

Behalwe vir die vleisdisse, het die Oosterse slawekokke 'n duidelike stempel op die Kaapse viskookkuns afgedruk. Uit hulle lande van herkoms het veral die Indonesiese slawe 'n sterk visserstradisie saamgebring. Talle Maleierslawe was in hulle vaderland van die sogenaamde *Orang Luyt* of "manne van die see" wat tydens visvangste op bote as slawe gevange geneem is.³⁹⁹ Dié visserstradisie, hulle voorliefde vir seekos en rys⁴⁰⁰ sowel as die visryke Kaapse waters⁴⁰¹ het beslis 'n rol in die vestiging van 'n unieke Kaapse viskookkunstradisie gespeel.

Vis het in die sewentiende en agtiende eeu 'n belangrike rol in die dieet van die Kompanjieslawe gespeel. Volgens Kolbe het die Kompanjie die voedselbehoefte van sy slawe met vis aangevul, "want deze soort van menschen eeten veel liever gezoute visch en reyst, als vlees en brood".⁴⁰² Vis, soos die graterige "hottentotsvis", wat relatief goedkoop en geredelik beskikbaar was, is in gesoute en gedroogde vorm aan die slawe verskaf.⁴⁰³

Dit was veral gedroogde snoek wat 'n gewilde lekkerny onder die Kaapse slawe was.⁴⁰⁴ Die Portugese gebruik om vis te sout en te droog, is hoofsaaklik deur die slawe afkomstig van die voormalige Portugese kolonies in Indonesië na die Kaap oorgedra.⁴⁰⁵ Dit het onder meer neerslag gevind in die tradisionele Kaapse bokkoms wat van harders, maasbankers en ander kleinerige vis gemaak is. Gedroogde maasbankers is onder die Kaapse Maleiers as "hakiesdraad" bekend.⁴⁰⁶

Teen die middel van die agtiende eeu het Mentzel melding gemaak van Asiatiese vryslawe wat as knap kokke klein eethuise aan die Kaap gehad het waar, benewens tee en koffie, ook seekos bedien is. Volgens hom was gebraaide of piekelvis met rys 'n gunsteling onder soldate, matrose sowel as slawe. Tydens die sterk Noordwester-storms is krappe, krewes, seespinnekoppe en garnale wat op die strand uitgespoel het, deur die Oosterlinge opgetel, gaargemaak en verkoop.⁴⁰⁷

Dit was egter die Oosterse slawekok in die Kaapse kombuis wat sy kennis van speserye en Oosterse kookmetodes met die Nederlandse en Franse kookkuns van sy meesters vermeng het om die unieke Kaapse viskookkuns daar te stel.⁴⁰⁸ Die gewildste Kaapse vis, soos galjoen, geelbek, snoek, maasbanker, makriel, hottentot, elf, stompneus, steenbras, stokvis en harder, is

³⁹⁹ A. Davids, *The mosques of Bo-Kaap*, p. 40; S. Ross, *Fish cook-book for South Africa*, p. 16.

⁴⁰⁰ J.S. Stavorinus, *Reize van Zeeland over de Kaap de Goede Hoop, naar Batavia, Bantam, Bengalen, enz. gedaan in de jaaren MDCCLXVIII tot MDCCLXXV*, I, p. 203; *Ibid.* II, p. 25; P. Kolbe, *Naaukeurige en uitvoerige beschryving van de Kaap de Goede Hoop I*, pp. 96 en 396; H. Lichtenstein, *Travels in Southern Africa in the years 1803, 1804, 1805 and 1806*, I, p. 45.

⁴⁰¹ A. Bogaert, *Historische reizen door d'oostersche deelen van Asia I*, p. 106; F. le Vaillant, *Travels into the interior parts of Africa, by the way of the Cape of Good Hope; in the years 1780, 81, 82, 83, 84 and 85*, I, p. 32; C. de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791 tot 1797*, I, p. 32.

⁴⁰² P. Kolbe, *Naaukeurige en uitvoerige beschryving van de Kaap de Goede Hoop I*, p. 96.

⁴⁰³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 89; H.C.V. Leibbrandt (red.), *Journal, 1699 - 1732, Précis of the Archives of the Cape of Good Hope*, p. 22; H.C.V. Leibbrandt (red.), *Letters despatched from the Cape, 1696 - 1708, Précis of the Archives of the Cape of Good Hope*, p. 142.

