voorkom. Die hek van 'n tradisionele kraal soos dié moet groot en indrukwekkend wees sodat bemerking effektief kan wees. 'n Oorspronklike naam vir die tradisionele kraal kan deur die plaaslike gemeenskap gekies word.

Beeste speel 'n belangrike rol in tradisionele swart gemeenskappe en word saans binne die kraal gehuisves. Die beeste wat gedurende die dag binne die beeskraal bly, kan roteer word om toeriste te leer om koeie te melk. Daar is 'n aktiwiteitsarea waar toeriste kan leer om kralewerk te doen, mandjies te vleg en/of kleipotte te maak. Die aktiwiteite is saam op een plek geplaas omdat hulpbronne soos krale, gras en klei daarvoor benodig word, en dit die terein vuil kan maak. Die voedselvoorbereidingsarea is vir praktiese doeleindes naby die restaurant geleë. In dié area kan toeriste vaardighede aanleer in die berging van voedsel, fynmaak van mielies, kook van voedsel en die maak van bier. Aan weerskante van die twee areas is daar stalletjies waar die plaaslike gemeenskap hul eie produkte kan verkoop. Die produkte moet verkieslik aanpas by die tema van die tradisionele kraal en as aandenkings dien.

Die restaurant is 'n fokuspunt van dié tradisionele Zoeloe kraal, omdat dit aan toeriste 'n unieke ervaring verskaf waar al hul sinne betrokke is. 'n Vasgestelde spyskaart (verwys na Figuur 6.2) kan toeriste blootstel aan die *cuisine* van die Mbila-gemeenskap. Hoofstuk 4 verskaf gedetailleerde inligting in dié verband. In die middel van die kraal is 'n gemeenskapsarea waar die mans tradisioneel vergader het, terwyl die vrouens besig was met huishoudelike take. Dit kan gebruik word om toeriste in te lig oor die algemene gebruike en tradisies van die Mbila-gemeenskap. Dit kan ook gebruik word vir storievertellery oor die geskiedenis van die Mbilas. Aan die anderkant van die gemeenskapsarea is 'n groot gemeenskapshut. Die hut kan in die vorm van 'n auditorium uitgevoer word met groot trappe sodat gaste daarop kan sit. Hier kan tradisionele Zoeloeanse en -musiek uitgevoer word om toeriste 'n ervaring te gee van die belangrikheid van musiek in tradisionele gemeenskappe.

Die *indoena* se hut is die hoofhut in die kraal en is naas die restaurant en gemeenskapshut die grootste. Die uitleg daarvan kan toeriste 'n idee gee van hoe dit werklik gelyk het. Die *umsamo* (heilige stoorplek) kan aan die agterkant gebou word.

Indien daar genoeg aantrekkingskrag is vir toeriste, sodat daar 'n behoefte is aan akkommodasie, kan oornaghutte later gebou word. Dit kan aan toeriste die ondervinding bied om in 'n tradisionele Zoeloe hut te slaap, met net die eenvoudigste meublement om in hul behoeftes te voorsien. Toilette en badkamers kan agter die *indoena* se hut gebou word, sodat dit naby die akkommodasiefasiliteite is.

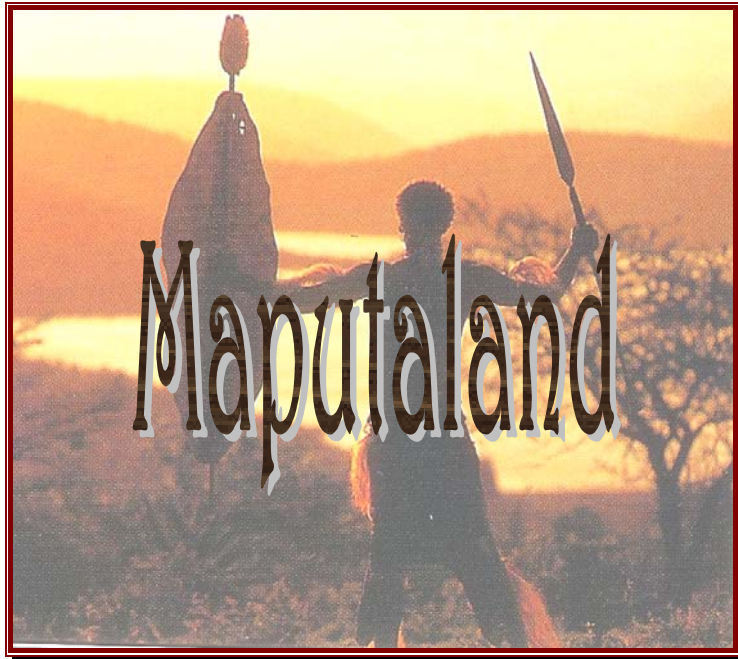
Hierdie voorstelle kan deur die plaaslike gemeenskap as riglyne gebruik word om hul eie Zoeloe kraal te beplan.

