

**“Die Etende Afrikaner”:
'n Onderzoek na die kulinêre literatuur van Marlene van Niekerk**

deur

Metha-Miré Viljoen

**'n Verhandeling voorgelê ter vervulling van die vereistes vir die
graad**

Magister Artium (Afrikaans)

in die Departement Afrikaans van die

UNIVERSITEIT VAN PRETORIA

FAKULTEIT GEESTESWETENSKAPPE

STUDIELEIER: Prof. Willie Burger

Oktober 2017

Verpligte verklaring / Compulsory Declaration

Verklaring

Ek, Metha-Miré Viljoen (11143101), verklaar hierdie werk is nog nie voorheen, gedeeltelik of in die geheel, voorgelê vir die toekenning van enige graad nie. Dit is my eie werk. Elke betekenisvolle bydrae tot, en aanhaling in die verhandeling, uit die werk of werke van ander persone word erken met die nodige verwysings.

Declaration

I, Metha-Miré Viljoen (11143101), declare this work has not been previously submitted in whole, or in part, for the award of any degree. It is my own work. Each significant contribution to, and quotation in, this dissertation from the work, or works, of other people has been attributed, and has been cited and referenced.

Handtekening

Signature

Datum

Date

Opsomming

Kos evolueer in die afgelope dekades tot veel meer as 'n bron van oorlewing – 'n groeiende belangstelling in die kookkuns bring mee dat kos en kosskryfwerk as onderwerp in die ondersoekveld van talle studierigtings figureer. Die ondersoek na die kulinêre¹ vertak in verskillende vakdissiplines en bevraagteken die verhouding tussen kos en die mens se ervaring daarvan. Gevolglik is die sosiale, politieke en kulturele aspekte wat deur kos verteenwoordig word, toenemend in studies ondersoek. Hierdie toenemende belangstelling en verwickeldheid in die kulinêre kultuur en literatuur is derhalwe die katalisator tot hierdie studie met laasgenoemde wat inderdaad die kulinêre literatuur van Marlene van Niekerk ondersoek. Die bekroonde skrywer en literator se verspreide kulinêre tekste word ondersoek om te toon wat wel ontdek kan word oor die verskeie representasies van kos, asook die magsverhoudings wat daardeur manifesteer, ten einde vas te stel of haar kulinêre literatuur as 'n waardevolle komponent tot haar literêre oeuvre as geheel beskou kan word.

In aansluiting tot die teorieë van, onder meer, Stephen Mennell, Jean Anthelme Brillat-Savarin, Arjun Appadurai, M.F.K. Fisher, Roland Barthes, Mary Douglas, Carol Adams, Allison Carruth en Doris Whitt, fokus hierdie studie op gender, identiteit, kultuur, herinnering en nostalgie in Marlene van Niekerk se kulinêre skryfwerk. Vanuit haar kulinêre skryfwerk word aangedui hoedat stereotipes rakende gender/seksualiteit deur die kulinêre gesuggereer word; hoe klasseverskille aan die hand van eetgewoontes uitgelig word; sowel as hoe (nostalgieuse) herinnering deur die ervaring van kos opgeroep word. Van Niekerk ontmasker sekere stereotipes deur gebruik te maak van satiriese kommentaar en spot word gedryf op die wyse hoe tradisies en gewoontes, spesifiek kostradisies en eetgewoontes, sekere vooroordele bevestig. Uiteindelik waarsku Van Niekerk teen 'n nostalgiese lewenshouding by Afrikaners² wat vernuwende moontlikhede ondermyn.

¹ Die term “die kulinêre” sluit in alle terreine, items en assosiasies rakende kos, die kombuis, kosvoorbereiding en/of –inname. Hierdie studie gebruik die term in die breë en skryf dit nie tussen aanhalingstekens nie.

² “Afrikaans/e”, “Afrikaner”, “Afrikaanssprekend/e” dra ekwivalente en/of parallelle betekenisinhoud vir die doeleindes van hierdie studie en word, binne konteks, afwisselend gebruik.

'n Oorsig van enige kulinêre literatuur in die Afrikaanse diskoers dien as agtergrond en kontekstualisering, om Van Niekerk se kulinêre skryfwerk binne die breër kulinêre diskoers te posisioneer. Hierdie navorsingsverslag toon aan dat Van Niekerk aan die hand van kos en die kulinêre, juis laasgenoemde faset van die Afrikaanse kultuuridentiteit onder die vergrootglas plaas, en dikwels ook satiriese kommentaar op diesulke kultuuridentiteit lewer. Hoewel talle studies voorheen Van Niekerk se oeuvre betrek het, bevind hierdie ondersoeker 'n leemte in bestaande studies rakende haar kulinêre kommentaar. Die ondersoek na haar kulinêre skryfwerk bewys dat kos onlosmaaklik verbonde is aan die simboliese dimensie wat die mens daaraan heg, asook dat Van Niekerk se kulinêre literatuur as 'n betekenisvolle komponent tot haar oeuvre as geheel gelees kan word.

Sleutelwoorde: Afrikaner-identiteit, die kulinêre, gastronomiese literatuur, gender, herinnering, identiteit, kookboeke, kookrubrieke, kos, kulinêre literatuur, kulturele identiteit, kultuur, kultuurprodukte, mag, magsverhoudings, nostalgie, resepstories³, resepte⁴, seksualiteit, voedsel.

Abstract

Over the last century, food has come to be recognised as more than merely a source of survival. A growing interest in both the culinary arts and in literature on the culinary has surfaced food as a theme in various academic fields. As such, the study of culinary literature can be pursued across different fields of the humanities where the relationship between food and the human experience manifests explicitly, and thus, culinary literature has become a popular field of interest with academics worldwide.

This increasing interest in culinary culture and literature gave rise to this study. Here, Marlene van Niekerk's culinary literature is dissected in order to reveal the various representations of food in her work and the powerful relations that manifest through these. The main objective of this study is to determine the extent to which her culinary

³ Ook: essay-resepte; kos-essays; (kulinêre) opstelle met resepte; resep-essays; verhalende resepte.

⁴ Albei spelwyses vir die meervoud van "resep" word gebruik: reseppe | resepte.

work can be regarded as a valuable contribution to her literary oeuvre as a whole.

Based on the theories of Stephen Mennell, Jean Anthelme Brillat-Savarin, Arjun Appadurai, M.F.K. Fisher, Roland Barthes, Mary Douglas, Carol Adams, Allison Carruth and Doris Whitt among others, this study focuses on the representation of gender, identity, culture, memory and nostalgia in Van Niekerk's culinary literature. It indicates how certain stereotypes regarding gender and sexuality are suggested through cuisine; how class differences are highlighted by means of eating habits; as well as how (nostalgic) memory is recalled through the experience of culinary practice(s).

An overview of culinary literature in the Afrikaans literary discourse serves as background and contextualization in order to place Van Niekerk's writing in the broader culinary discourse. Van Niekerk unveils certain stereotypes by using satirical commentary and by focussing on how traditions and habits, specifically dietary eating customs, confirm certain prejudices. In the end, Van Niekerk warns against a nostalgic attitude towards Afrikaners who undermine new and innovative possibilities.

This research indicates that Van Niekerk's culinary literature needs to be situated within the context of cultural studies, as her writing examines Afrikaans cultural identity and can be regarded as satirical representations thereof. Although a number of studies have been conducted on Van Niekerk's literary work, there still seems to be a gap regarding research on her culinary literature and this research indicates that, as food is inextricably linked to the symbolic relationship attached to it through cultural practice, Van Niekerk's culinary literature must be read as a significant component of her oeuvre.

Keywords: Afrikaner identity, cookbooks, cooking columns, culinary literature, cultural identity, cultural products, culture, food, gastronomic literature, gastronomy, gender, identity, memory, nostalgia, power, power relations, recipes, recipe stories, the culinary, sexuality.

**“With our gastronomical growth
will come,
inevitably,
knowledge and perception of a hundred other things,
but mainly
of ourselves.”**

M.F.K. Fisher — *How to cook a wolf* (1954: 350)

Dankbetuiging

As Suid-Afrikaner word ek in 'n huis groot waar my ouers gereeld tradisionele geregte uit die *Kook en geniet* voorberei: Kapokaartappels, gemengde groente en Groenkloofwors triomfeer waarskynlik as ons gesin se mees basiese “huiskos”. Of dalk ook Sondaemiddae wat Dad gedroogde skaapribbetjie op die vuur braai en op die tafel vergesel word met Mami se vars peperblaar- en avokadopeerslaai. En uiteraard altyd, altyd gekomplementeer word met 'n glasie goeie wyn. Van kleins af stel ek belang in kos en vra my maats gereeld uit oor die hoe en die wat rakende hulle spesiale soorte “huiskos”. Maar wat beteken “huiskos” dan nou eintlik? Altyd nog bly dit vir my vreemd, maar beslis prikkelend, om waar te neem hoe verskillende gesinne “dieselfde” gereg op verskeie maniere kan voorberei. Jennifer Burcham Whitt (2011: 1) skryf in haar studie “Food imagery and cultural identity in Indian fiction” oor haar herinneringe as kind en hulle gesin se voorliefde vir boontjies:

[B]eans now seem to carry a wide range of emotions, trigger memories from the past, and connect me to my family through our common social history and celebration of the bean.

Om 'n smaaklike gereg te geniet of 'n kookrubriek in 'n tydskrif te lees, roep immer herinneringe op. Net soos die boontjie as Whitt se familiegunsteling, dra sommige geregte en skryfwerk oor kos vir my simboliese betekenis. Daarom berus hierdie studie op 'n ondersoek na kulinêre skryfwerk – 'n liefde wat my ouers en grootouers van jongs af by my gekweek het.

Aan die volgende persone my opregte dank:

- Kollegas (my vriende), dankie vir julle aanmoediging, koffie en sessies in die teekamer.
- Vriende en familie, dankie vir julle belangstelling en aansporing – julle het my gehelp om op koers te bly!
- Sandra en Wemar, dankie vir julle ondersteuning en hulp. Dit word opreg waardeer.
- My broer en twee sussies: Freund, Rivon en Karen. Julle liefde en omgee is van onskatbare waarde.

- Ouma Joyce en Oumie Ravonne, ek onthou nogeens hoe julle huise op Sondag
ruik. Boerebeskuit, beestong met soetmosterd en malvapoeding; julle kombuise is
waar ek leer leef het.
- My ouers, Willy en Lutri Viljoen, dankie dat julle my altyd bystaan en in my glo.
Dankie vir julle liefde vir voortreflike kos en kultuur wat julle aan ons kinders
oorgedra het, vir ure se gesels om ons kombuistafel saam met vriende en familie.
Sonder julle sou ek nie die geleentheid gehad het om my drome na te volg nie.
Julle is 'n inspirasie vir almal wat geraak word deur julle gasvryheid en entoesiasme
vir die lewe.
- Rousseau, my lewensmaat en lojale proefkonyn vir gunstelingresepte: Dankie vir
hare op jou tande, oneindige liefde en ondersteuning ... en jou ontembare aptyt vir
goeie kos.
- Aan Tania du Toit, dankie vir jou skerp waarneming en vermoë om met
woorde te toor. Dit was net 'n plesier om saam met jou te werk – ek is 'n vriendin
ryker.
- Aan my studieleier, prof. Willie Burger, baie dankie vir jou tyd, moeite, geduld, raad
en leiding. Daarsonder sou hierdie studie halfgebak wees. Alles was 'n ongelooflike
leerskool en ek het die reis baie geniet.

Gesondheid!

INHOUD

Hoofstuk 1 12

“Die Etende Afrikaner”: ’n Onderzoek na die kulinêre literatuur van Marlene van Niekerk

Inleiding	12
1. Kulinêre literatuur: ’n Bondige oorsig	14
1.1 Die globale en nasionale kulinêre gesprek	14
1.2 Afrikaanse kulinêre literatuur	17
a) Identiteit en kos	18
b) Nostalgie, herinnering en kos	19
c) Kos en kultuur	19
d) Globalisering, voedselsekuriteit en kos	20
e) Seksualiteit en kos	20
2. Probleemstelling	21
3. Navorsingsvrae	21
3.1 Primêre vraag	21
3.2 Sekondêre vrae	21
4. Metodologie	22
5. Struktuur van ondersoek	22

Hoofstuk 2 24

Teoretiese perspektiewe op kulinêre literatuur

Inleiding	24
2.1 Kulinêre literatuur: ’n Oeroue tradisie en ’n groeiende fenomeen	25
2.2 Die kookboek	30
2.3 Gastronomiese literatuur	33
2.4 Die kulinêre literatuurperspektief as vertrekpunt vir verskeie onderwerpe ondersteun deur bespreking van die vernaamste teoretici	39
2.4.1 Magsverhoudings en kos	39
2.4.2 Kultuur, identiteit, herinnering en gender	41
Samevatting	48

Hoofstuk 3 49

Kulinêre literatuur in die Afrikaanse letterkunde

Inleiding	49
3.1 Afrikaanse kulinêre literatuur: Bestekopname van en oorsig oor die vernaamste Afrikaanse kulinêre tekste	50
3.1.1 Kookboeke en resepte	51
Tabel 1: Chronologiese uiteensetting van Renata Coetzee se studie, <i>Spys en drank</i> (2012), oor die eerste Afrikaanse resepteboeke gedruk en gepubliseer in Suid-Afrika	55
3.1.2 Literêre tekste met verwysings na kos	58
3.1.3 Akademiese studies en filosofiese besinnings oor kos	67
3.1.4 Kulinêre opstelle met resepte	71
Samevatting	76

Hoofstuk 4 77

'n Onderzoek na die kulinêre literatuur van Marlene van Niekerk

Inleiding	77
4.1 Marlene van Niekerk: Bekroonde skrywer en kulinêre literator	77
4.1.1 Bondige oorsig: Van Niekerk se literêre oeuvre	78
4.1.2 Oorsig: Van Niekerk se kulinêre oeuvre	85
Tabel 2: Seleksie van Marlene van Niekerk se kulinêre tekste as korpus vir hierdie studie	87
4.2 "Resepstories" en die "Etende Afrikaner"	89
"Verjaardagkoek (met kersies, met verskillende liedjies en versies)	92
"Piekniek in die hemel"	92
"Forelverjaardagfees met vyftien gaste"	92
"Krismispruim"	92
4.2.1 "Die Patriarg van die Rondebord"	95
4.2.1.1 Resepstories vir die Rondebordeter	96
"Pastei sonder end"	96
"Die postmoderne viskoekie"	97
"Hou die Kerstyd koel, o my siel"	97
"Spog met jou belle teen die westewind"	98
"Loflied oor 'n suster"	98
"Eensame etende ouer menere (en voorts die mevrou en die pere)"	98
"Die meesterlike kool"	99
4.2.1.2 Vleis, kombuis en gender	99
4.2.2 Die Franse connoisseur se eweknie: Die "Fynproewer"	104
4.2.2.1 Resepstories vir die Afrikaanse connoisseur	104
"Van Kubane en tamatiebredie"	105
"Markmeganisme"	105

“Oor die val en herstel van die eenvoudige ertjie”	106
4.2.2.2 Bredie, vissop en brood: Fynproewer en loerbroers	106
4.2.3 Die “Nuwe Afrikaner”	110
4.2.3.1 Resepstories vir die Nuwe Afrikaner	111
“Ode aan die eiervrug”	111
“Sewe maniere om ’n pizza te belê”	112
“Riviersonderendse sopper”	112
“Om weer te proe aan dit wat goed was”	112
“Koekstruif in die Volla”	112
“Kerriekos, onder meer”	113
“’n Bok vir ’n Oosterse happie”	113
4.2.3.2 Die Nuwe Afrikaner, globalisering, kapitalisme, nostalgie en kos	114
Tabel 3: Eloff se vier tipes Afrikaners (2007)	115
4.3 ’n Filosofiese benadering tot die representasie van die kulinêre in Marlene van Niekerk se resepsories	120
4.3.1 Resepstories vir die Fundamentele Kos-moloog	121
“Rys, tyd en ’n houtlepel”	121
“Die waarde van die omweg ...”	121
“Teologie van die Porcini”	122
“’n Tooisel vir die winkelsampioen”	122
“Maan- en lemoengoed”	122
“Die wandeling”	123
“Turksvye”	123
“Saffraan van verlange”	123
“Vermurwe met ’n sensuele murgpampoens – oftewel ‘sweet nothings’”	124
“Monogame mond”	124
“Oor pasta, soene en die liefde van reuse”	124
“Die toepassings van die vy”	124
Samevatting	125
“Weetjies oor ertjies”	125
Hoofstuk 5	127
Slotbeskouing	127
Bibliografie	131
Bronne	131
Resensies geraadpleeg	146

HOOFSTUK 1

“Die Etende Afrikaner”: ’n Onderzoek na die kulinêre literatuur van Marlene van Niekerk

Inleiding

As ’n mens oor kos begin skryf, skryf jy nooit, ooit alleen maar oor kos nie (Van Niekerk, 2001: 89).

Die oeuvre van die bekroonde skrywer Marlene van Niekerk inspireer tot dusver ondersoeke rakende haar poësie-, prosa- en dramatekste; hierteenoor staan ’n ander komponent van haar skryfwerk wat, nog nie die onderwerp van ’n gefokusde ondersoek was nie, naamlik haar kulinêre skryfwerk. Uit die aanhaling hierbo uit een van Van Niekerk se verhalende resepte, “Ode aan die eiervrug”, uit die tydskrif *Insig* (Junie, 2001), blyk dit duidelik dat sy daarvan bewus is dat skryfwerk oor kos altyd oor meer gaan as die kos, dat resepte, eetgewoontes, trouens, ’n hele eetkultuur, eintlik met talle ander aspekte van menslike bestaan verweef is. In *Reading food in modern Japanese literature* (2009) skryf Ayoyama Tomoko dat kos, soos literatuur, oneindige interpretasies insluit, en dat die representasie van kos in literatuur vanuit die kritiese teorieë benader kan word. Hierdie studie stel ondersoek in na hoe magsverhoudings ten opsigte van kultuur, identiteit, gender, herinnering en nostalgie deur die representasie van kos in literatuur bewerkstellig word.

Alhoewel kulinêre skryfwerk internasionaal toenemend belangrik word, ook as akademiese ondersoekveld, het dit nog nie in Afrikaans veel aandag ontvang nie. ’n Onderzoek na die kulinêre bevraagteken en beskou die komplekse verhouding tussen kos en die mens se ervaring daarvan. Ernst Wolff (2006: 4) stel dit so in sy artikel “Oor die estetika van kos en die kookkuns”:

[O]m te eet is een van die mees basiese maniere waarop die mens estetiserend aan sy/haar wêreld deelneem en sodoende sy/haar eie lewe estetiseer [...]. Kos is altyd die objek van begeerte, van verbeelding, van waardering, van teleurstelling en dies meer.

Benewens die feit dat kos en eetkultuur deur eeue heen opgeteken en aangedui is, voer J.B. Whitt (2011: 2) in haar MA-verhandeling, “An appetite for metaphor: Food imagery and cultural identity in Indian fiction”, aan dat kulinêre studies eers in die afgelope 10 tot 15 jaar as ’n wetenskaplike ondersoekveld erkenning verkry het:

Food studies grew out of the social sciences [...] and cultural studies, to embrace the arts and humanities, including foodways, literature, gastronomy, and culinary history. [It] includes all areas of food-related issues: methods of production and consumption, as well as the social function of eating, including habits, rituals and choice of dining companions. All are studies to give insight into human society and cultural identity.

Volgens Peter Garnsey (1999: xii) is die kulinêre ’n waardevolle inligtingsbron van die studie van kulturele norme, sosiale konvensies, asook individuele en kollektiewe houdings van die samelewing. Kulinêre skryfwerk strek derhalwe veel wyer as blote kookhandleidings. Dit is ook ’n draer van geskiedenis waaruit ’n mens veelvoudige ander afleidings kan maak, byvoorbeeld, inligting oor magsverhoudings, kultuur, identiteit, (nostalgiese) herinnering en seksualiteit.

Soos opgemerk, is Marlene van Niekerk se kulinêre skryfwerk ’n komponent van haar literêre oeuvre wat nog nie gefokusde akademiese aandag ontvang het nie. Tot op hede is hoofsaaklik op haar dramas, romans en gedigte gefokus, teenoor haar talle essays – dikwels humoristiese, satiriese opstelle oor kos in verskeie publikasies – wat nog nie formeel ondersoek is nie. Van Niekerk se literatuur toon ’n kenmerkende filosofiese diepgang wat dikwels ’n reaksie op heersende maatskaplike, sosiale, ekonomiese en politieke vraagstukke wil wees. Haar werk is ten diepste gemoed met die bestaansvraag, sowel as die beliggaamde ervaring, wat nie as abstrakte idee gekonseptualiseer word nie. Hierdie studie is daarom ’n voorlopige verkenning van haar kulinêre literatuur met opmerkings oor kookkuns en kosskryfwerk in die Afrikaanse samelewing. Onderzoek word ingestel na Van Niekerk se gebruik van die kulinêre in literatuur om te toon hoe kos onlosmaaklik verbind is tot die metafisiese dimensie wat die mens daaraan heg. Daar word ook ondersoek hoe Van Niekerk se kulinêre skryfwerk (enige) Afrikaanse kultuuridentiteit onder die vergrootglas plaas, en uitdrukking aan die magsverhoudings gee wat kulturele identiteit bewerkstellig en in stand hou. Die doel van hierdie navorsingsverslag in hoofsaak is om te bepaal of haar

verspreide kulinêre tekste as 'n betekenisvolle komponent van haar totale oeuvre gelees kan word.

1. Kulinêre literatuur: 'n Bondige oorsig

Alhoewel Marlene van Niekerk se kulinêre literatuur met 'n eerste oogopslag soos oppervlakkige en speelse stukkies versprei in populêre tydskrifte mag lyk, word hulle in Hoofstuk 2 en Hoofstuk 3 teen 'n groter teoretiese agtergrond gelees, waardeur hulle eintlik 'n insiggewende bydrae tot die verstaan van Afrikaners en die Afrikaanse leefwêreld bied. Vir die res van hierdie hoofstuk word eers 'n algemene oorsig oor kulinêre literatuur gebied.

1.1 Die globale en nasionale kulinêre gesprek

Die antropoloog Clifford Geertz (1973: 452) meen dat kultuur 'n som van 'n aantal tekste is; hierteenoor glo Johan C. Super (2002: 167) dat kulturele gewoontes in eetgewoontes gewortel lê. Myns insiens is kos een van hierdie veronderstelde tekste wat ons kan ondersoek om sodoende iets van kultuur af te lei. Kos is 'n voorwerp van transformasie. Dit is en word inderwaarheid “gekook”. Problematies hieraan, is dat daar 'n spanning in die politiek rakende die representasie van kos ontstaan. Aangesien die kulinêre literatuur 'n modewoord op die samelewing se lippe geword het, is toenemende navorsing deurgevoer, rakende 'n aantal temas om die representasie van kos te analiseer. 'n Ondersoek van die literatuur oor kulinêre skryfwerk dui daarop dat skryfwerk oor kos met die volgende (dikwels oorvleuelende) aspekte verband hou: 1) globalisering, kapitalisme en modernisme – spesifiek met spanning tussen die nasionale en globale kragte; 2) gender (klem op verbande tussen kos, kosskryfwerk en gender in verskeie ondersoekers se werk); 3) kos en die liggaam; asook 4) kos en identiteit.

Voedselsekuriteit, globalisering en mag word as belangrike onderwerpe by intellektuele byeenkomste beskou. Van die vernaamste teoretici, soos Allison Carruth, Warren Belasco, Harvey Levenstein, Arjun Appadurai en Johan C. Super, se navorsing betrek onderwerpe soos globalisering, kapitalisme en modernisme. Die

genoemde teoretici is voorts van mening dat literatuur 'n kardinale medium is vir die ondersoek na die historiese kontinuïteit en die kulturele skeur wat veroorsaak word deur die moderne aptyt vir wêreldkookkuns en nasionale aspirasies vir 'n oop koskultuur. Volgens Carruth (2013: 4) het die toenemende aandag aan hierdie genre voedsel in 'n politieke voertuig en kulturele modewoord omskep:

[T]his popular discourse attests that food both participates in 'complex systems', from regional watersheds to international markets, and circulates in multivalent cultural forms, from traditional genres like almanacs and cookbooks to new media like blogs and bioart experiments.

Teoretici bring hierdie genres in verband tot mekaar om vas te stel presies watter vorm kos in moderne kosskryfwerk aanneem, asook om aan te dui hoe laasgenoemde 'n bydrae tot historiese ontwikkelings en die kulturele teorie van globalisering lewer.

Sydney Mintz (Bentley, 2008) meen dat kos 'n onderwerp van minagting en patroniserende belang is, teenoor Eira Patnaik wat in haar hoofstuk "The succulent gender: Eat her softly" (1988: 59) aanvoer dat kunstenaars van so vroeg as die Engelse Renaissance die vrou met kos vergelyk. Voorbeelde hiervan is "[comparing] her complexion with whipped cream, her cheeks with ripening peaches and her lips with red cherries"; én dat die vrou se selfbeeld (soos in *The Householder*, 1892) aan "the lightness of her batter, the tenderness of her steak and the flavour of her coffee" gemeet is (ibid.).

Kulinêre studies oor gender ondersoek in watter mate mans en vroue gestalte aan kos verleen, asook die teenkant daarvan, naamlik, hoe kos (of kosskryfwerk) vorm aan gender verleen.

[Eating] roots actual bodies within these relations [...] [it] becomes a visceral reminder of how we variously inhabit the axis of economics, intimate relations, gender, sexuality, history, ethnicity and class (Probyn, 2000: 9).

Teoretici wat 'n beduidende bydrae tot hierdie onderwerp lewer, is onder meer, Stephen Mennell, Delia Smith, Elspeth Probyn, Doris Witt, David Bevan en Carol Adams. In die studies van vermelde teoretici word ondersoek ingestel na hoe eetkultuur en literatuur ons liggame in die daaglikse interaksie met die wêreld vestig.

Elsbeth Probyn ondersoek in haar bo-aangehaalde *Carnal appetites*, byvoorbeeld, die onderwerpe van liefde, seks, verhoudings, ekonomie, obsessie, plesier, begeerte, skuld, ras, asook die dood, deur studies oor kos, eetgewoontes en literatuur te gebruik (2000: 9). Die ondersoek na gender in kulinêre literatuur oorweeg derhalwe die wisselwerkende verhoudings tussen die bogenoemde onderwerpe wat deur kos en kulinêre literatuur gerepresenteer word, om te bepaal hoe identiteit en kultuur gevorm word.

McComber en Postel (Almerico, 2014: 4) beskou kos, en die keuse oor wat om waar te eet, as betekenisdraers van identiteit. Kos word nie net as 'n merker van kultuur beskou nie, maar dra ook tot identiteitsvorming by. Hierteenoor voer Holtzman (2006: 365-368) aan dat kos met herinnering, nostalgjie, historiese bewustheid en nasionale identiteite kan skakel:

The experience of food evokes recollection, which is not simply cognitive but also emotional and physical, paralleling notions such as Bourdieu's (1977) habitus, Connerton's (1989) notion of bodily memory, and Stoller's (1995) emphasis on embodied memories.

Holtzman gebruik die frase "gustatory nostalgia" om na bovermelde aspek te verwys (2006: 367). Hy meen dat kulinêre literatuur dikwels 'n onderliggende verlange en sentimentaliteit vir 'n verlore verlede openbaar en dat kosskryfwerk juis die leser in staat stel om oor die verlede te besin vanuit en deur hierdie kosskryfperspektief.

Kookboeke word ook aan 'n argief gelykgestel in Vasu Reddy (2016) se studie oor die Nelson Mandela-kookboek, *Hunger for freedom* (2008). In sy referaat "The Madiba culinary archive: Tentative comments on the meaning of food in *Hunger for freedom* (Anna Trapido, 2008)" kom hy tot die gevolgtrekking dat kookboeke vir lesers 'n weg tot die verlede bied en dat resepte daarom herinnering projekteer. Kookboeke, resepte en kulinêre literatuur word gevolglik 'n versameling historiese dokumente of idees, wat lesers daardeur inligting bied oor 'n gegewe tydperk, mens/e of byeenkoms. Kos en kosskryfwerk word aldus 'n belangrike spilpunt vir nostalgjie, asook kultuur en identiteit, aangesien kos, volgens Godderis (2006: 75), vanuit 'n oorgeërfde individuele, kulturele en politieke eiegoed stam.

Alhoewel hierdie genre minder ernstig opgeneem kan word, is dit volgens hierdie ondersoeker 'n agtingswaardige studieveld omdat kos as 'n addisionele teken tot die mens se begrip oor sekere onderwerpe gelees kan word. Sherman (2013) meen dat kulinêre literatuur kan demonstreer hoe resepteboeke in die moderne era ook letterkundige gewig dra en derhalwe as 'n nuwe ondersoekveld beskou kan word.

1.2) Afrikaanse kulinêre literatuur

Hennie Aucamp skryf in die voorwoord van sy *Borde borde boordevol: Verhale en essays oor kos* (1998) dat daar ook 'n behepthed met die kulinêre literatuur onder die Afrikaner is. Dit is asof daar in die Afrikaanse letterkunde 'n navolging is van skrywers se bemoeienis met die kulinêre literatuur as genre. *Kosblik* (Jaekel Strauss as samesteller, 2003) word ook beskou as 'n teks wat "n boeiende blik [bied] op kos deur skrywers, digters, joernaliste, essayiste, koskenners, woordvrate en ander skeppers". Maar Marius Crous (2012: 1-3) skryf in [sy inleiding van] die spesiale kulinêre uitgawe van die *Journal of literary studies*, "Der Mensch ist was er isst (Feuerbach) – Texts on food, the eating process and the philosophy of recipes" dat daar in die Suid-Afrikaanse literêre diskoers steeds nie veel aandag gegee word aan kulinêre literatuur nie. In die pasvermelde inleiding verwys Crous na die bekende uitsprake van Jean Anthelme Brillat-Savarin en Ludwig Feuerbach om die belang van studies oor kulinêre literatuur te beklemtoon.

Kulinêre kultuur speel ook 'n beduidende rol in Marlene van Niekerk se fiksie, soos in haar tekste *Triomf* (1994), *Agaat* (2004) en *Memorandum: 'n Verhaal met skilderye* (2006). In haar twee artikels, "Die Etende Afrikaner⁵: Aantekeninge vir 'n klein tipologie" (2008), asook "Oor draketande, soetjiespoepers, fynproewers en wors: 'n Stellenbosse allegaartjie vir stem en regopklavier met twee intermezzo's plus historiese bygeruis" (2013), lewer Van Niekerk kommentaar op die kulinêre kultuur van die Suid-Afrikaanse samelewing. Sy skryf dat 'n mens "die heel materieelste van alle kulture, naamlik die kulinêre literatuur [kan] raadpleeg, ten einde insig te verwerf in [die mens se] opkoms, heerskappy en ondergang" (2013: 56). Van Niekerk (2008: 88) stel dit so:

⁵ Voorts: die Etende Afrikaner, tensy binne aanhaling.

[D]ie kuns van kook en eet is om die vervlietende oomblikke waarin hierdie allerweerloosste, van menslike aktiwiteite voltrek word, met aandagtigheid en respek [te] oorgiet. Dit is 'n moeilike werk van die bewuste humanisering van die tyd wat van oomblik tot oomblik in stand gehou moet word.

Die korpus tekste van Marlene van Niekerk wat, myns insiens, as haar kulinêre literatuur kwalifiseer, sluit in die bogenoemde twee akademiese artikels, twee kortverhale in *Kosblik*, asook 36 “resepte” (waarvan sommige as kort essays, besinnende opstelle, polemiese rubrieke of as satiriese artikels beskryf kan word) gepubliseer tussen 2001-2004 in die tydskrif *Insig*. Van die bogenoemde temas figureer dikwels in hierdie “resepte”.

Ruimte ontbreek in hierdie voorlopige verkenning vir 'n breedvoerige deurtasting van Van Niekerk se skryfwerk; enkele ooglopende temas vir ondersoek word aangedui, naamlik: a) identiteit en kos; b) nostalgie, herinnering en kos; c) kos en kultuur; d) globalisering, voedselsekuriteit en kos; en e) seksualiteit en kos.

a) Identiteit en kos

In haar twee akademiese artikels lewer Van Niekerk by uitstek wrang kommentaar op die Afrikaner se kulinêre eetgewoontes. “Oor draketande, soetjiespoepers, fynproewers en wors” (2013: 74), asook “Die Etende Afrikaner” (2008: 74-91), lewer bewys van deeglike navorsing oor die boerekostradisie tot en met die moderne koskultuur onder Afrikaanssprekendes. Onder die Etende Afrikaner klassifiseer Van Niekerk drie tipes Afrikaanse eters, naamlik: 1) Die ou soort Afrikaner wat rondedordekos eet, vol vleis, stysel en soetgroente (2008: 81); 2) die “Fynproewer”⁶ (2013: 69) wat kos maak met “Aromat⁷, margarien, vlapoeier, ekstrakblokkies en soppoeiers”; en 3) die “Nuwe Afrikaner”⁸ met sy “haute cuisine” (2013: 84). In hierdie onderskeid bevestig Van Niekerk sekere stereotipes in Afrikaner-identiteit en daag in werklikheid elke soort “eter” se identiteit uit.

⁶ Voorts: die Fynproewer, tensy binne aanhaling.

⁷ Vir nie-Suid-Afrikaanse lesers: Handelsnaam van gewilde soutsmaak-kitsgeurmiddel, meestal te vind in Suid-Afrika en Switserland. Dit kan op feitlik enige voedsel gestrooi word.

⁸ Voorts: die Nuwe Afrikaner, tensy binne aanhaling.

b) Kos en kultuur

In haar kulinêre literatuur maak Van Niekerk die leser attent op die eetkultuur van die Etende Afrikaner deur drie onderskeidende klassifikasies. Sy (2008: 81) lewer eerstens skerp kommentaar op die “Patriarg van die Rondebord”⁹:

Vir die Patriarg van die Rondebord (nie meer vir sy kinders nie) is pasta, quiche en groenslaaie vir moffies. Vegetariërs is nog meer afwykend as moffies, hulle is lesbies. Om van die Sushi’s nie te praat nie. Die Rondebordafrikaner glo in skrum. Hy glo in die een-enige agterlynbeweging wat eindig as die vleuel die bal met ’n duikslag onder die hoekvlag plant. Hy verag geldrugby. Hy vloek op die kwotas. Hy mis Frik du Preez.

Tweedens satiriseer sy die Fynproewer wat met “’n knippie Aromat geneem moet word” (2013: 69), asook, derdens, die Nuwe Afrikaner met sy Haute Cuisine en sy groot bord, met min kos op [en wat] vol “skilderagtige garneersels [is]” (2008: 85). In haar kulinêre skryfwerk verwys sy nie net na “vars askoek met skywe skaapboud en suurdige appelkooskonfyt, vetkoek met heuning, pannekoek met spek en appelstroop” nie, maar ook na die Nuwe Afrikaner se sprong na die “internasionale gourmettoneel” (2008: 85).

c) Nostalgie, herinnering en kos

“Om weer te proe aan dit wat goed was” (*Insig*, Mei 2004) en “Ode aan die eiervrug” (*Insig*, Junie 2001) is essay-resepte oor herinnering en die nostalgiese teruggryp. Van Niekerk beskryf dit as “jy eet [...] en jy maak vir jou daarmee tyd en die smaak om na te dink oor die maaltyd wat verby is”. In hierdie essays bied sy lesers ’n weg tot die verlede. Onderliggende verlange na en sentiment oor ’n verlore verlede blyk uit hierdie tekste. ’n Voorbeeld hiervan is: “My pa kry ’n klamte in die oog van Weskus-bokkoms met vet en brood en korrelkonfyt. By die proe van die souterige essens van vis onthou hy [“gustatory nostalgia” van Holtzman] die omkykers wat in sy pa se waenhuis – toutjie deur die kiewe – aan die balk gehang het, hy onthou die koringmeul van Koperfontein, die Saterdagspook van Onderplaas, hy vra het ek nog Oupa se draadtangetjie en bewaar ek dit goed” (uit: “Ode aan die eiervrug”).

⁹ Voorts: die Patriarg van die Rondebord, tensy binne aanhaling.

d) Globalisering, voedselsekuriteit en kos

In die resepte “Oor die val en herstel van die eenvoudige ertjie” (*Insig*, Mei 2001) en “Markmeganisme” (*Insig*, April 2002) lewer Van Niekerk kommentaar op ekonomiese en politieke kwessies wat die Afrikaner in die gesig staar. Sy verwys ook in die resep “Van Kubane en tamatiebredie” (*Insig*, Oktober 2002) na “n egte Kaapse bredie”. Hierteenoor staan Claassens se mening in haar publikasie *Die geskiedenis van Boerekos 1652-1806* dat ’n gereg, soos die tamatiebredie, of die sogenaamde Kaapse bredie, “erfgoed” van die Maleise slawe is; dat dit ’n “foutiewe aanname oor die oorsprong van Boerekos [is] wat meer as ’n eeu lank ook deur Afrikaners as geldig beskou is” (2006: 421).

e) Seksualiteit en kos

In Van Niekerk se “Monogame mond” (*Insig*, Oktober 2001) lewer sy kommentaar op die onstilbare honger tussen man en vrou saans voor die TV, en hoe hulle saam eet, sonder om die brood om ’n tafel te breek. In “Die toepassings van die vy” vergelyk Van Niekerk die vrou met ’n vyeboom wat haar “sonder nonsens [oorgee] aan die onvermydelike [...] dit is waarom sy so vatbaar is vir allegoriserings en waarom melancholiese temperamente baat vind by haar oordenking” (*Insig*, Jan/Feb 2002: 83). “Saffraan van verlange” (*Insig*, Julie 2001) is nog ’n essay-resep waarin sy die vergelyking tussen kos en die erotiese tref; sy meen: “Dubbelsinnigheid, suggestie, komplikasie [en] risiko is alles in die kookkuns – net soos in die erotiese liefde – ’n voorwaarde vir volgehoue belangstelling” (2001: 83). Sy vergelyk ook die viering van kos met die erotiese beleving wat ons liggame “disfunksioneel en hulpeloos van genot laat” in die essay-resep “Vermurwe met ’n sensuele murgpampoens – oftewel ‘sweet nothings’” (*Insig*, April 2001). Kos en die viering daarvan word gevolglik ’n representasie van die erotiese ervaring.

2. Probleemstelling

Hoewel Van Niekerk se digkuns en romans al in meervoudige studies ondersoek is, hetsy studies oor individuele tekste of die wat oor die wyer oeuvre strek, vind hierdie ondersoeker 'n leemte rakende studies oor haar kulinêre skryfwerk. Dit is waarskynlik die geval omdat haar kulinêre tekste nog nie byeengesit is nie. Dit is duidelik dat Van Niekerk (ook in haar fiksie) kommentaar op die representasie van kos lewer en dit deur temas rondom voedselsekuriteit, globalisering, mag, seksualiteit, identiteit, nostalgie en kultuur. Hierdie studie sal hom grootliks bemoei met en inperk tot die lees en analise van haar kulinêre literatuur vanuit die perspektief van bogenoemde temas. Die doel van hierdie studie is om Van Niekerk se kulinêre skryfwerk as (tot nog toe) onderbeklemtoonde komponent van haar oeuvre te ondersoek. Haar kulinêre skryfwerk word binne die internasionale diskoers oor die kulinêre, asook binne die Suid-Afrikaanse kulinêre diskoers geïntegreer. Hierdie aanbod van 'n versameling van Van Niekerk se kosskryfwerk in verskillende publikasies oor 'n lang tydperk, lewer, as sulks, reeds 'n bydrae tot die navorsing oor Van Niekerk se korpus.

3. Navorsingsvrae

3.1 Primêre vraag

Kan Marlene van Niekerk se verspreide kulinêre tekste as 'n betekenisvolle komponent tot haar oeuvre as geheel gelees word?

3.2 Sekondêre vrae

- (a) Watter temas belig Van Niekerk in haar kulinêre literatuur?
- (b) Hoe word hierdie temas in haar kulinêre literatuur aan bod gebring?
- (c) Hoe dra haar kulinêre literatuur tot Van Niekerk se oeuvre by?
- (d) Wat is Van Niekerk se bydrae tot die kulinêre oeuvre in die Suid-Afrikaanse literêre diskoers?

4. Metodologie

Die primêre bron is Marlene van Niekerk se kulinêre oeuvre, bestaande uit:

(a) Twee akademiese artikels:

- “Die Etende Afrikaner: Aantekeninge vir ’n klein tipologie” (2008); en
- “Oor draketande, soetjiespoepers, fynproewers en wors: ’n Stellenbosse allegaartjie vir stem en regopklavier met twee intermezzo’s plus historiese bygeruis” (2013).

(b) ’n Versameling van 36 reseps-essays uit die tydskrif *Insig* (2001-2006), asook twee daarvan, “Riviersonderendse sopper” en “Die meesterlike kool”, opgeneem in die bundel *Kosblik* (2013: 288-296).¹⁰

In Hoofstuk 3 word Van Niekerk se kulinêre korpus breedvoeriger uiteengesit. Sekondêre literatuur (resensies, essays, akademiese artikels en tekste) rakende haar oeuvre is geraadpleeg om sentrale temas te identifiseer. Die primêre tekste (soos hierbo uiteengesit), sowel as die sekondêre bronne, is gelees en bespreek teen die agtergrond van teoretiese tekste oor kulinêre literatuur, geformuleer deur, onder meer, Pollan (2006), Brillat-Savarin (2009-vertaling), Garnsey (1999), Barthes (2008), De Villiers (1998), Carruth (2013), Appadurai (1988), Montanari (2006) en dies meer (vollediger in Hoofstuk 2).

5. Struktuur van ondersoek

Hoofstuk 1 bied ’n kort oorsig oor kulinêre literatuur. Die agtergrond en die konteks van die onderwerp word bespreek, gevolg deur ’n literatuuroorsig wat die teoretiese aspekte met behulp van relevante bronne verhelder. Die hoofstuk dien dus as uiteensetting van die probleemstelling, die gekose metodologie, asook die motivering vir die studie.

¹⁰ Enkele resepte deur Van Niekerk onder die skuilnaam Hannelore F. Bekokstower in die koerantbylaag *BY*, is nie in hierdie studie betrek nie.

Hoofstuk 2 fokus op die teoretiese agtergrond wat as ondersteunende materiaal vir die studie dien. Onderzoek word ingestel na die ontstaan van kulinêre literatuur as genre, deur die ontwikkeling vanaf eerste optekening van resepte en rate, deurlopend tot kontemporêre kulinêre skryfwerk, te volg. Hierdie bondige oorsig van kulinêre literatuur dien as inleiding tot die ondersoek na die globale diskoers rondom kulinêre literatuur, waaronder temas soos gender, identiteit, kultuur en nostalgie uitgelig word. Die vernaamste teoretici se konsepte en teorieë dien as verwysing en toeligting tot die opeenvolgende hoofstukke hiernaas.

Ná Hoofstuk 2 se teoretiese verkenning, fokus Hoofstuk 3 op die oorsprong van kulinêre literatuur in die Afrikaanse diskoers. Hierdie hoofstuk bied 'n bestekopname van Afrikaanse tekste waarin kos as sentrale tema of metaforiese gegewe figureer, deur middel van 'n uiteensetting waarin bepaalde kategorieë as ordeningsmetode gebruik word. Hoofstuk 3 staan gevolglik as die agtergrond tot en 'n kontekstualisering van Afrikaanse kulinêre literatuur, waarteen Marlene van Niekerk se kulinêre skryfwerk gelees word.

Hoofstuk 4 dien as die sentrale hoofstuk van hierdie studie: Onderzoek word na die kulinêre literatuur van Marlene van Niekerk ingestel. 'n Bondige oorsig oor haar literêre oeuvre word gevolg deur 'n fokusbespreking van haar kulinêre oeuvre. Identifiseerbare temas in haar fiksie, sowel as haar kosskryfwerk, word ondersoek. Rakende die genoemde temas word die teoretiese agtergrond nagespoor, deur gebruik te maak van akademiese artikels en tekste wat verhelderende perspektief rondom die temas fasiliteer. Van Niekerk se kulinêre oeuvre word hierna ten opsigte van die geïdentifiseerde sentrale temas geanaliseer. Daar word ondersoek en oorweeg of Marlene van Niekerk se kulinêre tekste as 'n aanvulling, of nie, tot haar literêre oeuvre gelees kan word. Ten einde 'n geslaagde verwerking van Van Niekerk se kulinêre literatuur daar te stel, word haar verspreide kulinêre tekste, teen die agtergrond en kontekstualisering van kulinêre literatuur as genre, bespreek.

Hoofstuk 5 dien as die samevatting van hierdie studie: Gevolgtrekkings en bevindings word ter afsluiting in hierdie hoofstuk uiteengesit, terwyl ook op verdere ondersoekmoontlikhede gedui word wat deur hierdie studie oopgemaak is.