⁴⁰⁴ W.W. Bird, *State of the Cape of Good Hope in 1822*, p. 159.

⁴⁰⁵ S. Ross, *Fish cook-book for South Africa*, p. 16; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 9.

⁴⁰⁶ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 47; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 4.

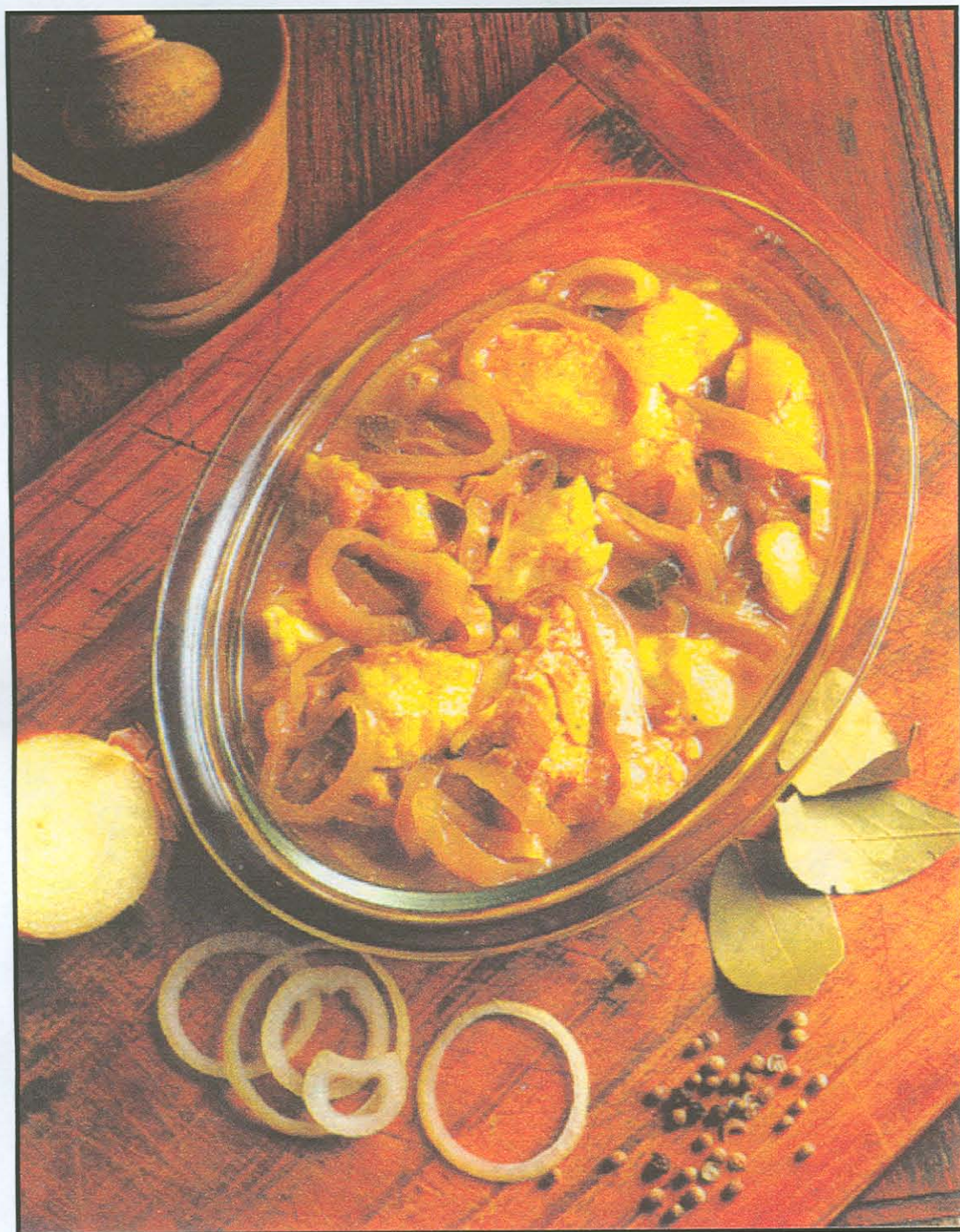
⁴⁰⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 92.

⁴⁰⁸ S. Ross, *Fish cook-book for South Africa*, p. 16.



Figuur 128: Smoorsnoek, 'n visgereg met sy wortels in die Kaapse slawetyd, toe snoek reeds 'n belangrike deel van die slawe se dieet was.