6.4.4 Bemarking

Hjalager (2002) het die volgende voorstelle gemaak ten opsigte van die bemarking van toersmebestemmings wat *cuisine* as produk gebruik:

- Promosiebemarring is 'n effektiewe bemarringsmiddel. Dit kan verskeie vorme aanneem byvoorbeeld reisbrosjures, tydskrifadvertensies en televisieprogramme wat eetsituasies illustreer (Hjalager, 2002). Die *Mbila-cuisine* kan op webbladsye en in reistydskrifte geadverteer word, en gekoppel word aan Sodwanabaai, sodat toeriste wat gereeld daar gaan vakansie hou daarvan kan kennis dra.
- Bemarringsveldtogte wat fokus op spesifieke produkte kan verbind word aan Sodwanabaai-toerismegebied. Die produkte kan in winkels te koop, en in restaurante beskikbaar wees (Hjalager, 2002). Produkte soos *ilalabier* en tradisionele voedsel, byvoorbeeld gedroogde *imifinokoekies* kan in winkels regoor die land beskikbaar wees.
- Verskeie produkte kan onder dieselfde gebiedsnaam bemark word. Dit verseker dat produkte meer visueel is en bekend raak (Hjalager, 2002). 'n Voorstel soos uitgebeeld in Figuur 6.15 kan die gebiedsnaam van Maputaland bemark.

- *Cuisine*-feeste en -roetes sal verseker dat toeriste aangetrek word (Hjalager, 2002). Daar kan jaarliks 'n Maputalandfees gehou word gedurende 'n geskikte tyd van die jaar. Die Maputalandfees kan in die omgewing van Sodwanabaai gehou word, en op die Mbila-*cuisine*, hengel-, duik- en ekotoerisme fokus. *Ilalabier* kan toeriste lok omdat dit eie is aan die omgewing en deur die Mbila's genuttig word tydens spesiale geleenthede.



Figuur 6.15: Bemaking van die gebiedsnaam (aangepas vanuit Derwent *et al.*, 1998:14)

Hierdie is slegs enkele voorstelle vir die gebruik van *cuisine* as 'n element in volhoubare toerisme. Met die hulp van belanghebbendes en projekteiers kan daar nog baie kreatiewe voorstelle ontwikkel.

6.5 SAMEVATTING

Cuisine is 'n noodsaaklike element in volhoubare toerisme en is 'n uitstekende wyse om verskillende volkskulture te ervaar (Long, 1998). Indien dit op 'n volhoubare wyse gebruik word, kan daar na die gasheergemeenskap se onmiddellike behoeftes omgesien word, sonder om hul toekomstige behoeftes in gevaar te stel (Hall & Lew, 1998:43). Die aanbieding van die Mbila *cuisine* kan op tradisionele wyse geskied

sodat toeriste 'n unieke ervaring kan beleef. Dit sal raadsaam wees om alternatiewe westerse voedsel beskikbaar te stel sodat toeriste 'n kombinasie daarvan kan nuttig indien hulle nie tradisionele Mabila voedsel smaakvol vind nie.

Die navorsingstudie bewys dat daar ruimte en behoefte is vir die gebruik van die *Mabila-cuisine* as 'n volhoubare toerismeproduk. Die loodstudie dien as gids vir verdere navorsing, en kan gebruik word vir die evaluasie van bestaande navorsingsmetodes. Die beplanning, implementering en evaluasie van die projek is in die hande van die plaaslike gemeenskap en betrokke belanghebbendes. Indien dit op 'n volhoubare wyse geïmplementeer en bestuur word, kan dit die armoede van die gemeenskap verlig en lei tot finansiële vooruitgang en ontwikkeling.

BRONVERWYSINGS

ANDREATTA, S. 1998. Transformation of the agro-food sector: Lessons from the Caribbean.

Human Organization 57 (4):414-429.

ANSWERS. 2006. Biodiversity. [WWW document – 16/08/2006]. URL

<http://www.answers.com/biodiversity>.

AU, N & LAW, R. 2002. Categorical classification of tourism dining. *Annals of Tourism Research* 29 (3):819-833.

BABBIE, E & MOUTON, J. 2001. *The practice of social research*. South African edition. Cape Town. Oxford University Press.

BAEZ, AL. 1996. Learning from experience in the Monteverde Cloud Forest, Costa Rica. In PRICE, MF. *People and tourism in fragile environments*. Chichester. John Wiley and Sons.

BARTHES, R. 1979. Towards a psychosociology of contemporary food consumption. In FORSTER, R & RANUM, O. *Food and drink in history*. Baltimore. Johns Hopkins university press.

BEER, S, EDWARDS, J, FERNANDES, C & SAMPAIO, F. 2002. Regional food cultures: integral to the rural tourism product? In HJALAGER, A & RICHARDS, G. *Tourism and gastronomy*. London. Routledge.

BELISLE, FJ. 1983. Tourism and food production in the Caribbean. *Annals of Tourism Research* 10 (4):497-513.

BELL, D & VALENTINE, G. 1997. *Consuming geographies: we are where we eat*. London. Routledge.

BENNETT, JA. 1995. *Managing tourism services*. Pretoria. Van Schaik.

BENNION, M. 1995. *Introductory foods*. New Jersey. Prentice-Hall.

BERGER, DJ. 1996. The challenge of integrating Maasai tradition with tourism. In PRICE, MF. *People and tourism in fragile environments*. Chichester. John Wiley and Sons.

BESSIÈRE, J. 1998. Local development and heritage: traditional food and *cuisine* as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis* 38 (1):21-34.

BOO, E. 1991. Making ecotourism sustainable: recommendations for planning, development and management. In WHELAN, T. *Nature tourism: managing the environment*. Washington D.C. Island press.

BOSELMAN, FP, PETERSON, CA & MCCARTHY, C. 1999. *Managing tourism growth: issues and applications*. Washington D.C. Island press.

BOURDIEU, P. 1984. *Distinction: a social critique of the judgement of taste*. Cambridge. Harvard university press.