HOOFSTUK 2

Teoretiese perspektiewe op kulinêre literatuur

Inleiding

Hierdie hoofstuk benader kulinêre studies vanuit 'n breër teoretiese vertrekpunt. Die fokus is spesifiek op die ontstaan en ontwikkeling van kulinêre literatuur as ondersoekveld wat uit antropologiese en kulturele studies ontwikkel het – soos reeds vermeld in die Dankbetuiging vooraf in hierdie studie – (Whitt, 2011: 1). Die woord “kulinêre” stam uit die Latynse “culinarius” wat “kombuis” of “voedsel” beteken. In die *Virtuele Instituut vir Afrikaans (VivA) se Etimologiewoordeboek van Afrikaans (EWA)* word “kulinêr/-e” as 'n byvoeglike naamwoord beskryf wat dui op omskrywings wat met kookkuns verband hou, dui. Die woord is vanaf die 1650's in Engelse gebruik (“culinary” afgelei van die Franse “culinaire”) en volg heelwat later, in 1824, ook in Nederlands (“culinair”), om aan te dui dat daar na die kookkuns verwys word. Gevolglik kan ons aflei dat kulinêre literatuur na literatuur verwys wat oor kos, die kombuis of 'n eetkultuur handel. Kulinêre literatuur kan kortweg ook as kosskrywery (die aktiwiteit) of kosskryfwerk¹¹ (die teks) beskryf word. In hierdie studie word die verskillende vermelde terme vir kulinêre literatuur afwisselend gebruik, hoewel alle verwysings deurgaans uitsluitlik op kulinêre literatuur dui. Die ontstaan en ontwikkeling van kulinêre literatuur word bespreek deur te verwys na die vroegste skryfwerk van resepte en rate wat gelei het tot die ontwikkeling van die kookboek, en aldus op die oorsprong van kontemporêre kulinêre tekste dui.

Benewens die bondige oorsig van kulinêre studies, word globale diskoerse rondom kulinêre literatuur ondersoek (ingeslote die temas gender, identiteit, kultuur en nostalgie) om vas te stel hoe, en indien wel, dit neerslag in die Afrikaanse literatuur vind (bespreking in Hoofstuk 3). In oorweging van die konsepte, teorieë en aannames van die vernaamste teoretici word gepoog om vas te stel hoe enige teoretiese benaderings aangevul word ter verheldering in die opeenvolgende hoofstukke.

¹¹ Hierdie studie gebruik “kosskryfwerk” sowel as “kulinêre literatuur” wanneer na Marlene van Niekerk of ander outeurs se kostekste verwys word.

Hoofstuk 2 dien as teoretiese agtergrond vir die ondersoek na Marlene van Niekerk se kulinêre literatuur (bespreking in Hoofstuk 4).

2.1 Kulinêre literatuur: 'n Oeroue tradisie en 'n groeiende fenomeen

Kos staan sentraal tot die menslike bestaan. Elke mens moet eet om te oorleef; 'n tipe kulinêre kultuur word gevolglik al van die begin van die menslike bestaan beoefen. Ken Albala se *The food history reader: Primary sources* (2014) bevat 'n versameling artikels oor die vroegste geskifte van kos tot die kosskryfwerk van die twintigste eeu. Bybelverhale, die Griekse en Romeinse mitologie, antieke Egiptiese geskifte, sowel as Chinese filosofiese besinnings, kan beskou word as van die vroegste voorbeelde van tekste wat na kos, 'n feesmaal of eetgewoontes verwys. Joernalis en skrywer William Sitwell ondersoek die geskiedenis van die kookkuns in sy boek *The history of food in 100 recipes* (2012). In hierdie teks voer hy aan dat die eerste optekening van resepte en disse meer as 4 000 jaar gelede aan die binnekant van die antieke Egiptenare se grafte was, sodat gunstelingresepte in die hiernamaals herleef kon word (2012: 11) In sy resepteboek *Skottel en spens* (2013) verwys Peet du Toit na talle kosverwysings in die Bybel, onder meer die verbode vrugte in die paradys, Kaïn en Abel se boerdery, Abraham en Sara se gasvryheid, die bekende lensiesop en wildsvleis, sowel as die metaforiese verwysings na brood en wyn in die Nagmaalritueel (2013: 135). Ronald Tobin argumenteer in die referaat "Thought for food: Literature & gastronomy" (2008) dat die vroegste skryfwerk oor kos reeds uit die Bybelse skeppingsverhaal afkomstig is, en volgens Albala (2014: 28) is daar bepaalde parallele te trek tussen die verhaal van Adam en Eva se verbanning uit die tuin Eden en die Griekse mitologie.

Sitwell (2012) sluit hierby aan en meen dat daar in die Griekse en Romeinse werke sprake van 'n kulinêre literatuur was. In sy teks *The food history reader: Primary sources* verwys Albala (2014) na 'n hele reeks werke van Arcestratus, Homerus, Hippokrates, Cato die Ouderling, sowel as Apicius se werke. Laasgenoemde werke kan as die vernaamste en vroegste Latynse literatuur beskou word met kosverwysings daarin. Albala verwys, onder meer, na Arcestratus (bekend as "kunstenaar van smaaklike disse", volgens *Wikipedia*) se fragmentariese kookboek, Cato die Ouderling se teks *De agri cultura*, asook Apicius se kulinêre skryfwerk, *De Re Coquinaria*,

waarvan laasgenoemde as die oudste volledige kookboek ter wêreld beskou word (2014). Robin Tobin se teks *Tarte à la crème – Comedy and gastronomy in Molière’s theater* (1990) ondersoek hoedat daar in die Griekse en Romeinse werke gebruik gemaak is van kulinêre verwysings om iets groters te simboliseer en om sodoende uit te lig dat die menslike gedrag grootliks ontwikkel word deur die wisselwerking tussen eetgewoontes, kulturele norme en nasionale geskiedenis. Sitwell (2012) sluit hierby aan en meen dat voorbeelde van kulinêre geskrifte, soos die talle geskrewe manuskripte op velynpapier deur die “Master-Cooks of King Richard II” (1390), en ook aantekeninge van Chiquart Amiczo (*Wikipedia*, 1420), met die feestelikhede van die milieu waarin dit geskryf was, verband hou. Die optekening van resepte, geregte en rate is dus ’n tradisie wat sedert die vroegste jare beoefen word as nalatenskap vir volgende generasies.

Jennifer Whitt skryf in haar tesis “An appetite for metaphor: Food imagery and cultural identity in Indian fiction” (2011: 2) dat navorsing rakende die kulinêre bedryf toenemend in die soeklig beland. Die bevinding word gestaaf deur die aantal kook- en resepteboeke beskikbaar op winkelrakke. ’n Legio kulinêre markte, televisieprogramme (*Masterchef*; *Great British bake off*; *Come dine with me*), boeke¹² en films: *Babette’s feast* (1987); *The hundred-foot journey* (2010 en 2014); *Julie & Julia* (2009); *Ratatouille* (2007); *Chocolat* (2000); *Super size me* (2004); *That sugar film* (2015), asook ander kulinêre vermaak, het die samelewing se perspektief op kookkuns aansienlik verander. Volgens Almerico is die ondersoek na kulinêre literatuur nie net ’n interdisiplinêre vakgebied wat die verhouding tussen kos, kultuur en die samelewing bestudeer nie, maar is dit die studie van kos en die verhouding daarvan tot die menslike ervaring (2014). Hierdie toenemende belangstelling en verwikkeldheid in die kulinêre kultuur en literatuur was, onder meer, ’n prikkel tot die aanpak van hierdie studie. In *The Cambridge world history of food* skryf Messer, Haber, Toomre en Wheaton (2008: 1367-1380) dat die ondersoek na kos en kultuur onder akademici sedert die 1970’s aansienlike en toenemende aandag geniet en tot die ontwikkeling van kulinêre geskiedenis as ’n interdisiplinêre vakgebied lei:

¹² Voorbeelde van boeke sal in die res van Hoofstukke 2 en 3 bespreek word.

Culinary history studies the origins and development of the foodstuffs, equipment, and techniques of cookery, the presentation and eating of meals, and the meanings of these activities to the societies that produce them.

In die hoofstuk “Culinary history” verdeel Messer et al. die studies oor kulinêre geskiedenis in vier kategorieë: medies-wetenskaplike ondersoeke na die gebruik van kos in verskillende kulture; agronomiese en biologiese studies oor voedsel; geesteswetenskaplike ondersoeke na kulinêre kunste (in verband met kuns, literatuur en genderstudies, onder meer); en kos as ’n kultuurprodukt en kommunikasiesisteem van die samelewing. In die artikel “Cookbooks: Writing, reading and publishing” skryf Donna Lee Brien en Adele Wessell (2013: 1) dat die toenemende aandag aan studies oor kos en kultuur ’n deurtastende beskouing op ’n reeks onderwerpe in die literêre diskoers bied:

This ranges from all aspects of culinary matters to politics and environmental sustainability, history and human relationships, as well as the many other aspects of social and cultural life that can be addressed under the broad umbrella of ‘food’ as a topic. Their writing styles are similarly diverse, including those with a very literary inflection, to others with a scholarly modulation or more journalistic and popular tone.

Kulinêre studies verwys nie slegs na resepte en kookboeke nie. Die sambreelterm “foodways” word dikwels gebruik in verwysing na die spektrum van tekste oor die kulturele en simboliese, aan die een kant, tot, aan die ander kant, die ekonomiese en politiese, wat die menslike kondisie volledig omvat (Yasmeen, 1997: 536). Whitt (2011: 2) brei hierop uit:

[Food research] is crossing lines between anthropology, sociology, arts, and humanities. Food studies and food ways open windows into private lives and diverse, complex cultures by investigating the connotative meanings of different foods and eating habits.

Volgens Lynn Z. Bloom (2008: 348) omsluit die kulinêre literatuur ’n wye kontinuum bronne: Van kookboeke (die *Google*-soekenjin lewer meer as twaalf miljoen soektogte op), tot talle blogs oor kos (haar artikel noem naastenby 151 miljoen beskikbaar op die internet), tot narratiewe tekste (prosa, memoires, outobiografieë) met kosinsette, sowel as akademiese artikels, wat op enige ondersoek rakende kos en die menslike bestaan fokus. Vandat “kos” ’n modewoord op die samelewing se lippe geword het, word gelyklopend toenemende navorsing gedoen oor ’n aantal temas om die

representasie van kos te demonstreeer. Kos word simbolies ingespan tot die oorkoepelende temas in die tekste. Whitt (2011: 8) meen voorts dat literêre teoretici meer ontvanklik raak vir die waarde van ondersoek oor die gebruik van kos in literatuur, ook dat sulke ondersoek 'n handige manier word om 'n reeks elemente in 'n teks te identifiseer (formeel en kontekstueel). Jennifer Cognard-Black en Melissa Goldthwaite (2008: 422) redeneer in hulle artikel "Books that cook: Teaching food and food literature in the English classroom" dat:

[t]o teach food as a written art form is to teach a part of what it is to be human. Through the record of food traditions, culture and history are transmitted as well as transformed – practices of sharing, preparing, and eating recipes both create and convey human interactions. Moreover, like humanity, food is both elastic and contradictory. It symbolizes rebirth, and death. It represents the natural as well as the artificial [...]. In other words, food texts are multifaceted in terms of their content, and yet they're also complex in terms of genre, tone and approach – thereby mirroring the intricacies of writers and readers.

Sidney Mintz en Christine du Bois bevind in hulle antropologiese studie oor kulinêre kultuur, "The anthropology of food and eating" (2002), dat akademiëers steeds nie die volle waarde van die kulinêre literatuur benut nie. As gevolg van die leemte wat Mintz en Du Bois (2002: 111) uitwys, volg hierdie ondersoek na die stand van sake rakende kulinêre literatuur in die Afrikaanse diskoers. In haar artikel "Writing about food: Significance, opportunities and professional identities" verwys Donna Lee Brien na Mark Kurlansky se teks *Choice cuts* (2003), waarin verduidelik word dat die genre van kulinêre literatuur van beduidende belang vir die ondersoek na kulturele studies is:

Food is about agriculture, about ecology, about man's relationship with nature, about the climate, about nation-building, cultural struggles, friends and enemies, alliances, wars, religion. It is about memory and tradition and, at times, even about sex (sien Brien, 2007: 1).

Gilly Lehmann skryf in die hoofstuk "Reading recipe books and culinary history: Opening a new field" (DiMeo & Pennell, 2013: 93-113) dat kulinêre studies 'n nuweling in die akademiese wêreld is en dat dit 'n voortgaande proses bly om as 'n akademiese navorsingsveld erken te word. Dit is daarom belangrik om ondersoek in te stel oor hoe kos en die betekenis van kookkuns gerepresenteer word in tekste wat handel oor kultuur, tradisie, seksualiteit en selfs oor die natuur. David Bevan redeneer in die inleiding van *Literary gastronomy* (1988: 3) dat 'n metafisiese, sowel as 'n essensiële

verhouding tussen kos en literatuur, ontstaan – die gevolglike komplekse verhouding tussen kos en die mens se ervaring daarvan, lei daartoe dat 'n aantal sentrale temas in studies oor kos aangeraak word. Laasgenoemde verskynsel bring mee dat die sosiale, politieke en kulturele aspekte wat deur kos verteenwoordig word, in al hoe meer studies sentreer.

Soos vroeër genoem, tref die *Cambridge world history of food* (2000: 1375) onderskeid tussen vier tipes kosondersoeke: a) medies-wetenskaplike ondersoeke na die gebruik van kos in verskillende kulture; b) agronomiese en biologiese studies oor voedsel; c) geesteswetenskaplike ondersoeke na kulinêre kunste (wat verband hou met kuns, literatuur en genderstudies, onder meer); en d) kos as 'n kultuurprodukt en kommunikasiesisteem van die samelewing. In die hoofstuk "Food writing" tref die kos-historikus Stephen Mennell 'n verdere onderskeid tussen twee vorme van kulinêre tekste, naamlik kookboeke, asook gastronomiese literatuur (Ashley, Hollows, Jones & Taylor, 2004: 153). Kookboeke verwys hier na praktiese kookhandleidings, teenoor gastronomiese literatuur wat omskryf word as tekste wat handel oor kos in die vorm van joernalistiek, essays, artikels en resensies (dus, alle skryfwerk rakende kos). Die verwysing na die eerste twee kategorieë van kulinêre skryfwerk (soos hierbo gelys) staan pertinent, aangesien dit in die breër kulinêre diskoers vervat is; maar die laasgenoemde twee kategorieë, sowel as Mennell se onderskeidings, het, myns insiens, betrekking tot hierdie studie. In hierdie kategorieë word kos nie uitsluitlik aangewend as sentrum van die tekste nie, maar dit dien ook as prikkel tot akademiese en filosofiese besinnings oor kos.

Met die verloop van die groeiende belangstelling in kulinêre studies het die kookkuns en kultuur as onderwerp nie net die populêre sfeer betree nie, maar as onderwerp ook in ander vakdissiplines begin figureer. In hierdie afdeling word, eerstens, die teoretiese aspekte rondom die kulinêre literatuur as kunsrigting, ondersoek. Weens die interdissiplinêre aard van kulinêre literatuur, word dit 'n uitdaging om die tekste tot enkele kategorieë te klassifiseer. Vir die doeleindes van hierdie studie, word gevolglik slegs kulinêre tekste, wat, myns insiens, as fondament vir hierdie studie beskou kan word, betrek. Mennell se kategorieë word benut, naamlik kookboeke en gastronomiese literatuur as 'n tipe ordeningsmetode, ten einde 'n versameling van kulinêre tekste saam te stel wat insig bied op die breër kulinêre diskoers se aanloop

tot die ontwikkeling van kulinêre literatuur. Hierdie afdeling volg daarom 'n diachroniese verkenning van kulinêre literatuur as 'n tipe ordeningsmetode om maksimale insig tot die vernaamste kulinêre tekste te fasiliteer¹³. Die uitsprake en bevindinge van die vernaamste teoretici word, ten slotte, oorweeg om te probeer vasstel watter sentrale kwessies aangeraak word in die studies oor kos.

2.2 Die kookboek

Kookboeke word omskryf as kookhandleidingstekste wat resepte bevat vir die voorbereiding van verskillende disse en geregte. 'n Sinoniem of alternatief vir "kookboek" is "resepteboek". Die *Pharos Verklarende Afrikaanse Woordeboek* (aanlyn) verklaar laasgenoemde as 'n boek wat voorskrifte/resepte bevat vir kook en bak. Op die oog af lyk kookboeke soos tekste wat slegs resepte en illustrasies van disse bevat, maar dit handel by naderskoue ook oor 'n wye verskeidenheid onderwerpe. Op die Harvard Universiteit-webtuiste, *Radcliffe Institute for Advanced Study*, word kookboeke as tydsdokumente van kultuurgeskiedenis omskryf (webskakel in bibliografie). Dieselfde *Radcliffe Institute* stel 'n databasis "The cook's oracle" vir die kulinêre teksversameling saam by die Schlesinger Biblioteek (van Harvard Universiteit), onder leiding van die kos-historikus Barbara Wheaton (Wilson, 2015). Bee Wilson (2015) skryf dat die databasis geskrifte bied wat dateer sedert *The forme of cury* (1390) ('n manuskrip geskryf op velynpapier), saamgestel deur die "Master-Cooks of King Richard II", tot kookboeke van die vroeë twintigste eeu. In Wilson se onderhoud met Wheaton, verduidelik laasgenoemde dat resepte 'n emosionele trekkrag het en dat "...[p]eople are trying to get control of their lives [...] one of the ways is through food ..." (*New York Times*, 11 Januarie 2015). Wheaton vergelyk "The cook's oracle" met 'n kaleidoskoop wat uiteenlopende perspektiewe bied op skrywers se besinnings oor kos deur die eeue.

In sy artikel "How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India" (1988: 4) voer Arjun Appadurai die argument dat kookboeke hul oorsprong uit Europa, China en die Midde-Ooste het. Ashley et al. (2004: 154) meen dat daar 'n algemene styl was

¹³ Hierdie hoofstuk bied nie 'n volledige, chronologiese historiese oorsig van kulinêre literatuur nie. Dit ondersoek 'n subjektiewe versameling tekste, wat, myns insiens, as ondersteuningsmateriaal waarde het vir hierdie studie.

waarin kookboeke geskryf is. Kulinêre studies toon dat daar 'n onderskeid is tussen die tipes kookboeke wat geskryf is. Hoewel Apicius se teks as die oudste “oorlewende” kookboek ter wêreld beskou word, word daar gespekuleer oor wanneer die heel eerste gedrukte kookboek die lig gesien het. Appadurai (1988: 4) brei hierop uit dat kookboeke oorspronklik vir adellike of koninklike sektore van die samelewing geproduseer is. Die rede was dat hierdie groepe noodwendig die enigste komponent van die volk was wat kon bekostig om sulke komplekse en “elegante” disse te laat berei, omdat hulle toegang tot die nodige hulpbronne vir die bereiding van disse en derhalwe die verbruiking van die geskrewe tekste gehad het. Volgens Ashley et al. (2004: 153) blyk *Kuchenmeisterey* (1485) deur Peter Wagner die heel eerste kookboek te wees wat (in Duits) gedruk en uitgegee is. Lorey (2011) skryf dat hierdie kookboek slegs 'n samestelling was van die sjef Marx Rumpolt se resepte, wat hy vir sy werkgewer moes voorberei. Die resepte was slegs vir die bourgeoisie; die praktiese kookaanbevelings was gemik op die groter samelewing. Burgers en ambagsmanne het nie toegang tot luukse produkte soos suiker, speserye en vleis gehad nie. Alhoewel kookboeke in hierdie vroeër jare uitsluitlik vir die gebruik van adellikes en restauranteurs was, het hierdie beweging die nuwe en professionele kooktegnieke aan die huiskok beskikbaar gestel. Kos, asook die kombuis, is tradisioneel met die vroulike domein in die partriargale sisteem geassosieer; hierteenoor blyk die kulinêre skryfwerk as behorende tot die manlike domein. 'n Stelselmatige wegbeweeg vanaf die vroulike tradisie van die kookboek het begin plaasvind, met al meer tekste wat tot die gastronomiese literatuur neig, met laasgenoemde wat as die manlike domein beskou word (Ashley, et al. 2004: 163).

Wilson (2015) argumenteer verder dat 'n opmerklike verskil te sien is in kookboeke van voor die twintigste eeu, ten opsigte van mans se skryfwerk teenoor dié deur vroue. Sy brei uit dat hierdie gegewe amper om twee verskillende geklassifiseerde genres vra, omdat die kookboeke deur mans deur die wetenskaplike toon van die professionele sjef gekenmerk word, teenoor die kookboeke deur vroue wat oorkoepelend op temas rondom huishoudelikheid berus. Cognard-Black en Goldthwaite (2008: 424) het studies aangepak waarin kulinêre tekste chronologies gelees word om die veranderinge te monitor. Die gevolgtrekking was dat hierdie tekste aanvanklik 'n gesellige en konfessionele toon voer en later evolueer na 'n meer tegniese en wetenskaplik aanslag. Hulle is van mening dat die kulinêre tekste

ontwikkel het vanuit 'n vroulike stem (liries en anekdoties) tot 'n meer manlike stem (metodies en kwantitatief). Die kookboek staan prominent in die vrou se ontwikkeling vanuit die kombuis tot in die werkplek. Delia Smith (Ashley et al. 2004: 159) skryf hierdie veranderende aard van huishoudelikheid toe aan die toenemende teenwoordigheid van die man in die kombuis.

Mennell (Ashley et al. 2004: 157) brei hierop uit met die bevinding dat die agttiende-eeuse kulinêre skryfwerk (met die hoof fokus op kookboeke) op die tipiese opvatting van die vroulike sfeer gebaseer is, en Gray (Pennell & DiMeo, 2013: 53) argumenteer dat daar met tydsverloop en tegnologiese ontwikkeling, verandering in die genre plaasvind – sosio-ekonomiese veranderinge word ook waargeneem.

Nestle en McIntosh (2010: 162) skryf in hul artikel “Writing the food studies movement” dat die kookboek as subgenre van kulinêre studies 'n kultuurmerker en waardige ondersoekveld is. Sandra Sherman skryf in haar resensie (2013) oor *Reading and writing recipe books 1500 – 1800* dat 'n teks soos laasgenoemde demonstreer hoe resepteboeke in die moderne era ook letterkundige gewig dra en dat die kulinêre 'n nuwe veld vir ondersoek kan word. Bloom (2008: 356) ondersteun Sherman se bevinding so:

Critics may consider this visceral medium lightweight, their first impulse to relegate it to the scullery rather than the literary canon. Thus to be treated with respect as well as relish, food-writing has to be very tough-minded beneath its genial facade, conveying a relaxed ambience with tight literary control.

Soos vroeër genoem veroorsaak die toenemende belangstelling in kulinêre tekste vanuit meervoudige vakdissiplines, dat die veld van kulinêre studie in die soeklig geplaas word. Kookboeke bied aldus 'n platform vir die huidige oplewing in die publikasie van talle gastronomiese tekste. Kookboeke kan derhalwe as nuttige kultuurgeskiedenisbronne beskou word wat as ondersteuningsmateriaal vir hierdie studie dien. Let daarop dat in laasgenoemde, die fokus op kulinêre skryfwerk berus in die vorm van kort essays wat meer na gastronomiese literatuur neig, in plaas van op kookboeke en tegniese kookhandleidings. In die volgende hoofstuk word daar ook 'n kort oorsig oor die waarde van die Suid-Afrikaanse geskiedenis van kookboeke in die Afrikaanse kulinêre diskoers gebied. Die primêre fokus van hierdie studie val dus op

Marlene van Niekerk se kulinêre opstelle met resepte en akademiese essays oor koskultuur.

2.3 Gastronomiese literatuur

Mennell (1996: 271) omskryf gastronomiese literatuur as 'n Franse tekstuele praktyk wat gedurende die negentiende eeu ontstaan. Hy stel dit verder dat hierdie kulinêre beweging uit vier elemente bestaan, naamlik handleidings vir die: korrekte prosedures in spyskaartuiteensetting (volgorde van geregte); voedingswaardige gesondheidsdiskoers; nostalgiese oproep en bewaring van onvergeetlike resepte; en vir kosskryfwerk as 'n mengsel van geskiedenis, mite, en die geskiedenis as mite. Gastronomiese literatuur verskil van kookboeke deurdat dit nie bloot kookkunshandleidings is nie, maar eerder 'n uitbeelding (in enige vorm) van die kookkuns is (soos hierbo uiteengesit). Die aanbod kan daarom, soos in literatuur (prosa, poësie en, soos vroeër genoem, in dramas), in enige vorm wees; selfs kritiese opstelle en artikels (akademiese en filosofiese besinnings), asook in joernalistieke vorm (resensies en rubrieke).

In haar artikel "A cultural field in the making: Gastronomy in nineteenth-century France" skryf Priscilla Parkhurst Ferguson (1998: 600) dat:

Gastronomy constructed its modernity through an expansive culinary discourse, and more specifically, through texts. Gastronomic texts were key agents in the socialization of individual desire and the redefinition of appetite in collective terms.

Parkhurst Ferguson is van mening in haar artikel dat vyf genres die basis vir gastronomiese studies onderlê. Eerstens verwys sy na gastronomiese joernalistiek en die eerste kulinêre joernalis, Alexander Balthazar Grimod de la Reynière (1998: 612-613). Gastronomiese joernalistiek het grootliks uit resensies en kritiek op kos en restaurante vanuit die gourmand¹⁴ bestaan. Die tweede genre is die sistematiese kulinêre geskrifte oor kos en die kombuis deur Antonin Carême wat die Franse haute cuisine probeer bevorder het (Parkhurst Ferguson, 1998: 613-616). Derdens verwys Parkhurst Ferguson na die regsgeleerde Brillat-Savarin wat, myns insiens, as die

¹⁴ Soos genoem, was die professionele kulinêre wêreld grootliks 'n manlike domein.

vader van kulinêre literatuur beskou kan word (1998: 616-619). *The physiology of taste: Or mediations on transcendental gastronomy* (1825), geskryf deur hom, word as die bekendste historiese en filosofiese kosboek beskou. In die voorwoord van die Engelse vertaling van *The physiology of taste* (vertaal deur M.F.K. Fisher – later meer oor hierdie outeur), meen Bill Buford dat die teks 'n outobiografie van Brillat-Savarin se lewe weergee, deur die vertelling in voetnotas van aandetes, soos deur die outeur bygewoon of voorberei (2009: vii-viii). Deur Brillat-Savarin se beroemde uitspraak “Tell me what you eat, and I shall tell you what you are” (2009: 15), meen Fisher en Buford dat hy daardeur 'n platform vir literêre akademici en filosofiese teoretici bewerkstellig het. Die Duitse filosoof Ludwig Andreas Feuerbach skryf in sy artikel “Concerning spiritualism and materialism” (1863/4) 'n soortgelyke aanhaling wat ten nouste deur Brillat-Savarin se intellektuele mediasies oor kos as kultuurprodukt beïnvloed is: “Der Mensch ist was er isst”.

In *The Columbia history of twentieth-century French thought* (2006) skryf Timothy J. Tomasik dat gastronomie veral ná die bloeitydperk van die Industriële Revolusie aandag vanaf literêre kritici ontvang. Onder die trefwoord “gastronomy” skryf hy (2006: 238-242) dat die wydbekende kulinêre ensiklopedie *Larousse gastronomique* (Prosper Montagné, 1938), die kosbybel van elke selfrespekterende professionele sjef is; dié teks verskyn in dieselfde jaar as Jean-Paul Sartre se eksistensiële *La nausée*. In Tomaskin se taksering van watter plek of prominensie gastronomie in die Franse filosofiese denke inneem, meen hy dat daar ironiese ooreenkomste van (die Franse) kulturele identiteit voorkom, tussen die ensiklopedie en Sartre se teks. Hy verwys ook na die filosofiese kulinêre teorieë van Jean Anthelme Brillat-Savarin, Roland Barthes, Claude Lévi-Strauss, Pierre Bourdieu, Mary Douglas, sowel as na Confucius se Taoïstiese denke oor kos en die liggaam. Parkhurst Ferguson (1998: 626) betrek voorts Brillat-Savarin se neef, Charles Fourier, se politieke filosofie van kos, gebaseer op die:

social utility of pleasure, specifically, the principle of at-traction, the two most powerful principles of which are sex and food, or in his terms, love and gourmandise. No more than sex was gourmandise an individual matter. Fourier constructed an entire social system to turn these individual pleasures to social account.

Volgens Parkhurst Ferguson (1998: 626) is Fourier se werke ten nouste gemoed met die wisselwerkende invloed tussen kos as kultuurprodukt en die samelewing. In *The*

sociology of food: Eating, diet and culture (1992: 8-13) skryf Mennel et al. dat strukturalistiese benaderings oor kos grootliks op die wyse berus waarop kos kultureel gevorm en sosiaal in stand gehou word in die samelewing. Die inleiding van hierdie teks verwys ook na die teorieë van Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas, Pierre Bourdieu en Roland Barthes. Laasgenoemde Franse teoretikus en filosoof sluit hierby aan en skryf in “Toward a psychosociology of contemporary food consumption” (Counihan & Van Esterik, 2008: 28-35) dat kos ’n funksionele eenheid is van ’n kommunikasiesisteem wat die samelewing se gedragskodes, kultuur en milieu kommunikeer. Volgens Mennell et al. (1992: 11) is Bourdieu se teks *La distinction: Social critique of the judgement of taste* (1979) ten nouste gemoeid met kos en eetkultuur, sowel as die keusesisteem wat die mens uitoefen oor wat en hoe om te eet (of nie te eet nie). In aansluiting tot hierdie uitgangspunt dat eetgewoontes met ’n aantal betekenis verbinding kan word, stel Massimo Montanari (2006: 139) sy beskouing daarvan so:

[t]he manner of feeding oneself derives from a determinate social membership, while at the same time revealing or expressing that membership [...] so the quality of food, in addition to the quantity, has a strong communicative power and immediately express social identity.

Hierdie uitgeoefende keusesisteem wat soms tot ’n patroon evolueer, word ook deur Mary Douglas in haar artikel “Deciphering a meal” ondersoek (Counihan & Van Esterik, 2008: 44-53). Sy verwys na bepaalde geloofsrituele, feesvieringe (bruilofte of begrafnisse) of gewone kosmaakgewoontes tuis. In sy artikel “The culinary triangle” ondersoek Lévi-Strauss die verhouding tussen die mens en die natuur aan die hand van die tipe kosvoorbereiding (Counihan & Van Esterik, 2008: 36-43); hy stel die volgende waarneming in die slot van sy artikel:

we can hope to discover for each specific case how the cooking of a society is a language in which it unconsciously translates its structure – or else resigns itself, still unconsciously, to revealing its contradictions (ibid.).

Douglas (sien Mennell et al. 1992: 10) sluit hierby aan:

[it] suggests that each individual, by cultural training, enters a sensory world that is presegmented and prejudged for him.

Laastens verwys Parkhurst Ferguson (1998: 627-629) na literêre tekste wat verwysings na kos gebruik vir die simboliese waarde daarin. In haar studie “The tastes of a nation: M.F.K. Fisher and the genre of culinary literature” skryf Melina Cope Markos (2006: 26-27) dat die kulinêre historikus Mennell gastronomiese literatuur verder omskryf as kreatiewe literêre tekste wat insiggewende besinnings oor kos bied (dit vind ook aansluiting by Marlene van Niekerk se kulinêre opstelle met resepte):

[g]astronomic literature is imaginative writing – a genre within the broader literary field which was emerging as a privileged site of creativity during the late eighteenth and nineteenth centuries [...] characteristics of imaginative food writing in post-Revolutionary France: its deployment of specific aesthetic strategies, growth of culinary public whose food choices could be legitimated through discriminatory food writing and the emergence of the gastrome as a masculine type.

In bogenoemde aanhaling van Cope Markos word ’n duidelike onderskeid getref tussen twee noemenswaardige aspekte van hierdie soort kulinêre skryfwerk. Eerstens word kulinêre skryfwerk as verbeeldingryke skryfwerk verklaar. In *Literary theory: An introduction* (1983: 1) wys Terry Eagleton op die estetiese vormgewing van literatuur. Taal gee gestalte aan die manier waarop ons die wêreld rondom ons verstaan. Op dieselfde wyse gee taal ook gestalte aan ons idees oor kos. In Barthes se werk fokus hy deurgaans die leser se aandag op die sentraliteit van kos tot ander vorme van sosiale gedrag – hy argumenteer ook dat dit nodig is vir ’n ware grammatika van voedsel om die omvang van hierdie sosiale aktiwiteite te verhelder. (Ashley et al. 2004: 6). Denise Gigante (2005: i) is ook van mening dat die kookkuns reeds in die vroeë negentiende eeu tot die status van die kunste bevestig is:

[v]arious ‘committees of taste’ established in early nineteenth-century Britain elevated food to the status of the fine arts, adopting the same juridical language and concern with philosophical principles that defined the eighteenth-century discourse aesthetics.

Die tweede aspek wat Cope Markos belig, handel oor kulinêre skryfwerk as ’n representasie van simboliese betekenis. Kulinêre skryfwerk het aanvanklik grootliks op temas rondom huishoudelikheid berus, maar met die toenemende belangstelling in kulinêre studies, blyk dit dat ’n aantal onderwerpe vanuit ’n kosskryfperspektief ondersoek is. Parkhurst Ferguson (1998: 627-629) verwys na Honoré Balzac se romans waarin hy gebruik maak van kos, eetgewoontes en kulinêre kultuur as ’n instrument tot kommentaar op sosiale verskynsels. Super (2002: 169) is van mening

dat die Russiese skrywer Fyodor Dostoevsky in sy fiksie ook van kos as metafoor gebruik maak om die konflik tussen geslagte, generasies, sowel as sosiale klasse, uit te beeld. Molly O'Neill (2009: xvii-xx) skryf in *American food writing: An anthology with classic recipes* dat skrywers vanaf die vroegste tye kos as 'n "venster" tot kultuur beskou en dat 'n toenemende belangstelling in die kulinêre literatuur sedert die middel van die twintigste eeu waargeneem word:

The appetite for food writing that evoked food's sensual pleasures was limited to a small, relatively privileged world. And then, beginning in the mid-twentieth century, all that changed, and there was an explosion of lively, diverse, mouth-watering food prose.

Een van die vernaamste teoretici wat 'n onmiskenbare bydrae tot hierdie genre lewer, is die bekroonde kosskrywer M.F.K. Fisher. In haar voorwoord van *The gastronomical me* (2017) skryf sy:

It seems to me that our three basic needs, for food and security and love, are so mixed and mingled and entwined that we cannot straightly think of one without the other. So it happens that when I write of hunger, I am really writing about love and the hunger for it, and warmth and the love of it and the hunger for it ... And the warmth and richness and fine reality of hunger satisfied ... And it is all one.

In haar resensie "The gastronomical me by M.F.K. Fisher review – a food writing classic" (2017) meld Kathryn Hughes dat Fisher in haar skryfwerk temas soos seks, gender en identiteit aanpak vanuit 'n bepaalde kulinêre invalshoek. In haar inleiding tot *A stew or a story: An assortment of short works by M.F.K. Fisher* (2006) skryf Joan Reardon dat hierdie bundel van 55 kortverhale deur Fisher, geskryf vir tydskrif- en koerantrubrieke, die veranderinge waardeur die kulinêre geskiedenis gegaan het, reflekteer. In haar kulinêre skryfwerk ondersoek Fisher nie net die onstilbare honger van die mens (soos ook in Fourier se werke) nie, maar deur haar aanwending van kos as prikkel tot herinnering, nostalgie en seksuele begeerte, omskakel Fisher haar outobiografiese skryfwerk en die soeke na die self, tot prysenswaardige letterkunde. Cope Markos (2006: 10) verduidelik dat:

The first tradition, which Fisher is largely responsible for creating in the United States, is the culinary memoir, an extended meditation on the food experience, relying on personal experiences, memory, and metaphor to portray the multiple levels of significance of an event.

Richard Davies merk in sy aanlynartikel “The 50 best food memoirs” (webskakel in bibliografie) op dat “foodoirs” (kulinêre memoires) ’n aanvaarde genre in die literêre diskoers blyk te begin word. Hy bied hierop ’n uitgebreide lys tekste wat, onder meer, by die werke van Fisher aansluit: Julie Powell se *Julie and Julia: 365 days, 524 recipes, 1 tiny apartment kitchen*; Peter Mayle se *A year in Provence* (1989); *Heat* deur Bill Buford; Nigel Slater se *Toast*; Gabrielle Hamilton se *Blood, bones and butter: The inadvertant education of a reluctant chef*, sowel as Laura Shapiro se nuwe bundel *What she ate: Six remarkable women and the food that tells their stories* (2017).

Alhoewel Mintz en Du Bois (2002) meen dat akademici die kulinêre nie ten volle as ondersoekveld benut nie, volg die onbetwiste afleiding uit die bogenoemde verkenning van gastronomiese literatuur, dat kulinêre skryfwerk toenemend in die soeklig beland, dat dit beskou kan word as ’n waardevolle bron wat perspektief bied op die populêre kultuur, gender, media, geskiedenis, literatuur, etnisiteit en nasionale kultuur. Hierdie afleiding impliseer dus dat kulinêre literatuur nie alleenlik op die tegniese aspekte van kookkuns, soos kookhandleidings met stap-vir-stap instruksies, fokus nie.

Die kulinêre kan, myns insiens, as ’n betekenisdraer van ’n reeks onderwerpe of temas beskou word. Hierdie genre is ’n verfrissende benadering waardeur navorsers oorvleuelende vakdissiplines kan ondersoek. In die volgende afdeling(s) word oorsigtelik gekyk na die verskillende kwessies wat as tendense beskou word in die hedendaagse kulinêre literatuur. Onderzoek word ook ingestel na die estetiese vormgewing (met erkenning aan Eagleton en Mennell vir hierdie term) van kulinêre skryfwerk. Daarom word elkeen van die temas in die volgende onderafdelings ondersoek om vas te stel wat die verhouding van elke tema tot kos is en hoe dit ons kennis uitbrei, rakende hoe oor kos gedink en geskryf word. Daar word ook ondersoek in watter mate die temas in die Afrikaanse letterkunde neerslag vind (bespreking in die hoofstuk 3) in die praktyk, deur die temas se sentraliteit in Marlene van Niekerk se kulinêre literatuur, al dan nie, as toetsmodel te gebruik.

2.4 Die kulinêre literatuurperspektief as vertrekpunt vir verskeie onderwerpe ondersteun deur bespreking van die vernaamste teoretici

Aangesien 'n beduidende aantal teoretici ondersoek instel na die impak van kos en kosskrywery op die samelewing, val die fokus op onderwerpe soos globalisering, magsverhoudings, identiteit, kultuur en herinnering. Kulinêre literatuur word in hierdie studie ondersoek na aanleiding van kulturele studies oor mag en magsverhoudings. Die uitgangspunt van kritiese teorie is dat enige kulturele uiting (in hierdie geval is dit kulinêre skryfwerk) ten nouste gemoeid is met die uitvoer van magsverhoudings deur die prosesse van in- en uitsluiting. Hierdie prosesse van marginalisering word deur kritiese ondersoek blootgelê. Hierdie studie fokus op die wyse waarop magsverhoudings (verweef met gender, identiteit en herinnering) in Marlene van Niekerk se kulinêre skryfwerk manifesteer (bespreking in hoofstuk 4). In die onderafdeling hiernaas word oorsigtelik na elk van die onderwerpe gekyk om vas te stel in hoe 'n mate hulle mekaar, sowel as die kulinêre literatuur, aanvul, of nie.

2.4.1 Magsverhoudings en kos

Op grond van die groeiende belangstelling in kos as teksonderwerp, het sommige kritici begin ondersoek instel na idees oor kos, met globalisering as vertrekpunt. Yasmeen (1997: 524) bespreek, onder meer, in hoe 'n mate onlangse studies meer begin fokus het op die belang van kos vir geografiese ondersoeke op plaaslike, nasionale en internasionale vlakke. Allison Carruth se nuutste teks, *Global appetites: American power and the literature of food* (2013), is 'n ondersoek na hoe literêre realisme, laat modernisme en magiese realisme vermeng word met kulinêre skryfwerk, kos-memoirs en die reklamewese (2013: 6). Sy (2013: 8) wys daarop dat kontemporêre teoretici in hul kulinêre studies die feit beklemtoon dat kos en eetgewoontes 'n beduidende rol in die kulturele geskiedenis van ras, klas en gender speel. Carruth (2013: 9) is ook van mening dat moderne teoretici op tradisionele en strukturalistiese denke, rakende die kulinêre literatuur van Roland Barthes, Mary Douglas en Claude Lévi-Strauss uitbrei:

In turn, their semiotic analyses provided the intellectual foundation for foodways to become a subject first in anthropology and cultural geography and, more recently in

the humanities [...] the turn to food in the humanities has focused since the late nineties on re-examining an established philosophical distinction between 'aesthetic and gustatory taste'.

Twee van Carruth se artikels, "War rations and the food politics of late modernism" (2009), asook "Culturing food: Bioart and in vitro meat" (2013), skakel ook met haar ondersoek na hoe kos en kosskryfwerk vanaf die Eerste Wêreldoorlog gebruik word om die konsep van propaganda en mag te bewerkstellig. Volgens Barthes (Counihan & Van Esterik, 2008: 32) mobiliseer en vestig die reklamewese hierdie idee. Dit blyk ook uit Carruth se werk dat die advertensiewese 'n kardinale rol speel in die beeld wat die kulinêre projekteer en omgeef. Carruth se navorsing betrek onderwerpe soos globalisering, kapitalisme en modernisme. In *Global appetites* (2013) word daar nie slegs op letterkunde oor kookkuns of landbou gefokus nie, maar poësie, prosa, memoires, manifeste en die reklamewese, soos genoem, word ook ondersoek. Soortgelyke studies as dié van Carruth, sluit in Warren Belasco se *Food: The key concepts* (2008), sowel as Harvey Levenstein se teks *Fear of food: A history of why we worry about what we eat* (2012). As dosent aan die Universiteit van Maryland (Baltimore County, VSA) doen Belasco vir meer as 30 jaar navorsing op die invloed van kos en landbou. Die universiteit-webblad noem hom die "voedselpionier" in hierdie vakdissipline na aanleiding van sy groot volume suksesvolle gastronomiese studies. Belasco kombineer onderwerpe oor sosiologie, antropologie en kulturele studies met dié oor ekonomie, politiek en landbouwetenskap in sy bovermelde teks. Die kursus wat hy by universiteite doseer het, som Belasco (2009) self as volg op:

The basic pattern of a semester is to start with an appreciation of how food creates community and identity. I call this the 'Oh, wow' stage, [...]. From there, we move quickly to the 'Oh, no' stage: the problems with meat production, animal rights, environment and the obesity epidemic.

'n Nuwe tendens, naamlik "Food phreaking", sluit aan by hierdie studie van die bewuswording van kos en landbou. Dit word op die webblad van "The Center for Genomic Gastronomy" (webskakel in bibliografie) omskryf as die spilpunt "where food, technology and open culture meet" (2015). Hierdie beweging ("Food phreaking") ondersoek die rol wat verskillende agente speel in die seleksie van voedsel wat deel vorm van die hoofstroom eetkultuur. Hierdie verskillende agente word as volg geïdentifiseer:

Breeders, farmers, eaters, chefs, governments and companies are all agents of selection, whose preferences and habits contribute to the cultivars that are observable across the planet's agricultural lands (The Center for Genomic Gastronomy, 2015).

Jennifer Burcham Whitt beklemtoon ook die invloed van kos op globalisering in haar MA-studie "An appetite for metaphor: Food imagery and cultural identity in Indian fiction" (2011). In die studie ondersoek sy die invloed van kos in die fiksie van drie Indiese postkoloniale romans. Sy bevind dat die skrywers kos en eetgewoontes gebruik om kulturele kwessies soos aanvaarding, teenstand, herinnering, narratiewe geskiedenis, emosies, mag, verhoudings en verbruiking te simboliseer (2011: Abstract). Sy dui ook daarop dat kulinêre studies simboliek in kos en eetgewoontes analiseer om te reflekteer op kwessies rakende sosiale posisies, seksuele begeerte, sowel as gender (ibid.).

Vanuit Carruth, Belasco en Whitt se bevindings volg die afleiding dat kos 'n rol in magsverhoudings speel, wat uiteindelik tot die vorming van die self herlei word. En die self is van uiteenlopende en diverse aard. In die artikel "Veranderende perspektiewe op seksualiteit en die huwelik in 'n postmoderne kerk" skryf Annelie Botha en Yolanda Dreyer (2013: 1) dat aspekte soos identiteit, gender, seksualiteit, taal en kultuur "vaste tradisies" is, wat 'n mens se sosiale rol in die samelewing vorm. Myns insiens is sommige kulinêre tekste 'n refleksie van die magsverhoudings in die samelewing. Dit stel ons dus in staat om ondersoek in te stel na die wyse waarop mag (en magsverhoudings) 'n invloed op kulturele, sowel as seksuele identiteite, het.