Uit: F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns* (Kaapstad, 1988), p. 23.



Figuur 129: Piekelvis, piekelviskerrie of ingelegde vis – een van die bekendste tradisioneel Kaapse visgeregte.

Uit: M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans* (Kaapstad, 1994), p. 22.

deur dié slawekokke besonder smaaklik voorberei.⁴⁰⁹ Daarbenewens het die Kaapse Maleiers snoek, wat ‘n belangrike deel van hulle slawevoorouers se dieët was, as “ons kos” toegeëien en sedert slawetyd verskeie variasies, soos smoorsnoek (**Fig. 128**), soutsnoek, gerookte snoek en gestampte snoek, ontwikkel wat ‘n inherente deel van die Kaapse sowel as Kaaps-Maleise koskultuur geword het.⁴¹⁰

Een van mees bekende en oudste Kaapse visgeregte is *piekelvis* (**Fig. 129**) of soos Leipoldt dit “a pickled fish curry”⁴¹¹ genoem het. Daar is reeds melding gemaak van Mentzel se verwysing na gebraaide en piekelvis met rys wat so ‘n gewilde gereg onder veral die soldate, matrose en slawe was,⁴¹² terwyl hy ook opgemerk het dat die burgers toegelaat is om onder meer “*kerrie-kerrie prepared with fish*” aan die pasiënte in die Kompanjieshospitaal te verkoop.⁴¹³ In 1754 het Von Dessin een riksdalder vir “Ingelegde Vis van steenbrassems gemaakt” betaal,⁴¹⁴ terwyl lady Anne Barnard tydens die Eerste Britse Besetting ‘n beskrywing van piekelvis gegee het soos dit deur haar Maleierslawe vir hulleself op ‘n uitstappie saam met haar voorberei is:

But they [our slaves] too had their pan, and their stew, which smelt so savoury, and so odd, that I begged leave to taste it ... It was composed of wild herbs fried up with coriander and many aromatic seeds, to which was added a little muttontail grease which is more pure than butter and plenty of the fish called snook which I thought when salted and dried, was one of the best fish at the Cape ... This made a most incomparable mess, tho’ one I never desired to partake of again from its unaccountable singularity.⁴¹⁵

Min het sy geweet dat die “onverklaarbaar vreemdsortige” gereg een van die mees bekende visgeregte in die Kaapse koskultuur sou word. Daar bestaan variasies op die tradisionele piekelviskerrie, wat ook as *ingelegde visch* bekend gestaan het.⁴¹⁶ Hier volg ‘n vertaalde weergawe van die oudste Kaapse piekelviskerrie-resep wat Leipoldt kon opspoor:

Kies ‘n redelik ferm vis, soos geelbek of geelstert; stokvis en kabeljou sal nie so lank hou nie. Maak die vis skoon en sny dit op in ewe groot stukke van ongeveer 3 vierkante duim (ongeveer 7 vierkante cm); braai in varkvet sonder om dit vooraf in meel te rol of beslag te doop; gooi ‘n bietjie sout oor die vis en laat die vet dreineer terwyl die piekel voorberei word. Verbruin uieskywe en ‘n gekneusde knoffelhuisie, ‘n paar gestampte rissies, 12 swartpeperkorrels, ‘n eetlepel klam bruinsuiker en een of twee suurlemoen- of lourierblare, roer tot dit goed gesmoor is. Voeg ‘n koppievol goeie kerrie, wat met twee koppies asyn gemeng is, by en laat dit vir ‘n kwartier prut. Voeg nou genoeg asyn by

⁴⁰⁹ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 46.

⁴¹⁰ *Loc. cit.*; H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 111; B. Rood, *Maleierkookuns*, pp. 22 - 23.

⁴¹¹ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 53.

⁴¹² O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 92.

⁴¹³ *Ibid. I*, p. 112.

⁴¹⁴ J.L.M. Franken, ‘n Kaapse huishoue in die 18de eeu uit Von Dessin se Briefboek en Memoriaal, *Argief-jaarboek vir Suid-Afrikaanse geskiedenis*, 1940 I, p. 52.

⁴¹⁵ Lady Anne Barnard, *The Cape journals of lady Anne Barnard 1797 - 1798* (red. A.M.L. Robinson e.a.), p. 223; H.J. Anderson (red.), *South Africa a century ago (1797 - 1801)*, p. 152.