BOYNE, S, WILLIAMS, F & HALL, D. 2002. On the trail of regional success: tourism, food production and the Isle of Arran Taste Trail. In HJALAGER, A & RICHARDS, G. *Tourism and gastronomy*. London. Routledge.

BRUTON, MN & COOPER, KH. 1980. *Studies on the Ecology of Maputaland*. Cape Town. Cape & Transvaal printers.

CLOKE, PJ, CRANG, P & GOODWIN, M. 1999. *Introducing human geographies*. London. Arnold.

COETZEE, R . 1982. *Funa food from Africa*. Durban. Butterworths.

COLLIER, A. 1991. *Principles of tourism: a New Zealand perspective*. Auckland. Pitman.

COOPER, C, FLETCHER, J, GILBERT, D & WANHILL, S. 1993. *Tourism: principles and practice*. London. Pitman.

CORIGLIANO, MA. 2002. The route to quality: Italian gastronomy networks in operation. In HJALAGER, A & RICHARDS, G. *Tourism and gastronomy*. London. Routledge.

CUSACK, I. 2000. African cuisines: recipes for nation building? *Journal of African Cultural Studies* 13 (2):207-225.

DANAHER, PJ & ARWEILER, N. 1996. Customer satisfaction in the tourist industry: a case study of visitors to New Zealand. *Journal of Travel Research* 35 (1):89-94.

DEEM, R. 1996. No time for a rest? An exploration of women's work, engendered leisure and holidays. *Time & Society*(5):5-25.

DE GARINE, I. 1972. The Socio-cultural aspects of nutrition. *Ecology of Food and Nutrition* (1):143-163.

DE VOS, AS. 2002. *Research at grass roots: For the social sciences and human services professions*. Pretoria. Van Schaik.

DE VOS, AS, STRYDOM, H, FOUCHÉ & DELPORT, CSL. 2004. *Research at grass roots*. 2nd ed. Pretoria. Van Schaik.

DERWENT, S, LEITCH, B, DE LA HARPE, R & DE LA HARPE, P. 1998. *Zulu*. Cape Town. Struik.

DOKE, CM & VILAKAZI, BW. 1972. *Zulu-English dictionary*. Johannesburg. Witwatersrand university press.

DRYZEK, JS & SCHLOSBERG, D. 1998. *Debating the earth, the environmental politics reader*. Oxford. Oxford university press.

DU RAND, GE, HEATH, E & ALBERTS, N. 2003. The role of local and regional food in destination marketing: a South African situation analysis. *Journal of Travel and Tourism Marketing* 14 (3/4):97-112.

EDENSOR, T.1998. *Tourists at the Taj: performance and meaning at a symbolic site*. London. Routledge.

EKINS, P. 2000. *Economic growth and environmental sustainability: the prospects for green growth*. London. Routledge.

ELMONT, S. 1995. Tourism and food service. *Cornell Hotel & Restaurant Administration Quarterly* 36 (1):57-63.

ELS, H. 1993. *Acculturation: theory and practice*. Pretoria. Van Schaik.

ERASMUS, BPJ. 2004. *On route in South Africa*. Jeppestown. Jonathan Ball.

FARB, P & ARMELAGOS, G. 1980. *Consuming passions: The anthropology of eating*. Boston. Houghton Mifflin.

FIELDHOUSE, P. 1995. *Food and nutrition. Customs and culture*. London. Chapman & Hall.

FIELDS, K. 2002. Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. In HJALAGER, A & RICHARDS, G. *Tourism and gastronomy*. London. Routledge.

FITTON, M. 1996. Does our community want tourism? Examples from South Wales. In PRICE, MF. *People and tourism in fragile environments*. Chichester. John Wiley and Sons.

FOX, FW & NORWOOD YOUNG, ME. 1982. *Food from the veld*. Johannesburg. Delta.

FRANCE, L. 1997. *The earthscan reader in sustainable tourism*. London. Earthscan publications.

FUGGLE, RF & RABIE, MA. 1992. *Environmental management in South Africa*. Cape Town. Juta.

GASTON, KJ & SPICER, JI. 2004. Biodiversity – an introduction. Oxford. Blackwell.

GILBERT, DC. 1991. An examination of the consumer behaviour process related to tourism. In COOPER, C & LOCKWOOD, E. *Progress in Tourism, Recreation and Hospitality Management* (3):8-105.

GILL, AM. 1996. Rooms with a view: Informal settings for public dialogue. *Society and Natural Resources* (9):633

GLASER, B & STRAUSS, AL. 1967. *The discovery of grounded theory*. Chicago. Aldine.

GOMES, AJ. 1993. Integrating tourism and agricultural development. In GAYLE, DJ & GOODRICH, JN. *Tourism marketing and management in the Caribbean*. London. Routledge.

GOODING, AB. 1971. Food production in Barbados with particular reference to tourism. In DOXEY, GV. *The tourist industry in Barbados: A socio-economic assessment*. Canada. Dusco Graphics.

GOODLAND, R. 1995. The concept of environmental sustainability. *Annual Review of Ecology, Evolution and Systematics* (26):1-24.

GUNN, C. 1994. *Tourism Planning: Basics, Concepts and Cases*. Washington, DC. Taylor and Francis.

HALL, CM. 2000. *Tourism planning: Policies, processes and relationships*. Harlow. Prentice & Hall.

HALL, DR. 1992. Tourism development in Cuba. In HARRISON, D. *Tourism and the less developed countries*. London. Belhaven press.