2.4.2 Kultuur, identiteit, herinnering en gender

In hierdie afdeling word ondersoek hoe die kulinêre literatuur 'n rol in die representasie van kulturele aspekte soos identiteit, gender en herinnering, speel. Jonathan Culler skryf in sy *Literary theory: A very short introduction* (2000: 43) dat kulturele studies afhanklik is van die diskoerse rondom betekenis, identiteit, representasie, sowel as "agentskap", en dat hierdie studies se hoof doel is om vas te stel hoe kulture funksioneer. Soos genoem in die inleiding van hierdie studie se Hoofstuk 1, omskryf Geertz (1973: 452) "kultuur" as 'n som van 'n aantal tekste, waarvan eetgewoontes, myns insiens, ook onder hierdie tekste groepeer. Lehmann (2013: 95) skryf dat die

kulinêre, soos die visuele kunste en argitektuur, 'n vorm van kulturele uitdrukking is. Hy brei verder uit dat die milieu waarin die kulinêre tekste geproduseer is, 'n weerspieëling van sy tyd is, wat dui op “the unity of culture across all media of expression” (ibid.). Teoretici wat literatuur bestudeer met kos as die invalshoek, probeer dus vasstel in watter mate kos as 'n kulturele betekenisdraer werkzaam is. John C. Super skryf in sy artikel “Food and history” (2002: 165) dat kos die ideale kulturele simbool is. Ondersoek na die kulinêre bied die leser gevolglik meer insig in hoe kos bepaalde kulture definieer. Hierteenoor voer Whitt aan (2011: 12) dat kos (oftewel die kulinêre) nie slegs identiteit reflekteer nie, maar ook uitbeeld in watter mate kulturele identiteit grense/verskille tussen verskillende kulture identifiseer.

Die vraag na identiteit is 'n algemene tema in wêreldliteratuur. Culler (2000: 113) skryf dat wêreldliteratuur nie alleen identiteit as tema ontwikkel nie, maar ook 'n rol in die konstruksie van algemene lesersidentiteit speel. Anders gestel: lesers word deur die literatuur in karakters se skoene geplaas en derhalwe bring dit mee dat lesers met die karakters se omstandighede kan identifiseer. Op hierdie wyse fasiliteer literatuur die identifiseringsproses; “[w]e become who we are by identifying with figures we read about” (Culler, 2000: 114). Hierdie onderafdeling ondersoek dus in watter mate kulinêre literatuur 'n rol in identiteitsvorming speel en hoe hedendaagse teoretici kos as metafoer van identiteit gebruik.

In die *HAT* word identiteit gedefinieer as die “eenheid en voortbestaan van persoonlikheid, individualiteit”, maar hierdie ondersoeker bevraagteken hierdie definisie deur ondersoek in te stel of identiteit eerder geskep word en of dit 'n voorafgaande voorwaarde (gegewe) is. Volgens Culler (2000: 109) het hierdie ondersoek vier strominge tot gevolg. Die eerste denkringting handel oor die individu en identiteit as 'n gegewe. Identiteit word beskou as 'n unieke gegewe wat in die kern van die individu gevorm word. Hierdie unieke, innerlike identiteit word dus deur die individu se handeling en woord uitgedruk. Die tweede stroming handel oor identiteit wat gevorm word deur sosiale invloede, sowel as deur feitelike gegewens. Feminisme fokus op hierdie stroming, omdat hulle die impak van die samelewing op geslagsrolle bevraagteken (hierdie studie ondersoek dit ook, later). Derdens word ondersoek ingestel na die individu se gedrag. Deur die individu se keuse van gedrag, boonop 'n voortdurende veranderlike, word sy/haar identiteit gefabriseer. Die laaste stroming

handel oor die individu se posisie in die samelewing en hoe hierdie posisie sy/haar identiteit definieer; met laasgenoemde, i.e. magsverhoudings, vind die Marxistiese teorie sterk aanklank.

Identiteit word deur 'n reeks diskoerse gehandhaaf, byvoorbeeld, deur sosiale media en die reklamewese wat albei deur die snelle vernuwing van tegnologie aangespoor word. Hierdie diskoerse dikteer inderwaarheid aan die samelewing hoe om sekere rolle uit te leef. Die vraag wat dan ter sake is, is of identiteit slegs 'n representasie van representasies is, of word hierdie identiteite deur dié diskoerse gekonstrueer? Alhoewel daar 'n aantal faktore is wat 'n invloed uitoefen op die konstruksie van identiteit, word daar in hierdie navorsing ondersoek ingestel na die invloed van kulinêre literatuur op identiteitsvorming. Soos voorheen genoem, word kulinêre literatuur as 'n waardevolle bron beskou wat perspektief op kulturele, sosiale, ekonomiese en politiese fasette bied. Teoretici verken die problematiek rakende identiteit deur te kyk na hoe dit gevorm word deur die kulturele geheue van die kulturele groepe. Voorts, met die spesifieke fokus op eetgewoontes en rituele, word ook gekyk na die kulturele geheue van groepe. Samevattend word aldus op die kollektiewe geheue van kulturele groepe, spesifiek rakende die kulinêre, gefokus. Die kulinêre word gevolglik as betekenisdraer van identiteit beskou, daarom kan gesê word dat kulinêre studies 'n ryk bron van inligting omtrent identiteit(-vorming) is.

In die artikel "Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity" (2014) ondersoek Gina M. Almerico hoe kos, en die representasie daarvan, in tekste deel uitmaak van hoe die samelewing kultuur en individualiteit konstrueer. Sy redeneer dat kos 'n uitdrukking is van identiteit en dat dit 'n herbevestiging is van die individu se kulturele identiteit (2014: 4-6). Alhoewel Almerico se ondersoek op kos as betekenisdraer van identiteit en kultuur fokus, bevind sy ook dat nie alleenlik kos vir identiteit- en kulturele vorming verantwoordelik is nie, maar dat faktore soos sosiale stand, professie en etniese groep ook 'n rol speel (2014: 6).

Maar die vraag na kultuur en identiteit is nie die enigste aspekte wat deur kulinêre literatuur ondersoek word nie. Elspeth Probyn skryf in die inleiding van *Carnal appetites: FoodSexIdentities* (2000: 9) dat eet nie net identiteite uitlig nie, maar ook kulturele analyses, waaronder seks, etnisiteit, klas en gender, bewerkstellig. Kos speel

ook 'n fundamentele rol in die konstruksie van gender (en seksuele identiteit). Volgens Sydney Mintz (2002: 109) word tekste wat oor seksualiteit en kos handel sedert 1984 gepubliseer. Hierin word, onder meer, ondersoek ingestel na die representasie van gender in die kulinêre literatuur. Judith Butler skryf in haar opstel "Performative acts and gender constitution: An essay in phenomenology and feminist theory" (1988) dat gender 'n historiese situasie is wat deur die samelewing gekonstrueer is (Jones, 2010: 483). In die *HAT* word gender gedefinieer as die gesamentlike kenmerke wat bepaal of 'n mens manlik of vroulik is. Hierteenoor argumenteer Butler se genderteorie dat 'n mens se gender bepaal word deur "gender performative acts" (volgens wat as manlik of vroulik normatief beskou word). In die artikel "'Plastic-bag housewives' and postmodern restaurants: Public and private in Bangkok's foodscape" (1997: 525) argumenteer Yasmeen dat gender 'n sosiale konstruk is en dat kos 'n waardevolle medium is waardeur sosiale magte uitgedruk word. Sy maak gebruik van die term "foodscapes" om te verwys na die perspektief wat gebied word, as daar ondersoek ingestel word na hoe kos gebruik word om meer insig te bied oor menslike verhoudings, asook die wisselende verbande tussen mense, kos en ruimtes. Hoewel Marcia Blumberg in haar artikel "Domestic place as contestatory space: The kitchen as catalyst and crucible" (1998: 195) die kombuis as 'n ruimte van fisiese en geestelike voeding en sosiale interaksie omskryf, spreek haar ondersoek egter ook van die stereotipe ideologie van die kombuis as die tradisionele domein van die vrou. 'n Persoon se seksualiteit/gender word dan 'n sosiale konstruk wat oorwegend bepaal word deur "heteronormatiewiteit", wat deur die queerteorie van teoretici soos Dollimore en Alan Sinfield bevraagteken word (Bertens, 2001: 225). Dit is hierdie "heteronormatiewiteit" wat 'n groot rol in die samelewing speel, aangesien dit ons perspektiewe vorm, veral wanneer en waar dit gender geld.

In die teks *Food and gender: Identity and power* (1998) stel Counihan en Kaplan ondersoek in oor a) die simboliek van kos en hoe dit idees oor manlikheid en vroulikheid karakteriseer; en b) hoe die produksie, verspreiding en gebruik van kos mans en vroue se mags- en sosiale posisies konstrueer. Mintz en Du Bois (2002: 109) is ook van mening dat gender, soos ander onderwerpe van sosiale kategorisering, 'n noue verbintenis met kos het. Doris Witt ondersoek ook die wisselwerkende verhouding tussen kos, ras en gender in Amerika in *Black hunger: Soul food and America* (2004). Haar studie ondersoek die rol wat "soul food" vanaf die post-

burgeroorlogtydperk (in Amerika) tot die moderne era, speel. Nog 'n teks wat by hierdie onderwerpe aansluit, is *Building houses out of chicken legs: Black women, food and power* (2006) deur Psyche A. Williams-Forsion. In hierdie teks word die swart vrou se identiteitsvorming vanaf die dae van slawerny tot die hede ondersoek, deur moderne tekste soos kookboeke, advertensies en selfs persoonlike onderhoude met die komediant Chris Rock, te ondersoek.

Mennell (2004: 160-163) se argument dat kulinêre skryfwerk as 'n manlike domein omskryf word, kom in die bogenoemde teorieë aan bod. Hy omskryf die "gastrome" as 'n manlike tipe, waar kultuur en identiteit 'n groot rol in die vorming van kulinêre skryfwerk speel. Myns insiens bied die kulinêre literatuur 'n waardevolle ondersoekveld na die verskillende invloede wat uitgeoefen word op gender- en seksuele konstruksies. Die ondersoek na die representasie van gender in kosskryfwerk sal vasstel wat die heersende beskouings oor gender en gender-identiteit behels. Vir Nuwe Historikus, Stephen Greenblatt, is die skrywer se idees ferm ingebed in die kultuur waarin hy leef en werk, in 'n spesifieke tyd en plek, en so ook in die teks wat hy produseer (Robson, 2008: 24). Volgens hierdie ondersoeker is die drie genoemde aspekte, naamlik tyd, plek en kultuur, belangrik om in ag te neem wanneer 'n teks ondersoek word, maar ook die estetiese vormgewing van 'n teks word deur daardeur beïnvloed. Hierop voeg Lehman (2013: 108) toe:

[c]ookery certainly reflects its time, and it is one area which enables us to see beyond the narrow limits of aristocratic culture.

Soos vroeër genoem, is Mennell (2004) ook van mening dat kulinêre skryfwerk verbeeldingryk is. Rigney (soos aangehaal in Jacobs, 2012: 176) se siening is dat literêre tekste die leser toegang tot kennis oor die verlede bied en sodoende die verlede in herinnering roep. Dit wil voorkom of daar in die literatuur 'n voortdurende terugryp na die verlede is, en dit blyk dat die terugryp vergesel word van die hoop om 'n greep op die verlede te kry. In die artikel "Food and memory" (2006) ondersoek Jon D. Holtzman wat die verbintenis tussen herinnering en kulinêre literatuur is. Hy argumenteer dat seker aspekte van kulturele studies wat rondom kos gesentraliseer is, meer insig op die ondersoek na herinnering bied (waaronder nostalgie as subtema). Alhoewel herinnering 'n (individuele en) subjektiewe konstruksie van vorige ervarings

is, waarvan laasgenoemde 'n sekere vervorming van die waarheid is, is dit moeilik om die verlede of herinnering akkuraat te rekonstrueer. Holtzman (2006: 367) argumenteer dat:

Some food literature [...] relies on a lay notion of sentimentality for a lost past, viewing food as a vehicle for recollections of childhood and family.

Myns insiens is kos en kosskrywery 'n ryk bron van herinnering. Brad Kessler (2005: 157) argumenteer in die artikel "One reader's digest: Toward a gastronomic theory of literature" dat:

food also serves as memory triggers, reminding characters of the past, transporting them to another time through memory of a similar previous sensory experience.

Dit laat die leser, volgens my, inderwaarheid na 'n metafisiese wêreld ontsnap, waarvan laasgenoemde soms skakel met (nostalgiese) herinnering (ook nie meer 'n realistiese/werklike wêreld nie):

Cooking is something that can be done 'in lieu of travelling' and as a means of evoking a memory of past travels, a means of acting as if we were temporarily in another country [or space]" [my invoeging] (Lawson, 2002: 76).

Cope Markos (2006: 10) brei daarop uit dat kulinêre skryfwerk soms afhanklik is van 'n uitgebreide beskrywing van die sensoriese waarneming van kos, wat uiteindelik van die skrywers se persoonlike ervarings afhang, sowel as die geheue en skryfstyl wat die skrywer verkies. Holtzman (2006: 364) brei verder uit op die komplekse verhoudings wat tussen kos en herinnering ontstaan:

These relationships include embodied memories constructed through food; food as a locus for historically constructed identity, ethnic or nationalist; the role of food in various forms of "nostalgia"; dietary change as a socially charged marker of epochal shifts; gender and the agents of memory; and contexts of remembering and forgetting through food.

Herinnering is een van die onderwerpe wat belangrik is vir hierdie studie, omdat ek ondersoek wil instel na hoe kulinêre literatuur die leser boei, nie net deur emosionele manipulerings nie, maar ook deur nostalgie wat in die tekste gestalte kry. Nostalgie is 'n samestelling van die twee Griekse woorde "nostos" (terugkeer na jou huis) en "algos"

(pyn). Paula Naudé Pereira skryf in haar meestersverhandeling “Om die verlede te bemeester: Geheue en identiteit in die prosa van Dana Snyman”, dat nostalgie aanvanklik ’n term is wat deur medici gebruik was om ’n siektetoestand te beskryf – “te wete ’n gevoel van heimwee (‘Heimweh’) wat Switserse soldate sou ervaar het – maar wat later deur filosowe oorgeneem is” (2010: 71). Die *HAT* definieer dit as “heimwee” of ’n “verlange oor ’n vroeër omgewing of toestand”. Nostalgie is dus ’n konstruk van die verlede wat as ’n utopie of droombeeld van herinnering figureer, maar wat in kontras met die hede staan. Willie Burger (2014) beskryf verder in sy *LitNet*-artikel:

[dit] is eintlik ’n reaksie op die hede, eerder as wat dit bloot die onthou van die verlede is. Die verlede word immers op ’n baie spesifieke manier onthou – baie onaangename aspekte word vergeet sodat ’n ideale verlede kan onthou word. Nostalgie het ’n kragtige werking juis omdat dit die leser emosioneel betrokke kry by die verlore (ideale) verlede en terselfdertyd ’n emosionele weerstand teen die deurmekaar hede wek.

Linda Hutcheon skryf in haar artikel “Irony, nostalgia, and the postmodern” (1998) dat nostalgie bewysstukke van die verlede vereis. Die opnoem van dinge waarmee die leser kan identifiseer, sal só nostalgie by die leser verreken. Whitt (2011: 20) verken van hierdie identifiseerbare objekte in die vorm van kos in haar tesis. Sy maak van blatjang en agurkies gebruik om aan te dui hoe kos in literatuur soms gebruik word om herinnering en nostalgie aan te wakker, ook dat dit die leser ’n weg tot die skrywer (of karakter/s in die geval van haar studie) se verlede bied (Whitt, 2011: 20-21). Hierdie identifiseerbare objekte (oftewel, kos, disse, geregte) waaroor in kulinêre literatuur geskryf word, sal, myns insiens, met Holtzman se “gustatory nostalgia” skakel (soos genoem in Hoofstuk 1 se inleiding). Dit is my gevolgtrekking dat Cope Markos (2006), Hutcheon (1998) en Mennell (2004) se teorieë aantoon en bevestig hoedat kulinêre skryfwerk ’n kreatiewe en estetiese verloop van die sensoriese na die tekstuele aandui. Dit wat die kulinêre skrywer sien, ruik en proe (ook voel en hoor), word in ink op papier vasgelê deur die estetiese vormgewing van taal te gebruik (Mennell, 2005; asook Eagleton, 1983).

Volgens my berus hierdie teorieë op die veronderstelling dat ’n kulinêre teks ten slotte ’n verweefde gegewe is, en dat die aard van die omgewing waarby die literêre teks ingebed is, ondersoek en oorweeg moet word. Die produksie van die kulinêre teks is minder relevant, maar die betekenis (simboliek of metaforiek) daarvan is van kardinale

belang. Dit is 'n uitdaging om hierdie uiteenlopende teoretiese strominge te integreer, maar dit is van integrale belang vir hierdie navorsingsverslag, omdat die fokus van kulinêre literatuur 'n ryk bron van kulturele inligting is, en die tematiek vermeld dat kultuur, identiteit, gender en herinnering (veral nostalgie) deel van die tekste se uitgangspunte vorm.

Samevatting

Desnieteenstaande talle bestaande internasionale studies oor die kulinêre – soos uitgewys in hierdie hoofstuk – identifiseer ek 'n onbetwiste leemte in kulinêre studies in die Afrikaanse letterkunde. Alle teoretiese aspekte soos gestel, is onlosmaaklik met mekaar verweef. Elk van die onderwerpe beïnvloed en vul mekaar aan, veral wanneer soos vanuit die perspektief van kulinêre skryfwerk waargeneem en ondersoek. Die kulinêre is die sleutel tot die ondersoek van die menslike ervaring: die teorie, per se, betreffende kultuur, identiteit, gender of nostalgie is nie voldoende om rekenskap te kan lewer oor die diskoers rondom die kulinêre literatuur nie. Gevolglik integreer ek in hierdie studie al die teoretiese strominge om 'n meer omvattende interpretasie van die oorkoepelende tema te gee. Hierdie studie is daarom 'n poging om die genoemde waargeneemde leemte te vul, deur die sosiale kommentaar wat in kulinêre literatuur vervat word, te ondersoek (in hierdie geval, Marlene van Niekerk se kulinêre essays – bespreking in Hoofstuk 4).

Hoofstuk 3 fokus op die kulinêre diskoers in die Afrikaanse letterkunde en hoe dit by die globale diskoers (in hierdie hoofstuk bespreek) aansluit. Hoofstuk 4 fokus op Marlene van Niekerk se kulinêre literatuur; hierdie hoofstukke (die globale, sowel as die Afrikaanse kulinêre diskoerse) dien as waardevolle, ondersteunende agtergrondinligting tot die ondersoek na Marlene van Niekerk se kulinêre literatuur. Die twee hoof onderwerpe sal eerstens op die Afrikaanssprekende se kulturele identiteit (waaronder nostalgie, herinnering en tradisies) en, tweedens, op genderidentiteit (waaronder seksuele identiteit en magsverhoudings) fokus.

HOOFSTUK 3

Kulinêre literatuur in die Afrikaanse letterkunde

Inleiding

Ná die voorafgaande agtergrond en teoretiese verantwoording van kulinêre literatuur as genre (teoretiese perspektiewe, sowel as enige internasionale kulinêre diskoers), val die fokus in Hoofstuk 3 op die ontwikkeling van kulinêre literatuur in Afrikaans. Eerstens word 'n bestekopname van Afrikaanse kulinêre literatuur voorgehou; let daarop dat aangesien die Afrikaanse taal oorversadig aan idioome en kosgesegdes is, dit onhaalbaar is om binne die raamwerk van 'n meestersverhandeling te reflekteer oor elke teks ooit oor kos geskryf.

Om 'n volledige verkenning van Afrikaanse kulinêre tekste te bied, kan dit chronologies aangepak word, maar vir die doeleindes van hierdie studie word slegs op Afrikaanse tekste gefokus wat kos pertinent as sentrale tema gebruik, of waar kos doelbewus as metaforiese gegewe aangewend word. Kategorieë word as ordeningsmetode ingespan om 'n duidelike onderskeid tussen die tekste te bewerkstellig. Hoewel die tekste periodiek tussen kategorieë mag oorvleuel, word die volgende vier kategorieë gebruik om te fokus op spesifieke interpretasies, naamlik: 1) kookboeke en resepte; 2) literêre tekste met verwysings na kos; 3) filosofiese en akademiese studies oor kos; en 4) kulinêre opstelle met resepte.

Onder hierdie kategorieë word nie net gewys op die gebruike van kos as sentrum nie, maar ondersoek word ook ingestel na die verband tussen kulinêre literatuur en kultuur. Die ondersoek van kulinêre literatuur en kultuur sluit in, die ondersoek van identiteit, gender en herinnering (ook in Hoofstuk 2 beskou).

Voordat Hoofstuk 4 op Marlene van Niekerk se kulinêre skryfwerk fokus, kan Hoofstuk 3 beskou word as 'n uiteensetting van die agtergrond en kontekstualisering van die Afrikaanse kulinêre literatuur; laasgenoemde dien as nuttige verwysingsraamwerk om vas te stel binne watter bepaalde tradisie, of nie, Marlene van Niekerk oor kos skryf.

3.1 Afrikaanse kulinêre literatuur:

Bestekopname van en oorsig oor die vernaamste Afrikaanse kulinêre tekste

Håkan Jönsson (2014: 5) skryf in die hoofstuk “Chef celebrities, foodstuff anxieties and (un)happy meals” dat die kulinêre ’n integrale deel van die samelewing se leefstyl en vermaak geraak het – kosmaak, voorheen as ’n oninteressante huishoudsaktiwiteit beskou, het ’n nuwe status bereik. Hy brei so hierop uit:

TV shows have turned chefs into celebrities, and the previous hidden world and language of the fine cuisine has entered the homes of millions of people [...]. Both restaurants and homes have become stages where ideals of sensory experiences and joyful communality are performed and negotiated.

Toenemende belangstelling in kulinêre literatuur onder Afrikaanses word opgemerk en gemeet aan die aantal Afrikaanse kulinêre tekste wat insluit kookboeke, kosrubrieke, televisieprogramme (*Masterchef SA*, *Koekedor*, *Laat die potte prut*, *Kom ons braai*, *Kersie op die koek*), asook kulinêre markte en byeenkomste. Hoewel die toenemende belangstelling beduidend is, fokus hierdie studie slegs op geskrewe kulinêre tekste.

In sy resensie “Kom eet!: Hen en kuiken in dubbeldoorformaat” (2011) tref Peter Veldsman onderskeid tussen twee kategorieë kookboeke in die Afrikaanse kookboekemark, naamlik nutsboeke en passieboeke. Veldsman jukstaponeer nutsboeke as praktiese kookhandleidings, teenoor passieboeke as kulinêre tekste met ’n onderskeidende filosofiese diepgang. Sy interpretasie van verskillende tipe kookboeke resoneer met Mennell se teorie oor kookboeke en gastronomiese literatuur (Hoofstuk 2).

Ten einde ’n versameling Afrikaanse kulinêre tekste saam te stel, ondersoek hierdie afdeling die breër Afrikaanse kulinêre diskoers wat die ontwikkeling van Afrikaanse kulinêre literatuur voorafgaan. In ag genome die potensiële kompleksiteite om literêre tekste afsonderlik tot indelings te kan tipeer – weens oorvleueling – gebruik ek kategorieë as ordeningsmetode vir die verskillende kulinêre tekste wat, myns insiens, as volwaardige Afrikaanse kulinêre tekste beskou kan word vir hierdie studie. Die volgende vier kategorieë dien as raamwerk vir hierdie ordeningsmetode:

- kookboeke en resepte;
- literêre tekste met verwysings na kos;
- filosofiese en akademiese studies oor kos; en
- kulinêre opstelle met resepte.

3.1.1 Kookboeke en resepte

Kos as onlosmaaklike deel van die menslike bestaan impliseer dat 'n koskultuur sedert die begin van dae deur die mens beoefen is. Hoofstuk 2 van hierdie studie verwys na die vroegste skrywe van 'n koskultuur; alles vanaf die verbode vrugte in die Génesis-gegewe, tot die resepmanskripte op velynpapier, lei tot die ontwikkeling van die kookboek en later dan, gastronomiese literatuur. Uit hierdie sinopsis (in Hoofstuk 2) oor die oorsprong van die kookboek, volg die afleiding dat die optekening van resepte, geregte en rate 'n tradisie sedert die vroegste jare is.

Soos genoem, dien kookboeke as tydsdokumente van enige kultuurgeskiedenis. Die historiese ontwikkeling van 'n Afrikaanse koskultuur word grootliks aan die speseryhandel tussen Europa en die Verre Ooste beïnvloed. In 1652 is 'n verversingspos aan die Kaap onder leiding van Jan van Riebeeck gestig en binne beste tyd is plantasies en landerye aangelê vir vars proviand aan verbygaande skeepslui wat noodgedwonge tussen lang seereise daar verpoos. Hester Claassens se studie *Die geskiedenis van boerekos 1652–1806* (2003) (in 2006 as boek gepubliseer) bied waardevolle agtergrond tot die ondersoek na Afrikaanse kulinêre literatuur. Haar studie beskou die invloed van Europese koskultuur op Afrikaanse koskultuur en strek van reeds vóór Jan van Riebeeck se vestiging aan die Kaap in 1652, tot met die Oosterse invloed in 1806. 'n Soortgelyke studie is Renata Coetzee se *Spys en drank: Die ontstaan van die Afrikaanse kultuur en kookkuns gedurende die 17de en 18de eeu, met resepte van tradisionele geregte* (2012). As 'n gesaghebbende Suid-Afrikaanse kosnavorsers en voedingkundige, ondersoek Coetzee die Suid-Afrikaanse kultuurgeskiedenis.

Beide Claassens en Coetzee se tekste bied 'n deurtastende blik op die ontwikkeling van 'n koskultuur, sowel as die eerste Suid-Afrikaanse kookboeke. Erkenning word gegee aan die oorlewering van resepte van generasie tot generasie deur die orale tradisie, en daardeur gelei het tot die wisselvallige boekstaving van resepte (met nalatenskap ten doel). Claassens (in die verwerkte, gepubliseerde weergawe van haar doktrale proefskrif, 2006: 18) meen dat hierdie inkonsekwente neerpen van resepte nie kan dien as tekste wat 'n samehang bied van die alledaagse kookkultuur van die (destydse) Afrikaanse/Kaapse samelewing nie, en dat sy gebruik gemaak het van 'n wye verskeidenheid tekste vir die doeleindes van haar ondersoek:

Primêre bronne vir hierdie werk val in ses kategorieë, naamlik gepubliseerde resepte, reseptemanuskripte, gepubliseerde en ongepubliseerde briewe, gepubliseerde en ongepubliseerde dagboeke, gepubliseerde reisbeskrywings, gepubliseerde herinneringskrifte en persoonlike onderhoude.

Hoofstuk 2 verwys reeds na *foodoirs* (Davies), wat uiteindelik 'n samestelling is van tekste soos hierbo deur Claassens genoem. Laasgenoemde (2006: 2-24) brei uit dat briewe, dagboekinskrywings en herinneringsgeskrifte tekste is wat 'n inherente uiteensetting van die kookkultuur bied. Coetzee (2012: 152) verwys na twee tekste naamlik *mondprovisieboekje* (Van Riebeeck, 1710) en *Keuke boek* (Blanckenberg, 1819), wat, myns insiens, beskou kan word as voorbeelde van die wisselvallige boekstawings van resepte in die 18de eeu, soos deur Claassens bevind. Van Riebeeck se *mondprovisieboekje* is 'n versameling kulinêre aantekeninge en instruksies vir kosbereiding deur Johanna van Riebeeck (kleindogter van Jan van Riebeeck), en *Keuke boek* 'n resepteversameling deur ene weduwee Blanckenberg. Alhoewel die tekste nie in Afrikaans geskryf is nie, word dit steeds as beduidende tekste beskou, tiperend van die koskultuur van hul tyd en die invloed daarop.

Die eerste resepteboek wat in Afrikaans gedruk is, *Di Suid Afrikaanse kook-, koek- en resepteboek* (Claassens, 2003; Coetzee, 2012; asook Oppelt, 2012) word deur die Paarlse Drukkers Maatskappy in 1889 uitgegee. Die boek bied 'n versameling resepte deur Elizabeth June Dijkman wat volgens Claassens (2006: 21) as skriftelike bewys dien van doeltreffende resepte en resepte van die Afrikaner-gemeenskap; Coetzee (2012: 154) konstateer dat dit as raamwerk in die Suid-Afrikaanse kookgeskiedenis gebruik is. Benewens die feit dat die Dijkman-tekst 'n resepteboek is, bevat dit ook insetsels,

soos die gedig(te) van C.W. Joubert, “Nuttige resepe”. In die artikel “Konteks en kultuurhistoriese betekenis van die melkstoeltjie, soos uitgebeeld in kinderlektuur en politieke spotprente” ondersoek Nico Botes en Schalk W. le Roux “’n breër begrip van konteks en kultuurhistoriese betekenis aan die hand van enkele illustrasies in Engelse en Afrikaanse kinderlektuur – veral prenteboeke en rymbundels” (2011: 1). Joubert se irrasionele voorskrifte in “Nuttige resepe” vir kwale en ongesteldhede word volgens Botes en Le Roux (2011: 14) as ’n geskrif beskou wat van ’n tipe volkskultuur getuig. J.C. Kannemeyer (2005: 52) skryf in *Die Afrikaanse literatuur 1652–2004* hieroor:

Joubert se verse is ’n hekeling van die tradisie van die negentiende-eeuse boererate soos dit verskyn het in verskillende jaargange van die *Afrikaanse Almanak* en opgeneem is as aanhangsel by sommige uitgawes van E.J. Dijkman se *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepteboek*.

Ondanks die opname van Joubert se pittige en verfoeilike “resepte” in Dijkman se resepteboek, beskou Kannemeyer (2005: 52) *Di Suid Afrikaanse kook-, koek- en resepteboek* as die toonaangewende kookhandleiding van die negentiende eeu. Volgens Coetzee (2012: 154-158) het nog drie kookboeke voor die begin van die twintigste eeu verskyn, waarvan al drie ongetwyfeld tot die ontwikkeling van ’n kulinêre literatuur in Suid-Afrika bydra, naamlik: *Hilda’s where is it?* (Hildagonda Duckitt, 1891); *Cape cookery, simple yet distinctive* (Allie Hewitt, 1896) en *The colonial guide by a housewife of the Colony* (A.R. Barnes, 1889). Die bepaalde tradisie waarin die bogenoemde kookboeke geskryf is, ondersteun die afleiding dat hierdie tekste blootlê watter beduidende rol die speseryhandel-skeepslui in die vorming van ’n hibriede koskultuur in Suid-Afrika inneem. Hoewel die meeste van bogenoemde kookhandleidings deur Engels- en Afrikaanssprekende gemeenskapslede saamgestel is, presenteer die meerderheid resepte as verwerkings van resepte uit die Europese of Britse kolonies. Daar is nietemin resepte wat beskou kan word as tradisionele Suid-Afrikaanse resepte, hoewel by verre in die minderheid. Hoofstuk 2 beklemtoon dat resepte meestal vir adellike burgers deur kombuisslawe in die sewentiende tot die vroeë negentiende eeu geboekstaaf is; in hierdie geval dui dit op die invloed van speserykookkuns deur Oosterse slawe op die Suid-Afrikaanse kookkultuur. Die kookboek *Hilda’s where is it?* as samestelling van Kaapse familieresepte, sowel as Indiese, Maleise en Franse resepte, is ’n voorbeeld van die hibriede Kaapse koskultuur. Anna de Villiers (2012: 157) stel dit as volg in Coetzee se *Spys en drank*:

[Hildagonda Duckitt] het wel die tipiese Kaapse smaak van die gegoede burger verteenwoordig met sulke dinge soos tamatiebredie, kerrie, bobotie, broodkluitjies, koeksisters, poffertjies, frikkadel, smoorvis, geelrys en ingelegde vis, Van der Hum, kwepersambal, blatjang, suurkonfyt en perlemoen. Selfs die Maleise disse soos kabobs en sosaties word ook uiteengesit, maar daartussen kom daar *Chicken Réchauffé* om maar een te noem.

Albei Claassens en Coetzee se studies dui ook aan dat binnelandse resepteboeke van dié aan die Kaap verskil. 'n Moontlike rede is dat die meerderheid van die (Britse) kolonialiste in die Kaap gevestig was en dat Suid-Afrikaners (veral nadat Afrikaans in 1925 as amptelike taal erken is) in die binneland die behoefte gevoel het vir die ontwikkeling van hul eie kultuur (in Afrikaans as kultuurtaal). Die uiteenlopende aard van die kookboeke kan, myns insiens, ook op verskille in kook- en eetgewoontes van demografiese plasings dui. In die bevindings van haar studie dui Claassens (2006: 421) aan dat daar 'n onjuiste veronderstelling is oor die konsep dat iets soos outentieke “boerekos” bestaan:

Die foutiewe aanname oor die oorsprong van [b]oerekos wat meer as 'n eeu lank ook deur Afrikaners as geldig beskou is, toon hoe noodsaaklik dit is dat omsigtig met die neerpen van geskiedenis te werk gegaan word. Die kookkultuur van 'n nasie kan nie in stukkie opgekap en buite konteks opgedis word nie, maar moet holisties benader word. Vir begrip van 'n volk se koskultuur is dit nodig om sy ganse menswees, sy geloof, politieke geskiedenis, habitat, taal en taalverandering in een pot te gooi.

Boekstaving van resepte as nalatenskap vir volgende generasies dien nie alleenlik as preservering van kultuurgeskiedenis nie, maar ook as 'n argief¹⁵ wat vir die leser 'n weg tot die verlede bied. Kookboeke of resepte (veral handgeskrewe tekste) is van onskatbare sentimentele waarde omdat dit 'n onderliggende verlange by die leser ontlok na 'n verlore verlede en, dat dit juis die leser in staat stel om oor die verlede te besin vanuit 'n kosskryfperspektief (vergelyk Holtzman se “gustatory nostalgia” in Hoofstuk 1). Kookboeke is historiese dokumente waarin kos 'n representasie is van individuele, kulturele, politieke en oorgeërfde eigoed; vergelyk weer Godderis in Hoofstuk 1 (2006: 75). Kontemporêre tekste in hierdie verband wat later in hierdie studie aandag geniet, sluit tekste in van Dine van Zyl, Peter Veldsman, Neil Stemmet, Cass Abrahams en Riana Scheepers.

¹⁵ Verwys na Reddy (2016) se referaat oor kookboeke en nostalgie in Hoofstuk 1 van hierdie studie.

Aan die begin van die twintigste eeu word algaande meer Afrikaanse kookboeke gedruk. Die volgende tabel bied 'n chronologiese uiteensetting van enkele kookboeke uit Coetzee (2012: 151-163) se breedvoerige studie oor die eerste gepubliseerde kookboeke in Suid-Afrika. Die kookboeke in die tabel dien slegs as bondige oorsig van enkele van die Afrikaanse kookboeke deur Coetzee (2012: 151-163) gelys¹⁶.

Tabel 1: Chronologiese uiteensetting van Renata Coetzee se studie (*Spys en drank*, 2012) oor die eerste Afrikaanse resepteboeke gedruk en gepubliseer in Suid-Afrika.

Datum	Titel	Outeur(s)	Notas
1914	<i>Die Afrikaanse Koek en Poeding Boek deur 'n Frystaatse Dame</i>	Paarlse Drukkers Maatskappy Beperkt	Bak- en nageregte geniet voorkeur.
1918	<i>Tafelvreugde</i>	Mev. D.F. Malherbe	
1922	<i>Praktiese Kookboek vir Suid-Afrika</i>	S. van H. Tulleken	'n Sistematiese aanslag van kookkultuur beoefen in die twintigste-eeu. Dui ook op verskillende kulturele gewoontes van die binneland teenoor die Kaap.
1922	<i>Davis smaaklike Spys</i>	Voedelfabrikante:	Assosiasie o.g.v. bevorderende wetenskaplike kennis in huishoudkunde.
1928	<i>Any One Can Bake</i>	Royal Baking Powder Company & Davis Gelatine	
1923	<i>Die Oranje kook, koek en resepte boek voor Zuid-Afrika</i>	D.J.H.	Hersiene weergawe met 'n nuwe titel: <i>Lekkerkos. Kook-, Koek-, Resepte- en Koekversierselboek Vir Suid-Afrika. Deur 'n Praktiese Huisvrou</i> (1932).
1924	<i>Suid Afrikaanse Kookkuns vereenvoudigd</i>	Mev. P.W. De Klerk	
1933	<i>Kos en Kookkuns</i>	Vroulike huishoudkundiges van die Departement van Landbou	Dien as maatstaf vir 'n wetenskaplike benadering tot kookkuns vir die Suid-Afrikaanse vrou.
1938	<i>Voortrekker Reseppe: Tradisionele Suid-Afrikaanse Geregte</i>		Verskyn 16 Desember 1939 tydens hoeksteenlegging van die Voortrekkermonument (voorheen Gelofte dag).

¹⁶ Die tabel is nie 'n volledige refleksie van Coetzee (2012) se breedvoerige uiteensetting van al die vernaamste kookboeke nie, maar slegs my seleksie van die opvallendste tekste wat sy in haar studie noem. Let daarop dat die Engelse resepteboeke waarna Coetzee verwys, nie in aanmerking geneem is nie.

In Coetzee se studie (2012: 162-163) word verder verwys na die ontwikkeling van huishoudkunde as vak op tersiêre vlak in die 1930's en 1940's. Die rede waarom enkele tekste uit Coetzee (2012) se studie getabelleer word, is om aan te dui dat hierdie tekste van die vernaamste kookhandleidings in huishoudelike gebruik was. Kookboeke wat as voorgeskrewe tekste aan die universiteite gebruik was, is, onder meer, *Jess Davitsz se kookboek* (Davitsz, s.a.); *Spys en drank* (Coetzee, 1979) en die alombekende "Bybel van kookkuns vir jong Afrikaners"¹⁷, naamlik die *Kook en geniet* (S.J.A. de Villiers, 1951). Parallel met die ontwikkeling van tegnologie (soos vermeld deur Ashley et al. in Hoofstuk 2) verloop ook die kookkuns-transformasie. In die dertigerjare word die huisvrou se kombuistake aansienlik verlig deur die koms van elektriese toestelle soos ketels, stowe en voedselverwerkers, wat weer lei tot sistematiese eksperimentering met resepte. Met verwysing na Cognard-Black en Goldthwaite (2008: 424) se studie (sien Hoofstuk 2) het kookboeke dus vanaf 'n liriese, anekdotiese skryfstyl (as vroulik beskou) getransformeer tot 'n metodieke, kwantitatiewe (manlike) aanslag.

Een van Suid-Afrika se grootste Afrikaanse digters en ook gesoute fynproewer van die 20ste eeu, C. Louis Leipoldt (1880-1947) se benadering tot die kookkuns is volgens Coetzee (2012: 164) 'n refleksie van juis hierdie wetenskaplike proefstellings in die kombuis. In sy artikel "C. Louis Leipoldt and the role of the 'Cape Malay' in South African cookery" (2012) voer Riaan Oppelt aan dat:

His recipes were never metrically precise, as his most notable biographer, J.C. Kannemeyer (1999: 566), finds, but instead they were discourses, in fine Afrikaans prose, on the art of cooking, which Kannemeyer (1999: 567) describes as pieces for the connoisseur rather than the layman cook.

Leipoldt het 'n aantal kulinêre tekste geskryf waarvan *Kos vir die kenner: 'n Kookboek met meer as 'n duisend goeie resepte* (1933), *Polfyntjies vir die proe* (1963)¹⁸ en *Leipoldt's Cape cookery* (1976) die bekendste is. Veldsman omskryf *Kos vir die kenner* nie net as "n praktiese kookboek nie, maar eerder 'n wegwyser, 'n prikkel tot die wonderwêreld van plaaslike kos, sowel as die kookmetodes van Europese en ander kosghoeroes" (Leipoldt, 2011: 5). Hoewel die kookboek van "soep" tot "soet poedings"

¹⁷ Sien *Maroela Media*, 15 Julie 2011: <http://maroelamedia.co.za/afrikaans/boeke/kook-en-geniet/>

¹⁸ Hoofstuk 4 belig Leipoldt se gesondheids- en kosrubrieke wat in tydskrifte verskyn het.

strek, bied dit insig op die kulturele eetgewoontes van sy tyd. Volgens Claassens (2006: 14) is Leipoldt “die grootste Afrikanerfynproewer [...] [wat die] Afrikaner-kookkultuur wyer opgeteken het as iemand anders”. Sy noem voorts dat hy ’n man van hoë aansien was en dat Leipoldt se kulinêre skryfwerk ’n platform geskep het waarop kosskrywers kon/kan voortbou.

Na aanleiding van bogenoemde uiteensetting van die oorsprong van Afrikaanse kookboeke en resepte kan die gevolgtrekking, myns insiens, gemaak word dat hierdie kulinêre tekste nie tot slegs praktiese kookhandleiding beperk moet word nie. Aldus Dine van Zyl op haar webblad, *Nog ’n stukkie*:

Die Afrikaner se koskultuur is ryk aan resepte wat bewaar moet bly. Dit is die huidige geslag wat dit moet oordra van die oumense van die vorige eeu na die jongmense van die nuwe eeu, saam met die taal, literatuur, kos, liedjies, speletjies en gebruike.

My afleiding is gevolglik dat kookboeke en resepte kultuurprodukte is wat ten nouste met die tydvak waarin dit geproduseer is, saamhang. Botes en Le Roux (2011: 2) skryf dat kultuurprodukte:

juis onlosmaaklik verbind [is] tot die fisiese en metafisiese konteks waaruit dit ontstaan en waarin dit toepassing en behoud vind. Kultuurhistoriese betekenis strek dus verby die stoflike en noodsaak die ondersoek van verbande in ’n kenteoretiese besinning om te vertolk, vertaal, takseer en [te] (her)konstrueer.

Vanuit die teoretiese verkenning in Hoofstuk 2 en bogenoemde oorsig van die Afrikaanse kookboek, volg my bevinding dat kookboeke as bronne van die Suid-Afrikaanse kultuurgeskiedenis beskou kan word. Hierdie studie benut derhalwe genoemde bronne as ondersteuningsmateriaal in die ondersoek na die kulinêre literatuur van Marlene van Niekerk in Hoofstuk 4. Hoewel hierdie studie se fokus nie op kookboeke en resepte as huishoudelike aanwysings berus nie, word daar in die volgende drie kategorieë aandag geskenk aan tekste wat meer gastronomies van aard is, omdat Marlene van Niekerk se kosskryfwerk grootliks beperk word tot kulinêre opstelle met resepte, sowel as akademiese en filosofiese essays oor kos.

3.1.2 Literêre tekste met verwysings na kos

Hierdie kategorie van kulinêre literatuur verskil van kookboeke omdat die tekste nie as tegniese voorskrifte vir kosbereiding dien nie, maar as literêre tekste (poësie, prosa of drama) wat na kos verwys, of na die bereiding van maaltye of ruimtes wat met kos geassosieer word. Die verwysings na hierdie (kulinêre) aspekte gaan wisselend om met vae verwysings na, en omskrywings van, die pertinente gebruik van kos as sentrale tema. Dit strek ook verder tot waar kos doelbewus as metafoor met simboliese betekenis aangewend word.

Hoofstuk 2 van hierdie studie wys op Jennifer Burcham Whitt se studie “An appetite for metaphor: Food imagery and cultural identity in Indian fiction” (2011) en Brad Kessler se artikel “One reader's digest: Toward a gastronomic theory of literature” (2005) wat ondersoek instel na die gebruik van kos in literêre fiksie. Albei skrywers ontleed die gebruik van kos in literatuur om aan te toon hoe laasgenoemde aangewend word om samelewingsverskynsels uit te beeld. Whitt (2011) is van mening dat:

The writers use food and eating to symbolize cultural issues of acceptance, resistance, and preservation of culture, as well as symbols of memory, emotions, narrative history, relationships, power, and consumption [...]. The study of food in literature is useful as a way to view a range of elements in a fiction novel – formal and contextual.

In 'n onderhoud op die kykNET-program *Kwêla*, meen Riana Scheepers (2015) dat daar 'n letterkunde van die kombuis ontstaan, omdat dieselfde transformasie wat in die bereiding van 'n maaltyd plaasvind, plaasvind in die ontwikkeling van 'n verhaal. Whitt (2011) en Kessler (2005) se bevindinge oor die simboliese gebruik van kos in literêre tekste (kortliks die letterkunde van die kombuis) word as ondersteunende verwysingsvelde vir hierdie studie gebruik, omdat dieselfde benadering op Marlene van Niekerk se kulinêre essays en resepte in Hoofstuk 4 toegepas word.

Binne die diskoers van die Afrikaanse letterkunde vind ons dat talryke tekste binne hierdie kategorie geplaas kan word. Soos aangedui in die inleiding van Hoofstuk 3, sal dit 'n uitdaging wees om 'n bestekopname van alle Afrikaanse literêre tekste met verwysings na kos saam te stel. Daarom word onder hierdie kategorie slegs die

vernaamste Afrikaanse literêre tekste betrek met kos as katalisator en sentrum. Die seleksie van tekste dien nie as 'n volledige bestekopname van hierdie tipe tekste nie. Dit is 'n persoonlike seleksie van enkele tekste wat, myns insiens, van waarde vir hierdie studie is. Binne die bestek van hierdie beperkte aantal literêre tekste word vier kortverhaalbundels as prysenswaardige sekondêre bronne vir hierdie ondersoek uitgesonder: *Granaat: 50 eietydse stories* (Gouws & Roodt, 1992); *Borde borde boordevol* (Aucamp, 1998); *Maal* (2010) en *Kosblik* (2013), albei deur Jaekel Strauss, waaronder samesteller van laasgenoemde. In sy resensie “Waar is die kerriekos, die poetoepap” (2013) skryf Johan van Zyl dat *Boordevol* die eerste Afrikaanse bloemlesing is waarin kos as sentrale tema aangewend word. In die voorwoord van *Borde borde boordevol*¹⁹, skryf Aucamp (1998) dat kos:

[...] nooit nét literêr bekyk kan word nie: dit skakel met politiek, ekonomie, religie, filosofie, teologie, lewe, oorlewing en dood.