⁴¹⁶ H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, p. 70; A.G. Hewitt, *Cape cookery: simple yet distinctive*, p. 29; C.L. Leipoldt, *Kos vir die kenner*, p. 190.

om 'n redelike dik piekelsous te maak. Skep van die piekelsous onderin 'n bak en plaas 'n laag gebraaide vis bo-op; skep piekelsous bo-op die vis en herhaal die lae tot die bak vol is. Meng die res van die sous met nog kerriepoeier, kook dit op met twee koppies asyn en gooi die dun sous oor die vis. Plaas in 'n koel plek vir 'n paar dae en bedien dan met dun snye brood en botter.⁴¹⁷

Leipoldt het voorts aanbeveel dat die uieringe heel moet bly, aangesien dié gereg in wese uit lae kerriervis op lae gebraaide uieringe, wat met soetsuur kruiepiekel deurweek is, bestaan.⁴¹⁸ Dié gebruik het wel neerslag in die Kaapse en Kaaps-Maleise kookkuns gevind, soos blyk uit tradisionele piekelviskerrie-resept.⁴¹⁹

In die vroeg-negentiende eeu het Lichtenstein melding gemaak van 'n sop wat uit gebakte karkoere, uie, soutvis en rissies bestaan het.⁴²⁰ *Vissop* was sedert slawetyd 'n spesialiteitsgereg onder veral die Kaapse Maleiervissers en is vandag deel van die Kaapse kookkuns. Die kop en grate is gekook om die lym en geur te verkry, waarna bykomende geurmiddels bygevoeg en die sop met gemaalde vis en rys verdik is. *Kreefsop* was net so 'n gewilde gereg.⁴²¹ Hier volg 'n outentieke weergawe van 'n Kaapse vissop-resep soos dit in *Spys en drank* verskyn:

Twee groot krewe of die kop en grate van enige groot vis	'n Groot fyngesnyde ui en/of gekapte salotte
Vet of olie om ui bruin te braai	25 ml kerriepoeier
12,5 ml suurlermoensap	7 ml bruinsuiker
500 ml gaar aartappel	'n Paar wortels en tamaties
'n Paar lourier- of suurlimoenblare	

Kook die vis vir 'n uur lank stadig in genoeg soutwater om dit te bedek en syg deur. Braai die ui bruin in vet of olie en voeg kerriepoeier, suurlermoensap, bruinsuiker, aartappels en 'n bietjie sout by. Voeg alles by die visaftreksel en snipper wortels, tamaties en blare daarby. Kook goed gaar. Dien op met 'n paar skyfies hardgekookte eier in elke bord.⁴²²

Gewone of kerriesnoekkopsop is tot vandag 'n gewilde tradisionele gereg onder veral die Kaapse Maleiergemeenskap.⁴²³

Van kreef het die vindingryke slawe onder meer kerriekreefpootjies, kreefkerrie, kreeffrikkadel en smoorkreef gemaak.⁴²⁴ Kerriegeregte is ook van perlemoen, ariekreukels en perdevoetjies

⁴¹⁷ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 53.

⁴¹⁸ *Loc. cit.*

⁴¹⁹ H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, p. 70; A.G. Hewitt, *Cape cookery: simple yet distinctive*, p. 29; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 25; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 22; C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, pp. 23 - 24; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 24.

⁴²⁰ H. Lichtenstein, *Travels in Southern Africa in the years 1803, 1804, 1805 and 1806, II*, p. 102.

⁴²¹ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 47.

⁴²² *Loc. cit.*

⁴²³ C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 24; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 17; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 16.

⁴²⁴ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 114 - 115; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 28.

gemaak.⁴²⁵ Klipkos en seekat is met of sonder kerrie voorberei. Seekatvleisblokkies is saam met gebraaide uie, rissie, knoffel en soms kerrie gesmoor.⁴²⁶

Wat rys betref, is daar reeds na die Kaapse slawe se voorliefde vir vis met rys verwys.⁴²⁷ Hierdie tradisie het die slawe uit hulle Oosterse lande van herkoms saamgebring. Tydens sy Oosterse reise het Stavorinus opgemerk dat die Bengalese se stapelvoedsel rys is, “en in plaats van brood gebruik word”,⁴²⁸ terwyl die Javane se “vernaamste voedsel ... gekookte rijst met een weinig visch en een dronk water is”.⁴²⁹ Terwyl rys in Oos-Indië ‘n belangrike bestanddeel van die algemene dieet van alle klasse was, was dit tot die middel van die agtiende eeu die hoofstapelvoedsel van veral die Kompanjieslawe aan die Kaap.⁴³⁰