HALL, CM & LEW, AA. 1998. *Sustainable tourism: a geographical perspective*. Harlow. Addison, Wesley & Longman.

HALL, M & MITCHELL, R. 2002. The changing nature of the relationship between *cuisine* and tourism in Australia and New Zealand: from fusion *cuisine* to food networks. In HJALAGER, A & RICHARDS, G. *Tourism and gastronomy*. London. Routledge.

HALL, CM, MITCHELL, R & SHARPLES, L. 2003. Consuming places: the role of food, wine and tourism in regional development. In HALL, CM, SHARPLES, L, MITCHELL, R, MACIONIS, N & CAMBOURNE, B. *Food tourism around the world*. London. Butterworth & Heinemann.

HAMMERSLEY, M & ATKINSON, P. 1995. *Ethnography: principles in practice*. London. Routledge.

HARMER, J. 2000. The fame game. *Caterer and Hotelkeeper* April: 6-12

HAYWOOD, KM. 1988. Responsible and responsive tourism planning in the community. *Tourism Management* 9 (2):105-118.

HEWISON, R. 1987. *The heritage industry: Britain in a climate of decline*. London. Methuen.

HJALAGER, A. 2002. A typology of gastronomy tourism. In HJALAGER, A & RICHARDS, G. *Tourism and gastronomy*. London. Routledge.

HUDSON, S. 1999. Consumer behavior related to tourism. In PIZAM, A & MANSFELD, Y. *Consumer behaviour in travel and tourism*. New York. Haworth hospitality press.

HUGES, G. 1995. Authenticity in tourism. *Annals of Tourism Research* 22 (4):781-803.

INSKEEP, E. 1994. National and regional tourism planning: methodologies and case studies. London. Routledge.

INSKEEP, E. 1998. *Guide for local authorities on developing sustainable tourism*. London. The stationary office agencies.

JAMAL, TB. 2004. Virtue ethics and sustainable tourism pedagogy: phronesis, principles and practice. *Journal of Sustainable Tourism* 12 (6):530-545.

- JONES, A & JENKINS, I. 2002. 'A taste of Wales – Blas Ar Gymru': institutional malaise in promoting Welsh food tourism products. In HJALAGER, A & RICHARDS, G. *Tourism and gastronomy*. London. Routledge.
- KEYTER, C. 1960. *Feeding customs and food habits of urban Africans*. Johannesburg. S.A. institute of race relations.
- KLEYNHANS, HC. 2003. *Leisure tourists' satisfaction regarding their meal experience at Lesedi cultural village*. Pretoria. University of Pretoria.
- KOCH, E, DE BEER, G & ELLIFFE, S. 1998. SDI's tourism-led growth and the empowerment of local communities in South Africa. *Development Southern Africa* 15 (5):809-826.
- KOK, M. 2003. *Bepaalde beroepsvroue se persepsie van geriefsvoedsels in die keuse, aankoop en gebruik daarvan*. Pretoria. Universiteit van Pretoria.
- KRIGE, EJ. 1962. *The social system of the Zulus*. Pietermaritzburg. Shuter & Shooter.
- KRIPPENDORF, J. 1987. *The holiday makers' understanding the impact of leisure and travel*. Oxford. Butterworth-Heinemann.
- KWAZULU-NATAL TOERISME. 2006. [WWW – document 10/05/2006]. URL.
<http://www.kznwildlife.com/BiodivDiv.htm>
- LAWS, E. 1995. *Tourist destinations*. London. Routledge.
- LEEDY, PD. 1997. *Practical research. Planning and design*. New Jersey. Prentice Hall.
- LESTRADE, GD. 1932. *Die naturelle vraagstuk en die studie van die naturel*. Potchefstroom. Suid-Afrikaanse instituut vir rasseverhoudinge.
- LEWIS, C. 1996. *Resolving and managing conflicts in protected areas*. Gland (Switzerland). IUCN.
- LONG, LM. 1998. Culinary tourism: a folkloristic perspective on eating and otherness. *Southern folklore* 55 (3):181-204.
- LOWENBURG, ME, TODHUNTER, EN, WILSON, ED, SAWAGE, JR & LUBAWSKI, JL.. 1974. *Food and man*. New York. Wiley.

MAPUTALAND TOURISM ALLIANCE. 2001. [WWW – document 28/03/2001] Maputaland: What it has on offer. URL <http://www.maputaland.co.za>

MATHIESON, A & WALL, G. 1982: *Tourism, economic, physical and social impacts*. Harlow. Longman.

MCINTOSCH, EN. 1995. *American food habits*. Westport. Preager.

McINTOSH, RW, GOELDNER, CR & RITCHIE, JRB. 1995. *Tourism: Principles, practices and philosophies*. New York. John Wiley and Sons.

MEISELMAN, HL. 1996. The contextual basis for acceptance, choice and intake. In MEISELMAN, HL & MacFIE, HJH. 1996. *Food choice, acceptance and consumption*. London. Blackie Academic & Professional.

MEISELMAN, HL & BELL, R. 2003. Eating habits. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition* (4): 1963-1968.

MENNEL, S, MURCOTT, A & VAN OTTERLOO, AH. 1992. *The sociology of food: eating, diet and culture*. London. Sage.

MIHALIC, T. 2002. Tourism and economic development issues. In SHARPLEY, R. & TELFER, DJ. *Tourism and development: concepts and issues*. Clevedon. Channel view publications.