Hierdie stelling van Aucamp korreleer met Whitt en Kessler se bevindinge oor kulinêre literatuur wat tot die formele en kontekstuele elemente van verhale bydra. Afgesien daarvan dat *Boordevol* beskou word as die eerste kortverhaalbundel waarin kos sentraal staan, kan Tom Gouws en P.H. Roodt se bloemlesing *Granaat: 50 eietydse essays* (1992) oor dieselfde kam geskeer word. Volgens resepsie²⁰ word *Granaat* beskou as 'n bundel vol kulinêre essays en filosofiese besinnings as vrug van die skryfambag, en *Boordevol* as 'n oordadige banket (gesuggereer deur die titel) van kulinêre opstelle vir letterkundige lekkerbekke. Meer as 'n dekade later sluit Nicole Jaekel Strauss se debuutbundel *Maal* (2010) en *Kosblik* (2013, as samesteller) aan as tafelgenote van dié literêre feesmaal. Albei Jaekel Strauss se bundeltitels skakel dadelik met kos as verwysingsraamwerk. *Maal* dui nie net op maaltyd nie, maar ook op besinnings (malende sake in jou kop). *Kosblik* is eweneens nie net 'n bergplek vir kos nie, maar bied ook 'n perspektief op kos. Jaekel Strauss (2013: 7) stel dit so in die voorwoord van *Kosblik*:

Dit het ontstaan om 'n tafel, natuurlik: die idee van 'n versameling skrywersblikke op kos [...] by Opperman se ouma in kaneel of Proust se *petites madeleines* en lemmetjiebloeiseltie [...]. Of dalk die eerste keer wat 'n eie herinnering selfversekerd en sonder voorbehoud met 'n spesifieke reuk of geur aangemeld het, of in die

¹⁹Voorts word slegs verwys na *Boordevol*.

²⁰Sien die lys van resensies geraadpleeg in Bibliografie.

ontdekking van 'n identiteit wat wortel geskiet het onder eetkamertafels en op spensrakke en in potte wat prut op stoofplate? Of kom dit van Feuerbach se idee dat *Der Mensch ist was er isst*?

Die doelbewuste tema van kos funksioneer nie net as bindingskomponent tussen die kortverhale nie, maar dien ook as metaforiese gegewe van kos as representasie van sosiale kwessies, soos Aucamp en Jaekel Strauss se aanhalings hierbo bevestig. My afleiding is derhalwe dat die vier bundels dieselfde resep volg – 'n samestelling van literêre opstelle en essays ten nouste gemoeid met die kulinêre (kos, maaltyd, voorbereiding daarvan) as nostalgiese herinneringe, filosofiese besinnings of as katalisator waarvolgens sekere kulturele norme in gemeenskappe (hier Afrikaanssprekend) vorm aanneem en gehandhaaf (of gekritiseer) word.

Soos aangedui in die teoretiese Hoofstuk 2 van hierdie studie, is daar kommentaar gelewer op dieselfde temas. Hierdie kategorie is dus 'n verkenning van hoe hierdie samelewingsscenario's in die Afrikaanse kulinêre literatuur bewerkstellig word, aan die hand van die verhouding tussen literatuur en die kulinêre (of gastronomie). Gesien dat Marlene van Niekerk as een van Suid-Afrika se letterkundige reuse beskou word, is dit my oortuiging dat die verkenning in Hoofstuk 4 'n toegankliker lees en analise van haar kulinêre literatuur mag fasiliteer.

By naderskoue van hierdie kortverhaalbundels is die afleiding duidelik dat daar 'n groot navoring van Afrikaanse letterkundiges is wat hulself met kulinêre literatuur as genre bemoei. Dit is opvallend dat heelwat temas deur die gebruik van kos as metafoer, onder die vaandel van kultuur gestalte kry. Hierdie tipe literêre tekste kan volgens my gelees word teen die agtergrond van Cope Markos (2006), Hutcheon (1998) en Mennell (2004) se teorieë (sien Hoofstuk 2) dat kulinêre tekste 'n kreatiewe vervorming van die sensoriese na die tekstuele is. Skrywers span dus die sintuie in om dit wat gesien, geruik of geproe (gehoor en gevoel) word, neer te pen en sodoende in 'n literêre objek of kunswerk te omskep. Die teks staan as 'n produk waarvan kos die sintuiglike prikkels was of is.

George Weideman se digbundel *Verskombuis* (2006) word omskryf as 'n produk van 'n digter wat homself in die kombuis bevind, waar "poësie en kos [saampraat] om 'n watertandlekker veelgangmaaltyd te bied vir die fynproewer van voedsel en vers"

(Weideman, 2006: flapteks). Die bundel bestaan uit kleurvolle illustrasies deur die kunstenaar Diek Grobler saam met resepte wat tot gedigte omskep is en as kulinêre kuns gelees (kan) word.

APPEL EN PEER

party sê appel
party sê peer

van watter boom se vrug
moes Adam en Eva leer?

o, hulle moes juis nié?
miskien is dít die misterie

nou vee ek en jy die sweet
met die voorskootpunt af en weet

om van 'n dis 'n gedig te maak
en van 'n vers iets wat smáák

verg meer as woorde op papier
verg mark toe gaan of na die tuinier

vir saffraan of langelys
rooiwang of ouma smit
wát ook al hang

jou verbluffend geel en rooi
en forelpieken lê en uitnooi

dié bome van kennis bied 'n fees
wat die sinne verruk
en die honger stil van moeë gees

Uit: *Verskombuis* (Weideman, 2006: 14)

Neil Stemmet verwys in *sout en peper* (2011) na Prediker se “eet jou brood met vreugde en drink jou wyn met 'n vrolike hart” (Pred. 9:7). Maar die waarskuwing bly ook staan dat ondanks ons beheptheid met kos, daar 'n blywende honger is wat nooit gestil sal word nie. Skrywers gebruik kos as motief om te besin oor die aard van digterskap en die skryfambag, waaronder 'n aantal temas aangeroei word, om sodoende breinkos op te dis vir die onstilbare honger waaraan die leser kan herkou. Die gedig “APPEL EN PEER” hierbo, kan beskou word as 'n treffende voorbeeld waar die digter deur die gebruik van kos 'n aantal van hierdie temas aanroer waaruit die onstilbare honger van die mens die duidelikste spreek. In Hoofstuk 2 word verwys na

die uiteenlopende werke van M.F.K. Fisher en Brillat-Savarin wat die kulinêre as vertrekpunt tot die verkenning van die self aanwend. In *The gastronomical me* (1943; hierdie studie gebruik die 2017-uitgawe) skryf Fisher (2017: xv) dat:

when I write of hunger, I am really writing about love and the hunger for it, and the warmth and the love of it and the hunger for it ... and then the warmth and richness and fine reality of hunger satisfied ... and it is all one.

Verandering vind gedurig rondom die mens plaas. Soms is die behepthed met materialistiese dinge wat opmerklik rondom die mens bly verander van so 'n aard dat sake en dinge waar verandering teen 'n veel stadiger tempo ondergaan, die oog ontglip. Dit lei tot die menslike geneigdheid van 'n soeke na samehorigheid. In die artikel "Veranderende perspektiewe op seksualiteit en die huwelik in 'n postmoderne kerk" skryf Annelie Botha en Yolanda Dreyer (2013: 1) dat die sosiale balans versteur word wanneer tradisies wat amper as onveranderlik beskou word (identiteit, gender, seksualiteit, taal en etnisiteit) begin verander, omdat hulle "vaste tradisies" is wat 'n mens se identiteit en sosiale rol in die samelewing vorm. Bee Wilson se voorwoord tot Fisher se teks, dui daarop dat hierdie onstilbare honger nie net dui op die fisiese hongerte van die mens nie, maar ook geestelike honger. Kos en die ervaring daarvan dien as prikkel tot die kreatiewe skryfproses waarin visioenêre besinnings oor hierdie onstilbare honger neerslag vind. Al word die fisiese honger ná 'n feesmaal gestil, pak die verlange na 'n verlore verlede, ná die vergange maaltyd jou. Dit herinner jou terselfdertyd aan die ontoereikendheid om 'n vaste greep te kry op die "ander". Die "ander" dien in hierdie studie as sambreelterm vir die dood, medemenslikheid, geborgenheid, seksuele en kulturele identiteit. Dit word 'n ondersoek na die "ander" deur die belewenis van kos, met laasgenoemde die katalisator tot impulsbevrediging.

Pogings tot 'n greep op 'n vergange verlede, vind dikwels neerslag in omskrywings van jeugherinneringe en outobiografiese sketse en dan juis vanuit 'n kos- of kombuisperspektief. Die volgende tekste dien as voorbeelde waar ons vind hoe skrywers die kulinêre as visioenêre gegewe aanwend tot pasgenoemde pogings om verlore verledes te kan vasvang; dit dra uiteraard by tot die kollektiewe geheue en vestiging van kulturele identiteit, wat ook dan 'n impak op individuele identiteit het: "Uncle Charlie's" (Snyman, 2006); *Boude en blaaië – en nog 'n paar bosveldstories*

(Pieterse, 1989); “Afrikaner-troos” deur Freda Linde (Aucamp, 1998); en “Brood (3)” deur Abraham H. de Vries (Aucamp, 1998).

Identiteitsoeke as tema word in feitlik alle literatuur aangeraak. Een van die bekendste hedendaagse voorbeelde van hoe die kosgegewe in literêre tekste aangewend word, waar na kos as troos verwys word, na kosmaak as ’n groeiproses, word uitgebeeld in *Eat pray love* (Elizabeth Gilbert, 2007). Afrikaanse skrywers wat dieselfde resep as Gilbert volg, is onder meer, Marita van der Vyver met *Dis koue kos, skat* (2010) en Kristel Loots met *Sjokoladesoene* (2010), waarin kos sentraal staan, sowel as bydra tot die tema van die individuele identiteitsoeke. Laasgenoemde skakel waarskynlik met die mens se onstillbare honger na geborgenheid, myns insiens.

In die artikel “Generiese merkers in die kortverhaalsiklus: Deel 2: ’n Toepassing op *Die dag toe ek my hare losgemaak het* [2008] van Willemien Brümmer” (2011) verduidelik Nina Botes en Neil Cochrane aan die hand van Brümmer se kortverhaalbundel, hoe kos as terugkerende motief tot die tema van selfontdekking bydra (identiteit en seksuele identiteit kan hieronder genoem word). In ’n soortgelyke studie “Eben Venter as gewete van vleiseters” (2012) ondersoek Marius Crous die representasie van kos as merker van genderidentiteit aan die hand van Eben Venter se drie romans *Foxtrot van die vleiseters* (1993), *Ek stamel ek sterwe* (2005) en *Horrelpoot* (2006). Kos figureer duidelik as ’n goue draad in die storielyne en word die fasiliteerder om te demonstreer hoe seksualiteit en identiteit ten nouste saamhang met verwysings na kos. Literêre tekste wat in hierdie verband genoem kan word, sluit in “Honger word nooit gestil nie” (Cilliers in *Granaat*, Gouws & Roodt, 1992); *Gesteelde appels* (Hambidge, 1988) en *Sjampanje vir ontbyt* (Aucamp, 1988).

In verband met Blumberg se ondersoek na die kombuis as ’n ruimte van fisiese en geestelike voeding en sosiale interaksie (sien Hoofstuk 2) spreek die bekroonde digter Sheila Cussons se kombuisgedigte “Die swart kombuis”, “Die geel kombuis”, “Kombuis van Hera” en “Die woedende brood” egter ook van die stereotipe ideologie van die kombuis as die tradisionele domein van die vrou. In hierdie gedigte word die ruimte van die kombuis sentraal geplaas as die spreker se religieuse ervaring en haar poging om met die Skepper een te raak. Kannemeyer (2005: 455-457) skryf dat Cussons in hierdie gedigte die “kombuiswêreld van ’n vrou” met elemente van

fabelagtige mitologie verweef. Kos, of die ruimtelike ervaring van die kombuis, word dus as die spreker se verwysingsraamwerk beskou, waaruit hy of sy oor godsdiens en die skryfambag besin.

Nog een van Suid-Afrika se grootste skrywers, Jeanne Goosen, maak na my mening ook haar bydrae tot die Afrikaanse kulinêre literatuur. Goosen se tekste in hierdie verband is haar novelle *Louoond* (1987) en die teaterstuk *Kombuis-blues* (*Louoond* verwerk tot 'n eenbedryf), uit *Drie eenakters: Kombuis-blues, Kopstukke, 'n Koffer in die kas* (1992). Kannemeyer (2005: 439) omskryf hierdie tekste as kommentaar op die vrou se ontoereikendheid van haar eie pogings om as selfstandige individu te bestaan in 'n wêreld wat in patriargale ideologieë vasstaan, en waar die huishoudelike ruimte van die kombuis dus tot die vroulike domein gereduseer is. Rachelle Greeff se kortverhaalbundel *Onwaarskynlike engele* (1993) kan volgens my ook met Goosen en Cussons se tekste skakel, betreffende kommentaarlewing op vroulike belewenisse. Marita van der Vyver (1994) skryf in haar resensie oor Greeff se bundel dat kos as metafoor deurgaans daarin aangewend word as die belewenis van die vrou as eggenoot, ma, vriendin en versorger. Van der Vyver meen egter dat die [mens se] onstilbare honger (fisies en emosioneel – soos aangetoon deur Fisher) sentraal staan in die bundel; sy sluit haar resensie af met 'n aanhaling van een van die karakters: “Dit voel vir haar of niks, behalwe die dood, die honger sal stil nie” (1994: 42).

'n Digbundel wat ook met die ruimtelike ervaring van die kombuis omgaan, is sosioloog en kunstenaar Andries Bezuidenhout se *Veelvuldige gebruike vir huishoudelike toestelle* (2014). Hierdie bundel is 'n produk van sy MA-studie in Kreatiewe Skryfkuns onder leiding van Marlene van Niekerk en Willem Anker. Die tema van die bundel handel oor die kombuis (as 'n mens se persoonlike lewe) wat jy eerder geheim wil hou van die wêreld daarbuite. Dit fokus op kombuismasjinerie as metafoor vir dit wat ons eintlik uit die openbare oog wil hou, maar wat eintlik ten nouste verbind is met die samelewing, deur middel van kables en koorde (tegnologie). In 'n onderhoud met Elma Smit in die TV-program *Dagbreek* (kykNET, 2014) verduidelik Bezuidenhout dat sy bundel kommentaar lewer op die sosiale bestel en tegnologie. In die gesprek verwys hulle na die “Defy auto-maid” wat 'n outomatisering is van 'n lewende wese. Hoewel die tematiek van die bundel ietwat afwyk van die fokus van hierdie studie, bly dit steeds noemenswaardig, omdat Bezuidenhout, net soos Marlene van Niekerk (ook sy

studieleier in hierdie geval), kommentaar lewer op sosiale en politieke vraagstukke vanuit die kulinêre literatuurspektief.

Al is dit in Engels geskryf, is *Recipes for love and murder: A Tannie Maria mystery* (2015) en *The satanic mechanic: A Tannie Maria mystery* (2016) deur die Suid-Afrikaanse skrywer Sally Andrew tekste wat van kosmetaforiek deurdrenk is. In Andrew se teks is dit Tannie Maria wat vir die poniekoerant *Klein Karoo Gazette* advies vir en raad op liefdesake moet begin skryf, omdat haar kosrubriek nie meer genoeg lesers trek nie. Wanneer 'n moord op die dorpie gepleeg word, taak Tannie Maria haar redaksie om ondersoek in te stel deur die skryf van resepte en hoe dit gevolglik met die moord skakel. In aansluiting hierby is *The satanic mechanic: A Tannie Maria mystery* 'n speurverhaal – wat ook in die Klein-Karoo afspeel – waarin kos as sleutel gebruik word tot oplossing van die misdade. Andrew se tekste betrek dus groter probleme soos misdaad en diskriminasie in die samelewing en sy gebruik die kulinêre as spreekbuis tot haar lesers. 'n Afrikaanse prosateks wat met laasgenoemde teks resoneer, is Schalk Schoombie se speurverhaal *Rooi haring* (2017). Sy teks handel oor die openingsaand van 'n meestersjef se restaurant in Pretoria. Tydens die openingsaand word slegs 'n handjievol uitgesoekte gaste na die glansgeleentheid uitgenooi waar dan 'n moord gepleeg word.

Buiten die gebruik van 'n “resep” om die skuldiges vas te trek, word daar ook verwys na 'n groep fynproewers wat hulself die “Bloedpruime” noem, en wat bekend is om hulle eksklusiewe “dinner club” waar boeke, kos en mense bespreek word (intelligente eksklusiwiteit). Naas die “Bloedpruime”, word Rabie se “Drie kaalkoppe eet tesame” (1963), Brink (1990) en Breytenbach (1964) se onderskeidelike “Pampoen”-verhale, die feesvieringe in *Die Silbersteins-trilogie* (Leroux, 1984) en Lotriet in *Kroniek van Perdepoort* (A.M. Louw, 1975) se oordadigheid vir kos, simbolies van die mens se futiele poging om 'n ewige honger te stil en sy behoefte om êrens te hoort, te vervul. Dit kan allegories gelees word as die eensame bestaan van die mens in 'n wêreld wat deurtrek is van misdaad, te veel tegnologiese en 'n konstante gejaag na tyd – want tyd is geld. Die “Bloedpruime” kan vergelyk word met Die Stellenbosse Fynproewersgilde, ook bekend as 'n groep mense met waardering vir goeie wyn en kos, en spesifiek die handhawing van 'n unieke Stellenbosse koskultuur (Die Fynproewersgilde word breedvoerig in Hoofstuk 4 aan die hand van Van Niekerk se

kulinêre literatuur bespreek). Teenoor die gilde se oormaat aan kos, feesmale en eksklusiwiteit staan ander tekste soos: Boerneef se “Die prys van ’n bord kos” (Aucamp, 1998); “Die miljenêr se kombuis” (Peter Blum, 1981); “Padkos” (Nicole Jaekel Strauss, 2010); en *Chokers en survivors* (Nathan Trantraal, 2013) wat die kulinêre as onthulling van ’n tekort aan kos aanwend (nogmaals die onstilbare fisiese honger – dui ook op klasseverskille wat later in Hoofstuk 4 aan die hand van Marlene van Niekerk se kosskryfwerk bespreek sal word).

Bogenoemde oorsig bevestig duidelik dat kos as metaforiese gegewe in ’n aantal Afrikaanse literêre tekste aangewend word. Deur hierdie metaforiese gebruik van kos in literêre tekste, poog skrywers om die onstilbare honger by lesers te stil (al is dit tydelik). In hierdie kategorie is slegs enkele tekste uit die Afrikaanse letterkunde betrek waarin pertinente kosverwysings aangewend is, om aan te toon en te bevestig dat daar wel ’n Afrikaanse literêre tradisie is wat binne ’n bepaalde kulinêre diskoers skryf. Binne hierdie bepaalde kulinêre diskoers word daar nie alleenlik na die gebruik van kos in tekste gekyk nie, maar ook die manier waarop kos in tekste omskryf word. Anders gestel, dit is nie net “wat deur kos gesê” word nie, maar ook “hoe dit deur kos gesê” word. Dit kan, myns insiens, as tekste beskou word wat ’n ryk tradisie van kulinêre literatuur in Afrikaans verteenwoordig, en wat ook dien as kontekstualisering by die ondersoek na Marlene van Niekerk se kulinêre skryfwerk in Hoofstuk 4.

Hierdie studie fokus egter nie op literêre tekste se kosverwysings en -gegewe nie, maar eerder op kulinêre essays en resepte (word later bespreek). Die tekste uiteengesit in hierdie kategorie is bloot om bewys te lewer van hoe Afrikaanse literêre tekste met kos as motief omgaan, hetsy maaltye, kombuise, bereidingsmetodes of eetwyses. Binne die wyer Afrikaanse literatuur vorm hierdie tipe tekste slegs ’n deel – as een van die komponente – wat bydra tot genre van kulinêre literatuur. Dit laat ’n onbetwiste moontlikheid vir verdere navorsing oor die representasie van kos in die Afrikaanse letterkunde en die plek van kulinêre literatuur as genre in die Afrikaanse kanon. Alhoewel die hoof fokus van die tekste op ander temas berus, dien kos as een van die menige simbole wat bydra tot ’n blik op kultuurhistoriese verskynsels en sosio-ekonomiese kwessies van die milieu waarin hierdie tekste geskryf is. Laasgenoemde is twee aspekte waarop Marlene van Niekerk breedvoerig kommentaar lewer, soos in Hoofstuk 4 ondersoek sal word.

3.1.3 Akademiese studies en filosofiese besinnings oor kos

Dit blyk uit Hoofstukke 1 en 2 van hierdie studie dat daar 'n groter belangstelling onder akademici is om oor kos as sentrale onderwerp ondersoek in te stel (Mintz & Du Bois, 2002; Nestle & McIntosh, 2010; en Brien & Wessell, 2013). Alhoewel kulinêre studies aanvanklik vanuit afsonderlike vakdissiplines ondersoek is, meen Nestle en McIntosh (2010: 161-163) dat kontemporêre kulinêre studies tussen verskillende vakdissiplines oorvleuel. Whitt (2011: 8) sluit ook hierby aan:

[A]s food studies grow, as well as cultural studies in general, literary theorists are increasingly seeing the value of studying literature for food usage for various reasons, as food serves several purposes in literature.

Hierdie kategorie behels dus tekste wat ondersoek instel na die representasie van kos deur literêre teoretici. Hierdie tekste kan strek van akademiese studies en teoretiese verkennings oor die verhouding tussen kos en literatuur, hoe samelewingskwessies soos kultuur, gender, identiteit en herinnering 'n beduidende rol in die kulinêre diskoers speel, deurlopend tot filosofiese besinnings oor die kulinêre as katalisator tussen liggaam en gees. Voorgenoemde sluit aan by filosofiese denkers soos Chuang Tzu (Taoïsme en Zen-Boeddhisme), Brillat-Savarin, Barthes, Douglas, Lévi-Strauss (sien Hoofstuk 2) en dies meer. Hierdie akademiese en filosofiese verkennings van kulinêre literatuur dien as teoretiese ondersteuningsmateriaal waarteen die kulinêre literatuur van Marlene van Niekerk gelees gaan word (Hoofstuk 4).

Na my mening kan die Suid-Afrikaanse professor in filosofie, Marthinus Versfeld (1909-1995), as die vader van besinnings oor die kulinêre literatuur in die Afrikaanse literêre diskoers beskou word. In sy filosofiese ideologie word gestalte gegee aan die verhouding tussen die mens en natuur, sowel as die mens en sy verhouding tot en ervaring van kos. Laasgenoemde is sterk deur Taoïsme en Zen-Boeddhisme beïnvloed.

Versfeld se kulinêre skryfwerk fokus nie op resepte as kookinstruksies nie, maar eerder op die dieper betekenis daarvan deur te filosofeer oor die abstrakte en die konkrete. *Food for thought: A philosopher's cookbook* (1983) word as die hoogtepunt in Versfeld se oeuvre beskou. Volgens André P. Brink (1991: dekblad) is Versfeld se

Food for thought nie net 'n kookboek nie, maar ook 'n “book of profound wisdom and great delight ... [that] transcends our customary systems of thought to become an enquiry into human values”. Hierdie teks van Versfeld is 'n diepsinnige bundel oor die ondersoek na kos en die geestelike:

“Eating is not only a physical process; it is also a spiritual process. Your food could not enter your mouth if it did not first enter you mind. You are what you eat, but you also eat what you are” (1991: 54).

“Food is something we clothe with both human and divine aspect [...]. In this sense man creates food [...]. When you see your plate of dinner, you have already enminded it, or assimilated it into that aspect of you which is intelligence. An eaten world is an intelligible world, a world in which body and spirit are united” (1991: 61).

Alhoewel *Food for thought* beskou word as 'n hoogtepunt in Versfeld se oeuvre, kan 'n mens sy filosofiese denke en vraagstukke oor die menslike gees en sy omgewing, raaklees in *Klip en klei* (1968); *Tyd en dae: Essays* (1982); *Wyn en wysheid: Vier sienings* (1978); *Die neukery onder die appelboom* (1985) en *Pots and poetry* (1985). Buiten hierdie langer filosofiese tekste het hy ook kortverhale en gedigte geskryf. Een van sy bekendste kortverhale is “Die pampoen” wat in *Tyd en dae* gebundel is. Die kortverhaal is ook in Aucamp se bundel *Boordevol* ingesluit en handel oor die pampoen as nederige stapelvoedsel. Die pampoen as die mens se konneksie met die grond, met die aardse skepping en dus met die Skepper. Versfeld (in Aucamp, 1998: 158) skryf:

Hierdie pampoen is 'n wêreld, en wanneer jy hom eet, eet jy die wêreld [...]. Kos is mensekos [...]. Hulle sê my dat 'n pampoen nie veel voedingswaarde besit nie. Nè? Hy voer ook my siel, veral as ek hom saam met my gesin sit en eet [...]. Kook 'n ding wat lekker smaak, en onthou dat jy ook met jou siel proe [...]. 'n Goeie kok is 'n geestelike.

Versfeld se filosofiese besinnings oor kulinêre kultuur word gekenmerk deur sy ondersoek na eetgewoontes as 'n openbaring van die mens se diepgaande betrokkenheid met die natuurlike wêreld, en dat dit die natuur op 'n daaglikse basis omskakel na kultuur, en sodoende die liggaam van die wêreld transformeer na die liggaam en psige van die mens. Op die sinspeling van die kulinêre reus en kultuurfilosoof Jean Anthelme Brillat-Savarin se gesegde “Tell me what you eat and I will tell you who you are”, identifiseer Anna de Villiers (1998: 19) in haar hoofstuk “Sê

my wat jy eet: 'n Kultuurhistoriese inleiding tot die Suid-Afrikaanse kookkuns" ook 'n integrale verband tussen die mens en sy omgewing:

[S]o belangrik is die streekkos vir hom dat hy daaruit sy afleidinge kan maak oor die inherente sielkundige samestelling van die mens uit daardie streek; sy kulturele eienskappe is innig verwant aan sy nering, voedsel en omgewing.

Buiten dat De Villiers se teks 'n ondersoek na die ontwikkeling van die Suid-Afrikaanse kookkuns is, brei sy ook uit dat kos die sleutel is tot die ondersoek van "[die individu] se aard, persoonlikheid en milieu [...] en daarby ook die historiese kader van die volk waar daardie gastronomiese gewoontes beoefen word" (1998: 17). Na aanleiding van bogenoemde stellings is dit onmiskenbaar dat kos nie geskei kan word van politiek, identiteit en liggaamlike bewustheid nie (in ooreenstemming met Aucamp se voorwoord tot *Boordevoel*). In Hoofstuk 2 word ook verwys na Naudé Pereira (2010) se ondersoek na Afrikaner-eetkultuur aan die hand van Dana Snyman se kortverhale. Naudé Pereira (2010: 87-88) bevind, met verwysing na die twee kortverhale "Familieliersfees" (2005) en "Die Grand" (2005), dat sekere patrone gevorm word en sodoende tradisies deur sekere sosiale rituele geskep word (vergelyk ook Douglas in Hoofstuk 2).

Akademiese ondersoeke oor die kulinêre word reeds in my verkenning van Afrikaanse kookboeke betrek (sien hierbo) wanneer verwys word na die antropologiese studies deur Coetzee, De Villiers en Claassens, wat ondersoek instel na die invloed van die speseryhandel op die ontwikkeling van 'n Suid-Afrikaanse koskultuur, sowel as die aantal akademiese studies oor die gebruik van kos as metaforiese gegewe in literêre tekste (soos bespreek onder die vorige kategorie). Die spesiale kulinêre uitgawe van die *Tydskrif vir literatuurwetenskap (JLS)*, "Der Mensch ist was er isst (Feuerbach) – Texts on food, the eating process and the philosophy of recipes" (2012) kan beskou word as 'n hele publikasie vol akademiese essays oor kos. Akademici wat tot hierdie publikasie bydra deur ondersoek in te stel na samelewingsverskynsels vanuit 'n kulinêre literatuurspektief, is onder meer, Marius Crous, Tony Ulliyatt, Bert Olivier, Este de Beer en Riaan Oppelt. Crous (2012: 1-3) meen dat die artikels wat in hierdie *JLS* gepubliseer is, ondersoek instel na die invloed van kos op literatuur en kultuur en temas soos gender, sosiopolitieke kommentaar en identiteit aanraak.

Studies wat in hierdie verband genoem kan word, is 'n aantal referate wat tydens die “Internasional symposium on food studies: Transnational conversations” (2016) gelewer is. Soos genoem word kookboeke as 'n argief van 'n verlore verlede beskou, en in die referate “Visual consumption: An exploration of narrative and nostalgia in the cookbook *Evita's Kossie Sikelela* (2010) by Evita Bezuidenhout” (Francois Engelbrecht) en “The Madiba culinary archive: Tentative comments on the meaning of food in *Hunger for freedom* (2008) by Anna Trapido” (Vasu Reddy) word daar ondersoek ingestel na die representasie van kos en hoe dit tot die nostalgiese terugryp bydra, asook die invloed daarvan op 'n kollektiewe kulturele geheue. Voorts volg sosiopolitieke kommentaar op die skielike toename in koskultuur (*foodies*) in die volgende: “Mediation, performance, and consumption: The political economy of food preparation in late modernity” (Angelo Fick); “A matter of taste: Food and genre fiction in South Africa” (Antoinette Pretorius) en “Eating on the Blue Train: Food and social mobility on the South African Railways postcards” (Jeanne van Eeden). Hierdie sosiopolitieke kommentaar het nie net 'n invloed op die samelewing se koopkultuur nie, maar ook op die individu se soektog na kulturele identiteit en kos as 'n betekenisdraer van klas (in aansluiting met Whitt se studie in Hoofstuk 2).

Uit die bogenoemde kategorieë kan ons tot die gevolgtrekking kom dat 'n aantal verskillende style van kulinêre studies bestaan wat strek van suiwer gastronomiese tekste (soos kookhandleidings), ondersoeke na kultuurgeskiedenis tot vakgedissiplineerde benaderings waarin kos sentraal staan. Volgens my kan al die bogenoemde benaderings oor die representasie van kos as bevestiging dien dat kulinêre literatuur ongetwyfeld 'n ondersoekveld by Afrikaanse akademici is. Veral die filosofiese besinnings van Versveld en sy voorgangers (bespreek in Hoofstuk 2), sowel as die akademiese verkenning van kos as betekenisdraer, dien myns insiens as waardevolle ondersteuningsmateriaal waarteen Marlene van Niekerk se kulinêre literatuur gelees kan word (Hoofstuk 4). Dog, soos aangevoer deur Nestle en McIntosh (2010: 161-163), oorvleuel die bogenoemde studies dikwels. Die volgende kategorie fokus op die hoof kategorie van kulinêre tekste in hierdie studie, naamlik kulinêre opstelle wat resepte bevat, aangesien Marlene van Niekerk se kosskryfwerk grootliks tot kulinêre opstelle met resepte beperk word, asook akademiese en filosofiese kos-essays.

3.1.4 Kulinêre opstelle met resepte

Vroeër in hierdie studie word genoem dat hierdie kategorisering van Afrikaanse kulinêre tekste as ordeningsmetode kunsmatig is en dat heelwat van die individuele werke in meer as een van die kategorieë kan pas; terselfdertyd is daar grensgevalle. In die lig daarvan kan hierdie kategorie letterlik omskryf word as 'n hutspot van bogenoemde verkenning van kookboeke, literêre tekste, akademiese artikels en filosofiese besinnings oor die kulinêre. Die enigste verskil tussen hierdie kategorie en die vorige drie, is dat hierdie tekste wel literêre opstelle is, en dan ten nouste gemoed met kos, maar vergesel van 'n resep as verhaalvertrekpunt.

In die bondige oorsig van die Afrikaanse kookboek is reeds genoem dat resepte en rate, soos C.W. Joubert se "Nuttige resepte", in tydskrifte en op almanakke verskyn het. Ook in die ondersoek na hoe letterkundige ondersoeke rakende kos in literêre tekste aangewend word, is verwys na kortverhaalbundels wat eintlik samestellings is van periodiek gepubliseerde verhale in koerant- en tydskrifrubrieke. Reeds in Hoofstuk 1 van hierdie studie word verwys na Marlene van Niekerk se gebruik van kos in haar fiksie deurlopend tot haar filosofiese tipologie van die Etende Afrikaner. Nietemin, die fokus van hierdie studie berus op die kulinêre essays en resepte wat Van Niekerk in die tydskrif *Insig* gepubliseer het. Gevolglik is hierdie verkenning van kulinêre opstelle met resepte van kardinale belang, omdat dit tiperend van Van Niekerk se *Insig*-publikasies is.

Ongeag daarvan dat kookboeke die primêre bron van resepte is, word daar sedert die ontstaan van die Suid-Afrikaanse drukpers en tydskrifproduksie, leefstylrubrieke geskryf waarin resepte en rate dikwels opgeneem is. Vanuit die teoretiese verantwoording van hierdie studie is vasgestel dat kos nie net 'n betekenisdraer van 'n aantal temas is nie, maar ook waardevolle insig op die historiese agtergrond van gastronomiese gewoontes bied. In die artikel "'Ons Klyntji' se 'resepte'" (2010: 15) skryf Pieter W. Grobbelaar dat resepte en rate in die vorm van verse, soos die van Joubert, sedert die verskyning van die eerste Afrikaanse tydskrif *Ons Klyntji* gepubliseer is. Soos aangedui deur Botes en Le Roux (2011: 52) kan hierdie pittige verse en resepte beskou word as tekste wat getuig van die negentiende-eeuse volkskultuur van boererate.

In haar doktorsproefskrif “DIE BOEREVROU 1919-1931: ’n Kultuurhistoriese studie oor die eerste Afrikaanse vrouetydskrif” (2012) skryf Jeanette van Rensburg dat tweespalt onder teoretici voorkom rakende die funksie van die Afrikaanse drukpers. Eersyds word geargumenteer dat die Afrikaanse pers as instrument tot die bevordering en handhawing van Afrikaner-nasionalisme moes dien en, andersyds, die uitgangspunt dat die publikasies as spreekbuis vir die samelewing moes figureer. *Ons Klyntji* word deur die Genootskap van Regte Afrikaanders (GRA) in 1896 gestig met die oog op die bevordering van Afrikaans as kultuurtaal. Letterkundige tekste van hoë standaard was dus die fokus van die tydskrif, waarvan die verse oor resepte en rate in die tydskrif deel gevorm het, hoewel resepte vir maaltye nie ingesluit was nie. Soos kookboeke was tydskrifte aanvanklik op ’n manlike leserspubliek gemik. Hoewel hierdie studie nie ’n ondersoek na die sosiokulturele aspekte van tydskrifte is nie, ag hierdie ondersoeker dit steeds van waarde om die bogenoemde akademiese studies van tydskrifte te betrek, aangesien Marlene van Niekerk se kulinêre essays ook in dagblaaie gepubliseer is (Ondersoek volg in Hoofstuk 4).

In die eerste gesinstydskrif *Die Huisgenoot* (1916-), sowel as vrouetydskrifte soos *Die Boerevrou(w)* (1919-1931), *Die Huisvrou* (1922-1976), *rooi rose* (1942-) en *Sarie Marais* (tans: *Sarie*) (1985-), verskyn gereeld leefstyl- en gesondheidsrubrieke as spreekbuis vir én van die samelewing. Van Rensburg (2012: 27) skryf dat die leefstyl- en gesondheidsrubrieke ’n refleksie van die vroeë twintigste-eeuse Afrikaners se gastronomiese en kulturele gewoontes is. In rubrieke soos “Die vrou en die huis” (*Huisgenoot*, 1916) en “Om die koffietafel” (*Die Boerevrou(w)*, 1919) – waaronder Leipoldt een van die skrywers was – val die fokus van rubrieke grootliks op temas rondom tuisteskepping, modegiere, kookkuns en gesondheid, weens die groeiende belangstelling in huishoudkunde as vakdissipline vanaf die dertigerjare (bespreek onder “kookboeke”). Namate die vrou se veranderende rol in die samelewing en die evolusie van die kombuis plaasvind (aangedui in Hoofstuk 2 en ook onder die verkenning van kookboeke), vind ons dat die tradisie van kosskryfwerk ook konstant evolueer. Veral gemeet aan die fenomeen van die groeiende aantal kulinêre kultuurprodukte, soos die verskyning van die eerste Afrikaanse kostydskrifte, naamlik *Sariekos* (2009-), gevolg deur *Landbou boerekos*, *Kampkos* en ander, sowel as *Huisgenoot* se herhaalde *Wenresepte*. Kosskrywers word selfs jaarliks vir uitstaande

bydraes tot die kulinêre diskoers vereer by Suid-Afrika se Galliova-toekennings. Leigh Andrews skryf in haar artikel “Gastronomy at its most gorgeous with the Galliova Awards” (2016) dat die manier waarop oor kos geskryf word, drasties verander het en dat die genre ’n opwindende nuwe veld vir skryfwerk is:

Let’s face it, journalism has evolved from scribbling your thoughts down in a notebook as you sample bites to checking in online and posting filtered food shots before your empty plate is swept for the next course. Times have changed, and so has the art of health and food writing. Whether you’re reviewing the latest coffee shop on the block, extolling the health benefits of a specific new diet or creating your own recipe blog, having a flavoursome way with words is just the starting point.

Alhoewel hierdie studie nie spesifiek op kosskryf in die vorm van joernalistiek fokus nie, word dit nietemin agtingswaardig geag vir die doeleindes van die studie, omdat letterkunde in wese dinamies is en gevolglik konstant verander. Net soos kosskrywer M.F.K. Fisher ’n tiental tekste oor kos en die ervaring daarvan neergepen het (bespreek in Hoofstuk 2), blyk dit dat in Afrikaans ook by hierdie beweging aangesluit kan word.

Suid-Afrika, met haar ryk koskultuur en diversiteit, beskik oor goeie kosskrywers wat bydra tot die genre. Soos genoem, word Leipoldt as een van Suid-Afrika se grootste fynproewers beskou. Dit is ondenkbaar om nie Leipoldt se wyer oeuvre te betrek nie (digkuns, prosa, memoires en joernalistieke essays); vir hierdie ondersoek word egter uitsluitlik na sy kulinêre literatuur verwys. Alhoewel Kannemeyer (2005: 82-88) grotendeels op Leipoldt se totale letterkundige oeuvre fokus en min aandag skenk aan sy kulinêre essays, meen hy steeds dat Leipoldt se kulinêre essays as sy beste prosa beskou kan word en verwys na “die speelse en plaerige aanbiedingswyse, onder meer, in stukke soos “n Jakkalskossoufflé’ en “n Speenvarkie’, word dit veel meer as blote resepte (2005: 88)”.

Indertyd skryf Leipoldt ’n weeklikse rubriek vir *Die Huisgenoot* en lewer oor ’n tydperk van vyf jaar 55 verhalende kulinêre opstelle. Hy skryf laasgenoemde onder die skuilnaam K.A.R. Bonade²¹ en die bydraes verskyn onder die titel *Kelder en kombuis*.

²¹ Sinoniem met Leipoldt se gebruik van ’n skuilnaam vir sy kosrubrieke, skryf Marlene van Niekerk haar kosrubrieke onder die skuilnaam Hannelore F. Bekokstower. Die feit dat Leipoldt, sowel as Van Niekerk, bekroonde Afrikaanse skrywers is, maar skuilname gebruik vir hulle kosrubrieke, kan

In sy artikel “South African cookbook musters international award” (2006) skryf Paul Murray dat hierdie skuilnaam op die woordspeling van *carbonade* dui:

the name for a slowly-cooked stew or casserole. This is an apt way of naming himself as writer, since he was the master of slow cookery in South Africa, having learnt the art from the aya in the kitchen of his Clanwilliam home in the 1880s.

Hierdie Leipoldt-rubrieke word later gebundel en gepubliseer as *Polfyntjies vir die proe* (Tafelberg, 1963). In die inleiding word Leipoldt beskryf as “’n uitmuntende, traak-my-nie-agtige, anekdotiese, prikkelende kroniekskrywer van die ou-Kaapse koskultuur en die destydse Afrikaanse lewensstyl” (2005: xi). Louw en Emslie (2005: xi) brei uit in hulle hersiene uitgawe van die teks uit, dat die opstelle in hierdie teks die lesers op ’n nostalgiese reis deur Leipoldt se poëtiese voorstelling van die Suid-Afrikaanse koskultuur neem. In 2005 word die Engelse vertaling, *Leipoldt’s cellar and kitchen* met die Internasionale Gourmand Wêreld-kookboektoekenning bekroon. Buiten *Polfyntjies vir die proe* blyk dit dat daar in die Afrikaanse diskoers ’n navolging is waarin die gepubliseerde kosrubrieke (kulinêre essays met resepte) in dagblaaië, uiteindelik gebundel word tot bloemlesings. Bundels in hierdie verband sluit in die drie kortverhaalbundels *Granaat*, *Boordevol* en *Kosblik*; Madeleine Roux (as Nettie Pikeur) se *Aan tafel met Nettie Pikeur* (1995 – ’n versameling essays uit *Vrye Weekblad* en *De Kat*); Nataniël se *Kaalkop* (2004 – ’n keur van 28 resepte en opstelle uit sy rubriek in *Sarie*); Eben Venter se *Brouhaha* (2010 – kulinêre opstelle en resepte uit die koerantbylaag *By*).

In die artikel “Gastrosoof Peter nou Afrikoon” (2010: 6) skryf Sarie Smith dat Peter Veldsman, soos S.J.A. de Villiers, Leipoldt en Cass Abrahams, deur die ATKV as Afrikone vereer is vir hul beduidende bydrae tot die Afrikaanse kulinêre diskoers, en dit dan, deur hul fynproewersprosa van die Suid-Afrikaanse koskultuur. Hierdie kulinêre pioniers mag, myns insiens, ook erken word as inspirerende voorgangers vir die volgende kosskrywers wat hierdie skoene waardig vol staan: Vickey de Beer, Barbara Joubert, Carmen Niehaus, Riana Scheepers, Marita van der Vyver, Madeleine van Biljon, Herman Lessing, Kerneels Breytenbach en Errieda du Toit (slegs enkele uitgesonder). Uit hierdie kosskrywers se penne vloeï ’n hutspot van

moontlik interessante resultate lewer in ’n latere studie. Dieselfde geld Madeleine Roux wat as Nettie Pikeur skryf (verwysing na haar tekste volg verder).

kookboeke vol resepte vergesel van kulinêre opstelle waarin kos, en dikwels ook reise, sentraal staan. In Joan Hambidge se resensie oor die heruitgawe van die *Klein kook en geniet* (2002) bevraagteken sy die skielike opbloei van kultuurprodukte van kos en reis. Volgens my vind dit juis sterk aanklank by Fisher se teorie oor die mens se onstilbare honger wanneer Hambidge vra: “Waarvoor staan ‘kos’ en ‘reis’ tans? Is ons dalk so honger (geestelik) dat ons moet reis (psigies) om nuwe plekke te verken?” (2013). In J.B. Roux se onderhoud met die Afrikaanse kortverhaalskrywer Abraham de Vries in *Die Burger*, “Bundel bied vars oes aan stories” (29 Oktober 2012: 14), meen laasgenoemde dat kortverhale “die neiging [het] om te suggereer teenoor romansiers se neiging om volledig te vertel”.

Soos vroeër genoem, bestaan ’n geneigdheid onder Suid-Afrikaners om êrens te wil hoort (onstilbare honger); hierdie tekste kan gelees word as herinneringsgeskrifte wat ’n soort vastigheid bied. Peter Veldsman se *Wat die hart van vol is: Herinneringsreise van ’n fynkok* (2016); Cass Abrahams se *’n Lewe met kos*, (2015); Riana Scheepers se *Vallei van melk en heuning* (2013); Nico Moolman se *Kuier in ’n plaaskombuis: Resepte en stories van gister* (2005), en nog meer, skakel met die outobiografiese jeugherinneringe en nostalgiese terugryp en dien daarom as ’n argief (soos beredeneer deur Reddy, 2016) wat toegang tot die verlore verlede bied. My gevolgtrekking is dat kulinêre tekste waarin kos en reis sentraal staan, soos *Die honger reisiger* (Heese, 2010), *Somerkos in Provence* (Van der Vyver, 2010) en *Smeul* (Scheepers, Koekemoer & Scholtz, 2017) gelees kan word as skrywers se poging om die mens se honger te stil, met kos as voertuig tot die ontoereikende eindbestemming.