Volgens Leipoldt was die korrekte manier om rys voor te berei, die Indiese metode waarvolgens twee soorte gekookte rys, naamlik “droë rys” en “paprys” verkry kon word.⁴³¹ Die mees gewilde rys onder slawe was “droë rys”, wat beteken dat die korrels gaar rys apart en los van mekaar is. Dié gebruik van die Oosterse slawe om hulle rys lig en “los” gaar te maak, is deur sekere Europese waarnemers en selfs die Kaapse owerhede verkeerd begryp, wat dié rys uit onkunde as “half-rou” en “ongekook” bestempel het. In die Kompanjies tyd het die owerhede onder meer opgemerk dat die losieslawe na ‘n dag se werk, “weinig of geen lust hebben haar rijst te koocken ... de rijst als dan door hare eijgen luyigheid gansch raeuw en ongekooct op schaffen ...”⁴³² Tydens die eerste helfte van die agtiende eeu het Kolbe opgemerk dat die slawe meesal rou voedsel, soos “haringen, met een weinig koude ryst, in water gekookt, in plaats van brood, eten”.⁴³³ Weens Bataafse invloed sowel as die teenwoordigheid van slawekokke in die Kaapse kombuis, was dié gebruik, volgens die waarneming van Lichtenstein, teen die vroeg-negentiende eeu reeds deel van die Kaapse koskultuur: “According to the Batavian customs, which are copied by the inhabitants of the Cape in every thing relating to the luxuries of the table, half cooked rice is often eaten with the *kerrie*.”⁴³⁴ Dit is steeds ‘n redelik algemene gebruik van die tradisionele Kaapse Maleiers om rys eers in ‘n vysel te stamp en daarna in ‘n klein hoeveelheid water te stoom.⁴³⁵

Die bediening van rys saam met sekere Kaapse kerriegeregte, soos bobotie, sosaties, pienangvleis en kerrievis, sowel as saam met bredies het mettertyd deel van die algemene Kaapse kostradisie geword. Sedert slawetyd is rys die stapelvoedsel van die Kaapse Maleiers en “huiskos”, soos die Kaapse Maleiers daarna verwys, word daagliks saam met die hoofmaaltyd bedien. Daarbenewens word rys in ‘n verskeidenheid vorme gedurende fees- en gedenkdae bedien.⁴³⁶ Die rystradisie van die Oosterse slawe het ook in die breër

⁴²⁵ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 47.

⁴²⁶ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 115 - 116.

⁴²⁷ P. Kolbe, *Naaukeurige en uitvoerige beschryving van de Kaap de Goede Hoop I*, pp. 96 en 396.

⁴²⁸ J.S. Stavorinus, *Reize van Zeeland over de Kaap de Goede Hoop, naar Batavia, Bantam, Bengalen, enz. gedaan in de jaaren MDCCLXVIII tot MDCCLXXV, II*, p. 25.

⁴²⁹ *Ibid.* I, p. 203.

⁴³⁰ V. de Kock, *Those in bondage*, p. 38.

⁴³¹ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 110.

⁴³² A.J. Böeseken (red.), *Resolusies van die Politieke Raad II, 1670 - 1680, Suid-Afrikaanse Argiefstukke*, p. 220.

⁴³³ P. Kolbe, *Naaukeurige en uitvoerige beschryving van de Kaap de Goede Hoop I*, p. 396.

⁴³⁴ H. Lichtenstein, *Travels in Southern Africa in the years 1803, 1804, 1805 and 1806, II*, p. 104.

⁴³⁵ B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 9.

⁴³⁶ C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 17.



Figuur 130: Geelrys-met-rosyne. Hierdie soeterige tradisioneel Kaapse rysgereg, wat veral tydens vendusies en begrafnisse van die Kapenaars bedien is, is 'n vermenging van Oosterse speserye (borrie en kaneel), 'n tradisioneel Oosterse voedselprodukt (rys) en Kaapse vrugte, soos sultanas, rosyne en korente.

Uit: D. van Zyl, *Boerekos. Tradisionele Suid-Afrikaanse resepte* (Kaapstad, 1985), p. 126.