MILLER, LG. 1985. Linking tourism and agriculture to create jobs and reduce migration in the Caribbean. In PASTOR, RA. *Migration and Development in the Caribbean: The unexplored connection*. London. Westview press.

MITCHELL, R & HALL, M. 2003. Consuming tourists: food tourism consumer behaviour. In HALL, CM, SHARPLES, L, MITCHELL, R, MACIONIS, N & CAMBOURNE, B. *Food tourism around the world*. London. Butterworth & Heinemann.

MOUNTAIN, AG. 1990. *Paradise under pressure*. Johannesburg. Southern book publishers.

MUNSTERS, W. 1994. *Cultuurtoerisme*. Leuven-Appeldoorn. Garant.

NEUMAN, WL. 1997. *Social research methods. Qualitative and quantitative approaches*. 4th Ed. Boston. Allyn and Bacon.

NGUBANE, JS. 2001. *Sustainable tourism planning in Maputaland*. Durban. University of Natal.

- NIELD, K, KOZAK, M & LAGRYS, G. 2000. The role of food service in tourist satisfaction. *International Journal of Hospitality Management* 19 (4):375-384.
- O'RIORDAN, T. 1981. *Environmentalism*. London. Pion.
- ODENDAL, FF, SCHOONEES, PC, SWANEPOEL, CJ, DU TOIT, SJ & BOOYSEN, CM. 1979. Verklarende handwoordeboek van die Afrikaanse taal (HAT). Johannesburg. Perskor.
- ORING, E. 1986. *Folklore groups and folklore genres: an introduction*. Logan. Utah state university press.
- PARKER, R. 1999. Las Vegas – casino gambling and local culture. In JUDD, D & FAINSTEIN, S. *The tourist city*. New Haven. Yale University press.
- PARRAGA, IM, 1990. Determinants of food consumption. *Journal of the American Dietetic Association* 90 (5):661-663.
- PASS, C, LOWES, B & DAVIES, L. 1993. *Collins Dictionary of Economics*. Glasgow. Harper Collins.
- PEARCE, DW, MARKANDYA, A & BARBIER, EB. 1989. *Blueprint for a green economy*. London. Earthscan publications.
- PEZZEY, J. 1992. *Sustainable development concepts: an economic analysis*. Washington DC. World Bank.
- PINE, BJ & GILMORE, JH. 1999. *The experience economy: work is theatre and every business a stage*. Harvard. Harvard business school press.
- PORTER, J. 2001. *Annual Report on the community-based activities in the Maputaland East Region*. KZN-Wildlife. Sodwana Bay National Park.
- PRIESTLEY, GK, EDWARDS, JA & COCCOSSIS, H. 1996. *Sustainable tourism? European experiences*. Oxon. Cab International.
- QUEIROS, D & WILSON GDH. 2001. *The fundamentals of ecotourism: the case of Mkambati nature reserve*. Pretoria. University of Pretoria.
- REDCLIFT, M. 1992. Sustainable development and popular participation: A framework for analysis. In GHAI, D & VIVIAN, JM. *Grassroots environmental action: People's participation in sustainable development*. London. Routledge.

- REID, DG. 1999. Ecotourism development in Eastern and Southern Africa. Canada. University of Guelph.
- REULAND, R, CHOUDRY, J & FAGEL, A. 1985. Research in the field of hospitality. *International Journal of Hospitality Management* 4 (4):141-146.
- REYNOLDS, P.1993. Food and tourism: towards an understanding of sustainable culture. *Journal of Sustainable Tourism* 1 (1):48-54.
- RICHARDS, G. 2002. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption. In HJALAGER, A & RICHARDS, G. 2002. *Tourism and gastronomy*. London. Routledge.
- RITZER, G. 1993. The McDonaldization of society. *Journal of American Culture* (6):100-107.
- ROBINSON, GA. 1996. *The Makuleke community land claim to the Pafuri triangle: submission to the land claims commission by the chief executive of the national parks board* (November). Pretoria. NPB.
- ROZIN, E. 1982. In BARKER, LM. *The psychobiology of human food selection*. Westport. Conn.
- ROZIN, P. 1996. The socio-cultural context of eating and food choice. In MEISELMAN, HL & MacFIE, HJH. *Food choice, acceptance and consumption*. London. Blackie Academic & Professional.
- SANDIFORD, PJ & AP, J. 1998. The role of ethnographic techniques in tourism planning. *Journal of Travel Research* 37 (1):3-11.
- SCARPATO, R. 2002. Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. In HJALAGER, A & RICHARDS, G. *Tourism and gastronomy*. London. Routledge.
- SCHAPERA, I. 1937. Bantu-speaking tribes of South Africa. London. Routledge.
- SHARPLES, L, 2003a. The world of cookery-school holidays. In HALL, CM, SHARPLES, L, MITCHELL, R, MACIONIS, N & CAMBOURNE, B. *Food tourism around the world*. London. Butterworth & Heinemann.
- SHARPLES, L, 2003b. Food tourism in the peak district national park, England. In HALL, CM, SHARPLES, L, MITCHELL, R, MACIONIS, N & CAMBOURNE, B. *Food tourism around the world*. London. Butterworth & Heinemann.