Die kortverhale (opstelle en essays met resepte) van bogenoemde kosskrywers suggereer kultuurtrekke van samelewingsverskynsels, soos bespreek in die teoretiese verantwoording van hierdie studie. Hierdie kulinêre tekste kan omskryf word as kookhandleidings, aangevul met geskiedskrywing van die Suid-Afrikaanse kulinêre kultuur. Hierdie tekste kan gesien word as refleksies van die kulturele en sosiopolitieke omwentelinge van Suid-Afrikaanse kultuur wat ’n invloed op die vorming van kulturele en individuele identiteit het. Hierdie kategorie van kulinêre tekste is dus ’n verkenning van die ontwikkeling van boerekostradisies wat strek van die vroegste kosoptekeninge in Suid-Afrika tot by Leipoldt en Versfeld se besinnings oor kos, wat, myns insiens, ’n

platform geskep het vir skrywers, om hul verder te bemoei met kos as spilpunt vir uiteenlopende denkrigtings. Alhoewel hierdie onderafdeling 'n vermenging van die vorige drie kategorieë is, dien dit as bewysstuk van die verskillende vorme of style wat kulinêre literatuur kan aanneem, ook dat daar 'n bepaalde tradisie is waarin daar oor kos geskryf word in die Afrikaanse diskoers. Die bogenoemde kategorieë kom nuttig te staan in die ondersoek na Marlene van Niekerk se kulinêre tekste, ten einde vas te stel of dit as 'n betekenisvolle komponent van haar totale oeuvre geles kan word, asook of dit 'n bydrae tot die Suid-Afrikaanse literêre kulinêre diskoers lewer.

Samevatting

Hierdie hoofstuk verleen 'n oorsig oor die Afrikaanse kulinêre diskoers, deur te onderskei tussen kookboeke, literêre tekste met verwysings na kos, akademiese studies en filosofiese besinnings oor kos, en laastens kulinêre opstelle en essays met resepte. Die hoofstuk is dus 'n verkenning van die verskillende vorme van kulinêre tekste in Afrikaans, ten einde vas te stel of daar wel 'n tradisie is waarbinne daar oor kos in Afrikaans geskryf word. Vanuit die bondige verkenning van Afrikaanse kulinêre tekste, kan ons aflei dat kookboeke wel as kookhandleidings dien, maar ook produkte van kultuurgeskiedenis is. Die bemoeienis met die kulinêre as metaforiese gegewe onder Afrikaanse letterkundiges, bied 'n vernuwende blik op samelewingsverskynsels vanuit die perspektief van kos, kosmaak, eetgewoontes of ruimtes wat met kos geassosieer word. Hierdie literêre tekste bied dus ook 'n platform vir akademiese ondersoek en filosofiese besinnings oor kulinêre kultuur, wat oplaas 'n bevestiging is van die kulinêre as 'n ondersoekveld onder Suid-Afrikaanse, en spesifiek Afrikaanse, akademici. Die feit dat die laaste kategorie eintlik 'n vermenging is van al vier kategorieë, lewer, myns insiens, bewys dat daar wel 'n tradisie is waarbinne daar in Afrikaans oor kos geskryf word, wat aansluit by die globale kulinêre diskoers (Hoofstuk 2). Van meet af aan is daarop gewys dat hierdie kategorisering my subjektiewe seleksie van tekste is en dat dit daarop gerig is om te dien as ondersteunende agtergrond waarteen Marlene van Niekerk se kulinêre literatuur in die volgende hoofstuk geplaas sal word.

HOOFSTUK 4

'n Ondersoek na die kulinêre literatuur van Marlene van Niekerk

Inleiding

Opeenvolgend tot die agtergrond en teoretiese verantwoording in Hoofstukke 2 en 3, fokus Hoofstuk 4 grotendeels op Marlene van Niekerk se kulinêre skryfwerk. 'n Kort oorsig oor haar literêre oeuvre volg eerstens ter oriëntering van die genoemde studie daarna. Hierdie ondersoek word gefundeer op raadpleging van sekondêre literatuur (resensies, essays, akademiese artikels en tekste) oor Van Niekerk se oeuvre om sentrale temas in haar fiksie, sowel as haar kosskryfwerk, te identifiseer. Ná die oorsigtelike verkenning van die literêre oeuvre val die fokus op haar kulinêre skryfwerk.

Eerstens volg 'n uiteensetting van Van Niekerk se verspreide kulinêre tekste. Teen die teoretiese agtergrond van Hoofstukke 2 en 3 word tweedens spesifiek gefokus op die lees en analise van Van Niekerk se kulinêre tekste. Ten einde 'n geslaagde verwerking van haar kulinêre literatuur daar te stel, is die hoof fokus van Hoofstuk 4 om Van Niekerk se kulinêre skryfwerk te bestudeer en te interpreteer op grond van literêre aspekte, sowel as die breër kulinêre diskoers (soos in vorige hoofstukke bespreek), om te bepaal of haar kulinêre tekste as 'n aanvulling, of nie, tot haar literêre oeuvre gelees kan word.

4.1 Marlene van Niekerk: Bekroonde skrywer en kulinêre literator

In die volgende twee afdelings word Van Niekerk se literêre oeuvre eerstens beskou. Hoewel die fokus van hierdie studie nie op Van Niekerk se literêre tekste is nie, bly dit betekenisvol om daarna te verwys, omdat die hoof doel van die studie juis is om te bepaal of haar kulinêre tekste tot die volledige oeuvre bydra. Tweedens word aandag aan haar kulinêre skryfwerk geskenk in 'n uiteensetting van haar verspreide kulinêre tekste met 'n analise en verwerking van laasgenoemde tekste in 'n volgende afdeling.

4.1.1 'n Bondige oorsig van Van Niekerk se literêre oeuvre

Marlene van Niekerk se bydrae tot die Afrikaanse letterkunde is beduidend groot, soos voorheen genoem. In *Perspektief en profiel: 'n Afrikaanse literatuurgeskiedenis* (2016: 919-953) skryf Helize van Vuuren breedvoerig oor Van Niekerk se oeuvre. Van Vuuren is van mening dat hierdie outeur se werke van ryk verbeeldingskrag en poëtiese inslag getuig. As woordkunstenaar bemeester Van Niekerk die vermoë om kreatief, dog filosofies, met die woord om te gaan wanneer sy op heersende maatskaplike, sosiale, ekonomiese en politieke vraagstukke kommentaar lewer. Lara Buxbaum (2014: 4) skryf in haar doktorsgraad-tesis “To see another person’s face ... to touch another person’s hand’: Bodies and intimate relations in the fiction of Marlene van Niekerk” dat Van Niekerk beskou kan word as:

an original voice in the South African literary landscape who challenges many preconceptions that might have been held about the future of specifically white, Afrikaans writing in this country.

In 1977 debuteer Van Niekerk met die digbundel *Sprokkelster*. Kannemeyer (2005: 630-631) en Van Vuuren (2016: 919-921) is van mening dat hierdie bundel gekenmerk word deur die sterk liriese inslag en beskrywings van die skeppingsverhaal en die natuur, deur gebruik te maak van musiek as bindingsmotief. Kort na die publikasie van *Sprokkelster* verwerf sy haar MA-graad aan die Universiteit van Stellenbosch met 'n verhandeling getiteld “Die aard en belang van die literêre vormgewing in *Also sprach Zarathustra*” (1978). In 1979 verhuis sy na Duitsland waar sy haar in toneelteaters met die dramatiese kunste bemoei en terselfdertyd aan die Universiteit van Amsterdam in Nederland haar doktorsgraad met die verhandeling “Taal en mythe: Een structuralistiese en een hermeneutiese benadering” voltooi. In dieselfde jaar verskyn haar tweede digbundel *Groenstaar* (1983). Kannemeyer (2005: 631) beskryf hierdie bundel as herinneringspoësie oor die verlange na Suid-Afrika. Teenoor die liriese verse in haar debuutbundel meen Van Vuuren (2016: 921) dat die gedigte in *Groenstaar* meer satiries van aard is:

[I]n die verse oor die vaderland val die vermenging van nostalgiese verlange (...) en satiriese siening sterk op. Veral die politieke ontwikkelinge in Suid-Afrika gee aanleiding tot 'n satiriese blik.

Hierdie satirisering van die politieke prosesse word verder gevoer in haar eerste kortverhaalbundel *Die vrou wat haar verkyker vergeet het* (1992). Buiten die satirisering van politieke vraagstukke, handel die tien kortverhale oor die skrywer se wroeging met die kreatiewe proses, deur natuurelemente (spesifiek voëls) as motief te gebruik. In haar kortverhaalbundel (wat ook as eenheidsbundel gelees kan word), *Die sneeuslaper* (2010), gebruik Van Niekerk verbeelding, taal en die estetiese, om kommentaar op sosiale en politieke realiteite te lewer. Medemenslikheid is die sentrale tema van die bundel. Die karakters wend dikwels 'n poging aan om 'n ervaring mee te deel deur hulself in die skoene van die medemens te plaas. Hierdie poging skakel, myns insiens, ook met die idee van 'n liggaamlike ervaring wat soms in haar kulinêre literatuur te vinde is (bespreking later). Afrikaners vorm 'n gedeelde kultuur en identiteit – kos speel 'n kardinale rol in hierdie proses van 'n kollektiewe identiteit, juis dan as Afrikaners met 'n *gedeelde* eetkultuur (hierdie aspekte geniet later meer aandag.) Kommunikasie en die hunkering om deur te dring na die “ander”, asook die kunstenaar se taak as skepper van kuns en letterkunde, kom ook onder die loep in *Die sneeuslaper*, én vind neerslag in Van Niekerk se jongste digbundel *Kaar* (2013).

In 1994 publiseer Van Niekerk 'n eerste roman, *Triomf*, met heelwat polemieks daaroor in die Afrikaanse literêre diskoers, daarná. Van Vuuren skryf hierdie kontroverse oor die roman toe aan die “skokeffek van die sosiale en linguistiese taboes wat dit deurbreek” (2016: 923). In die resensie “Sy wou nie skok met roman, sê Marlene” skryf Mari-Anne Swartz dat *Triomf*:

Enersyds [...] 'n deernisvolle, humoristiese en ontstellende verhaal [is] oor die lief en leed van 'n armblanke gesin in die Johannesburgse voorstad Triomf en hul stryd om te bestaan. Andersyds is dit skreiende kommentaar op sosiale oortredings (*Die Burger*, 9 Augustus 1994).

Ongeveer tien jaar ná die publikasie van hierdie roman verskyn Van Niekerk se tweede roman, *Agaat* (2004). In laasgenoemde plaasroman bied Van Niekerk 'n deurtastende blik op magsverhoudings, sowel as die behoefte tot kommunikasie tussen die De Wet-gesin en Agaat Lourier wat saam op die plaas Grootmoedersdriif woon. Dit handel oor “'n reeks lewensbepalende verskuiwings van mag en behoefte tussen vier intiem verbonde mense” (Van Niekerk, 2004: flapteks).

Van Vuuren (2016: 930) verwys ook na Carvalho se tesis “The novel as cultural and historical ‘archive’: An examination of Marlene van Niekerk’s *Agaat*” (2016), en is van mening dat hierdie roman “’n argief (bewaarplek) van Afrikaner-kultuur, -geskiedenis en -gewoontes [is]”. Kannemeyer (2005: 635) voer aan dat beide die stadsroman *Triomf*, sowel as die plaasroman *Agaat*, ’n perspektief op Afrikaner-kultuur bied en dat Van Niekerk daarin slaag om nie net die nostalgiese nie, maar ook die neerslagtige elemente van die Afrikaanse kultuurerfenis neer te pen. Andries Visagie sluit hierby aan in sy artikel “*Agaat* as kultuurdokumentasie vir die toekoms: ’n Reaksie op Johann Rossouw se politieke lesing van *Agaat*” (2006). Visagie (2006) is van mening dat Van Niekerk in *Agaat*, sowel as haar kookrubrieke in die tydskrif *Insig* (wat as korpus vir hierdie studie dien en later aandag geniet), gebruik maak van kultuurprodukte, maar dat sy enersyds met waardering omgaan met oorgeërfde tradisies en kultuurerfenisse, teenoor die moontlike kritiese kommentaarlewering op die nasionalistiese aspekte daarvan. Kultuurprodukte wat in hierdie romans neerslag vind, is die gebruik van, onder meer, borduurwerk, die feesmaal (verjaardae, Kersfees of begrafnisse – later meer), geloof (Bybelverse en Psalms), sowel as die invoeging van gedigte of liriese verse (kreatiewe proses) as motiewe, bydraend tot die oorkoepelende temas van die romans (kultuurkritiek op Afrikaner-identiteit).

In die artikel “Die tyd van die triekster: Identiteit in enkele hedendaagse Afrikaanse prosatekste” skryf P. John (2008: 82) dat identiteitsverlies en -verkryging die kern van *Agaat* is. Die bordjies word verhang wanneer Milla as gevolg van die motorneuronsiekte (MS) aan kommunikatiewe verlies ly (dus identiteitsverlies) en wanneer *Agaat* dan, as gevolg van hierdie omstandighede, háár eie identiteit daardeur begin bekom. *Agaat* word dus beskou as die “uitbeelding van ’n poging van twee mense om met mekaar te kommunikeer [en dit hou verband met die identiteitsvraagstuk]” (John, 2008: 88). In die roman word daar genoem dat Milla en *Agaat* ’n taal tussen hulle moet uitwerk sodat hulle mekaar kan verstaan:

En julle sou onder mekaar ’n genoegsame taal uitwerk met geharde musikale woorde waarin julle kon argumenteer en mekaar kon vind. Riet- en ruigtetaal. Want, het jy gedink, wat sal die geluk wees van mekaar vind sonder dat julle vir mekaar verlore was? (Van Niekerk, 2004: 574-5).

Van Niekerk is bekend vir haar kreatiewe en liriese vernuf met taal. Die taalgebruik in haar tekste op sigself is 'n ondersoek waardig. Ter aansluiting tot Barthes se argument van die kulinêre as 'n sisteem van kommunikasie (sien Hoofstuk 2), bevraagteken Marlene van Niekerk die aard van die vertaling in Henry James se reisjoernaal *A little tour in France* (1900; 1901) in die artikel "Vertaalde eiers" (2005: 6). Haar argument stel dit dat nie net fisiese objekte vertaal kan word nie, maar dat:

Die kulinêre kodes van kulture [ook] gesien [kan] word as tale.

Soos bespreek in Hoofstuk 1 van hierdie studie speel kulinêre kultuur 'n rol in Van Niekerk se romans, en Van Vuuren (2016: 930) bevestig dat Van Niekerk wel gebruik maak van die kulinêre aspekte van die Afrikaner-kultuur in *Agaat*:

Die roman is aan die een kant 'n donker kyk op die Afrikaanse plaas en sy mense soos dit in die apartheidsjare in die Boland bestaan het, maar aan die ander kant is daar ook liriese lofsange op die vergange lewenstyl en alle aspekte daarvan, soos die sosiale, die **kulinêre**, en dies meer [my beklemtoning].

In drie van haar literêre tekste, naamlik *Triomf* (1994), *Agaat* (2004) en *Memorandum: 'n Verhaal met skilderye* (2006), maak Van Niekerk van verwysings na kulinêre kultuur gebruik. Kos word in hierdie tekste aangewend as motief tot 'n reeks temas wat strek van die mens se verganklikheid (siektoestand en die dood), genderidentiteit, tot by kultuuridentiteit. In *Triomf* speel kos 'n belangrike rol as statussimbool van die Benadegesin. Deurgaans in die roman word na 'n aantal kossoorte verwys, onder meer, braaivleis, polonie, biltong, droëwors, boeliebeef, sardiens en Coke om 'n paar te noem. In *Agaat* word kos-motiewe deurgaans gebruik, soos verwysings na, onder meer, marmelades en konfyte, hoe om vleis te bewerk, brood en beskuitbak, asook tradisionele boerekos. Die naam van Agaat Lourier skakel dadelik met die lourierblaarkruid. Die vinkelkruid word ook herhaaldelik genoem. Daar word eweneens gereeld na resepte, rate en rympies verwys (Van Niekerk, 2004: 183, 489, 497) wat met die "Nuttige Reseppe" van C.W. Joubert skakel (sien Hoofstuk 3). In Hoofstuk 2 word verwys na Douglas se interpretasie van kulinêre patrone of tradisies wat ontstaan, waaronder Kersfees, verjaardae, begrafnisse en feeste. Vroeg in *Triomf* reeds word 'n verjaardag by die Spur gevier, met Cream Soda-floats en hamburgers (Van Niekerk, 1994: 83). Later vind ons dat Kersfees met T-bone steaks, wors,

aartappelslaai en baked beans gevier moet word (Van Niekerk, 1994: 291). Ook in *Agaat én Memorandum* word na hierdie tipe tradisies verwys. Buiten Agaat se maaltye wat sy opdis vir die De Wet-gesin, Jakkie se verjaardagkos (Van Niekerk, 2004: 337), sowel as die groot fees op Grootmoedersdrift met tafels wat kreun onder tradisionele boerekos, word ook na “begrafniskos” verwys (Van Niekerk, 2004: 601-603, 703). In *Memorandum* word ’n “avondmaal” ook vir die hoofkarakter, Wiid, opgedis met pasta, wyn en voorlesings uit letterkunde (Van Vuuren, 2016: 939-946).

In Hoofstuk 2 is daar breedvoerig verduidelik en aangedui dat kulinêre literatuur vanuit die kritiese teorie benader kan word en dat magsverhoudings ten opsigte van kultuur, identiteit, herinnering en genderidentiteit ondersoek kan word. Dit gebeur ook soms dat hierdie teoretiese strominge in die kulinêre literatuur verweef is en met mekaar oorvleuel. In die artikel “Argeoloog van die Afrikanersiel” (2004) skryf Karin Brynard dat daar ’n ooreenkoms is tussen die twee hoofkarakters van *Triomf* en *Agaat*, naamlik Mol en Milla. Brynard haal vir Van Niekerk aan en noem dat Van Niekerk van hierdie twee vroulike karakters gebruik gemaak het om “magskwessies wat ons vroue en ons samelewing op sekere manier stempel [te ondersoek]” (Brynard, 2004: 6). Daar vind ’n verskuiwing plaas vanaf ’n patriargale ideologie van die vrou wat in die kombuis hoort (in *Triomf*) tot ’n matriargale uitoefening van mag deur Milla, sowel as Agaat (in *Agaat*). In Hoofstuk 6 van *Triomf*, “Oh, it’s a Saturday night”, kry die leser ’n blik op die skrywer se kommentaar op genderstereotipering wanneer na die gedagtes van die seun, Lambert, verwys word:

Hy burp. Dit brand in sy keel. Sooibrand. Van polonie en witbrood. Hy wens sy ma wil ’n slag iets kook, lat hy ordentlik kan eet. Aartappels en vleis en soetpampoene. Maar sy het sleg geword. Vrótsleg. Kyk hoe lyk daai kombuis van haar. Hy’t al eendag al die prentjies van die kombuise uit die *Homemaker* wat hulle hier in sy posbus kom stop, op die fridge se deur vasgeplak met sticky tape. Pop het dit afgehaal voor sy dit kon raaksien” (Van Niekerk, 1994: 86).

Hoewel die twee vroue in *Agaat* hulself in dieselfde patriargale bestel as Mol bevind, word die manlike figure in hierdie roman deur die twee matriargale figure, Milla en Agaat, onderdruk. Al probeer Milla om vir Agaat groot te maak met ’n “goeie Afrikaneropvoeding” (Van Niekerk, 2004: 565) distansieer sy haarself én Agaat van die vroue-unies en die beeld van vrouwees wat deur vrouetydskrifte gepropageer word, wanneer sy vir Agaat probeer beduie waar haar blou boekies (haar dagboeke

waaruit Agaat vir haar moet voorlees) lê: “Ónder die groeiende stapel blou notaboekies, ónder die *Saries*, ónder die *Fair Lady’s*, ónder die *Landbouweekblaaie* [...] ...” (Van Niekerk, 2004: 11). Chris van der Merwe (2004) argumenteer in sy resensie van *Agaat* dat die magsverhouding tussen Agaat en Milla ’n verhouding is van spioeneer, manipuleer en nabootsing. Beide vrouens maak van kos gebruik as ’n instrument om mekaar te beheer. Milla manipuleer Agaat om te doen wat sy sê, deur nie vir haar kos te gee nie: “As sy nie ordentlik met my wil praat van aangesig tot aangesig nie, kry sy nie kos nie en sy bly in haar kamer. Dis die reël” (Van Niekerk, 2004: 541). Wanneer Milla op haar sterfbed lê, word die bordjies verhang en Agaat oefen dan gesag uit deur Milla te voer omdat sy fisies te swak is. Daar is selde ’n poging om betrokke te raak by die ander, maar tog is daar ’n hunkering om die ander te verstaan en laasgenoemde is ’n onbereikbare ideaal. In die woorde van Fisher (Hoofstuk 2) is die aksie om ’n maaltyd te deel, die mees intieme interaksie met die ander. Tog word hierdie honger na medemenslikheid (sien die kontekstualisering daarvan in Hoofstuk 3) wel in ’n mate gestil wanneer Milla wonder of Agaat vir haar onthalwe die kos van haar laaste maaltyd sal eet (Van Niekerk, 2004: 602).

Vanuit bogenoemde bondige verkenning van Van Niekerk se literêre oeuwe, kan ons aflei dat sy gebruik maak van herhalende temas en motiewe, onder meer, die gebruik van musiek en klank, filosofiese besinnings oor die “Ander” en die dood, tabeomkerings, natuurelemente, herinnering, die rol van die kunstenaar en kuns, sowel as kommentaar op politieke en kulturele vraagstukke (veral van die Afrikanergeskiedenis). In Zandra Bezuidenhout se resensie oor *Kaar*, omskryf sy nie net die tematiese elemente van die digbundel nie, maar sy bied, myns insiens, ’n tasbare greep op die aard van Van Niekerk se oeuwe in geheel:

Intellektuele, filosofies-georiënteerde boustof, gewis, maar denkstof wat gekonkretiseer word in ’n ryp oes van daaglikse belewenisse [...] waar verwarring en verwondering tot heerlike sintuiglike poësie gemaak word. Daar word stilgestaan by lewensvrae, soms vermom as ’n grap, genot of toevalligheid, wat strek van die misterie rondom die aantrekkingskrag van mens en mens, of mens en natuur [...] tot by die beleving van ’n kunswerk [...] (*Versindaba*, 25 November 2013).

Haar literêre oeuwe bestaan dus uit ’n uiteenlopende verskeidenheid van genres, soos ook verwoord deur Van Vuuren (2016: 950):

Marlene van Niekerk het in die byna vier dekades tussen 1977 en 2013 'n formidabele en intiem-verweefde oeuvre daargestel, met 'n sentrale plek nie net in die Afrikaanse en Suid-Afrikaanse oeuvre nie, maar toenemend ook internasionaal, waar werke soos *Agaat* en *Memorandum* aan die lopende band vertaal word in Engels, Nederlands, Duits, Italiaans, Frans en Sweeds.

Al is hierdie studie nie 'n ondersoek na die gebruik van kos in Marlene van Niekerk se literêre fiksie is nie, beskou hierdie ondersoeker dit steeds as van kardinale belang om Van Niekerk se omgang met die kulinêre in haar fiksie uit te lig. Dit dien as 'n ryk bron van kontekstualisering waarteen haar verhalende opstelle oor kos en filosofiese besinnings oor kulinêre kultuur gelees gaan word (volgende afdeling). Soos genoem in Hoofstuk 1 van hierdie studie, is dit, eerstens, nie net kulinêre literatuur as genre wat feitlik geen aandag in die Afrikaanse literêre diskoers geniet nie (aldus Crous, 2012: 1-3); maar, tweedens (en meer spesifiek vir die doeleindes van hierdie studie), bestaan daar volgens my bevinding, 'n leemte rakende Marlene van Niekerk se kulinêre skryfwerk. Buxbaum (2014: 1) se mening is daarom binne mate relevant in hierdie verband:

[...] there has been no critical analysis of her oeuvre as a whole. While scholarship on Van Niekerk has continued to rise over the twenty years since her first novel was published, analysis of bodies in her work remains virtually non-existent, as do comparative studies of her novels.

Al fokus Buxbaum se studie op die leemte in die ondersoek inderdaad na die analise van liggaamlikheid in Van Niekerk se prosa, wil ek graag hiermee byvoeg dat dit nie slegs studies oor liggaamlikheid in Van Niekerk se werk is wat min aandag ontvang nie, maar dat 'n groot leemte bestaan rakende die ondersoek na Van Niekerk se kulinêre verwysings in haar literatuur. In hierdie voorlopige verkenning ontbreek die ruimte om breedvoerig op Van Niekerk se skryfwerk in te gaan. 'n Aantal van die bogenoemde temas wat in haar fiksie figureer, sentreer ook in haar kulinêre literatuur, myns insiens. Daarom berus die fokus van hierdie studie op die ondersoek na die kulinêre skryfwerk van Marlene van Niekerk; dit word in die volgende onderafdeling breedvoerig bespreek, ten einde vas te stel of dit as 'n gewigdraende komponent tot haar oeuvre, of nie, as geheel gelees kan word.

4.1.2 Oorsig: Marlene van Niekerk se kulinêre oeuvre

Benewens die feit dat Marlene van Niekerk 'n bekroonde literêre skrywer is, kan sy as een van die letterkundiges beskou word (vergelyk Aucamp se inleiding tot *Boordevol*, asook Hoofstuk 3) wat haar met die kulinêre literatuur bemoei. In Hambidge se resensie (oorspronklik in *Die Volksblad*, 2002; later gepubliseer op *Woorde wat weeg*, haar blogspot) van *Die klein kook & geniet* skryf sy:

Dit wil gedoen wees om soos Marlene van Niekerk oor kos te skryf: Rondom 'n vertelling, legende, fabrikasie, maaksel gee sy vir ons 'n resep. Haar boerevertellings in *By (Die Burger)* is 'n hoogtepunt van feestelikheid" (*Woorde wat weeg*, 23 Februarie 2013).

Koos Human (2006: 11) lewer ook op Van Niekerk se kreatiewe omgang met taal in haar kookrubrieke kommentaar. In sy artikel "Taal wat drup van 'n rykdom kreatiwiteit" skryf Human dat dit vir hom nie soseer die resepte is wat sy mond laat water nie, maar wel Van Niekerk se gebruik van woordkeuses en nuutskeppings:

Van Niekerk se taal word in hierdie rubriek gekenmerk deur die vindingryke gebruik van ouderwetse, deftige, volkse, anderstalige, selfgeskepte woorde en frases [...]. Hierdie skryfwerk van 'n digters-kok sit die tradisie van Leipoldt voort [...].

Afgesien van haar noukeurige verwysings na kos in haar literêre fiksie (soos hierbo uitgelig), volg Marlene van Niekerk, myns insiens, in die voetspore van kulinêre voorgangers soos Brillat-Savarin, Fisher, Versfeld en Leipoldt. Enersyds sien 'n mens 'n ooreenkoms met Fisher en Leipoldt se verbeeldingryke verhalende opstelle oor kos; andersyds vloei filosofiese besinnings en akademiese artikels oor kos, soos van Brillat-Savarin en Versfeld, uit haar pen. In Hoofstuk 3 word verwys na kortverhaalbundels, saamgestel uit koerant- en tydskrifrubrieke. *Polfyntjies vir die proe, Granaat, Boordevol, Maal en Kosblik* is, onder meer, van die kortverhaalbundels wat bespreek is. Ooreenstemmend met Leipoldt en talle Afrikaanse letterkundiges, plaas Marlene van Niekerk ook kreatiewe kortverhale oor kos vir tydskrifte en koerantbylae op die tafel²². Haar verhalende opstelle oor kos is (nog) nie tot bundelformaat (of selfs literêre kookboek) geboekstaaf nie, maar onbetwis sluit haar

²² Van Niekerk skryf onder die skuilnaam Hannelore F. Bekokstower gereelde rubrieke oor aktualiteite in Suid-Afrika, waarin kos soms sentreer. Hierdie studie fokus slegs op haar kookrubrieke gepubliseer onder Marlene van Niekerk.

kosskrywery, myns insiens, by die dampkring van letterkundiges en kultuurfilosowe aan wat hul met verhalende kortverhale en akademiese besinnings oor kos bemoei.

Soos genoem, is in die vorige hoofstukke vasgestel dat kulinêre literatuur vanuit die kritiese teorie benader kan word. Onderzoek is ingestel na die representasie van kos in literatuur as kontekstuele merkers van kultuur, waaronder samelewingskwessies soos gender, identiteit en herinnering aan die hand van magsverhoudings geskep, asook in stand gehou word. Deurgaans in Marlene van Niekerk se literatuur vind ons dat sy gebruik maak van kos as 'n kulturele uiting om hierdie tipe magsverhoudings te vergestalt (soos in *Triomf* en *Agaat* uitgebeeld, onder meer). Die fokus van hierdie studie berus egter op die ondersoek na hoe Van Niekerk se verspreide tekste oor kos by hierdie kulinêre diskoers aansluit (soos verduidelik en verken in Hoofstukke 2 en 3).

Vir die doeleindes van hierdie studie maak ek gebruik van 'n tiperende seleksie van Van Niekerk se Afrikaanse kulinêre tekste waarin sy kos as sentrum voorsit. Aan die hand van hierdie beperkte aantal tekste, toon die volgende tabel 'n uiteensetting van Marlene van Niekerk se verspreide kulinêre tekste wat, myns insiens, as haar kulinêre korpus kwalifiseer vir die doeleindes van hierdie studie. Soos voorheen aangedui: Al publiseer Van Niekerk onder die skuilnaam Hannelore F. Bekokstower ook kookrubrieke in die koerantbylaag *By*, ondersoek hierdie studie slegs die korpus tekste in die onderstaande tabel.

Let wel: Terugverwysing na die tabel word vereis, rakende bibliografiese inligting van enige van die gelyste Van Niekerk-kulinêre tekste daarin, in enige verdere bespreking van laasgenoemde in hierdie studie. Die bronverwysing wat deurgaans gebruik sal word is (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88). Die tabel volg op die volgende bladsy(e).

Tabel 2: Seleksie van Marlene van Niekerk se kulinêre tekste as korpus vir hierdie studie

	Titel	Uitgawe	Ble.	Jaar	Publikasie
1	“Vermurwe met ’n sensuele murgpampoer – oftewel ‘sweet nothings’”	Mrt	78-79	2001	<i>Insig</i>
2	“Ode aan die eivrug”	Apr	88-89	2001	<i>Insig</i>
3	“Saffraan van verlange”	Mei	82-83	2001	<i>Insig</i>
4	“Oor die val en herstel van die eenvoudige ertjie”	Jun	104-105	2001	<i>Insig</i>
5	“Sewe maniere om ’n pizza te belê”	Jul	88-89	2001	<i>Insig</i>
6	“Riviersonderendse sopper”	Aug	88-89	2001	<i>Insig</i>
7	“Die monogame mond”	Sept	86-87	2001	<i>Insig</i>
8	“Rys, tyd en ’n houtlepel”	Okt	86-87	2001	<i>Insig</i>
9	“Maan- en lemoengoed”	Nov	84-84	2001	<i>Insig</i>
10	“Die waarde van die omweg ...”	Des	80-81	2001	<i>Insig</i>
11	“Die toepassings van die vy”	Jan/Feb	82-83	2002	<i>Insig</i>
12	“Turksvye”	Mrt	82-83	2002	<i>Insig</i>
13	“Markmeganisme”	Apr	83	2002	<i>Insig</i>
14	“Kerriekos, onder meer”	Mei	84-85	2002	<i>Insig</i>
15	“Oor pasta, soene en die liefde van reuse”	Jun	80-81	2002	<i>Insig</i>
16	“Teologie van die Porcini”	Jul	78-79	2002	<i>Insig</i>
17	“Forelverjaardagfees vir vyftien gaste”	Aug	110-112	2002	<i>Insig</i>
18	“Van Kubane en tamatiebredie”	Okt	82-83	2002	<i>Insig</i>
19	“Piekniek in die hemel”	Nov	78-79	2002	<i>Insig</i>
20	“Krismisspruim”	Des	84-85	2002	<i>Insig</i>
21	“Geweldige bolle allesomvattende landelike kaas-en-groentepastei van Italiaanse afkoms”	Jan/Feb	82-83	2003	<i>Insig</i>
22	“Loflied oor ’n suster”	Mrt	84-85	2003	<i>Insig</i>
23	“Koekstruif in die Volla”	Apr	82-83	2003	<i>Insig</i>
24	“Die wandeling”	Mei	78-79	2003	<i>Insig</i>
25	“Die postmoderne viskoekie”	Jun	80-81	2003	<i>Insig</i>
26	“Eensame etende ouer menere (en voorts die mevrou en die pere)”	Jul	80-81	2003	<i>Insig</i>
27	“Verjaardagkoek (met kersies, met verskillende liedjies en versies)”	Aug	84-85	2003	<i>Insig</i>
28	“Pastei sonder end”	Sept	84-85	2003	<i>Insig</i>

29	“Die meesterlike kool”.	Okt	80-81	2003	<i>Insig</i>
30	“Weetjies oor ertjies”	Nov	84-85	2003	<i>Insig</i>
31	“Hou die Kerstyd koel, o my siel”	Des	86-87	2003	<i>Insig</i>
32	“Spog met jou belle teen die westewind”	Apr	86-87	2004	<i>Insig</i>
33	“Om weer te proe aan dit wat goed was”	Mei	70-71	2004	<i>Insig</i>
34	“’n Bok vir ’n Oosterse happie”	Jan/Feb	84-85	2004	<i>Insig</i>
35	“’n Tooisel vir ’n winkelsampioen”	Mrt	86-87	2004	<i>Insig</i>
36	“Beet, oftewel hulde aan Mrs. B”	Aug	72-73	2004	<i>Insig</i>
37	“Die Etende Afrikaner: Aantekeninge vir ’n klein tipologie”	n.v.t.	75-90	2008	<i>Van volksmoeder tot Fokopolisiekar: Kritiese opstelle oor Afrikaanse herinneringsplekke</i>
38	“Oor draketande, soetjiespoepers, fynproewers en wors: ’n Stellenbosse allegaartjie vir stem en regopklavier met twee intermezzo’s plus historiese bygeruis”	n.v.t.	54-77	2013	<i>Stellenbosch (citybooks)</i>

4.2 Resepstories²³ en die Etende Afrikaner

Vanuit bogenoemde verkenning van Van Niekerk se literêre en kulinêre oeuvres, word afgelei dat kos 'n beduidende rol in haar skryfwerk speel. Van Niekerk (2001: 89) self is van mening dat kulinêre literatuur “die politiek van skryf en die ekonomie van herinnering [betrek]”:

As 'n mens oor kos begin skryf, skryf jy nooit, ooit alleen maar oor kos nie. En dié wat dit skynbaar regkry (of moet regkry volgens die edikte van onkreukbare leefstyljoernalistiek), sensureer hulself ongetwyfeld met 'n wrede hand en skrap, met bewende maar verbete lip, die **verraderlike assosiasies van smaak** soos byvoorbeeld: eiervrug rokerig, verpulp, met fyngekapte olywe en knoffel en blou bote langs 'n pier op Kreta; eiervrug in skywe bros gebak, bestuif met komyn en beklont met dik joghurt en musiek van Berlioz, eiervrug en droefgeestige verhale van weerwolwe, [...] eiervrug van verlies; eiervrug, die troos van 'n gekneusde bruid, al is dit ligjare te laat. Die aarde draai so stadig [my beklemtoning].

In die verkenning van Van Niekerk se literêre oeuvre, sowel as in Hoofstuk 2, is daar opgehaal dat kos dikwels as katalisator tot die uitoefening van magsverhoudings aangewend word én dat magsverhoudings, onder meer, 'n bepalende faktor in die ondersoek na kultuur is. Kultuur is wat ons menswees bepaal, maar dit is 'n konstruk wat deur mense gekonstrueer is, deur van taal gebruik te maak. Deur middel van taal en die bestaande diskoers word verskillende wêreldes opgeroep en as gevolg daarvan vind miskommunikasie plaas by die medeling van ervarings. Almal “praat” nie werklik dieselfde taal nie – ons vorm ons eie abstrakte assosiasies en metafore om iets te verduidelik (wat ander nie noodwendig altyd ook so verstaan nie) in plaas daarvan om 'n blote beskrywing te gee. Taal is die manier waarop ons die wêreld rondom ons verstaan. Dit is 'n estetiese belewenis – die klank, toon, gevoel en ritme van taal het 'n effek op 'n mens en hierdie betekenisvorming is 'n interne proses. Maar omdat taal nie 'n direkte betekenis-toekenning is nie, moet ons ons eie afleidings vorm in 'n poging om beter te verstaan. Hierdie afleidings is die vertalings van ervarings en emosies tot taal en dit is laasgenoemde vertalings wat letterkunde en kuns tot stand bring. Om uitdrukking te gee aan ervarings, word daaraan vorm gegee deur dit in woorde, beelde en klanke – dus taal – vas te lê. Die materialiteit van taal gee aan ons die mag en die vermoë om te bepaal hoe ons dink en hoe ons verstaan. Dus verwys ek na Van

²³ Raadpleeg Tabel 2: 89-90 van hierdie studie vir bibliografiese gegewens.

Niekerk se aanhaling hierbo – buiten haar vernuftige gebruik van taal, meen sy dat kulinêre kultuur (wat gestalte/materialiteit aan taal verleen), 'n ryk bron van inligting is rakende kultuur.

Tussen die jare 2001 – 2003 behartig Marlene van Niekerk die kosrubriek “Kosstories” in die kultuurtydskrif *Insig*. Laasgenoemde is aanvanklik in 1987 gestig met die oog daarop om intelligente lektuur en aktualiteite rakende die Suid-Afrikaanse samelewing, aan 'n nisgroep lesers te voorsien. Soos uitgelig in Hoofstuk 3 van hierdie studie, is daar gewys op die funksies van tydskrifte, na aanleiding van akademiese studies oor die eerste Afrikaanse vrouetydskrifte. Van Rensburg (2012) se studie, onder meer, verwys na die twee teenstrydige funksies van tydskrifte as kultuurprodukte. Enersyds word die tydskrif as 'n propagandistiese instrument vir die handhawing en instandhouding van Afrikaner-nasionalisme beskou; andersyds dien tydskrifte (veral briefkolomme en rubrieke) as spreekbuis vir die samelewing. In die laaste uitgawe van *Insig*, skryf Izelle Venter in haar redakteursbrief dat die tydskrif nagestreef het om “Suid-Afrika vir 'n meer liberale Afrikaanse gemeenskap oop te skryf” (2007).

Tydskrifte as kultuurprodukte is, soos kookboeke, geskryfte van kultuurgeskiedenis waarin magsverhoudings manifesteer. Alhoewel hierdie verhandeling nie 'n ondersoek na die sosiokulturele aspekte van tydskrifte is nie, dien dit wel as betekenisvolle agtergrond waarteen Marlene van Niekerk se kulinêre opstelle onder “Kosstories” (*Insig* se kosrubriek), gelees moet word, omdat die kosrubrieke deel van die tydskriftradisie vorm en die magsverhoudings wat daarmee gepaardgaan. In die res van hierdie studie word egter na hierdie kulinêre opstelle verwys as “resepstories” (soos genoem in Brynard, 2004: 55). Die resepstories wat vir die doeleindes van hierdie studie versamel is (uit *Insig*), kan ook as polemiese rubrieke, besinnende opstelle of satiriese artikels van kultuurkritiek beskryf word. Van Niekerk se resepstories bestaan uit twee dele: 'n Verhalende opstel (kontekstualisering) wat volg met 'n resep (kookaanwysing). Hierdie resepstories kan gevolglik, binne my beskouing daarvan, nie bloot as praktiese kookaanwysings gelees word nie, maar as verhalende opstelle waarin magsverhoudings uitgebeeld word, aan die hand van die representasie van die kulinêre kodes (Van Niekerk, 2006: 6) van die Afrikaanssprekende gemeenskap.

Die filosofiese besinnings oor kos uit Van Niekerk se pen, is ook deurdrenk van haar skerpsinnige taalgebruik en die aanwending van kulinêre kodes. Dit is wel belangrik om te noem dat “Die Etende Afrikaner: Aantekeninge vir ’n klein tipologie” (2008) en “Oor draketande, soetjiespoepers, fynproewers en wors: ’n Stellenbosse allegaartjie vir stem en regopklavier met twee intermezzo’s plus historiese bygeruis” (2013) eintlik as een teks gelees kan word. Hoewel die tekste in verskillende bundels gepubliseer is, is laasgenoemde een in der waarheid ’n bondige oorsig van “Die Etende Afrikaner” (wat meer musikale elemente bevat – maar nie in hierdie studie ondersoek word nie). Al verskil wat tussen die twee tekste opgemerk word, is dat “Die Etende Afrikaner: Aantekeninge vir ’n klein tipologie” gepubliseer is in Albert M. Grundlingh en Siegfried Huigen se versameling van “kritiese opstelle oor Afrikaanse herinneringsplekke”: *Van volksmoeder tot Fokofpolisiekar* (2008). Jan-Jan Joubert (2009: 15) skryf in die artikel “Reis, vleis en aartappels” dat hierdie versameling essays ’n kritiese blik bied op kultuurprodukte (of -plekke) wat “deel [vorm] van die Afrikaner se kollektiewe kulturele geheue”, waaronder Van Niekerk dan juis oor kos as so ’n kultuurprodukt skryf. “Oor draketande, soetjiespoepers, fynproewers en wors: ’n Stellenbosse allegaartjie vir stem en regopklavier met twee intermezzo’s plus historiese bygeruis” (2013) is gepubliseer in die Stellenbosse weergawe van *citybooks* – die breinkind van die deBuren-organisasie – ’n bundel wat uit reflekerende opstelle oor die dorp Stellenbosch bestaan (Bartlett-Möhl & Meyer, 2014). In hierdie sosiokritiese opstel oor Stellenbosch, skryf Van Niekerk egter hoofsaaklik oor die invloed van kulinêre kultuur op die inwoners van die dorp. In hierdie filosofiese besinning(s) oor kos lewer Van Niekerk dus strak kommentaar op die Suid-Afrikaanse samelewing se kulinêre kultuur – ’n tema wat deurgaans in haar fiksie ook resoneer (soos aangedui deur Van Vuuren, 2016: 930).

Beide tekste getuig van deeglike navorsing oor die oorsprong van boerekos tot die kontemporêre eetgewoontes van die Afrikaanse samelewing – tans ’n dinamiese gegewe. Uit die titels kan die leser aflei dat Van Niekerk ’n uiteensetting (“tipologie”) bied van die verskillende tipes Afrikaanse eters. Teen die agtergrond van Claassens (2006) se studie oor die oorsprong van boerekos, verwys Van Niekerk na die invloed van die speseryhandel en die verversingspos aan die Kaap op die Afrikaanse eetkultuur. Van Niekerk (2008: 77) verwys eerstens na die:

Grooteet [as] die primêre rubriek waaronder mens die kostradisie van Afrikaners moet bespreek. Dit is 'n nasie wat in sy dae van sy plattelandse oorsprong gekenmerk is deur sy goed gestoelde tantes en ooms met bultende boepense. Die anoreksiese boerenooi, saam met die drie kaalkoppe van Vlakplaas [...].

Tweedens is daar Van Niekerk se gebruik van “soet, suur, sout: die Oud-Hollandse verhemelte aan die Kaap” (Van Niekerk, 2008: 79), ook verantwoordelik vir die vorming van tradisionele eetgewoontes van die Afrikaner. Van Niekerk wys op Claassens (2006) se bevinding dat die Afrikaanse kulinêre erfenis gewortel is in die Europese en Oosterse eetkulture, wat tydens die verversingspos aan die Kaap neerslag gevind het. Tydens die teoretiese verkenning en kontekstualisering van hierdie studie is bevind dat kulinêre tekste nie net gelees kan word as kookhandleidings nie, maar eerder as tekste wat insig bied op kultuurgeskiedenis. Volgens Van Niekerk (2013: 56) kan 'n mens:

[...] die materieelste van alle kulture, naamlik die **kulinêre kultuur**, raadpleeg ten einde insig te verwerf in [die mens se] opkoms, heerskappy en ondergang [my beklemtoning].