Figuur 131: Soet saffraanrys, wat steeds tydens die viering van spesiale geleenthede van die Kaapse Moslemgemeenskap voorgesit word.

Uit: C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays* (Welgemoed, 1995), p. 48.



Figuur 132: Skaapvleisbreyani – ‘n geurige mengeldis van rys, skaapvleis, gaargekookte eier, lensies en ‘n mengsel van aromatiese Oosterse speserye en kruie, soos barishap (vinkel), gira (komynsaad), ui, gemmerwortel en knoffel. Hierdie “koninklike” rysgereg van Indiese oorsprong, is aan die Kaap deur die Maleierkokke aangepas om uiteindelik ‘n onvervreembare deel van die Kaapse en breër Suid-Afrikaanse koskultuur te vorm.

Uit: F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns* (Kaapstad, 1988), p. 41.

Suid-Afrikaanse kooktradisie neerslag gevind met tradisionele geregte, soos *breyani* en *geelrys-met-rosyne* (Fig. 130). Gekookte rys het so deel van die Kaapse koskultuur geword dat 'n hoofmaaltyd sonder wit- of geelrys, in 'n bepaalde stadium in ons geskiedenis byna ondenkbaar was.⁴³⁷ Daarbenewens het *geelrys-met-rosyne* tradisioneel deel uitgemaak van die maaltye wat tydens begrafnisse, huwelike en vendusies aan die Kaap bedien is, sodat dit uiteindelik as *begravnisrys*, *bruilofsrys* of *vendusierys* bekend gestaan het.⁴³⁸ Die geelrys-resep wat Hildagonda Duckitt in *Hilda's "Where is it?" of recipes* as 'n Maleise resep aangegee het, het sy heelwaarskynlik van die Oos-Indiese kok in die huishouding op haar ouers se plaas Groote Post gekry.⁴³⁹ Hier volg 'n vertaalde en gemetriseerde weergawe daarvan:

1 pint (ongeveer 500 ml) rys	1 eetlepel (12,5 ml) botter
2 kwarte (ongeveer 2 liter) water	1 teelepel (5 ml) fyn borrie
¼ lb (125 g) ligte geel suiker	'n Paar sultanas, rosyne of korente

Was die rys deeglik; plaas dit saam met twee kwarte (ongeveer 2 liter) water en al die bestanddele op die stoof. Laat dit vir 'n halfuur kook.⁴⁴⁰

Die tradisionele Kaaps-Maleise geelrys-resep wat Gerber in *Traditional cookery of the Cape Malays* opgeneem het, bevat onder meer ook saffraan en 'n kaneelstokkie.⁴⁴¹ In die Kaapse-Maleise kookkuns word, benewens geelrys-met-rosyne,⁴⁴² ook *soet saffraanrys* (Fig. 131) vir spesiale geleenthede, soos *Tamat*, voorberei.⁴⁴³ Die bestanddele vir soet saffraanrys behels basies rys, kaneelstokkies, kardamompeule, saffraan, suiker en botter.⁴⁴⁴

Die rysegereg *breyani* (Fig. 132) wat van Indiese oorsprong en deur die Kaapse Maleiers aangepas is, is deel van die Kaaps-Maleise⁴⁴⁵ sowel as breër Kaapse en Suid-Afrikaanse koskultuur.⁴⁴⁶ Hierdie geurige mengeldis bestaan uit rys met skaapvleis, vis of hoender, terwyl gaargekookte eier, lensies en 'n hele verskeidenheid kruie en speserye ook bykom. Die rys en lensies word eers lig in soutwater gekook tot dit net-net gaar is, waarna botter by die rys gevoeg word. Die lamsvleis, vis of hoender word in porsies gesny en in 'n aparte pot saam met fyngekapte ui, gemmerwortel, knoffel en 'n mengsel van aromatiese speserye, soos barishap en gira, koljander, kaneel, kardamomsade en borrie geprut tot die vleis byna gaar is. 'n Tamatie of twee word ook soms bygevoeg. Laastens word lae rys en lensies beurtelings met die gekruide vleismengsel in 'n ysterkastrol of geskikte oondbak geskep. 'n Paar hardgekookte eierskywe word tussen die lae ingevoeg. Oor die laaste ryslaag word 'n bietjie saffraan, wat in 'n koppie

⁴³⁷ M. Jooste, Egte Suid-Afrikaanse geregte, in C.P. van der Merwe en C.F. Albertyn (reds.), *Die Vrou II*, p. 102.