- SHARPLEY, R. & TELFER, DJ. 2002. *Tourism and development: concepts and issues*. Clevedon. Channel view publications.
- SILVERMAN, D. 2000. *Doing qualitative research. A practical handbook*. London. Sage publications.
- SINHA, KK. 2003. Tubers and roots. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition* (9):5486-5491
- SITHOLE, D. 1999. *Cape to Rio*. Cape Town, Tafelberg publishers.
- SNYMAN, L & SAWA, A. *Rainbow cuisine*. Houtbaai. S & S publishers.
- SPARKS, BA, WILDMAN, KL & BOWEN, JT. 2001. Restaurants as a contributor to tourist destination attractiveness. *Australian Journal of Hospitality Management* 7 (2):17-30.
- SPARKS, BA, BOWEN, JT & KLAG, S. 2003. Restaurants and the tourist market. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 15 (1):6-13.
- STRANG, V. 1996. Sustaining tourism in far north Queensland. In PRICE, MF. *People and tourism in fragile environments*. Chichester. John Wiley and Sons.
- SUID-AFRIKA. 1996. *White paper on the development and promotion on tourism*. [WWW document – 15/05/2002]. URL <http://www.environment.gov.za/PoILA/WhitePapers/tourism96.hotmail>.
- SUID-AFRIKAANSE TOERISME. 2002. [WWW document – 10/07/2002]. URL <http://www.southafrica.net/index.cfm?sitePageID=178&ResearchDocumentID>
- SWANEPOEL, H. 1992. *Community development*. Kenwyn. Juta.
- SYMONS, M. 1999. Gastronomic authenticity and sense of place. In *Proceedings of the ninth Australian tourism and hospitality education conference*. Adelaide. CAUTHE: 333-340.
- TELFER, DJ. 1996. Linkages between tourism and food production. *Annals of Tourism Research* 23 (3):635-653.
- TELFER, DJ. 2000. Tastes of Niagara: Building strategic alliances between tourism and agriculture. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration* 1 (1):71-88.

TELFER, DJ & HASHIMOTO, A. 2003. Food tourism in the Niagara Region: the development of a nouvelle *cuisine*. In HALL, CM, SHARPLES, L, MITCHELL, R, MACIONIS, N & CAMBOURNE, B. *Food tourism around the world*. London. Butterworth & Heinemann.

TILLMAN LYLE, J. 1994. *Regenerative design for sustainable development*. New York. John Wiley and sons.

TIMOTHY, DJ. 2002. Tourism and community development issues. In SHARPLEY, R & TELFER, DJ. *Tourism and development: concepts and issues*. Clevedon. Channel view publications.

TISDELL, C. 1999. Biodiversity, conservation and sustainable development. Northampton. Edward Elgar.

TORRES, R. 2002. Toward a better understanding of tourism and agriculture linkages in the Yucatan: tourist food consumption and preferences. *Tourism Geographies* 4 (3):282-306.

TURNER, RK. 1993. *Sustainable environmental economics and management: principles and practice*. New York. Belhaven press.

UPNEJA, A, SINGH, A & SHAFER, EL. 2001. The wild side of the lodging and food-service industry. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly* 42 (2):96-103.

VAN DER SPUY, HH. 2003. *'n Verkennende studie na die vroulike adolessent met anoreksia nervosa se belewenis van haar self*. Pretoria. Universiteit van Pretoria.

VAN ROOYEN, JC. 2003. *Rural community participation in tourism-based developments: The case of the Mbila community in Maputaland, KwaZulu-Natal*. Pretoria. University of Pretoria.

VAN WESTERING, J. 1999. Heritage and gastronomy: the pursuits of the 'new' tourist. *International Journal of Heritage Studies* 5 (2):75-81.

VAN ZYL, AP, GROENEWALD, ME, DE BRUIN, FM. 1986. *Home economics in action: standard 9*. Pretoria. Juventus.

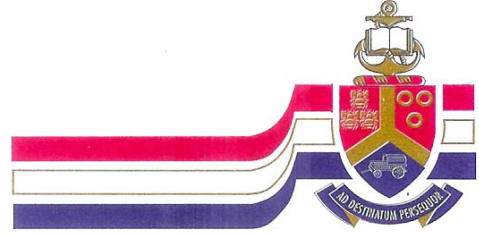
VEAL, AJ. 1997. *Research methods for leisure and tourism*. London. Pearson.

VOSLOO, MC. 1986. *Senior huishoudkunde: standerd 8*. Stellenbosch. Huishoudkunde uitgewersmaatskappy.

VOSLOO, MC. 1989. *Senior huishoudkunde: standerd 9*. Stellenbosch. Huishoudkunde uitgewersmaatskappy.

- VOSLOO, MC. 1990. *Senior huishoudkunde: standerd 10*. Stellenbosch. Huishoudkunde uitgewersmaatskappy.
- WARREN, JAN & TAYLOR, CN. 1994. *Developing eco-tourism in New Zealand*. Wellington. NZ institute for social research and development.
- WEIERMAIR, K. 2000. Tourists' perceptions towards and satisfaction with service quality in cross-cultural service encounters: implications for hospitality and tourism management. *Managing Service Quality* 10 (6):397- 409.
- WELLS, M & BRANDON, K. 1992. *People and parks: linking protected area management with local communities*. Washington D.C. The World Bank.
- WHEELER, B. 1993. Sustaining the ego. *Journal of Sustainable Tourism* 1 (2).
- WILK, RR. 1999. 'Real Belizean food': Building local identity in the transnational Caribbean. *American Anthropologist* 101 (2):244-255.
- WILKINSON, PF. 1997. *Tourism policy and planning: Case studies from the Commonwealth Caribbean*. New York. Cognizant.
- WILSON, GDH. 1999. *The Maputaland tourism-based community development programme*. Pretoria. University of Pretoria.
- WILSON, LA. 2003. Use of spices in the food industry. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition* (9):5460-5465.
- WOOD, NE. 2001. *The interdependence of farming and tourism in Vermont: quantifying the value of the farm landscape*. Unpublished Masters thesis, Department of Community Development and Applied Economics. University of Vermont.
- WORLD COMMISSION ON ENVIRONMENT AND DEVELOPMENT (WCED). 1987. *Our common future*. Oxford. Oxford university press.
- WTO (World Tourism Organisation). 1980. *Manila Declaration on world tourism*. Madrid. World Tourism Organisation.
- ZHENHUA, L.M. 2003. Sustainable tourism development. a Critique. *Journal of Sustainable Tourism* 11 (6):459-475.