Kulinêre literatuur word beskou as 'n versameling van historiese dokumente of idees, wat vir die leser inligting verstrek oor 'n gegewe milieu waarin dit geproduseer is. Godderis (2006: 75) meen dat kulinêre tekste gebaseer word op individuele, kulturele, politieke en oorgeërfde erfenisse. Cognard-Black en Goldthwaite (2008: 422, Hoofstuk 2) verduidelik dat kulinêre kultuur gevorm word deur die wisselwerking tussen kultuur en geskiedenis. Ter aansluiting by Cognard-Black en Goldthwaite, omskryf Massimo Montanari (2006: 139) kulinêre literatuur as skryfwerk wat die leser verwittig van die feit dat kultuur, tradisie en identiteit 'n dinamiese, onstabiele produk van geskiedenis is. Douglas [...] voer egter aan dat dit juis hierdie wisselwerking tussen kultuur en geskiedenis is wat oorsprong gee aan die vorming van rituele en tradisies wat as kulturele uitings beskou kan word. In Van Niekerk se resepsories “**Verjaardagkoek (met kersies, met verskillende liedjies en versies)**”, “**Piekniek in die hemel**”, “**Forelverjaardagfees vir vyftien gaste**” en “**Krismispruim**” maak sy gebruik van die Afrikaner se kulturele uitings, soos die viering van onder meer, verjaardae (reeds daarna verwys in *Triomf* en *Agaat*), Kersfees, begrafnisse en byeenkomste (soos kerkbasaars en pieknieks in die Boland) aan die hand van die kulinêre (of kos- en/of

kulinêre kodes). 'n Mens moet ook in gedagte hou dat kulinêre literatuur soms as 'n argief van die skrywer se herinnering figureer (soos ondersoek deur Reddy, 2016; sien Hoofstuk 1). Die sensoriese prikkel van kos (Holtzman se “gustatory nostalgia”) lê 'n versameling herinneringe ter tafel. In die artikel “Die brood wat ons daagliks breek: Gemeenskapsbelewenisse van die broodtradisie op Skanskopeiland”, skryf Visser en Du Pisani (2016: 77):

Tradisie en herinnering vorm die basis van mense se historiese bewussyn. Dit manifesteer in die alledaagse gebruikgoed, selfs resepte wat mondelings van geslag tot geslag oorgedra is, tradisies, volksliedere, rympies en enige artefakte uit die bekende en onbekende verlede.

Ten opsigte van Van Niekerk se verwysings na die Afrikaner se kulinêre tradisies of kultuur, word dit nodig om te verwys na die Afrikaner se kollektiewe kulturele geheue om 'n beter greep te bied op haar/sy simboliese gebruik van kos (om die Afrikaner se kulinêre kultuur uit te lig). Die tema van die bundel waarin Van Niekerk se artikel “Die Etende Afrikaner” verskyn, is juis die ondersoek na “Afrikaanse herinneringsplekke” (vorm deel van bundelsubtitel). Die inleiding van die bundel, “Koos Kombuis en die kollektiewe herinnering”, voer aan dat 'n herinneringsplek nie net na 'n fisiese plek verwys nie, maar ook na 'n transendentale gegewe. Grundlingh en Huigen (2008: 3) se argument sluit hierby aan:

[K]ollektiewe herinnering aan bepaalde hegtingspunte uit die verlede [...] [ook] ontwikkel tot simboliese figure. Hierdeur ontwikkel die verlede tot 'n werklikheid wat 'n aanhoudende formatiewe krag het. Dergelike plekke van herinnering kan sowel materieel as immaterieel wees [...]. Sodanige plekke is nie plekke van herinnering as gevolg van hul materialiteit nie, maar vanweë die simboliese funksie wat hul vervul.

Hierdie ondersoek bevind dat Van Niekerk kos, juis dan so, as sentrum en “herinneringsplek”, in haar kulinêre literatuur voorsit. Hiernaas vind 'n mens soms dat (kulturele) identiteit aan eetgewoontes gekoppel word, aangesien dit deel van jou kollektiewe geheue vorm. Grundlingh en Huigen (2008: 2) voer verder aan:

Die milieu waarin jy opgegroeï het en leef, vorm 'n raamwerk wat die vorm en inhoud van herinneringe en daarmee saam identiteit help bepaal. Groepe kan selfs herinneringe in individue produseer wat hulle nooit in 'n direkte sin ‘ervaar’ het nie.

Voorts word deurgaans in Van Niekerk se resepsories oor Riviersonderend (Van Niekerk se grootworddorp) geskryf; talle verwysings na haar pa kom eweneens voor (sy deel herinneringe van haar pa met die leser). In haar resepsorie “**Pastei sonder end**” skryf Van Niekerk (2003: 85) oor hierdie dorp:

Rivier, só het die mense van die dorp altyd die naam Riviersonderend afgekort. Maar dit is veral die sonderendkarakter van die plek wat in my herinnering ingegroef is.

Die kulinêre dien nie net as prikkel tot die skrywer se kreatiewe proses nie. Soos in Hoofstuk 1 verduidelik, bied kulinêre literatuur ook ’n weg na die verlede en die mens se begrip van identiteit. Van Niekerk maak van kos gebruik as kulturele uiting en ’n kontekstuele merker om kommentaar te lewer op die Etende Afrikaner se kulinêre tradisies en kultuur, waaronder identiteit ook ondersoek kan word. In die voorwoord tot *Polfyntjies vir die proe* skryf Louw en Emslie (2005: xi) dat “kos en taal as belangrike aspekte van enige nasie se kultuur en geskiedenis [beskou kan word]”. Welwetende dat begrippe soos “kultuur” en “nasie” nie volledig gedefinieer kan word nie, word in hierdie studie ondersoek ingestel na Van Niekerk se uitsprake en kommentaar rakende hierdie twee begrippe.

Onder die vaandel van die Etende Afrikaner kategoriseer Van Niekerk gevolglik verskillende tipes Afrikaanse “eters”, naamlik die “Patriarg van die Rondebord”²⁴ (Van Niekerk, 2008: 81), die “Hoogdorps Fynproewer”²⁵ (2008: 85) en “die Nuwe Afrikaner”²⁶ (2008: 85). Afgesien daarvan dat al drie tipes eters se kulinêre gewoontes grootliks deel vorm van een kollektiewe kulinêre geheue, gevorm uit die “landelike Grootet” en die “Oud-Hollandse verhemelte aan die Kaap”, maak Van Niekerk gebruik van kos en eetgewoontes as kontekstuele merkers om die eters te groepeer volgens die kulinêre gewoontes wat hulle gemeen het. Ondersoek word ingestel na die kulinêre eetgewoontes van die drie tipes Afrikaanse eters, wat teen die agtergrond van die kritiese teorieë (Hoofstuk 2) en die kontekstualisering daarvan (Hoofstuk 3) gelees en geanaliseer sal word.

²⁴ Soos voorheen genoem, voorts: die Patriarg van die Rondebord, tensy binne aanhaling.

²⁵ Soos voorheen genoem, voorts: die (Hoogdorps) Fynproewer, tensy binne aanhaling.

²⁶ Soos voorheen genoem, voorts: die Nuwe Afrikaner, tensy binne aanhaling.

As gevolg van die oorvleuelende aard van Van Niekerk se kulinêre tekste, word die volgende drie afdelings gewy aan die skrywer se drie tipes Afrikaanse eters. Die begin van elke afdeling stel 'n kort omskrywing van die soort eter. Om te verhoed dat enkele resepsories herhaaldelik bespreek word, word daar onder die bespreking van elke eter 'n aantal resepsories as kontekstualisering geplaas. Hierna sluit elke afdeling met 'n kort samevatting wat aandui hoe magsverhoudings deur die metaforiese gebruik van kos in Van Niekerk se kulinêre skryfwerk manifesteer.

4.2.1 Die Patriarg van die Rondebord

Die titel van hierdie onderafdeling suggereer reeds karaktertrekke van die eerste Afrikaanse eter wat Van Niekerk in haar tipologie aan die leser bekendstel. Van Niekerk (2008: 81) omskryf hierdie eter as die “ou soort” Afrikanerman (hoofsaaklik 'n “Verorberaar”²⁷ wat self nie 'n enkele van die “Rondebordgeregte”²⁸ kan berei nie):

Vir die Patriarg van die Rondebord (nie meer vir sy kinders nie) is pasta, quiche en groenslaaie vir moffies. Vegetariërs is nog meer afwykend as moffies, hulle is lesbies. Om van die Sushi's nie te praat nie. Die Rondebordafrikaner glo in skrum. Hy glo in die een-enige agterlynbeweging wat eindig as die vleuel die bal met 'n duikslag onder die hoekvlag plant. Hy verag geldrugby. Hy vloek op die kwotas. Hy mis Frik du Preez.

Die Rondebord waarna sy verwys, lyk so:

“Die Rondebordkos moet essensieel die volgende bevat: verskillende soorte vleis en groente, een of meer soorte stysel, plus iets soets soos pampoene of strooppotats, en ook nog iets suurs soos tamatieslaai of beetslaai met rou uie en asyn. Sonder vleis tel die bord beslis nie as ‘Rond’ nie. Vleis is super-noodsaaklik. Op Sondag moet die bord op sy Rondste wees. Dit is die glans- en glorie van Rondebord” (ibid.).

Deurgaans in die omskrywing van die Rondebordeter en die verhale in die resepsories is dit duidelik dat vleis as 'n belangrike deel van die Afrikaner se leefstyl en kulinêre gewoontes beskou word. In die omskrywing van die Rondebordeter en die resepsories (volg later), verwys Van Niekerk na 'n variasie van kos- en eetkultuurbeskrywings belaaie met betekenislae wat uiting aan die

²⁷ Voorts: Verorberaar, tensy binne aanhaling.

²⁸ Voorts Rondebord, -eter, -geregte, tensy binne aanhaling.

“karakters se persoonlike identiteite” gee; laasgenoemde word in die volgende afdelings bespreek.

4.2.1.1 Resepstories²⁹ vir die Rondebordeter

Na aanleiding van bogenoemde omskrywing van die Rondebord en sy patriargale Verorberaar (Van Niekerk, 2008: 81), staan die volgende sewe resepstories as agtergrondmateriaal waarteen die kulturele identiteit van die Rondebordeter gelees kan word: “Pastei sonder end”, “Die postmoderne viskoekie”, “Hou die Kerstyd koel, o my siel”, “Spog met jou belle teen die westewind” en “Loflied oor ’n suster”.

“Pastei sonder end”

Van Niekerk beskryf die plattelandse bestaan op Riviersondersend, haar grootworddorp, soos vroeër aangedui, in die openingsin van hierdie resepstorie. Vir die spreker in die verhaal is dit veral die kerksaal wat sterk in herinnering geroep word:

“Dit is miskien vanweë die eindeloosheid van die landskap en die seisoene dat gebeurtenisse in die kerksaal van Rivier so skerp uitstaan in my herinnering. Hulle het kontoer verleen aan die eenselwigheid. Die kerksaal was ’n plek waar boeremense die eelte van hulle eensaamheid kom probeer afskuur en mekaar probeer bemoedig en vermaak het met die skrale middele van daardie jare” (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

“Dit was natuurlik alles spierwit Christelik, die vermaak in die kerksaal. Die bioskoop was die plek waar die bruin mense op die galery kon sit op Saterdaggaande en saamkyk na flieks, eenmaal ’n prent oor die Ku Klux Klan [...]” (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Op die kreunende kostafels by Riviersonderend se jaarlikse kerkbasaar word ’n eenvoudige hoenderpastei die spilpunt waarom die verhaal draai. Van Niekerk beskryf die pasteie, groot en klein, spesiaal voorberei deur die “trotsste, vuurwarmgewerkte ACVV- en VLV³⁰-boervrouens” (2013: 85) by die basaar. Buiten beskrywings van hoenderpasteie en die “hoë borde vol gemengde basaarkos”, word Hannie Blydskap se hoenderpastei die een wat in die spreker se geheue vassteek. Die resepstorie bestaan nie uit stap-vir-stap instruksies nie; dit is ’n verhalende opstel oor

²⁹ Raadpleeg Tabel 2: 89-90 van hierdie studie vir bibliografiese gegewens.

³⁰ Vroue Landbouvereniging (VLV) en die Afrikaanse Christelike Vroue Vereniging (ACVV).

dorpsgebeure waarby drie paragrawe oor hoenderpastei-voorbereiding ingesluit word (Hannie Blydskap se reseps).

“Die postmoderne viskoekie”

Kosbelaaide tafels kom nie alleen by kerkbasaars voor nie, maar ook by sosiale geleenthede soos ’n “Vrystaatse bal”:

Al die goed op die koektafel [...] was deelagtig aan een gees. Bolletjies en makrolletjies en kattottertjies en ystervarkies en horinkies en holletjies en bedrupseltjies en gedooptetjies en wieletjies en stokkies omswagtel met toffieappelstroop. Oompie kedoompie keriekstiekstoompies. Boekdele werd aan Afrikaanse kultuurgeskiedenis. Kulinêre boere-roccoco (Van Niekerk, 2003: 81).

In hierdie resepskies skets Van Niekerk die klassieke Afrikaner-peuselhappies voorberei deur vroue, gemasker agter “glimlaggies” en “perfekte lang gemanikuurde naels” (waarskynlik ook verteenwoordigers van die VLV en ACVV). Die Rondebordeter sal vermoedelik tussendeur ’n langarmdans en ’n paar sopies brandewyn sy mond by die koektafel volstop, kort voordat die hoofmaal bedien word. Die reseps wat op die skets/essay volg – vir viskoekies gerol in “Post Toasties” – wyk van die tradisionele verversings af.

“Hou die Kerstyd koel, o my siel”

Kersfees is nog ’n geleentheid wat die Rondebordeter se maag laat grom. Hierdie resepskies beskryf die voorbereiding van Kersfeeskos in ’n snikhete somervakansie. Die beskrywing is tipies van ’n Kersvakansie met familie, waar “bedonnerde huisgenote [...] mekaar op die lip sit [...]”: Die man van die huis is alewig op soek na iets om hom besig te hou; die vrou trek die medisynetas nader, op soek na pynstillers en kalmeerpille; die kinders maak lawaai rondom die grootmense óf sit in die kamer en onttrek hulle van die chaos. Die feesmaal voorberei deur die vrou sou die honger van ’n Rondebordeter kon stil, volgens hierdie ondersoeker, indien sake nie so skeefgeloop het nie:

[A]s Mevrouw Kalkoen op die koop toe droog van bors en met draderige boude op tafel kom, dan raak selfs die afstandelikste vegetariër moerig. En die patat wurg in die kele en die gebraaide aartappels verkreukel sienderoë, en die slaphakskeentjies word te slap en die pampoenmoes proe te soet en die geroomde spinasie stol teen die

verhemelte en die beetvorm smelt soos die Rooi See in sy bak (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Indien bostaande maaltyd 'n sukses was, sou dit 'n raak beskrywing van die tradisionele Afrikaner-Kersete wees.

“Spog met jou belle teen die westewind”

Hierdie resepstorie beskryf voorbereidings om kalkoene te slag vir die Kerstafel (skakel intertekstueel met “Boerneef se kalkoengedig”). Teenoor die tradisie van Kerskalkoen stel Van Niekerk voor dat “die verdomde gedoente met gestopte kalkoene vir Kersfees in ons vaderland moet einde kry [want] dis te warm” (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

“Loflied oor 'n suster”

'n Resep vir “Piesangstrudel” blyk aanvanklik die tema in hierdie storie te wees, maar Van Niekerk skryf in werklikheid oor haar suster se gastronomiese kombuisvernuif in haar *Lemoenkloof*-gastehuis in die Paarl. Haar suster argumenteer in die openingsin van die storie dat elke Jan Rap en sy maat deesdae dink hulle is “fusion'-kokke” – 'n aspek wat in die volgende afdeling aandag sal geniet. Uit hierdie storie skyn Van Niekerk mans (waarskynlik die Rondebordeters) te takseer as goddelike wesens op (hulle) gereelde besoek aan dié gastehuis:

My suster, soos u teen dié tyd kan aflei, kook gereeld vir God, haar naam vir enige man met 'n houding en te veel strepe op sy das (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

In albei laasgenoemde resepstories gaan die spyskaart, soos voorgestel vir die leser en die profane man, reëlreguit teen die grein van die Rondebordeter in. Voorgestelde geregte vir ontbyt, middag- en aandete, sowel as nagereg, wyk van die tradisionele af. As alternatief stel sy geregte voor wat eerder die Fynproewer of Nuwe Afrikaner se palet sal behaag (verdere bespreking in volgende afdelings).

“Eensame etende ouer menere (en voorts die mevrou en die pere)”

Die resepstorie deel 'n resep vir “Franse peertert”. Hierdie ondersoeker meen dat Van Niekerk met Jan Rabie se kortverhaal “Drie kaalkoppe eet tesame” (1963) in gesprek tree. In laasgenoemde word verwys na drie manlike karakters (“menere”), wat deur 'n

vroulike kelnerin (“die swart kelnerin”) by ’n kafee bedien word. Soos Rabie se kortverhaal, kan hierdie resepstorie gelees word as ’n allegorie vir die eensame bestaan van die anonieme individu in ’n kapitalistiese wêreld, waarin die mensdom ewigdurend jaag, in ’n poging om die onstilbare honger (drang) na rykdom te voed.

“Die meesterlike kool”

Hierdie resep vir tradisionele koolfrikkadelle (in die volksmond soms “Ouma/ouvrou onder die kombes”, afhangende van streekstaal), stam uit die Afrikaner-kosbybel, naamlik die *Kook en geniet* (2009). Van Niekerk beskryf die frikkadelle as “koolmuise”. Sy begin die verhaal met ’n vertaling (en “verwerking”) uit *The gentle art of cookery*:

’n Meesterkok! Nou dáár is vir jou ’n man onder die manne! [...]. Hy stapel ’n bolwerk pasteivleis en wors, en vir sy buitewerke verhef hy skanse van onsterflike kors. Hy monster alle taktieke aan ’n enkele tafel, ontplooi alle range en ordes van geregte tot ’n merske armee van ’n ete. En dan ken hy ook nog die invloed van die planete op sy vark en sy lam en sy wyfiekalkoene [...]. Hy is ’n argitek, ’n ingenieur, ’n sugtende pneumatikus, ’n soldaat, ’n dokter, ’n filosoof, en ’n algemene matematikus (gebaseer op Leye, 1925).

Soos bespreek in Hoofstuk 2, is gender ’n historiese situasie wat deur die samelewing gekonstrueer is (Butler in Jones, 2010:483). In hierdie uittreksel van haar resepstorie word die man ook verheerlik tot die heersende magshebber, wat skakel met gender stereotipes wat daarop dui dat slegs mans in staat is om gesogte beroepe van hoë ansien kan beklee. Die volgende onderafdeling ondersoek, aan die hand van bogenoemde resepstories en die omskrywing van die Rondebordeter, hoe Van Niekerk se kulinêre verwysings betekenisdraers van genderidentiteit is en genderstereotipering gevolglik daardeur plaasvind.

4.2.1.2 Vleis, kombuis en gender

In hierdie verhalende resepstories word die Afrikaanse kultuurgeskiedenis aan die hand van drie geleenthede geskets: Eerstens, “’n gemaskerde bal op ’n Vrystaatse dorp”, tweedens, kerkbasaars in die kerksaal van Riviersonderend en, laastens, die voorbereiding van ’n Kersfeesete in die snikhete Desemberavansie in Suid-Afrika. Uit die resepstories blyk dit dat Van Niekerk deur die kulturele en kontekstuele merkers skerp kommentaar op die kulinêre gewoontes van die Rondebordeter lewer. Hierdie

ondersoeker meen dat Van Niekerk se skets van die Rondebordeter gelees kan word in verband met Marius Crous se ondersoek (2012, sien Hoofstuk 3) na die metaforiese gebruik van vleis as kulturele uiting van wit patriargie in die romans van Eben Venter. In aansluiting hiermee, satiriseer Aucamp in die voorwoord van *Boordevol* hierdie tipe kulturele uiting, aan die hand van die Afrikaner se “Vier B’s’ binne ons kos- (en by implikasie volks-) kultuur [..]: braaivleis, biltong, boerbeskuit en boerewors” (Aucamp, 1998) – hierteenoor argumenteer Van Niekerk dat potjiekos ook deel van die Rondebordeter se stapelvoedsel is. Let op na Van Niekerk se klem op die belang van vleis vir die manlike eter. Verder kan laasgenoemde se belangstelling in rugby, braai en Castle Lager ook as ’n kultuuruiting van hierdie tipe (meestal wit) Afrikanerman gesien word.

In sy artikel kontekstualiseer Crous die metaforiek van vleis teen die agtergrond van Adams (2000), Montanari (1994), sowel as Barthes (1973), se studies oor kos as ’n magsimbool. Whitt (2011: 55-56) argumenteer ook dat vleis metafories as ’n hiërargiese rangeermiddel gelees kan word en stel dit so:

Meat is an appropriate, intentional metaphor for implying that men are at the top of the social hierarchy of power. In the natural world, animals are at the top of the food chain. Less powerful creatures eat organisms and plants, but only the more dominant species eat animals. As humans, it seems as if eating meat is one way to represent status at the top of the food chain, showing power and supremacy.

Barthes (2008: 32) sluit ook by die argument aan, naamlik dat kos soms ’n representasie van gesublimeerde seksualiteit is:

Motivation studies have shown that feelings of inferiority were attached to certain foods and that people therefore abstained from them. For example, there are supposed to be **masculine and feminine kinds of foods**. Furthermore, visual advertising makes it possible to associate certain kinds of food with images connoting sublimated sexuality. In a certain sense advertising eroticizes food and thereby transforms our consciousness of it, bringing it into a new sphere of situations by means of a pseudocausal relationship [my beklemtoning].

Die Rondebordeter impliseer, en ook reduceer, sekere kossoorte tot genderidentiteit, byvoorbeeld, dat slaaie en “volksvreemde” kossoorte soos sushi en pasta vir homoseksuele persone is. Soos voorheen gestel, word die man tradisioneel as die vleiseter beskou; dit dui op sy hiërargiese posisie in gesins-, sowel as

samelewingsverband. Ook reeds aangedui, is die kombuis en temas rakende huishoudelikheid, tradisioneel as 'n vroulike domein beskou. Strak kommentaar word gelewer op die manier hoe magsverhoudings aan die hand van die kulinêre bewerkstellig word, veral wanneer die vroulike karakters in hierdie verhale in die kombuis geplaas word:

En die kok wat haarself gister en eergister en vandag in die kombuis afgesloof het in die stomende, pruttende, spetterende Kersfeeskombuis, dié gooi haar voorskoot oor haar kop en onttrek haarself na die enigste slaapkamer met lugverkoeling [...] agter die toe deur, die gebonk van haar vuiste op die ingeboude kasdeure, die dofellendige laments van die Dienende Martha wie se feesmaal 'n fiasko was (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Gebaseer op die voorgaande skets van 'n vrou wat daarin faal om die perfekte tradisionele Kersfeesmaal aan haar familie voor te sit, meen Van Niekerk (2003: 81) ten opsigte van die tradisionele ideologie waar die vrou tot die kombuis beperk word:

[dat] hierdie kategorie van oordoende en geforseerde eetgoed eintlik 'n vorm van aggressie is. 'n Vrou wat tweehonderd horinkies met gekookte kondensmelk vul, is kwaad vir iets, verskriklik kwaad. Sy is kwaad vir die regime wat sy oor haarself in stand hou. Sy word verteer deur selfhaat. Van frustrasie martel sy nou etensware.

Van Niekerk brei uit wanneer sy verduidelik dat die Rondebordeter nie die bord kos vir homself kan voorberei nie, maar dat sy vrou dit (moet) doen en in weelderige porseleinware aan hom bedien. Van Niekerk (2008:81) skryf dat die vrou tydens 'n vleisbraai haarself in die kombuis moet doenig hou met bykosse en lig ook die feit uit dat die koskultuur aan die Kaap, van dié in die Noorde, verskil (sien Hoofstuk 3):

Maar ná die rugby hoef hy nie noodwendig die Rondebord te kry nie. Dan is dit tyd vir die Braai. Die Braai word gehou saam met die manne en Castle Lager. Die vuur en die verbroedering verskaf die glans. Die vroue, as dit in die Boland is, maak die piesangslaai met 'n sous van kondensmelk en mayonnaise in die kombuis, of, as dit in die Noorde is, mieliepap met 'n gespeseryde tamatiesous. Ook die Braai verdien, let wel, soetsuur toekos.

Vanuit bogenoemde volg die afleiding dat die Rondebordeter van rugby en bier hou, met sy stapelvoedsel bestaande uit die Vier B's [en 'n P, met verwysing na potjiekos] en dat sy vrou die Rondebord vir hom moet voorberei, maar wanneer hy die kole aansteek, moet sy haarself eerder met die bykosse bemoei. In haar resepsories verwys Van Niekerk deurgaans na kontekstuele en kulturele merkers wat tekenend

van 'n calvinistiese, patriargale Suid-Afrika is. Sy hou dit vol deur haar verwysings na kerkbasaars, die VLV en ACVV, die Springbokke en politieke kommentaar op die (ANC-)president se spandabelrige leefstyl. Die opnoem van hierdie kultuuruitinge dien inderwaarheid as 'n inkleding van die paternalistiese milieu waarin die eter homself bevind.

Die “landelike Grootteet”³¹ van die Rondebordeter is simbolies van die Afrikaner-kultuur van oordad en gulsigheid rakende kos en feesmale, as illustrasie van 'n poging om 'n onstilbare magshonger te voed. Onderzoek word ingestel om te bepaal in watter mate mans en vroue gestalte aan kos verleen, teenoor hoe kos (of kosskryfwerk) vorm aan gender verleen. Teen die agtergrond van die teoretiese verkennings oor die simboliese gebruik van kos in literatuur in Hoofstuk 2 (Crous, Adams en Probyn, onder meer) kan afgelei word hoe die Rondebordeter deur sy kulinêre gewoontes as magshebber gesien kan word, ook hoe vroue tot die kombuis beperk word, en hoe iets soos slaai-eet en vegetarisme teen die grein van die Rondebordeter se heteronormatiewe eetgewoontes indruis. Oor die feit dat die man bo aan die hiërargie geplaas word weens sy vleisetende gewoontes en enigeen wat nie so baie vleis eet nie, marginaliseer, skryf Crous dat vegetarisme gesien kan word “as 'n subversiewe teendiskoers wat deur die aanhangers van die vleiskultuur as vervreemdend en bedreigend ervaar word” (2012: 78).

Van Niekerk skryf in teen hierdie patriargale ideologie (en heteronormatiewe idees oor eetgewoontes) wanneer sy in die voorgaande resepsories voorstel dat 'n stokkie gestee moet word voor die Afrikaner se landelike Grootteet-tradisie (Kersfees, enige ander okkasie, en veral Sondag). Bostaande skets oor Rondebordeter en sy geliefde vrou se plek in die kombuis, sluit aan by Kannemeyer (2005: 439) se omskrywing van Cussons se gedigte oor die “kombuiswêreld van die vrou” en haar poging om as selfstandige individu in 'n wêreld te bestaan wat in die Afrikaanse patriargale ideologie vasstaan, waar die huishoudelike kombuisruimte tot vroulike domein gereduseer word (Hoofstuk 3). Hierdie ondersoeker meen dat Van Niekerk in hierdie tekste van haar die kulinêre doelbewus aanwend om te toon hoe die man, as magshebber oor die

³¹ Voorts: landelike Grootteet, tensy binne aanhaling.

vrou, uitgelig word, en hoe genderstereotipering aan die hand van magsverhoudings manifesteer.

Hoofstuk 3 stel ondersoek in na die metaforiese gebruik van kos in Afrikaanse literêre tekste soos *Rooi haring*, “Drie kaalkoppe eet tesame”, die onderskeie “Pampoen”-verhale, “Die miljenêr se kombuis”, “Die prys van ’n bord kos” en dies meer. Kos as metaforiese gegewe word in hierdie tekste aangewend om te belig hoe kulinêre pronksug en ’n fisiese tekort aan kos, twee kante van dieselfde muntstuk is. Crous (2012: 73) en Claassens (2006: 116) meen dat kos as kultuurproduk nie alleenlik ’n metafoor vir mag is nie, maar ook simbolies gelees kan word as ’n voertuig van welgesteldheid. Van Niekerk (2013: 64) skryf:

Die tafel is gesien as ’n plek waar die gasheer sy stand en rykdom as ’n onafhanklike en gesaghebbende persoon kon demonstreer.

Hierdie ondersoeker lei af dat Van Niekerk nie net kos as metaforiese gegewe in haar kulinêre tekste aanwend om kommentaar te lewer op die Rondebordeter as maghebber oor sy vrou nie. Die patriarg eet (verswelg) juis die Rondebord in ’n poging om die onstilbare honger na mag en hebsug te voed. Maar, die kulinêre oordaad is nie tot die Patriarg van die Rondebord beperk nie. Die kulinêre deskundige, soos bespreek in die volgende afdeling, het identies aan die Rondebordeter, eweneens ’n onstilbare drang; in laasgenoemde geval word dit slegs deur eksklusiwiteit gevoed en gestil. Benewens Van Niekerk se genderkritiek aan die hand van die Rondebordeter se kulinêre gewoontes, lewer sy ook kommentaar op sosio-ekonomiese kwessies wat deur eetkultuur beïnvloed word. Die volgende onderafdeling belig die tweede tipe Afrikaanse eter, naamlik die Fynproewer.

4.2.2 Die Franse connoisseur se eweknie: die Fynproewer

Teenoor die landelike Rondebordeter met sy liefde vir die Grootet-tradisie, identifiseer Van Niekerk die Fynproewer. Laasgenoemde beskou kos (en onthaal) as 'n ernstige onderwerp en glo dat dit “'n saak van eer [is]” om “goeie tafel te hou” (2013: 62). Van Niekerk (2013: 64) omskryf hierdie Afrikaanse eter as:

[D]ie hoogdorpse Fynproewer [wie se] verskyning gepaard[gaan] met sy vestiging as lid van die hoër middelklas en die politieke mag van sy party en dit gebeur op Stellenbosch in die sestiger- en sewentigerjare. Die Fynproewer is 'n glanspersona van die volk en sy kos is volkskos maar in 'n glorieuse modus.

Hoofstuk 3 wys op die ooreenkomste tussen die “Bloedpruime” van Schoombie se *Rooi haring* (2017) en die Stellenbosse Fynproewersgilde. Van Niekerk argumenteer dat die gebruik van “gilde” juis op 'n groep mense dui met waardering vir goeie wyn en kos en spesifiek die handhawing van 'n unieke koskultuur in Stellenbosch (2008: 82). Daar word van meet af afstand tussen gilde en samelewing geïmpliseer; dit dui op 'n tipe magsverhouding wat deur eetgewoontes manifesteer. Die fokus van hierdie verhandeling is uiteraard nie om hierdie groep eters tot die Eikestad te beperk nie. Hoewel Van Niekerk die groep binne die 1960's en 1970's posisioneer, meen hierdie ondersoeker dat dit steeds van toepassing is, juis aangesien kulinêre kultuur tans 'n groeiende gegewe in die globale diskoers is.

4.2.2.1 Resepstories³² vir die Afrikaanse connoisseur

Na aanleiding van Van Niekerk se omskrywing van die Fynproewer as “hoogdorpse glanspersona”, ondersoek hierdie onderafdeling hoe klasseverskille aan die hand van kulinêre gewoontes belig word. Van Niekerk se resepstories dien as kontekstualisering waarteen kritiek op sosio-ekonomiese kwessies gelees kan word. Die drie resepstories wat hiernaas bespreek word, is “Van Kubane en tamatiebredie”, “Markmeganisme” en “Oor die val en herstel van die eenvoudige ertjie”.

³² Raadpleeg Tabel 2: 89-90 van hierdie studie vir bibliografiese gegewens.

“Van Kubane en tamatiebredie”

Die reseps storie begin met ’n (vroue-)spreker wat vanaf die golfbaan tuiskom by Martiens, haar butler, doenig in die kombuis (op sigself ’n kontekstuele leefstylmerker). Die spreker is ’n rubriekskrywer wat spesialiseer in “kulinêre aandag oefening” (soos Marlene van Niekerk). Wanneer sy noem dat sy lus het vir bredie, gesels hulle oor ’n konsep vir haar volgende rubriek, waarop Martiens voorstel:

[...] jy kan seker in jou kosrubriek vertel wat jou butler dink van die konstitusie [...] jy kan altyd maak of dit gaan oor bredie. Die heersende leefstyl kan in elk geval alle kritiek absorbeer, al wat tel is die verpakking (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Martiens berei tamatiebredie uit die *Kook en geniet* wat hy en die spreker later na Stellenbosse sopkombuise sal neem. Met laasgenoemde en die konstitusie in gedagte, babbel hy voort en noem dat die pakkies kruideniersware wat hy vroeër die dag by Checkers gekoop het (vir die bredie), amper deur die “loerbroers³³ sonder kos” uit sy hande gekyk is. Ter aansluiting word na die klasseverskille en die verdronge eetgewoontes van die Suid-Afrikaanse samelewing verwys.

“Markmeganisme”

Van Niekerk verwys in haar ander kulinêre tekste ook na winkels naas Checkers (hier genoem), byvoorbeeld, Spar en Woolworths; dit alleen kan ’n antropologiese studie op dreef kry om te bepaal watter tipe teikenmark elkeen lok. Dit is nie net by hierdie winkels waar klasseverskille kop uitsteek nie, maar ook by kosmarkte. Voordat Van Niekerk ’n geurige resep vir “’n sop van viskoppe” vir die leser voorsit, begin hierdie reseps storie met ’n sensoriese beskrywing van ’n kosmark:

Uitgestal lê al die dinge daar as ’n uitdaging aan al die maniere waarop ons die wêreld kan ken: die ondersoekende hand en die estetiese oordeel en die praktiese rede en die tempteerbare oog en die vertederde herinnering en proelustige tong en die nuuskierige verhemelte (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Bogenoemde ervaring van die mark sluit volgens hierdie ondersoeker aan by Cope Markos (2006), Hutcheon (1998) en Mennell (2004) se studies oor kos as sensoriese prikkel tot die kreatiewe skryfproses (Hoofstuk 2). Deurgaans in Van Niekerk se reseps stories is dit veral haar vermoë om kos besonder raak te beskryf, in so ’n mate

³³ Voorts: loerbroers, tensy binne aanhaling.

dat die leser “gustatory nostalgia” (Holtzman, Hoofstuk 2) ervaar (hierdie aspek word later belig). Buiten haar kreatiewe omvorming van die sensoriese na die tekstuele, is haar omskrywing van die kosmark aanvanklik gestroop van klasseformasies, maar later argumenteer Van Niekerk (2002: 81) wel dat klasseverskille steeds ’n struikelblok in Suid-Afrika is (soos in enige ander land ter wêreld):

Die markmeganisme in Suid-Afrika was en is steeds beduiwel deur die reusagtige klas[se]verskille, die gesegregeerde woonwyke, die starre luukse van die winkelsentrums en ’n relatief swak ontwikkelde populêre eetkultuur.

“Oor die val en herstel van die eenvoudige ertjie”

Die leser kan reeds uit bogenoemde titel aflei dat ’n enkelvoudige kossoort soos ertjies die spilpunt van die reseps storie is. Van Niekerk skryf:

Tog vreemd hoe sekere goed uit die mode kan raak. Ek onthou ’n tyd toe dit – min of meer internasionaal – die hoogtepunt van sjiek was om ertjies voor te sit (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

In die kort inleiding tot die kookinstruksies vir ’n kerriesous by die ertjies noem Van Niekerk dat dit hoogmode is om eerder na “mangetouts” of “petit pois” te verwys, in plaas van “Orania-ertjies met tamgefokte likkewaanfrikkadelle en *mash* en beetslaai” (gereg tipies aan die Rondebordeter). Die Engelse en Franse benamings van hierdie groente suggereer volgens hierdie ondersoeker ’n tipe hoogdrawendheid waarmee Van Niekerk spot. Fynproewers is volgens Van Niekerk se tipologie bekend vir hul eksklusiwiteit. In hierdie reseps stories gebruik Van Niekerk die kulinêre om kommentaar te lewer op die klasseverskille en bewerkstellig dit deur verskillende eetgewoontes. In die volgende onderafdeling word bespreek in watter mate ekonomiese en politieke kwessies in haar kulinêre skryfwerk aangeroe word.

4.2.2.2 Bredie, vissop en brood: Fynproewers en loerbroers

Van Niekerk se daarstelling van kos as marginaliseringsinstrument blyk uit haar digotomie van die Etende Afrikaner, naamlik fynproewers en loerbroers. Hoofstuk 3 verwys na Van Eeden (2016: 14) se referaat oor kos as rangeermiddel waarin sy argumenteer dat:

Food and particularly the excess of food has generally been a cultural signifier of wealth and sociocultural capital. As a part of the wider circuit of culture, food also becomes a signifying practice that operates across a number of similar semiotic platforms.

Hierdie ondersoeker se beskouing is dat Van Niekerk die Fynproewer-eetgewoontes as metafoor vir die handhawing van 'n tipe eksklusiwiteit uitlig. Kos en eetgewoontes word as betekenisdraers van in- en uitsluiting ingespan. In teenstelling met die Fynproewer se hoë aansien en oormaat kos, verwys Van Niekerk (2013: 67) na *Vir 'n stukkie brood* deur Sandra Kriel (1983), om te beklemtoon watter kos-tekort in nabygeleë wyke rondom die gilde voorkom:

Dit is 'n durende herinnering aan almal wat gevange is in middelklas gemaksones, dat daar 'n uitdyende periferie van skraaparm bruin huishoudings, van alkoholmisbruik en geweld en lyding, reg rondom die witgepleisterde fynproewerskultuur bestaan.

Kannemeyer beskryf Kriel se teks as 'n "dokumentasie van die lewens van plaasarbeiders wie se lewens in die grond ingeploeg word sonder dat hulle die vrug daarvan sien" (2005: 618). Die Fynproewersgilde se resepteboek, *The way we eat in Stellenbosch* (1979), sluit aan by Van Niekerk se insluiting van Kriel se teks, om klem te lê op die verskil tussen die kulinêre gewoontes van die Fynproewers teenoor die loerbroers van die omliggende areas. Die gilde se kookboek bevat D.J. Opperman se gedig "Grondstowwe by die siklus van seisoene" (vertaal deur C.J.D. Harvey) en illustrasies van werklui. Die Fynproewer se pronksug van kreunende kostafels, vergesel van Opperman se seisoenale gedigte, word volgens Van Niekerk (2008:82-83) beskou as:

[D]iep gerymd met die ritmes van die natuur [...]. Die welwillendheid van die welgestelde wit [...] dorpenaar word veralgemeen tot 'n onbevragebare natuurlike standaard van menslikheid.

Opperman gebruik kossoorte en kulturele gewoontes tipies aan elke seisoen, terwyl die illustrasies werklui aantoon wat besig is om in wingerde of op landerye te werk, of om op straathoeke vrugte en groente te verkoop. Uit resepte soos "Avocado and pawpaw Hors d'oeuvre" (1979: 7), "Dutch pea soup" (1979: 21) en die illustrasies van werklui, kan die leser iets aflei van 'n duidelike skeidingslyn tussen die gilde en die res van die samelewing – soos aangedui in Hoofstuk 2 deur Whitt se argument dat kos

nie net identiteit reflekteer nie, maar ook uitbeeld in watter mate kulturele identiteit grense/verskille tussen verskillende kulture (klasse) weerspieël (2011: 12). Die illustrasies in die resepteboek sluit aan by Van Niekerk se representasie van klasseverskille aan die hand van kulinêre eetgewoontes, soos ook haar verwysings na Kriel se teks.

Die fynproewers se gebruik van kos en die feesmaal dien as metafoor van die handhawing van 'n tipe eksklusiwiteit deur 'n groep mense wat hulleself as sogenaamde elite beskou. Juis hierdie handhawing van 'n "eksklusiewe kultuur" wat as natuurlik beskou word, gee aanleiding tot Van Niekerk (2013: 65) wat hierdie gildekookboek (sy gebruik in haar tipologie die Afrikaanse weergawe, naamlik *So eet ons in Stellenbosch*) as 'n teks omskryf wat voldoen aan:

[A] die funksies van ideologie, naamlik verhulling, verdraaiing en reïfikasie.

Kos word nie net gebruik om te toon hoe magsverhoudings bewerkstellig word nie; Van Niekerk gebruik kos ook as metafoor om die gilde se kulinêre deskundigheid te bevraagteken. Spot word gedryf oor "hoe fyn" die gilde se palette werklik kan proe wanneer connoisseurs van hulle portuur gebruik [moet] maak van:

Aromat, (kommersiële) 'kerriepoeier', margarien, ekstrakblokkies, voedselkleursel, vlapoeier, en les bes, 'n pakkie beesstertsoppoeier, nogal in die bobotie, [is] 'n aanduiding van hierdie fynproewers se tonge (Van Niekerk, 2008: 85).

In dieselfde verband skryf Van Niekerk in die resepstorie "Die postmoderne viskoekie":

Dis die Suid-Afrikaanse oplossing vir alles. As jy twyfel, rol dit in iets wat kind en manlief nie sal vervreem nie. Ons praat nou nie van 'n bokkasie wat in roosmaryn gerol is nie. Ons praat van krieket en rugby en iets wat jy kan eet terwyl jy *Die Burger* se voorblad lees. Soos hoenderstukke, eers gebak in wit uiesop van Royco en dan gerol in fyngemaakte Simba-skyfies. Verkieslik Spring Onion- of Cream Cheese-geur (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Van Niekerk se bespreking van die Fynproewer se smaakvernuf kan volgens hierdie ondersoeker ook as reguit kommentaar op die gilde se hoogdrawendheid gelees word. Die begin van hierdie onderafdeling noem dat die Fynproewer se kulturele identiteit aan sy status, sowel as sy politieke oortuigings verbonde is. Vandaar die afleiding dat

Van Niekerk nie alleen die Fynproewer se kulinêre vermoëns bevraagteken nie, maar ook sy identiteit as magshebber op grond van sy kulinêre gewoontes. Jonathan Bishop Highfield (2016: 9) noem in sy referaat “All yesterday’s meals: Food as archive” dat:

The etymology of ‘archive’, as Jacques Derrida reminds us, contains both a sense of beginnings and the exercise of authority. The archive of food reflects a history of global imperialism, oppression and resistance.

Kos word volgens Van Niekerk as ’n simbool van maatskaplike stand beskou, soos in *Triomf* waar polonie, witbrood en Coke as statussimbool vir die Benade-gesin dien. ’n Mens sou ook kon argumenteer dat Van Niekerk in haar tipologie, sowel as in haar resepsories, kommentaar op rasseverdeeldheid lewer; laasgenoemde is nie ’n tema wat in hierdie studie ondersoek word nie.

Uit voorgaande aanhaling van Highfield volg die afleiding dat Van Niekerk deur die beskrywings van die Rondebordeter en die Fynproewer se eetgewoontes insig bied op die Afrikaner se kulinêre erfenis, as argief. In haar beskrywing van die eters en in haar resepsories (as kontekstualisering) lewer Van Niekerk onbetwiste kommentaar op die figurasië van magsverhoudings wat uiting gee tot marginalisering van klasseverskille en genderrolle. In Hoofstukke 2 en 3 word uitgelig dat laasgenoemde enersyds te danke is aan Jan Alleman (laerklaskokke vir adellikes) en, andersyds, aan die vrou (VLV en ACVV), dat kook- en resepteboeke uiteindelik die lig gesien het. Dit was eerstens die kokke van adellikes wat resepte neergeskryf het, wat die oorsprong van kookboeke was. In aansluiting, beklemtoon Hoofstuk 3 die feit dat huishoudkunde in die 1930’s en 1940’s op tersiêre vlak gedoseer is en dat vroue van die landbou-unie die voorgeskrewe materiaal saamgestel het (Coetzee, 2012: 162-163). In hierdie onderafdeling het Van Niekerk deur die gebruik van die kulinêre gedemonstreer hoe magsverhoudings tot sosio-ekonomiese kwessies (klasseverskille) bydra en hoe dit in haar kulinêre skryfwerk manifesteer.

4.2.3 Die Nuwe Afrikaner

Die volgende eter wat Van Niekerk kategoriseer, kan volgens hierdie ondersoeker, as 'n meer liberale Fynproewer beskou word. Uit Visagie (2006) se kritiese artikel in reaksie op Johann Rossouw se vertolking van politieke kwessies in *Agaat*, skyn drie tipes Afrikaners te bestaan, naamlik:

'[N]asionaliste', 'selfopheffers' en 'nuwe Afrikaners' [...]. Die nasionaliste wil hulle verskans agter bestaande grense wat hulle isoleer van die buitewêreld, terwyl die selfopheffers die status quo binne die geglobaliseerde bestel onderskryf wat kulturele verskille dikwels as 'n struikelblok ervaar en daarom net verdraagsaam teenoor kulturele diversiteit is indien dit met ekonomiese gewin versoen kan word.

In Van Niekerk se tipologie (2008: 85-87) karakteriseer sy die Nuwe Afrikaners aan die hand van twee karakters uit Dan Roodt se roman, *Moltrein* (2004), twee expats wat hulle fisiese [Suid-Afrikaanse] burgerskap opgee om in Frankryk te gaan woon. Hulle vergryp hulself aan duur, eksotiese kosse en verlustig hulle in die uitspattige verbruikerskultuur. In teenstelling met die nasionalistiese voorgangers, die Rondebordeter ("nasionalis" – sien Rossouw, 2005; Visagie, 2006) en die Fynproewer ("selfopheffer" – *ibid.*), word hierdie Afrikaner as filosofiese denkers en kulturbewaarders van 'n unieke Afrikaner-identiteit beskryf. Van Niekerk tipeer hulle as "die nuwe geslag van Gustav Prellers van die FAK" (2008: 85)³⁴. Die Nuwe Afrikaner, soos sy voorgangers, beywer hom vir "goeie tafel hou"; Van Niekerk (2008: 85) skets eersgenoemde se uniekheid as volg aan die hand van sy visuele tentoonstelling van die kulinêre:

Die tafel is getooi in wit en silwer en kerslig. Dit is veel ligter en veel kleiner maar ook veel duurder. Die bord is baie groot en wit en rond, maar wat op hom is, is min en word met skilderagtige garneersels (Miró-agtiger presisie, Kokoschka-eske kleur) opgedis.