ADDENDUM A: SURVEY FOR MBILA RESPONDENTS



Universiteit van Pretoria

Pretoria 0002 Republiek van Suid Afrika Tel (012) 4203111
Faks (012) 4204555

9 -14 April 2004

Dear Sir/Madam

UNIVERSITY OF PRETORIA: STUDENT RESEARCH PROJECT

An investigation is currently being conducted into the field of **food and tourism**. The focus of the study is to investigate the use of cultural food as a tourism product and the sustainability thereof. These questions assist the gathering of information regarding traditional eating habits of the Mbila-community.

You have been selected to take part in this investigation. You are kindly requested to answer these questions as honestly and thoughtfully as possible.

Thank you for your kind co-operation in this undertaking.

Yours faithfully

E. Dickinson
Researcher

G. du Rand
Study Leader

ADDENDUM A: SURVEY FOR MBILA RESPONDENTS (continued)

Researchers have to complete the form.

Introduction:

Hallo _____. How are you? My name is Eileen and this is Edister, my assistant. We are from the University of Pretoria and we do research on the food that the Mbila-people eat. The community said that you know a lot about the Zulu food. May we ask you some questions? Can we use the tape recorder? We don't want to lose the information you are going to give us.

Make an 'X' in the box next to the correct answer

1. From which group do you originate?

1.1	Zulu	
1.2	Tsonga	
1.3	Xhosa	
1.4	Venda	
1.5	Swazi	
1.6	Pedi	
1.7	Ndebele	
1.8	Sotho	
1.9	Tswana	
1.10	Coloured	
1.11	Indian	
1.12	White	
1.13	Other	

2. What is your sex? (observation)

2.1	Male	
2.2	Female	

3. Are you from the Mbila community?

3.1	Yes	
3.2	No	
3.3	Don't know	

4. How old are you?

4.1	20 and younger	
4.2	21 – 30 years	
4.3	31 – 40 years	
4.4	41 - 50 years	
4.5	51 – 60 years	
4.5	61 – 70 years	
4.6	Older than 71 years	

5. How many meals do you eat per day? _____

6. At what time do you eat your first, second and third (if applicable) meal?

First meal: _____

Second meal: _____

Third meal: _____

7. What do you eat for your first meal?

- _____
- _____
- _____

8. What do you eat for your second meal?

- _____
- _____
- _____

9. What do you eat for your third meal (if applicable)?

- _____
- _____
- _____

10. Are there any foods that you usually eat together? _____

If the answer is 'yes': What type of foods will you eat together?

- | | |
|---------|---------|
| ▪ _____ | ▪ _____ |
| ▪ _____ | ▪ _____ |
| ▪ _____ | ▪ _____ |
| ▪ _____ | ▪ _____ |

11. Do you eat food and drink beverages in between meal times? _____

If the answer is 'yes': What?

- | | |
|---------|---------|
| ▪ _____ | ▪ _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | ▪ _____ |
| _____ | ▪ _____ |

12. What do you eat on week days?

13. What do you eat on Saturdays?

14. What do you eat on Sundays?

15. What type of food is only available in summer?

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

16. What type of food is only available in winter?

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

17. Which maize dishes do people eat regularly?

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

18. Which amabele dishes do your people eat regularly?

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

19. Which other grain dishes do your people eat regularly?

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

20. Which legume dishes do your people eat regularly?

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

21. What type of meat dishes do people eat?

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

22. What type of vegetables and vegetable dishes do the Mbila people eat in this area?

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

23. A lot of people in the Limpopo province eat Mopani worms. Do the people in KaZulu-Natal also eat insects? _____

If the answer is 'yes': Name them.

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

24. What type of fruit do people eat?

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

25. Do people eat any ready prepared and processed foods? _____

If the answer is 'yes': Name the foods.

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

26. Do you drink milk? _____

If the answer is 'yes': In what form do you use it e.g. fresh, sour?

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

27. Do you use milk in food preparation? _____

If the answer is 'yes': How do you use it?

28. Which other beverages do you drink (Tea, cold drinks, traditional beer – sorghum, maize, iLala)?

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

29. Which kitchen utensils do you use when you prepare food?

▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____
▪ _____	▪ _____

30. What fuel do you use to cook your food e.g. stove, fire, anthracite?

- _____
- _____
- _____
- _____

31. Do you have a freezer or fridge? _____

32. How/where do you store your food?

33. Which flavouring do you add to your food to improve the taste?

FOOD

- _____
- _____
- _____
- _____

FLAVOURING

- _____
- _____
- _____
- _____

34. Do men and women sit together when they eat? Why/why not?

35. Do people use forks and knives when they eat? _____

If the answer is 'yes': Which type of food will they eat with forks and knives?