Van Niekerk omskryf die Nuwe Afrikaner se kulinêre vertoon aan die hand van die abstrakte kunstenaars, Joan Miró en Oskar Kokoschka, albei modernistiese kunstenaars, wie se werke as vernuwend en abstrak bestempel word. Visagie (2006) argumenteer dat die Nuwe Afrikaner homself doelbewus van die tradisionele

³⁴ Kannemeyer (2005: 89) oormerk Preller as die eerste Afrikaanse letterkundige wat kritiese kommentaar op Afrikaanse literatuur lewer. *Wikipedia* omskryf Preller as "die eerste verdienstelike literêre kritikus [...] in stede daarvan om elke nuwe Afrikaanse boek met lofsange te begroet".

Afrikaner-kultuurerfenis distansieer – fisies in die buiteland, ook psigies in denkwyse – in ’n poging om:

‘sowel die definisie van die eie gemeenskap as van die buitewêreld uit [te] daag en met ander inhoud [te] vul, en dus die wêreld wil verander. Die nuwe Afrikaners streef na die skepping van singuliere simbole’, vermoedelik nuwe kultuursimbole waarmee die breër Afrikaanssprekende gemeenskap hulle as groep kan identifiseer.

Gemeet aan hebsug en kulinêre verwatenheid, kan beweer word dat hulle poog om Afrikanerskap te bewaar deur gebruik te maak van “nuwe kultuuruitinge”, aldus Visagie (ibid.). Hierteenoor is hierdie ondersoeker van mening dat die nuwerwetse simbole wat die Nuwe Afrikaner gebruik, gestalte kry weens die ekspressionistiese (Kokoschka) en surrealistiese (Miró) vertoon van die (tradisionele) kulinêre Afrikaner-kultuur; laasgenoemde vind neerslag in Van Niekerk se resepsories, deurdat internasionale geregte deur eg Suid-Afrikaanse produkte “verdoesel” word, en op hulle beurt, dien hierdie produkte weer as prikkel tot die nostalgiese teruggryp na die vaderland.

In die volgende onderafdeling word aan die hand van resepsories ondersoek watter vorm die Nuwe Afrikaners se eetgewoontes aanneem.

4.2.3.1 Resepsories³⁵ vir die Nuwe Afrikaner

Identies aan die vorige afdelings, word ’n aantal resepsories in hierdie onderafdeling ondersoek, naamlik: “Ode aan die eivrug”, “Sewe maniere om ’n pizza te belê”, “Riviersonderendse sopper”, “Om weer te proe aan dit wat goed was”, “Koekstruif in die Volla”, “Kerriekos, onder meer” en “’n Bok vir ’n Oosterse happie”. Die doelwit is om vas te stel hoe herinnering en nostalgie in Van Niekerk se kulinêre skryfwerk manifesteer.

“Ode aan die eivrug”

’n Basiese resep vir “eivrugpiekel” was nog nooit so simbolies gelaai soos Van Niekerk se resep nie. Die openingsin van die resepsorie is die spilpunt waarom hierdie

³⁵ Raadpleeg Tabel 2: 89-90 van hierdie studie vir bibliografiese gegewens.

hele studie draai: “As ’n mens oor kos begin skryf, skryf jy nooit ooit alleen maar oor kos nie [...]”. Soos vroeër genoem, dien kos soms as prikkel tot die kreatiewe proses of as ’n weg tot die verlede (Holtzman se “gustatory nostalgia” in Hoofstukke 1 en 2). Die tema rondom herinnering en die nostalgiese terugryp na ’n verlede word in hierdie reseps storie deur die spreker se kulinêre ervaring blootgelê:

Daar sit hele geskiedenis agter die meeste smake. Garderobes vol. En al het jy jou voorgeneem om te vergeet, sal jou tong jou herinner. Selfs die naakste sjef het ’n aangeklede tong. Die tong is ’n bevoorregte sone van die geheue (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

“Sewe maniere om ’n pizza te belê” & “Riviersonderendse sopper”

Hierdie twee reseps stories handel oor herinnering en die nostalgiese terugryp óf wegkeer; Van Niekerk beskryf dit as “[m]ense eet agter die onthou aan. Of agter die moet vergeet aan” (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88):

“Die kombuis waarin ’n mens sy verstand kry, is die model vir alles wat verder met jou gebeur voor die kospotte. Dit bevat patrone waarop jy voortborduur, al die smake wat jy kan vermoed in jou latere improvisasies. En al die truuks en verfynings en fantasieë en gelieg is maar net ’n ballet van droewige gebare na ’n verlore kindertyd, ’n garnering van vergetelheid [...]. Iets antwoord in ’n mens by die bereiding van ’n gereg wat jy in onskuld leer eet het” (ibid.).

“Om weer te proe aan dit wat goed was”

In hierdie reseps storie skryf Van Niekerk “jy eet [...] en jy maak vir jou daarmee tyd en die smaak om na te dink oor die maaltyd wat verby is” (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88). Sy bied in hierdie storie vir die leser ’n weg na die verlede deur die onderliggende verlange en sentimentaliteit oor ’n verlore verlede sprekend in die teks. Die terugblik is ’n kykie op dit wat verby is met die hoop dat dinge in die toekoms beter sal lyk.

“Koekstruif in die Volla”

Die spreker besin hier oor die goeie ou dae waartydens sy geregte in haar blou Volkswagen (Volla), “Flossie”, rondgery het, terwyl sy deur die *Snuffelgids* blaai opsoek na ’n nuwe ryding. Die sentiment wat die spreker aan “Flossie” heg, word gesuggereer deur die verwysings na geregte soos trifle, bredies, swiss rolls, oondhoenders en kerrie wat sy deur die jare rondgekarwei het. Sonder die verlede kan ons nie bepaal wat ons toekoms sal wees nie; dit is gevolglik goed om

herinneringe te koester, nietemin moet 'n mens plek vir nuwe herinneringe maak, vir verandering, en die ontvanklikheid daarvoor.

“Kerriekos, onder meer”

Van Niekerk verwys ook in bogenoemde reseps storie na die hibriede koskultuur in Suid-Afrika wat uit “Eurasiese invloed” ontstaan het (Van Niekerk, 2008: 86). Sy haal Claassens (2006: 421) hierby aan wat daarop wys dat daar nie werklik 'n tradisionele “Boerekos” bestaan nie, maar dat geregte (soos kerrie) uit “erfgoed” van Maleise slawe stam, en dat:

“Die foutiewe aanname oor die oorsprong van Boerekos wat meer as 'n eeu lank ook deur Afrikaners as geldig beskou is, toon hoe noodsaaklik dit is dat omsigtig met die neerpen van geskiedenis te werk gegaan word. Die koskultuur van 'n nasie kan nie in stukkies opgekap en buite konteks opgedis word nie, maar moet holisties benader word. Vir begrip van 'n volk se koskultuur is dit nodig om sy ganse menswees, sy geloof, politieke geskiedenis, habitat, taal en taalverandering in een pot te gooi” (ibid.).

“n Bok vir 'n Oosterse happie”

Na aanleiding van Claassens se voorgaande bevinding maan Van Niekerk gevolglik die leser om af te wyk van tropdiermentaliteit. Navolgers hiervan eet slegs die bekende Afrikaanse geregte (die Vier B's en potjiekos, byvoorbeeld), soos in bogenoemde reseps storie:

Kom landgenote, draai tog weg van die braaivleisvure en probeer ter wille van u aller cholesterol en ook ter wille van u verhemelte iets anders: Gado Gado, bok choy, kokoskiep, drie min of meer Oosterse slaaie vir die somer [...]. Die tong is buigbaar en reken nie kwaad toe nie. Dit proe net. En proe is groter as die dogma en gewoonte. As die verstand maar in die tong gesit het, om van geloof nie te praat nie (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Van Niekerk se verwysing na Claassens se gevolgtrekking dui op die Nuwe Afrikaner se utopie om nuwe simbole te ontwikkel uit sy tradisionele agtergrond.

In die volgende onderafdeling volg verdere ondersoek na hoe Van Niekerk deur haar verwysings na die kulinêre, aantoon hoe kos herinnering en nostalgie by die leser oproep en hoe dit tot die ontwikkeling van identiteit bydra.

4.2.3.2 Die Nuwe Afrikaner, globalisering, kapitalisme, nostalgie en kos

Van Niekerk se tipologie veronderstel dat die Etende Afrikaner algaande gedaante-aanpassings ondergaan. Die plattelandse Patriarg van die Rondebord word opgevolg deur die hoogdorpse nie-so-Fynproewer met hierop weer, die Nuwe Afrikaner. Uit bogenoemde verkenning van die eerste twee tipes Afrikaner-identiteite (aan die hand van eetgewoontes), wil dit voorkom dat die Rondebordeter en die Fynproewer binne die apartheidsbestel geplaas word, met patriargale Afrikaner-nasionalisme aan die orde van die dag. In sy artikel “En ek sê dis ’n trassie’: Perspectives on Afrikaner homosexual identity” voer Crous aan dat daar tydens die apartheidsjare in Suid-Afrika ’n noue vervlegting van religieuse, politieke en kulturele identiteit was (2006: 49). Ter aansluiting argumenteer Van der Merwe (2003: 115) in haar studie “Postkolonialiteit in die twintigste- en een-en-twintigste-eeuse Afrikaanse drama met klem op die nasestigers” dat die Afrikaner se identiteit voortvloeiend uit nasionalistiese oortuigings is:

Afrikaner-identiteit word aan ’n drang tot selfbehoud en die bevordering van eiebelange gelykgestel, en het as noemer kulturele, politieke en ekonomiese mag. Die politieke orde van die Afrikaner en die Nasionale Party verkeer in die tagtigerjare onder politieke druk, en ’n gees van neerdrukkende pessimisme word ook in die letterkunde weerspieël.

In Theuns Eloff se toespraak “Is daar ’n ‘nuwe Afrikaner’ vir die ‘nuwe Suid-Afrika’?” tydens die jaarvergadering van die FAK (2007) tref hy onderskeid tussen vier tipes Afrikaners, op grond van hulle waardering vir taal en kultuur. Hoewel hierdie studie nie soseer op taal as onderskeidingsteken fokus nie, maar op (kulinêre) kultuur, oorweeg hierdie ondersoeker Eloff se tipering as geldig en beduidend, aangesien Van Niekerk se Etende Afrikaner[s] ongetwyfeld met Eloff se tiperings kan identifiseer.

Tabel 3: Eloff se vier tipes Afrikaners (2007: 123).

Gesoek: 'n Nuwe Afrikaner vir die nuwe Suid-Afrika	
Kultuur- en taalbewustheid (Afrikaans belangrik, vryheid van assosiasie)	Hoog
	Laag
Aktiewe weerstand, eksklusiewe siening van (wit) Afrikaner Eksklusief weerstandig	Aktiewe betrokkenheid Krities-solidêr Aktiewe bevorderaars
Passiewe weerstandiges Stille weerstand, maar aanvaar ekonomiese voordele	Inklusiewe bevorderaars Aktiewe bevordering, inku- siewe siening van Afrikaanses
Hoog	
Geesdrif vir nuwe Suid-Afrika (Eenhed en verskeldenhed, versoening, menseregte, ensovoorts)	

Gebaseer op die verkenning en bespreking van Van Niekerk se Etende Afrikaner, pas die Rondebordeter en die Fynproewer in Eloff (2007) se volgende twee kategorieë, naamlik die “eksklusiewe en passiewe weerstandiges”. Die simboliese waarde wat Van Niekerk aan die twee eters se kulinêre kultuur toedig, interpreteer hierdie ondersoeker as ’n representasie van hul eksklusiwiteit en strewe na mag. Hierteenoor argumenteer Eloff (2007: 126) dat die Nuwe Afrikaner homself:

êrens [bevind] in die matriks tussen die eksklusief weerstandiges, die passief-weerstandiges, die inklusiewe bevorderaars en die aktiewe bevorderaars.

Alreeds in die gedaante-aanpassing van die Etende Afrikaner en die naamgewing van die Nuwe Afrikaner soos deur Van Niekerk aan die leser voorgestel, ontstaan ’n twispunt wat nie misgekyk kan word nie. Die gebruik van “nuwe” in die benaming van

dié tipe Afrikaanse eter, kan problematies wees weens die bewering dat die Nuwe Afrikaner 'n transformasie van die Rondebordeter en die Fynproewer is, wat kan suggereer dat hy 'n nasaat en/of argetipe van sy nasionalistiese voorgangers (die tradisionele, prototipiese Afrikaner) is en derhalwe nie as 'n nuwerwetse individu beskou kan word nie. Daar kan ongetwyfeld verder hierna ondersoek ingestel word, dog vir hierdie studie se doeleindes word daar uitsluitel gemaak dat “nuwe” hier gebruik word om te verwys na die kontemporêre Afrikaanse eter van die een-en-twintigste eeu. Van Niekerk (2008:85) sluit hierby aan wanneer sy die Nuwe Afrikaner as 'n eksentrieke kliek beskryf wat die globale kulinêre tafereel betree; en tog:

[kan] [h]ulle die uitspattigheid en die vertoon nie heeltemal verdiskonteer in hulle 'herverbeelding' van die Afrikaner nie.

Op grond van voorgaande beskou hierdie ondersoeker dit gepas om na 'n aanhaling uit Etienne van Heerden se roman, *Die swye van Mario Salviati* (2013: 112) te verwys:

'n [M]ens [kan] in dié wêreld nooit wegkom van jousef nie. Jy kan na verre kontinente uitreis, na avonture in onbekende plekke, na 'n nuwe lewe in 'n vreemde land – maar nooit kan jy jousef uitreis nie.

Kulinêre kultuur is gevolglik aan die Afrikaner se verlede veranker en het 'n invloed op die individu se verbondenheid aan sy vaderland. Linda Hutcheon skryf in haar artikel “Irony, nostalgia, and the postmodern” (1998) dat nostalgie bewysstukke van die verlede vereis, soos die opnoem van dinge waarmee die leser kan identifiseer.

Voedselkultuur vorm 'n integrale komponent van 'n streek se kulturele landskap. Dit kan met 'n bekende eietydse Suid-Afrikaanse voorbeeld geïllustreer word. Vir Suid-Afrikaners in die buiteland is daar met die noem van handelsname soos Mrs. Balls, Marmite en kosse soos biltong, mieliepap, of rooibostee onmiddellik 'n herinnering aan Suid-Afrika en die Suid-Afrikaanse bekende verlede ter sprake. Dié handelsmerke word simbolies geanker aan 'n bepaalde kultuuridentiteit waartoe Suid-Afrikaners onbewustelik en bewustelik behoort. Dit is van die belangrikste huiskos op die wenslys van menige Suid-Afrikaanse emigrant (Visser & Du Pisani, 2016: 79).

Kos dien ongetwyfeld as prikkel tot “gustatory nostalgia” (Hoofstukke 1 en 2, Holtzman) wat 'n weg tot sy kulturele oorsprong bied. Dit roep herinneringe by die leser op en die leser ervaar dan 'n emosionele belewenis van die self in 'n vergange tyd, soos in die resepsorie “Ode aan die eiervrug”:

My pa kry 'n klamte in die oog van Weskus-bokkoms met vet en brood en korrelkonfy. By die proe van die souterige essens van vis onthou hy die omkykers wat in sy pa se waenhuis – toutjie deur die kiewe – aan die balk gehang het, hy onthou die koringmeul van Koperfontein, die Saterdagspook van Onderplaas, hy vra het ek nog Oupa se draadtangetjie en bewaar ek dit goed. Vir party mense is dit bokkoms, vir ander koekmakrankajam, vir die *drama queens*, aubergines [...]. 'n Mens eet nie net om fees te vier nie, maar ook om te treur. Albei tydrowende sake (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Nostalgie en die gevoel van 'n verlies is onlosmaaklik verbonde aan die Nuwe Afrikaner se teruggryp na die verlede in 'n poging om sy kultuurerfenis te bewaar. In die titel van die reseps storie “Om weer te proe aan dit wat goed was” word reeds 'n ontevredenheid met die hede gesuggereer; dit skakel met Hutcheon (1998) se argument dat nostalgie meer te make het met die hede as met die verlede:

It operates through what Mikhail Bakhtin called an 'historical inversion': the ideal that is not being lived now is projected into the past.

Uit Van Niekerk se karakterisering van die Etende Afrikaner en die representasie van sy kulinêre gewoontes in die bogenoemde reseps stories, blyk dit dat hierdie tipe Afrikaner aan 'n versteuring ly, naamlik “gourmand syndrome”, soos deur Regard en Landis benoem:

the eating disorder which manifests itself as 'a preoccupation with food and a preference for fine eating' (sien Rousseau, 2012: 95).

Soos vroeër genoem, wys Gigante (2005: 179) daarop dat die tafel 'n representasie van mag en welstand is:

The table is an object Marx adopts at the outset of *Capital* as an analogy for the commodity [...]. Marx writes that the commodity is a thing 'which through its qualities satisfies human needs of whatever kind. The nature of these needs whether they arise, for example from the stomach, or the imagination, makes no difference. In the world of consumer capitalism, a craving for food and a craving for status are irrevocably scrambled up as appetites'.

Rousseau skryf in haar inleiding tot *Food media*, dat Marx die mens se obsessie of fiksasie met kos as die resultaat sien van die individu se ontevredenheid met die posisie waarin hy homself bevind (2012: xiv). Hieruit kan afgelei word dat die simboliese betekenis van kos as voeding, as minderwaardig geag word teenoor die simboliese waarde daaraan. Van Niekerk lewer streng kommentaar op die Afrikaner

se veranderende kulinêre verbruikerskultuur (aan die hand van kos) as dryfveer van die kapitalisme en die poging tot die handhawing van 'n eksklusiewe Afrikaner-identiteit. Al drie die eters word uitgebeeld as die proletariaat van die heersende patriargie en kapitalisme (onderdrukkende ideologieë). Kos word deur Van Niekerk as betekenisdraer van elkeen se Afrikaner-identiteit gebruik, met hierdie identiteit deur die onderskeie ideologieë gekonstrueer. Nostalgie is die Nuwe Afrikaner se konstruk van die verlede, wat as utopie of droombeeld van herinnering figureer, maar in teenstelling met sy ontevredenheid met die hede, aldus Willie Burger (*LitNet*, 2014):

[Dit] is eintlik 'n reaksie op die hede, eerder as wat dit bloot die onthou van die verlede is. Die verlede word immers op 'n baie spesifieke manier onthou – baie onaangename aspekte word vergeet sodat 'n ideale verlede kan onthou word. Nostalgie het 'n kragtige werking juis omdat dit die leser emosioneel betrokke kry by die verlore (ideale) verlede en terselfdertyd 'n emosionele weerstand teen die deurmekaar hede wek.

Nostalgie en die emosionele ervaring van die kulinêre manifesteer in Van Niekerk se resepsories. Dit kan eweneens omskryf word as die Nuwe Afrikaner se hunkering na die vaderland en sy kulturele oorsprong, sowel as 'n poging om sy magshonger te stil. 'n Neiging ontspring aldus om dinge te hou soos dit was, soos moontlik Eloff se “passiewe weerstandige” Fynproewer (2007: 123) en Van Niekerk se Nuwe Afrikaner[s] as kontemporêre Prellers (2008: 86). Hutcheon (1998) voer aan dat:

[N]ostalgia [is] too transideological, despite the fact that many would argue that, whether used by the right or the left, nostalgia is fundamentally conservative in its praxis, for it wants to keep things as they were—or, more accurately, as they are imagined to have been.

Die hede word deur individualisme gekenmerk, en reflekteer in die Nuwe Afrikaner se wil om sy keuses uit te oefen en sy opinie oor die wêreld te lewer, te laat geld. Die Nuwe Afrikaner ervaar nietemin 'n hunkering na die verlede: Die verlange na die geborgenheid van 'n samehorigheidsgevoel, godsdienste en Afrikaner-nasionalisme word in hierdie tekste opgeroep. Hieruit volg hierdie ondersoeker se gevolgtrekking dat die Nuwe Afrikaner in reaksie op die hede (in die resepsories en tipologie), kommentaar lewer op die welwillendheid van die mensdom, sowel as die teenstrydigheid tussen die hede (as ongewenste ruimte of situasie) en die verlede (as gewenste verblyfoord of illusie).

Teenoor die verlede is die hede 'n gevaarlike plek – soos vermeld met die binêre opposisie tussen stad en platteland. Die hunkering na die enkelvoudige waardes van die tradisionele landelike Grootet (Van Niekerk, 2008: 85) word vervang met die stedelike gejaag na tyd en rykdom – die Fynproewer en Nuwe Afrikaner se bemoeienis met die hoogdorpsse en internasionale gastronomie. Die verhouding tussen die verlede en die hede, sowel as die verlange na geborgenheid van 'n enkelvoudige bestaan, kom ook in aanmerking. Daar is 'n hoop op en 'n konstante soeke na 'n tydruimtelike ervaring – 'n lewensdurende sug na iets wat lank reeds verby is en waarop die greep verloor is. Van Niekerk formuleer dit so in die resepsorie “Beet, oftewel hulde aan Mrs B.”:

Ons skamele lewe, aanmekaarhangende van akkoord, 'n interval in 'n ou psalm, 'n proespektrum op die sterflike tong, 'n eenmalige les oor 'n ongehoorde aanwending van beet. En dan werk ons ons so besimpeld dat ons van hierdie kosbare erfenisse vergeet [...] (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Dit skyn dat Van Niekerk die Etende Afrikaner se kulturele identiteit aan hierdie raamwerk hang. Al drie tipes eters het 'n onstilbare magsdrang en Van Niekerk slaag daarin om dit uit te beeld deur die representasie van kulinêre gewoontes. Kos, of die kulinêre, is in hierdie verband 'n bepalende faktor van die Etende Afrikaner se kulturele identiteit. In haar kulinêre skryfwerk verwys sy nie net na “vars askoek met skywe skaapboud en suurdige appelkooskonfyt, vetkoek met heuning, pannekoek met spek en appelstroop” nie. Sy verwys na die Nuwe Afrikaner se sprong na die “internasionale gourmettoneel”; na die “tortillas en tostadas” in Suid-Amerika, die “roti” van Indië, asook die Italiaanse pizza, 'n “bedreigde item vanweë die woekerende Amerikaanse eetkultuur wat die jeug in sy ban het” (Van Niekerk, 2008: 85).

Uit die verwikkelde simboliese waarde aan die kulinêre toegeken, en waarteen haar kulinêre literatuur gelees moet word, slaag Van Niekerk ook daarin om te toon hoe magsverhoudings by gender, identiteit, herinnering en sosio-ekonomiese kwessies in haar kulinêre literatuur manifesteer. Hierdie ondersoeker kom tot die gevolgtrekking dat Marlene van Niekerk in haar kulinêre skryfwerk kommentaar lewer op die maglustige mens, ook dat kos as dryfveer binne die hedendaagse kapitalistiese milieu sentreer. My gevolgtrekking word bevestig wanneer Van Niekerk satiries na die kulinêre oordad van die Patriarg van die Rondebord verwys, die Fynproewer wat met

“n knippie Aromat geneem moet word” (2013: 69), sowel as die Nuwe Afrikaner met sy haute cuisine en bord vol “skilderagtige garneersels” (2008: 85).

4.3 'n Filosofiese benadering tot die representasie van die kulinêre in Marlene van Niekerk se resepsories

Garnsey benoem (1999: 139-142) vier hoof redes waarom mense eet: Fisiologie (oorlewing), smaak (anders as diere, kan mense kies wat hulle eet), beskikbaarheid (ligging en ekonomie) en kultuur (tradisie, norme en praktyke impakteer sterk op eetgewoontes). Garnsey meen dat sosiale en kulturele tradisies as hoof faktore menslike eetgewoontes bepaal (ibid.). In aanvulling tot bogenoemde bespreking se fokus op kos as betekenisdraer van kulturele identiteit, fokus hierdie afdeling op Marlene van Niekerk se toepassing van die kulinêre as instrument tot balans tussen die natuur en die mens. Dit staan as filosofiese besinning, sterk beïnvloed deur haar kulinêre voorganger, Martinus Versfeld sowel as kultuurfilosowe soos Jean Anthelme Brillat-Savarin, Ludwig Feuerbach, Michael Pollan en dies meer.

In hierdie ondersoek identifiseer ek hiermee 'n vierde Afrikaanse eter vir die doeleindes van hierdie studie, naamlik die Fundamentele “Kos-moloog”³⁶. Laasgenoemde benaming suggereer dat hierdie tipe (Afrikaanse) eter hom- of haarself bemoei met die studie van die wêreld se basiese elemente, as 'n geordende stelsel waarin balans tussen die mens en die natuur gehandhaaf moet word. In hierdie studie sal die genoemde balans uiteraard deur eetgewoontes gefasiliteer word.

Die volgende onderafdeling fokus op die wyse waarop Van Niekerk 'n ekologiese benadering tot kos probeer artikuleer.

³⁶ Voorts: Fundamentele Kos-moloog, tensy binne aanhaling.

4.3.1 Resepstories³⁷ vir die Fundamentele Kos-moloog

Buiten rykdom najaag en die nostalgiese teruggryp na 'n verlore verlede, vind hierdie ondersoeker dat Van Niekerk (in haar resepstories) kos as metafoor gebruik om die mens se onstilbare honger, en sy drang tot balans tussen homself en sy omgewing, te belig. Sy skryf in haar resepstorie “**Rys, tyd en 'n houtlepel**”:

Dit is 'n bewussynshouding wat verskil van die streng wetenskaplike een [...] kokke kan Bachelard se filosofie opvat as goeie raad. Hy noem die alternatiewe soos aandagtigheid *rêverie*. ‘Dagdromery’ is myns insiens hiervan 'n onakkurate vertaling. Want *rêverie* is nie 'n toestand van oewerlose geswymel nie, nóg is dit 'n obsessiewe soort wensdenkery (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Die resep brei eerstens uit oor die kuns van risotto-bereiding, maar Van Niekerk vergelyk dit met die filosofie van die Franse wysgeer Gaston Bachelard, bekend om sy epistemologiese besinnings oor die verhouding tussen liggaam en gees, deur kos as bron van kennis in te span. Van Niekerk skryf ook in “**Die waarde van die omweg ...**”:

Eers pampoene, dan komkommers: 'n Preek oor die waarde van die omweg. Ek het meteens onthou dat ek gelukkig is [...]. Dis die verhaal van alle vorme van kreatiwiteit. Jy moet eers hoor wat dink die pampoene voor jy die komkommers pluk. Jy moet jouself eers voel in die tyd waarin ook skynbaar nie-tersaaklike dinge weeg. Jy moet eers 'n pampoenkop word. Niks dink nie. ‘Beginner’s mind’, noem Zen-Boeddhiste dit. Synsvergetelheid, noem die filosowe dit as jy vergeet het om aan niks te dink. As jy gereeld tyd maak om niks te oorweeg nie, is jy so koel soos 'n komkommer as die tyd aangebreek het om sop te kook (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Hierdie filosofiese benaderings van die kulinêre skakel met Versfeld en Pollan se filosofieë oor kos, volgens hierdie ondersoeker se beskouing en waarneming. Pollan (2006: 10) meen dat die mens se kulinêre kultuur en eetgewoontes 'n openbaring is van sy diepgaande betrokkenheid met die natuurlike wêreld; die mens se eetgewoontes skakel die natuur daagliks om na kultuur. Sodoende word die liggaam van die wêreld na die liggaam en psige van die mens getransformeer.

³⁷ Raadpleeg Tabel 2: 89-90 van hierdie studie vir bibliografiese gegewens.

Die sterk omgewingsgevoeligheid (figureer spesifiek in *Die vrou wat haar verkyker vergeet het* en *Die sneeuslaper*) in Van Niekerk se kulinêre skryfwerk skakel met Pollan (2006) se idee dat die mens deur sy eetgewoontes, die natuur na kultuur omskakel, en daardeur die liggaam van die wêreld na die liggaam en psige van die mens transformeer. Uit bogenoemde kan beweer word dat die Fundamentele Kosmoloog in die volgende aanhaling van Van Niekerk (2008: 88) resoneer:

Die kuns van kook en eet is om die vervlietende oomblikke waarin hierdie allerweerloosste van menslike aktiwiteite voltrek word, met aandagtigheid en respek te oorgiet. Dit is 'n moeilike werk van bewuste humanisering van die tyd wat van oomblik tot oomblik in stand gehou moet word, 'n lewende aandag, as keerwal teen sowel die verval in bestending as die tuimeling in die niet. Dit is hierdie bewustheid wat die glorie relativer en die abjekte verheerlik.

In resepstories soos “**Teologie van die Porcini**”, “**n Tooisel vir 'n winkelsampioen**” en “**Maan- en lemoengod**” dra die titels dit reeds duidelik oor dat die natuur as 'n tipe geloofsleer beskou kan word. Van Niekerk vra aan die leser in “eersgenoemde resepstorie”:

“Wat kry jy as jy die volgende bymekaarsit?

'n Voorgevoel
'n Dennebos
Los reënbuie
'n Glinsterende son
'n Volmaan
'n Les geleer van die
Comtessa van Bydgoszcz
Op Papegaaiberg twintig
jaar gelede
'n Goeie geheue
'n Gevoelige neus
'n Oop gemoed
Tyd
'n Ligte aandoening van
nekrofilie”

(Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Porcini, 'n tipe sampioen ryk aan vitamien en minerale, word in verskeie geregte gebruik. In bogenoemde resepstorie beskryf Van Niekerk dat hierdie sampioene moeilik te vinde is, en soms tot “megalomanie” kan lei wanneer 'n mens eers “deur die

gogga gebyt word”. Anders gestel, sodra ’n mens eers beheer oor of ’n greep op iets kry, kan dit tot grootheidswaansin lei. Dit is asof Van Niekerk die maglus van die mens tot ’n drang na balans tussen mens en natuur transformeer. Sampioene kan uiteraard ook giftig en dodelik wees. Vir hierdie ondersoeker raak Van Niekerk in hierdie gegewe in die reseps storie die menslike verganklikheidstema aan met kos (sampioen) as die katalisator.

In “**Die wandeling**” gebruik Van Niekerk verwysings na uile, Papegaaiberg en ’n ouetehuis, as motiewe van die dood of verganklikheid as kommentaar op die Etende Afrikaner en sy magshonger. Sy meen dat die mens tyd moet maak om te eet – om die aarde in te neem, te assimileer, te internaliseer, en nie soos die ander drie Etende Afrikaners in die gejaag na materiële gewin vasgevang moet word nie. Myns insiens kom dit voor of die bestaansvraag ook deurgaans in Van Niekerk se kulinêre literatuur gekoppel word aan kos as basiese oorlewingsmeganisme, waar laasgenoemde as ’n tipe religie dien. In die reseps storie “**Turksvye**” skryf Van Niekerk:

Woestyne gee aanleiding tot skone, aangrypende paradoksale en komiese perversies van oorlewingskuns: dit sluit in psalms, dadelpalms, welwitschas, die blou oë van Berbers en... Turksvye [...]. Improvisasie, mutasie, spel, ernstige humor, was ook die oorlewingsmeganisme van die groot twintigste eeuse sjamaan Joseph Buys [...]. Tese, antiese, sintese. Kompos. (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Van Niekerk se kulinêre literatuur verleen gestalte aan die eetproses as ’n metafoor van die lewe – om te eet is die mens (as dier) se mees basiese behoefte tot oorlewing, maar die manier waarop die mens eet (kulinêre kultuur), sowel as dit wat hy eet, word op bepaalde maniere gekonstrueer. Buiten kos as oorlewingsmeganisme, word dit ook as die simboliese betekenisdraer van die mens se hunkering na medemenslikheid. In Hoofstukke 2 en 3 is daar herhaaldelik verwys na die aanwending van kos as metaforiese gegewe om die mens se onstilbare honger te beklemtoon. Veral kos word dikwels as erotiese ervaring voorgehou en/of voorgestel – die mens wat nie gemaak is om alleen te wees nie, waar laasgenoemde gegewe dan skakel met die oeroue menslike drang tot voortplanting. “**Saffraan van verlange**” is ’n reseps storie waarin Van Niekerk so ’n vergelyking tussen kos en die erotiese tref. Sy meen:

Dubbelsinnigheid, suggestie, komplikasie [en] risiko is alles in die kookkuns – ’n voorwaarde vir volgehoue belangstelling (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Van Niekerk gebruik die kulinêre as metaforiese gegewe van die erotiek en die onstilbare drang na geborgenheid en medemenslikheid (nog 'n tema in *Die sneeustaper* en *Agaat*). Sy vergelyk ook die viering van kos met die erotiese beleving, wat ons liggame “disfunksioneel en hulpeloos van genot laat” in haar reseps storie **“Vermurwe met 'n sensuele murgpampoer – oftewel ‘sweet nothings’”**. Kos en die viering daarvan word dus 'n representasie van die erotiese ervaring:

As ek nou regtig 'n verbeeldinglose iets by mense eet, wonder ek altyd hoe vaar hulle in die bed. Gezonkte pampoentjie sec, is gelyk aan geen voorspel en geen naspel. En is dit nie eerder 'n voorbeeld van vermorsing nie? 'n Gemorsde kans om die tyd te laat stilstaan, die tyd te vertraag met plesier nie? (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

“Monogame mond” en **“Oor pasta, soene en die liefde van reuse”** lewer kommentaar op die onstilbare honger tussen die man en vrou wat saans voor die TV sit en eet sonder om saam die brood om 'n tafel te breek (invloed van kapitalistiese gejaag na rykdom). In die reseps storie **“Die toepassings van die vy”** word 'n vergelyking tussen natuurelemente en seksualiteit getref, byvoorbeeld, die vyeboom as 'n vrou wat haar “sonder nonsens [oorgee] aan die onvermydelike ... dit is waarom sy so vatbaar is vir allegoriserings en waarom melancholiese temperamente baat vind by haar oordenking” (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88). Vye in hierdie teks (vrugte/vrugbaarheid) en turksvye in T.S. Eliot se gedigte (“prickly pears”/onvrugbaarheidsimbool – soos ondersoek deur Nidhi Tiwari in *Imagery and symbolism in T.S. Eliot's Poetry*, 2001), en nogmaals ook in Van Niekerk se reseps storie **“Turksvye”**, word gesamentlik die simboliese gebruik van vrugte (voedsel) om oor die mens se poging om te oorleef, of voortplanting, te besin.

Benewens Van Niekerk se simboliese gebruik van die kulinêre as representasie van gender en klasseverskille (magsverhoudings) in die vorige afdelings, is daar in hierdie onderafdeling ondersoek ingestel na die aanwending van die kulinêre as uiting van die mens se onstilbare honger na balans met die natuur, sowel as sy hunkering na medemenslikeid. Die mens het 'n onversadigbare drang tot 'n greep op dit wat ons nie verstaan nie. Dit blyk, myns insiens, dat Van Niekerk kos gebruik as katalisator tot balans tussen natuur en die mens en laasgenoemde se eetgewoontes ('n filosofiese teorie, onder sterk invloed van haar kulinêre voorgangers en ander kultuurfilosowe).

Samevatting

Hoofstuk 4 het as 'n gefokusde studie van Marlene van Niekerk se kulinêre skryfwerk gedien. Eerstens is 'n bondige oorsig van haar literêre oeuvre gebied. Die tweede deel van Hoofstuk 4 fokus hoofsaaklik op haar kulinêre skryfwerk. 'n Korpus tekste bestaande uit resepsories (uit *Insig*) en twee akademiese essays oor kos is geïdentifiseer, gevolg deur 'n deeglike verkenning van Van Niekerk se verspreide kulinêre literatuur, teen die uitgebreide agtergrond van die voorafgaande teoretiese verantwoording (Hoofstukke 2 en 3). Ernst Wolff skryf in sy artikel “Oor die estetika van kos en kookkuns” (2006: 303) dat die kulinêre kontekstuele betekenisdraers is. Wolff argumenteer dat “die veelvormige simboliese, rituele, seksuele, politieke, ideologiese en etiese verwysings konstitueer [ook] die habitus van eet en van die gastronomies-estetiese ervaring” (ibid.). In bostaande verkenning en bespreking van Van Niekerk se kulinêre oeuvre, skyn dit dat sy daarin slaag om gebruik te maak van kulinêre kodes as spilpunt/sentrum om temas rondom liggaamlikheid, die kreatiewe proses, die natuur en sosiopolitieke kwessies rakende kultuur, identiteit, gender en herinnering aan te roer (soos in haar literêre fiksie). In gesprek met Mari-Anne Swartz in *Die Burger*, noem Van Niekerk (1994: 5) dat sy ná die skryf van *Triomf* beoog het om 'n boek te skryf oor kos en die restaurantbedryf:

Kritiek op die manier waarop restaurante iets aan jou opdis wat net mooi lyk, maar 'leeg' is. Rolprente soos *Babette's feast* en *Like water for chocolates* het [haar] dié idee gegee.

Die boek oor kos het ongelukkig (nog) nie verskyn nie, maar Van Niekerk is welbekend vir haar watertand kosrubrieke, asook haar diepsinnige (dog, satiriese) artikels oor kulinêre kultuur. Hopelik bring die toekoms daardie Van Niekerk-roman waarin die kulinêre as spilpunt figureer. Die hoof fokus van hierdie studie is om te bewys dat Van Niekerk se kulinêre skryfwerk as 'n waardevolle deel van haar oeuvre gelees kan word en dat dit 'n bydrae lewer tot kulinêre literatuur in die Afrikaanse literêre diskoers. Volgens hierdie ondersoeker slaag sy daarin om te toon hoe die representasie van die kulinêre bydra tot ons begrip oor konsepte soos kultuur, identiteit, gender en herinnering. In haar resepsorie “**Weetjies oor ertjies**” vergelyk Van Niekerk die

skrywersambag met kulinêre kuns. Aan die hand van twee Britse romans argumenteer sy dat letterkunde dikwels deurdrenk word met:

Ongewone historiese of vakwetenskaplike detail aangebied: oor bye, oor porselein, oor parfuim, oor die gewei van takbokke en die teel van posduiwe. Altyd word dit heg gekombineer met 'n storie wat aanhou en vorentoe beweeg. Twee dinge wat nodig is vir 'n bevredigende leeservaring, word hierdeur vermag. Die tegniese besonderhede vertraag die leser op plesiergewende wyse terwyl die jagtige storie haar laat vergeet dat sy lees en sy die verbeelde lewe najaag en verslind (Hierdie studie, Tabel 2: 87-88).

Van Niekerk doen dieselfde met haar resepsories. Die tegniese stapsgewyse kookinstruksies word deur 'n verhalende opstel opgevolg wat die leser wegvoer na 'n verbeelde wêreld (hetsy utopie of distopie – afhangende van die leser se palet). Cope Markos (2006: 28-29) verwys na Fadiman se inleiding tot Fisher se teks *The art of eating* en skryf dat:

A man who is careful with his palate is not likely to be careless with his paragraphs ... A good book about food informs us of matter with which we are to be concerned all our lives. Sight and hearing lose their edge, the muscles soften, even the most gallant of our glands at last surrenders. But the palate may persist in glory to the very end ... The ability to enjoy eating, like the ability to enjoy any fine art, is not a matter of inborn talent alone, but of training, memory and comparison. Time works for the palate faithfully and fee-lessly (xxx).

Alhoewel kulinêre literatuur as genre in die marge van die literêre kanon staan, ag ek dit steeds as 'n waardevolle deel van literatuur waar ondersoek ingestel kan word oor die invloede op kulturele konstruksies. Dit ondersteun my mening dat Marlene van Niekerk se kulinêre literatuur hier van toepassing is, met verwysing na die ondersoek ingestel na die presiese aard van hierdie invloede op en implikasies van die kultuuridentiteit van die Etende Afrikaner. Hierdie studie is gevolglik grootliks beperk tot die lees en analise van haar kulinêre literatuur. Dit is duidelik dat Van Niekerk (soos reeds in haar fiksie) kommentaar lewer op die representasie van kos en temas rakende globalisering, mag, seksualiteit, identiteit, nostalgie en kultuur. Dit is my gevolgtrekking dat hierdie outeur onverskrokke met haar skrywerspalet omgaan. Haar skryfwerk getuig van sensoriese beskrywings en filosofiese besinnings oor kos. Marlene van Niekerk maak die leser van haar kulinêre literatuur gevolglik daarop attent dat kos en die mens se eetgewoontes “oneindig interpreteerbaar” is (met apologie aan Tomoko).

HOOFSTUK 5

Slotbeskouing

Kos en die kulinêre evolueer in die afgelope dekades ongetwyfeld tot veel meer as 'n bron van oorlewing – 'n toenemende belangstelling in die kookkuns bring mee dat kos en kosskryfwerk as onderwerp in die ondersoekveld van talle studierigtings figureer, ook sentreer. Die ondersoek na die kulinêre vertak in verskillende vakdissiplines en bevraagteken die verhouding tussen kos en die mens se ervaring daarvan. Gevolglik is die sosiale, politieke en kulturele aspekte wat deur kos verteenwoordig word, toenemend in studies ondersoek:

[F]ood in literature is different because of that central, ambiguous and loaded word – food – that stands for everything from ingestion to life itself. Because of all of its potential meanings, food in media occupies the unique position of reflecting society as much as creating it. Marx and Engels once wrote that 'As individuals express their life, so they are' (1938: 7). We express life as much through what we consume as what we produce, and so it is noteworthy that when it comes to food literature, the overwhelming trend is the consumption of other people's food and histories. Once decontextualized and appropriated as messages to or reflections of the self, these histories only underline the exchange value of memory and tradition (Rousseau, 2012: 31).

Waarneming van hierdie toenemende belangstelling en verwickeldheid in die kulinêre kultuur, en spesifiek die literatuur, was 'n katalisator tot hierdie studie waarin juis dan die kulinêre literatuur van Marlene van Niekerk ondersoek is. Die bekroonde skrywer en literator se verspreide kulinêre tekste is ondersoek om te toon wat ontdek en bevind kan word oor die verskeie representasies van kos, asook die magsverhoudings wat daardeur manifesteer. Die doel was om te bepaal of haar kulinêre literatuur as 'n waardevolle komponent tot haar literêre oeuvre as geheel beskou kan word.

Hoofstuk 1 van hierdie studie het as inleiding tot die ondersoek van Van Niekerk se kulinêre literatuur gedien. Die agtergrond en die konteks van die onderwerp is geskets en relevante bronne is in die literatuuroorsig bespreek. Die hoofstuk het hiernaas 'n uiteensetting van die probleemstelling voorgestel, met toeligting tot die gekose metodologie en die motivering rakende die studie daaropvolgend.

Hoofstuk 2 het die visier op enige teoretiese agtergrond geplaas, as ondersteunende materiaal nuttig tot die navorsingsuitkoms en -verslag, en derhalwe 'n genuanseerde uitgangspunt vir die studie gefasiliteer. Die fokus het op die teoretiese perspektiewe van kulinêre teorie berus. Die oorsprong van kulinêre literatuur as onderwerp in die globale diskoers is ondersoek en die teorieë van, onder meer, Mennell, Brillat-Savarin, Fisher, Barthes, Douglas, Adams en Carruth is voorgestel en oorweeg. Aandag is aan die globale diskoers rondom kulinêre literatuur verleen. Binne hierdie diskoers is temas soos gender, identiteit, kultuur en nostalgie vanuit 'n kulinêre literatuurspektief ondersoek, om vas te stel hoe enige daarvan, of nie, in die Afrikaanse literatuur resoneer. Die gemelde konsepte, teorieë en aannames is daarnaas gebruik as struktuur tot en vertrekpunt vir die volgende hoofstuk.

Hoofstuk 3 het hoofsaaklik op die oorsprong en ontwikkeling van kulinêre literatuur in die Afrikaanse literêre diskoers gekonsentreer. In Hoofstuk 2 reeds is bevestig dat die verskyning van kookboeke 'n platform vir die ontstaan van gastronomiese literatuur geskep het. Gevolglik het Hoofstuk 3 die verskyning van hierdie eerste Afrikaanse kookboeke, en hulle impak op en bydrae tot kontemporêre kulinêre skryfwerk, ondersoek. Onderskeidende kategorisering is gebruik tot die tipering van verskillende soorte kulinêre tekste, naamlik kookboeke en resepte; literêre tekste met verwysings na kos; filosofiese besinnings en akademiese essays oor kos; asook kulinêre opstelle met resepte. Dit het uit hierdie hoofstuk geblyk dat die tematiek van die tekste dikwels oorvleuel. Hierdie kategorieë het bloot as ordeningsmetode gedien om te bepaal wat die verband tussen kulinêre literatuur en kultuur sou wees. Daar is gevolglik uitgewys dat die ondersoek na kulinêre literatuur, onder meer, die oorweging en herkenning van identiteit, gender en herinnering insluit, sowel as dat 'n onbetwiste tradisie in Afrikaans bestaan (het) waarbinne kos as skryftema sentreer, en dat Van Niekerk deel van hierdie tradisie vorm.