36. Do people use spoons when they eat? _____

If the answer is 'yes': Which type of food will they eat with spoons?

37. Do people still prefer to eat with their hands?

If the answer is 'yes': Which type of food will they eat with their hands?

38. Are there any other rules when you eat? Explain why?

39. Name the special occasions that your people celebrate. (Birth, name giving, initiation, weddings, funerals)

40. What do they eat at these occasions and why?

41. May women eat eggs? Why/why not?

42. May women consume milk? Why/why not?

43. May you eat pork? Why/why not?

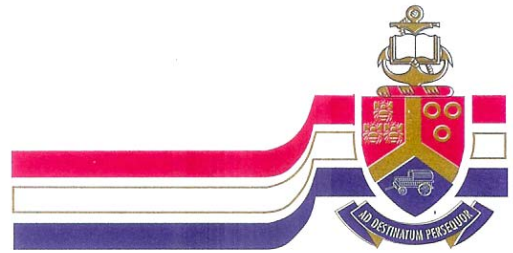
44. May you eat fish? Why/why not?

45. Are there any other foods that you may not eat? Explain.

46. If you slaughter an animal, are there any rules for the different parts of the meat? E.g. who gets what parts and why?

Thank you!

ADDENDUM B: INTERVIEW PROBES FOR MANAGERS



Universiteit van Pretoria

Pretoria 0002 Republiek van Suid Afrika Tel (012) 4203111
Faks (012) 4204555

9 -14 April 2004

Dear Sir/Madam

UNIVERSITY OF PRETORIA: STUDENT RESEARCH PROJECT

An investigation is currently being conducted into the field of **food and tourism**. The focus of the study is to investigate the use of cultural food as a tourism product and the sustainability thereof. These questions focus on the menu items offered at the restaurants and if any reflect the *Mbila-cuisine*.

You have been selected to take part in this investigation. You are kindly requested to answer these questions as honestly and thoughtfully as possible.

Thank you for your kind co-operation in this undertaking.

Yours faithfully

E. Dickinson
Researcher

G. du Rand
Study Leader

Good afternoon sir/madam. How are you? You can call me Eileen and this is my assistant _____. And your name is? You are the chef/manager of this restaurant, right? Then you are just the person I'm looking for. I need to talk to someone who has knowledge about the food and tourism industry in the Sodwana Bay area. I hope you can help me with my research.

We are from the University of Pretoria and we are doing research on the traditional food of the Mabila-community that mainly live around this area. The restaurants are also involved in this research because we need to see what menu items are offered and if any reflect the Mabila-*cuisine*.

Introduction questions:

1. What is your position/job description at the restaurant?
2. How long have you been working at this restaurant?

Menu:

3. What type of menu do you offer at the restaurant?
4. What type of food does this restaurant offer the guests?
5. Does the restaurant offer any traditional Zulu food to the customers?

Food preparation:

6. How do the chefs prepare the meals?
7. With what do the chefs flavour the food?
8. Does the restaurant cater for special occasions? Explain.

Purchasing:

9. Where does the restaurant get the food?
10. Does the restaurant buy any locally produced food from the Zulu's?

Staff:

11. How many staff are working here?
12. How many of them are from the local community?
13. Who plans the menu?
14. Was any of the staff involved with the planning of the menu?

Traditional food:

15. Do you think there is place for traditional food on this menu?
16. Do you have any suggestions related to traditional food?

ADDENDUM C: QUESTIONNAIRE FOR RESTAURANT STAFF

The University of Pretoria is currently busy with a study on sustainable tourism in Sodwana Bay. We kindly ask your help in this regard by completing this questionnaire. Thank you for your time and effort.

Make an 'X' in the box next to the correct answer

1. What task describes your work the best?

1.1	Prepares the food (chef)	
1.2	Serve food and drinks to customers (waiter)	
1.3	Work in the bar (barman/bar lady)	
1.4	Manage the restaurant (Restaurant manager)	
1.5	Owens the restaurant (Restaurant owner)	
1.6	Cleaning (Cleaner)	
1.7	Other	

2. Do you earn a salary/income from the restaurant for your work?

2.1	Yes	
2.2	No	

3. Where does this restaurant buy their fresh products e.g. vegetables and fish?

3.1	Local shops	
3.2	Food suppliers	
3.3	Local people	
3.4	Don't know	

4. Does this restaurant buy some of their decorations or equipment from locals?

4.1	Yes	
4.2	No	
4.3	Don't know	

5. Does this restaurant offer any traditional food of the local people to the customers?

5.1	Yes	
5.2	No	
5.3	Don't know	

Give reason for your answer in question 5.

6. Does the restaurant use natural resources in a responsible manner? (e.g. save water, fire wood etc)

6.1	Yes	
6.2	No	
6.3	Don't know	

7. Does the restaurant restore natural resources if they use it? (e.g. if they use fresh products from nature, are they involved in projects that replace the products?)

7.1	Yes	
7.2	No	
7.3	Don't know	

8. From which group do you originate?

8.1	Zulu	
8.2	Tsonga	
8.3	Xhosa	
8.4	Venda	
8.5	Swazi	
8.6	Pedi	
8.7	Ndebele	
8.8	Sotho	
8.9	Tswana	
8.10	Coloured	
8.11	Indian	
8.12	White	

9. In which restaurant do you work?

9.1	Mseni Lodge	
9.2	Sodwana Bay Lodge	
9.3	Captain Lee	
9.4	Vis-agie	
9.5	Maak-'n-Jol	

Thank you!