Alhoewel die fokus van hierdie studie in totaliteit uiteindelik op Marlene van Niekerk se kulinêre skryfwerk berus het, word daar immers ook op ander relevante aspekte gefokus. Hoofstuk 4 het daarom 'n bondige oorsig oor haar literêre oeuvre gebied, sowel as geïdentifiseerde temas in haar fiksie en ook in haar kulinêre skryfwerk. In die tweede deel van Hoofstuk 4 is haar kulinêre korpus aan die hand van 'n tabel uiteengesit. Daarop het enkele resepstories gevolg wat kortliks bespreek is binne

temas soos gender, identiteit, herinnering en kultuur. Vanuit haar kulinêre skryfwerk word aangedui hoedat stereotipes rakende gender/seksualiteit deur die kulinêre gesuggereer word; hoe klasverskille aan die hand van eetgewoontes uitgelig word; sowel as hoe (nostalgiese) herinnering deur die ervaring van kos opgeroep word. Van Niekerk ontmasker sekere stereotipes deur gebruik te maak van satiriese kommentaar en spot word gedryf op die wyse hoe tradisies en gewoontes, spesifiek kostradisies en eetgewoontes, sekere vooroordele bevestig. Uiteindelik waarsku Van Niekerk teen 'n nostalgiese lewenshouding by Afrikaners wat vernuwende moontlikhede ondermyn.

Hierdie studie is eerstens 'n bestekopname van Marlene van Niekerk se verspreide kulinêre tekste, bestaande uit akademiese en filosofiese besinnings oor kos, asook 'n aantal resepsories wat in die tydskrif *Insig* verskyn het. Bestaande navorsing rakende kulinêre literatuur is geraadpleeg en het as kontekstualisering gedien waarteen haar kulinêre skryfwerk gelees is. Tweedens het dit, myns insiens, uit hierdie navorsingsverslag geblyk dat Van Niekerk ongetwyfeld kos- en 'n eetkultuur as faset van, maar ook as 'n onlosmaaklike deel, van die Afrikaanse kultuuridentiteit, onder die vergrootglas plaas. Daar is bevind dat sy daarin slaag om deur haar kulinêre skryfwerk te wys hoe kos onbetwisbaar verbonde is aan die metafisiese, en/of simboliese dimensie, wat die mens daaraan heg. In die ondersoek na Marlene van Niekerk se kulinêre literatuur is uitgewys dat haar verspreide kulinêre tekste as 'n betekenisvolle komponent van haar oeuvre as geheel gelees kan word. Daar is bevind dat haar kulinêre literatuur uitdrukking gee aan die magsverhoudings wat kulturele identiteit bewerkstellig en in stand hou.

Dit het voorts geblyk dat temas wat neerslag in Van Niekerk se fiksie vind, ook in haar kulinêre literatuur raakgelees kan word. Hoewel talle studies voorheen Van Niekerk se oeuvre betrek het, het hierdie ondersoeker voor die opneem van juis hierdie studie, 'n leemte in bestaande studies rakende Van Niekerk se kulinêre kommentaar bevind. Buxbaum (2014: 2) skryf dat Van Niekerk:

[...] transgresses the boundaries and limits of the South African literary canon and the new creative possibilities she charts for fiction in general deserve to be elucidated.

Hiermee sekondeer en bevestig ek ook Buxbaum se bevinding, maar brei stellig daarop uit dat Van Niekerk se kulinêre literatuur (soos Leipoldt, Aucamp en ander letterkundiges se bydraes) gelees kan word as draer van nuwe navorsingsmoontlikhede, soos deur haar in die Afrikaanse literatuur gekarteer. Dit verbreed en vernuwe, myns insiens, heersende ondersoekvelde en regverdig dienoreenkomstige aandag onder akademici en navorsers.

Soos genoem, is Van Niekerk se kookrubrieke onder die skuilnaam Hannelore F. Bekokstower, nie in hierdie studie betrek nie. Die rubrieke kon ongetwyfeld, as deel van haar kulinêre oeuvre, deel van die ondersoek vorm, maar sou voorspelbaar 'n identiese of enigins, parallelle, gevolgtrekking bewerkstelling.

'n Aantal verdere ondersoekmoontlikhede word ten slotte deur hierdie studie gefasiliteer. Ten eerste kan Marlene van Niekerk se literêre fiksie (*Agaat*, *Triomf*, *Memorandum*, onder meer) ontleed word met die kulinêre as vertrekpunt in die genoemde of ander relevante tekste. Hierdie verhandeling kan ook as 'n oopmaakstudie dien vir die moontlikhede om ander letterkundiges (soos bespreek in Hoofstuk 3) se kulinêre skryfwerk te bestudeer. 'n Verdere studiemoontlikheid tree laastens, maar nie uitsluitlik nie, na vore, naamlik om die verband tussen Afrikaanse kulinêre literatuur en anderstalige kulinêre literatuur te ondersoek. So 'n studie sal kan bepaal of 'n Suid-Afrikaanse kulinêre literatuur bestaan wat, as sulks, tot die internasionale kulinêre gesprek kan bydra.

BIBLIOGRAFIE

- Abrahams, C. & Bekker, M. 2015. *’n Lewe met kos*. Pretoria: LAPA Uitgewers.
- Albala, K. 2014. *The food history reader: Primary sources*. New York: Bloomsbury Academic.
- Almerico, G.M. 2014. Food and identity: Food , cultural, and personal identity. *Journal of international business and cultural studies*. Volume 8 (Junie): 1-7.
- Andrew, S. 2015. *Recipes for love and murder: A Tannie Maria mystery*. Kaapstad: Umuzi.
- Andrew, S. 2016. *The Satanic Mechanic: A Tannie Maria mystery*. Kaapstad: Umuzi.
- Andrews, L. 2016. Gastronomy at its most gorgeous with the Galliova Awards. *bizcommunity*. Aanlyn: <http://www.bizcommunity.com/Article/196/15/152712.html>. Toegangsdatum: 13 Julie 2017.
- Appadurai, A. 1988. How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative studies in society and history*. 30(1): 3-24.
- Aucamp, H. 1988. *Sjampanje vir ontbyt: Drie verwante eenbedrywe*. Kaapstad: Human & Rousseau.
- Aucamp, H. 1998. *Borde borde boordevol: Verhale en essays oor kos*. Kaapstad: Tafelberg.
- Barthes, R. 2008. Toward a psychosociology of contemporary food consumption. *Food and culture: A reader*. Counihan, C. & Van Esterisk, P. (reds.) New York: Routledge.
- Bartlett-Möhl, R. & Meyer, N. 2014. www.citybooks.eu. *LitNet*. Aanlyn: <http://www.litnet.co.za/wwwcitybookseu/>. Toegangsdatum: 14 Julie 2017.
- Belasco, W. 2008. *Food: The key concepts*. New York: Bloomsbury Academic.
- Bentley, A. 2008. Introduction. *Food and foodways*. 16(2): 111-116. Aanlyn: <http://dx.doi.org/10.1080/07409710802085940> Toegangsdatum: 2 Junie 2017.
- Bertens, H. 2001. *Literary theory: The basics*. Londen: Routledge.
- Bevan, D. 1988. *Literary gastronomy*. Amsterdam: Rodopi.
- Bezuidenhout, A. 2014. *Veelvuldige gebruike vir huishoudelike toestelle*. Pretoria: Protea Boekhuis.

Bezuidenhout, A. 2014. *Dagbreek*. kykNET. Onderhoud met Elma Smit. Aanlyn: <http://andriesbezuidenhout.co.za/veelvuldige-gebruike-vir-huishoudelike-toestelle/>. Toegangsdatum: 15 Julie 2017.

Bezuidenhout, Z. 2013. Resensie: *Kaar. Versindaba*. Aanlyn: <http://versindaba.co.za/2013/11/25/resensie-kaar-marlene-van-niekerk/>. Toegangsdatum: 3 Oktober 2017.

Bloom, L.Z. 2008. Consuming Prose: The delectable rhetoric of food writing. *College English*, 70(4) (Maart): 346-362.

Blum, P. 1955. Die miljenêr se kombuis. *Steenbok tot Poolsee*. Kaapstad: Nasionale Boekhandel.

Blumberg, M. 1998. Domestic place as contestatory space: The kitchen as catalyst and crucible. *New theatre quarterly*. 14(55) (Augustus): 195-201.

Botes, N. & Cochrane, N. 2011. Generiese merkers in die kortverhaalsiklus: Deel 2: 'n Toepassing op *Die dag toe ek my hare losgemaak het* [2008] van Willemien Brümmer. *LitNet Akademies*. Jaargang 8(2) (Augustus): 152-187.

Botes, N. & Le Roux, S.W. 2011. Konteks en kultuurhistoriese betekenis van die melkstoeltjie, soos uitgebeeld in kinderlektuur en politieke spotprente. *Suid-Afrikaanse tydskrif vir kultuurgeskiedenis*. 25(2) (November): 1-20.

Botha, A. & Dreyer, Y. 2013. Veranderende perspektiewe op seksualiteit en die huwelik in 'n postmoderne kerk. *HTS Teologiese Studies / Theological Studies* 69(2), Art. #1917. Aanlyn: <http://dx.doi.org/10.4102/hts.v69i2.1917>. Toegangsdatum: 10 Junie 2017.

Breytenbach, B. 1964. Fascistiese pampoen. *Katastrofes*. Johannesburg: Afrikaanse Pers-Boekhandel.

Brien, D.L. 2007. Writing about food: Significance, opportunities and professional identities. "And is papers: Proceedings of the 12th conference of the AAWP, Canberra, ACT", 21-23 November 2007. Canberra, ACT: Australian Association of Writing Programs, 2007.1-15 Aanlyn: <http://www.textjournal.com.au/april08/brien.htm>. Toegangsdatum: 19 Junie 2017.

Brien, D.L. & Wessell, A. 2013. Introduction: Cookbooks: writing, reading and publishing culinary literature in Australasia. *TEXT*. Spesiale Uitgawe 24: 1-4.

Brillat-Savarin, J.A. 1825. *The physiology of taste: Or mediations on transcendental gastronomy*, vertaal deur M.F.K. Fisher. 2009. New York: Vintage Books.

Brink, A.P. 1990. Die dag van die pampoen. *Latynse reise: 'n Keur uit die reisbeskrywings van André P. Brink*. Kaapstad: Human & Rousseau.

Brynard, K. 2004. Argeoloog van die Afrikanersiel. *Insig*, 31 Julie: 55.

Burger, W. 2007. Karnaval van die diere: Die skrywende waterkewer eerder as die jollie bobbejaan. *LitNet*. Aanlyn: <http://www.litnet.co.za/Article/karnaval-van-die-diere-die-skrywende-waterkewer-eerder-as-die-jollie-bobbejaan-2005>.
Toegangsdatum: 4 Augustus 2014.

Burger, W. 2014. Twintigjaar na demokrasie: Realiteitshonger, die populêre wending en transnasionisme. *Litnet*. Aanlyn: <http://www.litnet.co.za/Article/poolshoogte-twintig-jaar-na-demokrasie-realiteitshonger-die-populere-wending-en-transnasionisme>.
Toegangsdatum: 3 Augustus 2014.

Butler, J. 2010. Performative acts and gender constitution: An essay in phenomenology and feminist theory. *The feminist and visual culture reader*. Jones, A. (red.) New York: Routledge: 482-492.

Buxbaum, L. 2014. 'To see another person's face ... to touch another person's hand': Bodies and intimate relations in the fiction of Marlene van Niekerk. PhD-tesis, Universiteit van Witwatersrand, Johannesburg.

Carruth, A. 2009. War rations and the food politics of late modernism. *Modernism/modernity*. JHU Press. 16(4) (November): 767-795.

Carruth, A. 2013. Culturing food: Bioart and in vitro meat. *Parallax*. 19(1): 88-100.

Carruth, A. 2013. *Global appetites: American power and the literature of food*. New York: Cambridge University Press.

Carvalho, A.M. 2009. The novel as cultural and historical 'archive': An examination of Marlene van Niekerk's *Agaat*. MA-tesis. Nelson Mandela Metropolitaanse Universiteit, Port Elizabeth.

Centre for Genomic Gastronomy. 2015. Aanlyn: <http://genomicgastronomy.com/>.
Toegangsdatum: 26 Mei 2017.

Centre for Genomic Gastronomy (The). 2015. Introduction to food phreaking. Issue 01. Aanlyn: <http://genomicgastronomy.com/texts/introduction-to-food-phreaking-issue-01-2015/>.
Toegangsdatum: 26 Mei 2017.

Claassens, H.W. 2003. Die geskiedenis van boerekos 1652-1806. DPhil-tesis, Universiteit van Pretoria.

Claassens, H.W. 2006. *Die geskiedenis van boerekos 1652 - 1806*. Pretoria: Protea Boekhuis.

Coetzee, R. 2012. *Spys en drank: Die ontstaan van die Afrikaanse kultuur en kookkuns gedurende die 17de en 18de eeu, met resepte van tradisionele geregte*. Pretoria: LAPA Uitgewers.

Cognard-Black, J. & Goldthwaite, M.A. 2008. Books that cook: Teaching food and food literature in the English classroom. *College English. Special focus:Food*. 70(4): 421-436.

Cope Markos, M. 2006. The tastes of a nation: M.F.K. Fisher and the genre of culinary literature. *Undergraduate Research Symposium*. Paper 29. Aanlyn: <http://digitalcommons.colby.edu/ugrs/>. Toegangsdatum 10 Junie 2017.

Counihan, C.M. & Kaplan, S.L. 1998. *Food and gender: Identity and power*. New York: Routledge.

Counihan, C. & Van Esterik, P. 2008. *Food and culture: A reader*. New York: Routledge.

Crous, M. 2006. "En ek sê dis 'n trassie": Perspectives on Afrikaner homosexual identity. *Agenda: Empowering women for gender equity*. Volume 67: 48-56.

Crous, M. 2012. Eben Venter as gewete van vleisetters. *Journal of literary studies*. 28(1) (Maart): 69-79.

Crous, M. 2012. Introduction: Special Issue: Der Mensch ist was er isst (Feuerbach) – Texts on Food, the Eating Process and the Philosophy of Recipes. *Journal of literary studies*. 28(1) (Maart): 1-3.

Culler, J. 2000. *Literary theory: A very short introduction*. New York: Oxford University Press.

Davies, R. s.a. The 50 best food memoirs. Aanlyn: <https://www.abebooks.com/books/features/food-memoirs.shtml>. Toegangsdatum: 12 September 2017.

De Villiers, A. 1998. Sê my wat jy eet: 'n Kultuurhistoriese inleiding tot die Suid-Afrikaanse kookkuns in *Borde borde boordevol*. Aucamp, H. (red.) Kaapstad: Tafelberg.

De Villiers, S.J.A. 2009. *Kook & geniet*. Kaapstad: Human & Rousseau.

DiMeo, M. & Pennell, S. 2013. *Reading & writing recipe books 1550–1800*. New York: Manchester University Press.

Douglas, M. 2008. Deciphering a meal. *Food and culture: A reader*. Counihan, C. & Van Esterik, P. (reds.) New York: Routledge.

Du Toit, P. 2013. *Skottel en Spens: Stories, verse en resepte uit die Afrikaanse koskultuur*. Groenkloof: Duto Media.

Eagleton, T. 1983. *Literary theory: An introduction*. Verenigde Koninkryk: Blackwell Publishers.

Eloff, T. 2007. "Is daar 'n 'nuwe Afrikaner' vir die 'nuwe Suid-Afrika?'" Algemene Jaarkongres van die FAK 21 September 2007, Potchefstroom. *Koers*. 72(1): 119-126.

Engelbrecht, F. 2016. "Visual consumption: An exploration of narrative and nostalgia in the cookbook *Evita's Kossie Sikelela* (2010) by Evita Bezuidenhout". International Symposium on Food Studies: Transnational Conversations. Universiteit van Pretoria: 22-23 Julie.

Fick, A. 2016. "Mediation, performance, and consumption: The political economy of food preparation in late modernity". International Symposium on Food Studies: Transnational Conversations. Universiteit van Pretoria: 22-23 Julie.

Fisher, M.F.K. 1943. *The gastronomical me*. New York: Duell, Sloan & Pears.

Fisher, M.F.K. 1954. *How to cook a wolf*. New York | Cleveland: The World Publishing Company.

Fisher, M.F.K. 2009. *The physiology of taste: Or mediations on transcendental gastronomy*. New York: Vintage Books. Vertaling van Brillat-Savarin, J.A. 1825.

Fisher, M.F.K. 2017. *The gastronomical me*. New York: Daunt Books.

Garnsey, P. 1999. *Food and society in classical antiquity*. Verenigde Koninkryk: Cambridge University Press.

Geertz, C. 1973. Deep play: Notes on the Balinese cockfight. *The interpretation of cultures*. New York: Basic Books. 412–453.

Gigante, D. 2005. *Taste: A literary history*. New Haven & Londen: Yale University Press.

Gilbert, E. 2007. *Eat pray love*. New York: Bloomsbury.

Gouws, T. & Roodt, P.H. 1992. *Granaat: 50 eietydse stories*. Kaapstad: Jutalit.

Godderis, R. 2006. Food for thought: An analysis of power and identity in prison food. *Berkeley Journal of Sociology*. Volume 50: 61-75.

Goosen, J. 1987. *Louoond*. Pretoria: HAUM-Literêr.

Goosen, J. 1992. *Drie eenakters: Kombuis-blues, Kopstukke, 'n Koffer in die kas*. Pretoria: HAUM-Literêr.

Gray, A. 2013. 'A practical art': An archaeological perspective on the use of recipe books. *Reading & writing recipe books 1550–1800*. DiMeo, M. & Pennell, S. (reds.) New York: Manchester University Press. 47-67.

Greeff, R. 1993. *Onwaarskynlike engele*. Kaapstad: Tafelberg.

Grobbelaar, P.W. 2010. "Ons Klyntji" se "reseppe". *Die Burger*, 17 April: 15.

Grundlingh, A.M. & Huigen, S. 2008. *Van volksmoeder tot Fokopolisiekar*. Stellenbosch: Sun Press Media.

Hambidge, J. 1988. *Gesteelde appels*. Pretoria: HAUM-Literêr.

Hambidge, J. 2013. "Klein kook en geniet". *Woorde wat weeg*. 27 Februarie. Aanlyn: <http://joanhambidge.blogspot.co.za/search?q=klein+kook+en+geniet>. Toegangsdatum: 27 Junie 2017. Ook in *Die Volksblad* 2002 (spesifieke datum onbekend).

Heese, M. 2010. *Die honger reisiger*. Kaapstad: Tafelberg.

Highfield, J.B. 2016. "All yesterday's meals: Food as archive". International Symposium on Food Studies: Transnational conversations. Universiteit van Pretoria: 22-23 Julie.

Holtzman, J.D. 2006. Food and memory. *Annual review of anthropology*. Volume 35 : 361-378.

Hughes, K. 2017. "The gastronomical me by M.F.K. Fisher review – a food writing classic". *The Guardian*. Aanlyn: <https://www.theguardian.com/books/2017/may/25/gastronomical-me-mfk-fisher-review>. Toegangsdatum: 29 Mei 2017.

Human, K. 2006. "Taal wat drup van 'n rykdom kreatiwiteit". *Die Burger*, 10 Januarie: 11.

Hutcheon, L. 1998. Irony, nostalgia, and the postmodern. Aanlyn: <http://www.library.utoronto.ca/utel/criticism/hutchinp.html>. Toegangsdatum: 24 Februarie 2017.

Jacobs, E.M. 2012. Toe ons nog kinders was. *Afrikaans aktueel: Studiegids vir AFK1501*. Coetser, J.L. (Red.) Universiteit van Suid-Afrika: 151-218.

Jaekel Strauss, N. 2010. *Maal*. Kaapstad: Quellerie.

- Jaekel Strauss, N. (samest.) 2013. *Kosblik*. Kaapstad: Quellerie.
- James, H. 1900; 1901. *A little tour in France*. Londen: Heinemann.
- John, P. 2008. Die tyd van die triekster: Identiteit in enkele hedendaagse Afrikaanse prosatekste. *Literator* 29(3) Des. 2008: 75-97.
- Jones, A. 2010. *The feminist and visual culture reader*. New York: Routledge.
- Jönsson, H. (red.) 2014. *Foodways redux: Case studies on contemporary food practices*. Denemarke: Museum Tusulanum Press.
- Joubert, C.W. s.a. *Nuttige resepe*. Oorspronklike plek en uitgewer onbekend.
- Verwys Kannemeyer, J.C. 2005. *Die Afrikaanse literatuur 1652–2004*: 52. Kaapstad: Human & Rousseau.
- Joubert, J. 2009. "Reis, vleis en aartappels". *Die Burger*, 11 April: 15.
- Kannemeyer, J.C. 2005. *Die Afrikaanse literatuur 1652–2004*. Kaapstad: Human & Rousseau.
- Kessler, B. 2005. One reader's digest: Toward a gastronomic theory of literature. *The Kenyon review*. 27(2): 148-165.
- Kriel, S. 1983. *Vir 'n stukkje brood*. Emmarentia: Taurus.
- Kurlansky, M. 2003. *Choice cuts: A selection of food writing from around the world*. New York: Jonathan Cape.
- Labuschagne, F.J. & Eksteen, L.C. 2010. *Verklarende Afrikaanse Woordeboek*. Aanlyn: <https://www.pharosaanlyn.co.za>. Toegangsdatum: Lopend.
- Lawson, N. 2002. *Forever summer*. Londen: Chatto & Windus.
- Lehman, G. 2013. Reading recipe books and culinary history: Opening a new field. *Reading & writing recipe books 1550–1800*. DiMeo, M. & Pennell, S (reds.) New York: Manchester University Press: 93-113.
- Leipoldt, C.L. 1933. *Kos vir die kenner: 'n Kookboek met meer as 'n duisend goeie resepte*. Nasionale Pers.
- Leipoldt, C.L. 1963. *Polfyntjies vir die proe*. Kaapstad: Tafelberg.
- Leipoldt, C.L. 2011. *Kos vir die kenner*. Kaapstad: Human & Rousseau.
- Leipoldt, C.L. 1976. *Leipoldt's Cape cookery*. Kaapstad: W.J. Flesch.
- Leipoldt, C.L. 2005. *Polfyntjies vir die proe*. Hersien deur Louw, B. & Emslie, T.S. Kaapstad: Sederberg Uitgewers.

- Leroux, E. 2006. *Die Silberstein-trilogie*. Kaapstad: Human & Rousseau.
- Levenstein, H. 2012. *Fear of food: A history of why we worry about what we eat*. Chicago: University of Chicago Press.
- Lévi-Strauss, C. 2008. The culinary triangle. *Food and culture: A reader*. Counihan, C. & Van Esterik, P. New York: Routledge: 36-43.
- Leyel, C.F. & Hartley, O. 1925 (2011). *The gentle art of cookery*. Londen: Quadrille Publishing of Chatto & Windus.
- Loots, K. 2010. *Sjokoladesoene*. Pretoria: LAPA Uitgewers.
- Lorey, E.M. 2011. Rheingauer Hühner: Ein Rezept aus dem Mittelalter und seine Geschichte, zusammen mit einer Kochanleitung für die moderne Küche. Aanlyn: <http://www.elmar-lorey.de/rheingau/rezhuhn.htm>. Toegangsdatum: 18 Augustus 2016.
- Louw, A.M. 1975. *Kroniek van Perdepoort*. Kaapstad: Tafelberg.
- Mennell, S., Murcott, A & Van Otterloo, A.H. 1992. *The sociology of food: Eating, diet and culture*. Londen: SAGE Publications.
- Messer, E., Haber, B., Toomre, J. & Wheaton, B. 2008. Culinary history. *The Cambridge world history of food*. Kiple, K.F. & Ornelas, K.C. (reds.) New York: Cambridge University Press: 1367-1378.
- Mintz, S.W. & Du Bois, C.M. 2002. The anthropology of food and eating. *Annual reviews anthropology*. 31: 99-119.
- Montanari, M. 2006. *Food is culture*. New York: Columbia University Press.
- Moolman, N. 2005. *Kuier in 'n plaaskombuis: Resepte en stories van gister*. Vanderbijlpark: Corals Publishers.
- Murray, P. 2006. South African cookbook musters international award. *LitNet*. Aanlyn: http://www.oulitnet.co.za/koswyn/leipoldt_cookbook_award.asp. Toegangsdatum: 6 Junie 2017.
- Nataniël. 2004. *Kaalkop*. Kaapstad: Human & Rousseau.
- Naudé Pereira, P. 2010. "Om die verlede te bemeester: Geheue en identiteit in die prosa van Dana Snyman". MA-verhandeling, Universiteit van Suid-Afrika: Pretoria.
- Nestle, M. & McIntosh, W.A. 2010. Writing the food studies movement. *Food, culture & society*. 13(2): 159-168.

Odendal, F.F. & Gouws, R.H. 2005. *Handwoordeboek van die Afrikaanse Taal (HAT)*. Pinelands: Pearson Education South Africa.

Oppelt, R. 2012. C. Louis Leipoldt and the role of the “Cape Malay” in South African cookery. *Journal of literary studies*. 28(1) (Maart): 51-68.

O’Neill, M. 2009. *American food writing: An anthology with classic recipes*. New York: The Library of America.

Parkhurst Ferguson, P. 1998. A cultural field in the making: Gastronomy in nineteenth-century France. *American journal of sociology*. University of Chicago Press: 104(3): 597-641.

Patnaik, E. 1988. The succulent gender: Eat her softly. *Literary gastronomy*. Bevan, D. (red.). Amsterdam: Rodopi. 59-74.

Pieterse, P. 1989. *Boude en blaaië – en nog ’n paar bosveldstories*. Pretoria: Unibook Uitgewery.

Pikeur, N. 1995. *Aan tafel met Nettie Pikeur*. Kaapstad: Kiepersol-Boeke.

Pollan, M. 2006. *The omnivore’s dilemma: A natural history of four meals*. New York: Penguin.

Pretorius, A. 2012. “A matter of taste: Food and genre fiction in South Africa”. International Symposium on Food Studies: Transnational Conversations, Universiteit van Pretoria: 22-23 Julie.

Probyn, E. 2000. *Carnal appetites: FoodSexIdentities*. Londen: Routledge.

Rabie, J. 1963. Drie kaalkoppe eet tesame. *Een-en-twintig*. Kaapstad: Human & Rousseau.

Radcliffe Institute for Advanced Study. Intyds. Harvard Universiteit. Aanlyn: <https://www.radcliffe.harvard.edu/schlesinger-library/exhibition/cookbooks-to-treasure>. Toegangsdatum: 15 Junie 2017.

Reardon, J. (samest.) 2006. *A stew or a story: An assortment of short works by M.F.K. Fisher*. VSA: Shoemaker Hoard.

Reddy, V. 2016. “The Madiba culinary archive: Tentative comments on the meaning of food in *Hunger for Freedom* (Anna Trapido, 2008)”. International Symposium on Food Studies: Transnational Conversations, Universiteit van Pretoria: 22-23 Julie.

Robson, M. 2008. *Stephen Greenblatt*. New York: Routledge.

Roodt, D.F. 2004. *Moltrein*. Pretoria: Praag.

- Rossouw, J. 2005. "O moenie huil nie, o moenie treur nie, die jollie bobbejaan kom weer": Oor Marlene van Niekerk se *Agaat*. *Vrye Afrikaan*. Aanlyn: <http://www.vryeafrikaan.zo.za/lees.php?id=105>. Toegangsdatum: 3 Augustus 2014.
- Rousseau, S. 2012. *Food media: Celebrity chefs and the politics of everyday interference*. New York: Berg.
- Roux, J.B. 2012. "Bundel bied vars oes aan stories". *Die Burger*, 29 Oktober: 14.
- Scheepers, R. 2013. *Vallei van melk en heuning*. Pretoria: LAPA Uitgewers.
- Scheepers, R. 2015. *Kwêla*. KykNet. Dag/maand onbekend.
- Scheepers, R., Koekemoer, M. & Scholtz, L. 2017. *Smeul*. Pretoria: LAPA Uitgewers.
- Schoombie, S. 2017. *Rooi haring*. Kaapstad: Human & Rousseau.
- Sherman, S. 2013. Reading and writing recipe books 1500 – 1800. Aanlyn: <http://www.history.ac.uk/reviews/review/1507>. Toegangsdatum: 6 Mei 2016.
- Sitwell, W. 2012. *The history of food in 100 recipes*. Londen: Collins.
- Smith, S. 2010. "Gastrosoof Peter nou Afrikoon". *Beeld*, 29 Mei: 6.
- Snyman, D. 2006. Uncle Charlie's. *Anderkant die scrap*. Kaapstad: Human & Rousseau.
- Stellenbosch Fynproewersgilde. 1979. *The way we eat in Stellenbosch*. Kaapstad: Human & Rousseau.
- Stemmet, N. 2011. *sout + peper*. Pretoria: LAPA Uitgewers.
- Super, J.C. 2002. Food and history. *Journal of social history*. 36(1): 165-178.
- Swartz, M. 1994. "Sy wou nie skok met roman, sê Marlene". *Die Burger*, 9 Augustus: 5.
- Tiwari, N. 2001. *Imagery and symbolism in T.S. Eliot's poetry*. New Delhi: Atlantic Publishers & Distributors.
- Tobin, R. 1990. *Tarte à la crème – Comedy and gastronomy in Molière's theater*. Columbus: Ohio State University Press.
- Tobin, R. 2008. Thought for food: Literature & gastronomy. Aanlyn: <https://www.youtube.com/watch?v=76zhTYQcHyl>. Toegangsdatum: 3 Mei 2016.

- Tomasik, T.J. 2006. Gastronomy. *The Columbia history of twentieth-century French thought*. Kritzman, L.D. (red.) New York: Columbia University Press. 238-242.
- Tomoko, A. 2008. *Reading food in modern Japanese literature*. Honolulu: University of Hawai'i Press.
- Trantraal, N. 2013. *Chokers en survivors*. Kaapstad: Kwela Boeke.
- Trapido, A. 2008. *Hunger for freedom: The story of food in the life of Nelson Mandela*. Johannesburg: Jacana Media in samewerking met Nelson Mandela-stigting.
- Van der Merwe, A.S.P. 2003. "Postkolonialiteit in die twintigste- en een-en-twintigste-eeuse Afrikaanse drama met klem op die na-sestigers". MA-tesis. Universiteit van Suid-Afrika. Pretoria.
- Van der Merwe, C. 2004. *Agaat* deur Marlene van Niekerk. *LitNet*. Aanlyn: <http://www.oulitnet.co.za/seminaar/agaat.asp>. Toegangsdatum: 4 Augustus 2014.
- Van der Vyver, M. 1994. Onwaarskynlike engele. *The sash*. 36(3) (31 Januarie): 42.
- Van der Vyver, M. 2010. *Dis koue kos, skat*. Kaapstad: Tafelberg.
- Van der Vyver, M. 2010. *Somerkos in Provence*. Kaapstad: Tafelberg.
- Van Eeden, J. 2016. "Eating on the Blue Train: Food and social mobility on the South African Railways postcards". International symposium on food studies: Transnational conversations, Universiteit van Pretoria: 22-23 Julie.
- Van Heerden, E. 2013. *Die swye van Mario Salviati*. Kaapstad: Tafelberg.
- Van Niekerk, M. 1977. *Sprokkelster*. Kaapstad: Human & Rousseau.
- Van Niekerk, M. 1978. "Die aard en belang van die literêre vormgewing in Also sprach Zarathustra". MA-tesis. Universiteit van Stellenbosch.
- Van Niekerk, M. 1983. "Taal en mythe: Een structuralistiese en een hermeneutiese benadering". DPhil-tesis. Universiteit van Amsterdam.
- Van Niekerk, M. 1983. *Groenstaar*. Kaapstad: Human & Rousseau.
- Van Niekerk, M. 1992. *Die vrou wat haar verkyker vergeet het*. Pretoria: HAUM-literêr.
- Van Niekerk, M. 1994. *Triomf*. Kaapstad: Quellerie.

Nota: Chronologie van ander Marlene van Niekerk-publikasies opeenvolgend na *Triomf* (1994), word ná al die *Insig*-resepsories hiernaas, met *Agaat* (2004) hervat.

Van Niekerk, M. 2001. Vermurwe met 'n sensuele murgpampoer – oftewel “sweet nothings”. *Insig*, Maart: 78-79.

Van Niekerk, M. 2001. Ode aan die eivrug. *Insig*, April: 88-89.

Van Niekerk, M. 2001. Saffraan van verlange. *Insig*, Mei: 82-83.

Van Niekerk, M. 2001. Oor die val en herstel van die eenvoudige ertjie. *Insig*, Junie: 104-105.

Van Niekerk, M. 2001. Sewe maniere om 'n pizza te belê. *Insig*, Julie: 88-89.

Van Niekerk, M. 2001. Riviersonderendse sopper. *Insig*, Augustus: 88-89.

Van Niekerk, M. 2001. Die monogame mond. *Insig*, September: 86-87.

Van Niekerk, M. 2001. Rys, tyd en 'n houtlepel. *Insig*, Oktober: 86-87.

Van Niekerk, M. 2001. Maan- en lemoengoed. *Insig*, November: 84.

Van Niekerk, M. 2001. Die waarde van die omweg ... *Insig*, Desember: 80-81.

Van Niekerk, M. 2002. Die toepassings van die vy. *Insig*, Januarie/Februarie: 82-83.

Van Niekerk, M. 2002. Turksvye. *Insig*, Maart: 82-83.

Van Niekerk, M. 2002. Markmeganisme. *Insig*, April: 83.

Van Niekerk, M. 2002. Kerriekos, onder meer. *Insig*, Mei: 84-85.

Van Niekerk, M. 2002. Oor pasta, soene en die liefde van reuse. *Insig*, Junie: 80-81.

Van Niekerk, M. 2002. Teologie van die Porcini. *Insig*, Julie: 78-79.

Van Niekerk, M. 2002. Forelverjaardagfees vir vyftien gaste. *Insig*, Augustus: 110-112.

Van Niekerk, M. 2002. Van Kubane en tamatiebredie. *Insig*, Oktober: 82-83.

Van Niekerk, M. 2002. Piekniek in die hemel. *Insig*, November: 78-79.

Van Niekerk, M. 2002. Krismispruim. *Insig*, Desember: 84-85.

Van Niekerk, M. 2003. Geweldige bolle allesomvattende landelike kaas-en-groentepastei van Italiaanse afkoms. *Insig*, Januarie/Februarie: 82-83.

Van Niekerk, M. 2003. Loflied oor 'n suster. *Insig*, Maart: 84-85.

- Van Niekerk, M. 2003. Koekstruif in die Volla. *Insig*, April: 82-83.
- Van Niekerk, M. 2003. Die wandeling. *Insig*, Mei: 78-79.
- Van Niekerk, M. 2003. Die postmoderne viskoekie. *Insig*, Junie: 80-81.
- Van Niekerk, M. 2003. Eensame etende ouer menere (en voorts die mevrou en die pere). *Insig*, Julie: 80-81.
- Van Niekerk, M. 2003. Verjaardagkoek (met kersies, met verskillende liedjies en versies). *Insig*, Augustus: 84-85.
- Van Niekerk, M. 2003. Pastei sonder end. *Insig*, September: 84-85.
- Van Niekerk, M. 2003. Die meesterlike kool. *Insig*, Oktober: 80-81.
- Van Niekerk, M. 2003. Weetjies oor ertjies. *Insig*, November: 84-85.
- Van Niekerk, M. 2003. Hou die Kerstyd koel, o my siel. *Insig*, Desember: 86-87.
- Van Niekerk, M. 2004. 'n Bok vir 'n Oosterse happie. *Insig*, Januarie/Februarie: 84-85.
- Van Niekerk, M. 2004. 'n Tooisel vir 'n winkelsampioen. *Insig*, Maart: 86-87.
- Van Niekerk, M. 2004. Spog met jou belle teen die westewind. *Insig*, April: 86-87.
- Van Niekerk, M. 2004. Om weer te proe aan dit wat goed was. *Insig*, Mei: 70-71.
- Van Niekerk, M. 2004. Beet, oftewel hulde aan Mrs. B. *Insig*, Augustus: 72-73.
- Van Niekerk, M. 2006. Ode aan die eiervrug. *Insig* (Versamelaarsuitgawe), Maand en bladsye onbekend.
- Van Niekerk, M. 2004. *Agaat*. Kaapstad: Tafelberg.
- Van Niekerk, M. 2005. "Vertaalde eiers". *Hap. Die Burger*, 18 Junie: 6.
- Van Niekerk., M. 2006. *Memorandum: 'n Verhaal met skilderye*, met Adriaan van Zyl. Kaapstad: Human & Rousseau.
- Van Niekerk, M. 2008. Die Etende Afrikaner: Aantekeninge vir 'n klein tipologie. *Van volksmoeder tot Fokofpolisiekar: Kritiese opstelle oor Afrikaanse herinneringsplekke*. Grundling, A.M. & Huigen, S. (reds.) Stellenbosch: Sun Press Media. 75–90.
- Van Niekerk, M. 2010. *Die sneeuslaper: Verhale*. Kaapstad: Human & Rousseau.
- Van Niekerk, M. 2013. *Kaar*. Kaapstad: Human & Rousseau.

Van Niekerk, M. 2013. Oor draketande, soetjiespoepers, fynproewers en wors: 'n Stellenbosse allegaartjie vir stem en regopklavier met twee intermezzo's plus historiese bygeruis. *Stellenbosch*. Van der Brempt, D. (red.) Stellenbosch: citybooks. 54–77.

Van Rensburg, J. 2012. "DIE BOEREVROU 1919-1931: 'n Kultuurhistoriese studie oor die eerste Afrikaanse vrouetydskrif". PhD-tesis, Universiteit van Pretoria.

Van Vuuren, H. 2016. Marlene van Niekerk (1954-). *Perspektief en profiel: 'n Afrikaanse literatuurgeskiedenis. Deel 2*. Van Coller, H.P. (red.) Pretoria: Van Schaik. 919-953.

Van Zyl, D. s.a.. *Nog 'n stukkie*. Aanlyn: <https://www.dinevanzyl.co.za/product/nog-n-stukkie/>. Toegangsdatum: 17 Junie 2017.

Van Zyl, J. 2013. "Waar is die kerriekos, die poetoepap". *Die Burger*, 19 Augustus: 11.

Veldsman, P. 2011. "Kom eet": Hen en kuiken in dubbeldoorformaat. *LitNet*. 14 Desember. Aanlyn:<http://www.litnet.co.za/kom-eet-hen-en-kuiken-in-dubbeldoorformaat/>. Toegangsdatum:13 Junie 2017.

Veldsman, P. 2016. *Wat die hart van vol is: Herinneringsreise van 'n fynkok*. Kaapstad: Penguin Books.

Venter, E. 2010. *Brouhaha*. Kaapstad: Tafelberg.

Venter, I. 2007. Redakteursbrief. *Insig*, Junie/Julie.

Versfeld, M. 1968. *Klip en klei*. Pretoria: Human & Rousseau.

Versfeld, M. 1982. *Tyd en dae: Essays*. Kaapstad: Tafelberg.

Versfeld, M. 1985. *Die neukery onder die appelboom*: Kaapstad: Tafelberg.

Versfeld, M. 1985. *Pots and poetry*. Kaapstad: Tafelberg.

Versfeld, M. 1991. *Food for thought: A philosopher's cookbook*. Kaapstad: The Carrefour Press.

Versfeld, M. 1998. Die pampoen. *Borde borde boordevol*. Aucamp, H. (red.) Kaapstad: Tafelberg.

Versfeld, M., Scholtz, M. & De Villiers, I.L. 1978. *Wyn en wysheid: Vier sienings*. Foto's deur Chris Jansen. Kaapstad: Tafelberg.

Visagie, A. 2006. *Agaat* as kultuurdokumentasie vir die toekoms: 'n Reaksie op Johann Rossouw se politieke lesing van *Agaat*. *LitNet*. 13 Julie. Aanlyn: <http://www.litnet.co.za/agaat-as-kultuurdokumentasie-vir-die-toekoms-n-reaksie-op-johann-rossouw/>. Toegangsdatum: 22 Augustus 2017.

Visser, K. & Du Pisani, K. 2016. Die brood wat ons daaglik breek: Gemeenskapsbelewenisse van die broodtradisie op Skanskopeiland. *Suid-Afrikaanse tydskrif vir kultuurgeskiedenis*. Julie 30(1): 63-81.

VivA (Virtuele instituut vir Afrikaans): Etimologiewoordeboek van Afrikaans (EWA). Intyds. Aanlyn: <https://viva-afrikaans.org/>. Toegangsdatum: Lopend.

Weideman, G. 2006. *Verskombuis*. Pretoria: Protea Boekhuis.

Whitt, J.B. 2011. "An appetite for metaphor: Food imagery and cultural identity in Indian fiction". MA-verhandeling, VSA: East Carolina University.

Wikipedia. Arcestratus. Aanlyn: <https://en.wikipedia.org/wiki/Arcestratus>. Toegangsdatum: 4 Junie 2017.

Wikipedia. Chiquart Amiczo. Aanlyn: <https://de.wikipedia.org/wiki/Chiquart>. Toegangsdatum: 6 Junie 2017.

Wikipedia. Gustav Preller. Aanlyn: https://en.wikipedia.org/wiki/Gustav_Preller. Toegangsdatum: 6 Junie 2017.

Williams-Forson, P.A. 2006. *Building houses out of chicken legs: Black women, food and power*. Chapel Hill: University of North Carolina Press.

Wilson, B. 2015. The archive of eating: One 84-year-old librarian has spent more than half her life building a comprehensive database of cookbooks throughout history. *The New York Times magazine*, 11 Januarie. Aanlyn: <https://www.nytimes.com/2015/11/01/magazine/the-archive-of-eating.html>. Toegangsdatum: 1 Junie 2017.

Witt, D. 2004. *Black hunger: Soul food and America*. Minneapolis: University of Minnesota.

Wolff, E. 2006. Oor die estetika van kos en kookkuns. *South African journal of philosophy*. 25(4): 4; 290-304.

Yasmeen, G. 2008. "Plastic-bag housewives" and postmodern restaurants?: Public and private in Bangkok's foodscape. *Food and culture: A reader*. Counihan, C. & Van Esterik, P. New York: Routledge. 523-538.

Resensies geraadpleeg

Granaat: 50 eietydse stories

Gouws, T. & Roodt, P.H. 1992. Kaapstad: Jutalit.

- Gouws, P. 1992. "Van stuitig tot moerig". *Die Transvaler*, 13 Augustus: 8.
- Hambidge, J. 1992. "Eietydse essays vir ieder en elk". *Die Burger*, 15 September: 7.
- *Insig-boeke*. 1992. "Die granaat laat ons na mekaar toe buig". *Insig*, 31 Oktober: 8.
- *Kuns & Vermaak*. 1992. "Granaat". *Tempo*, 26 November: 7.
- Olivier, G. 1992. "Vaste hand kom kort in die keuse van dié essays". *Rapport*, 18 Oktober: 18.
- Pretorius, W. 1992. "Proewe van menslike bestaan". *Beeld*, 10 Augustus: 8.

Borde borde boordevol: Verhale en essays oor kos

Aucamp, H. 1998. Kaapstad: Tafelberg.

- Aldrich, E. 1998. "Dis fynkou aan 'n feesmaal". *Insig*, 30 November: 2.
- Boucher, S. 1998. "Bundel wys Afrikaans is lekkerbekkig ook". *Rapport*, 13 Desember: 16.
- Cilliers, C. 1998. "Dié bord stoot jy genoeglik agteruit". *Beeld*, 12 Oktober: 12.
- Skrywer onbekend. 1998. "Hier is die Boekewêreld se leeskeuse". *Die Volksblad*, dag onbekend: 20.
- Van Biljon, M. 1998. "Wat gaan aan met al dié bloemlesings?" *Die Volksblad*, 18 November: 7.
- Weideman, G. 1998. "Voedsel vir gees in Aucamp se deurdagte keuse". *Die Burger*, 16 Desember: 5.
- Wyngaard, W. 1998. "Ek wonder of die vrou van die Vaaldriehoek al geëet het". *Die Burger*, 25 Augustus: 13.

Maal

Jaekel Strauss, N. 2010. Kaapstad: Quellerie.

- Crous, M. "Debuut maak jou lus vir meer". *Rapport*, 31 Oktober: 6.
- De Beer, E. 2010. "Elke storie 'n feesmaal van woorde". *Beeld*, 27 September: 11.
- De Vries, A.H. 2010. "Noukeurige vertelkuns keer terug". *Die Burger*, 27 September: 6.

- Human, T. 2010. 'n Bundel waarin jy jou tande kan slaan: Jaekel Strauss se kortverhaaldebuut bied véél om te geniet en te bewonder. *LitNet*. Aanlyn: <http://www.litnet.co.za/n-bundel-waar-in-jy-jou-tande-kan-slaan-jaekel-strauss-se-kort/>. Toegangsdatum: 27 Junie 2017.
- Van den Berg, C. 2010. "Verhale om aan te smul". *Die Volksblad*, 9 Oktober: 7.
- Viljoen, L. 2010. "Kortverhale in 'Maal' presies en meesleurend". *Die Burger*, 27 September: 9.

Kosblik

Jaekel Strauss. N. (samest.) 2013. Kaapstad: Quellerie.

- Lategan, H. 2013. "Kan ons kos dan só koloniseer?" *Rapport*, 11 Augustus: 6.
- Van Zyl, J. 2013. "Waar is die kerriekos, die poetoepap?" *Die Burger*, 19 Augustus: 11