⁴³⁸ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 89.

⁴³⁹ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 21; C. Jansen en S. Simson, *50 Cape Dutch houses*, pp. 14 en 94.

⁴⁴⁰ H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, p. 204.

⁴⁴¹ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 96.

⁴⁴² C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 21.

⁴⁴³ *Ibid.*, p. 39.

⁴⁴⁴ *Loc. cit.*

⁴⁴⁵ C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 68; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 42; H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 53; B. Rood, *Maleierkookkuns*, pp. 48 - 51.

⁴⁴⁶ D. van Zyl, *Boerekos. Tradisionele Suid-Afrikaanse resepte*, p. 36; M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans*, pp. 60 - 61.

kookwater gemeng is, gegooi. Die pot of oondbak word hierna styf toegemaak en stadig vir ten minste twee uur gaargeprut sonder dat die deksel opgelig word. Sodoende word die geurige aroma in die pot behou.⁴⁴⁷ Volgens die Indiese metode word 'n bietjie suurmilk by breyani gevoeg.⁴⁴⁸ In die Kaaps-Maleise tradisie word breyani gewoonlik saam met slaai en atjars sowel as flou swart tee wat die rykheid neutraliseer, op godsdienstige feesdae en ander spesiale geleenthede voorgesit.⁴⁴⁹ Volgens Dine van Zyl, kenner van veral tradisioneel Suid-Afrikaanse geregte, is breyani die beste van die Indiese- of Maleierrysgeregte in die Kaapse koskultuur,⁴⁵⁰ terwyl Betsie Rood dit as die “koninklike dis” van die Indiër sowel as die Maleier beskryf.⁴⁵¹

Terwyl die inmaak en verwerking van vrugte in die gewilde Franse *konfituur*, wat later aan die Kaap “konfyt” genoem is, van Franse invloed getuig,⁴⁵² het die Oosterse slawe veral in die vorm van konserf, wat hulle *konfyt* genoem het, 'n nuwe dimensie en 'n belangrike bydrae tot die Suid-Afrikaanse kookkuns gelewer.⁴⁵³ Volgens Leipoldt het die Maleierkokke hulle daarop toegelê om konfyt te kook waarin die vorm en “oorspronklike integriteit” van die vrugte behoue gebly het. Hierdie konfyt was ook as “konserf” bekend.⁴⁵⁴ By die bereiding van vrugtekonserf is die vrugte eers in stukke opgesny of heel gelaat en oornag in sout- of kalkwater laat lê om brosheid te bewerkstellig. Die kuns van goeie konserf is in die stadige kook van die vrugte in 'n suikerstroop tot die verheldering van elke vrug of vrugtestuk geleë. Volgens lady Anne Barnard is die ryk, heuningagtige suikerbosstroop, wat verkry is deur die kook van die soet vog van suikerbosblomme, in die maak van alle Kaapse konserf gebruik.⁴⁵⁵ Die Oosterse slawekokke het meesterlik daarin geslaag om suksesvolle konserf wat ferm, bros, sappig, glansend en deurskynend⁴⁵⁶ was, te maak. Leipoldt het 'n beskrywing van die konfyt of konserf wat deur dié kokke gekook is, gegee:

... fruit cooked gently in a thin syrup till the combination was so intimate that the syrup, as such, could no longer be distinguished and the whole had merged into a blend of fruit, fruit juice and sugar, varying in consistency but never so mushy that the fruit itself had disintegrated to an extent that destroyed its shape.⁴⁵⁷

Die uitsluitlik Franse gebruik om tydens huweliksonthale gemmerkonserf te bedien,⁴⁵⁸ sou aan die vroeë Kaap, wat die produk, resepte, vervaardiging en gebruik betref, verruiming ondergaan om as sodanig 'n rol in die Kaapse kulinêre kultuur te speel. Die Kaaps-Hollandse gewoonte

⁴⁴⁷ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 53; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 42; D. van Zyl, *Boerekos. Tradisionele Suid-Afrikaanse resepte*, pp. 36 - 38.

⁴⁴⁸ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 53; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 48.

⁴⁴⁹ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, pp. 40 - 42.

⁴⁵⁰ D. van Zyl, *Boerekos. Tradisionele Suid-Afrikaanse resepte*, p. 36.

⁴⁵¹ B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 48.

⁴⁵² R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 44.

⁴⁵³ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 90.

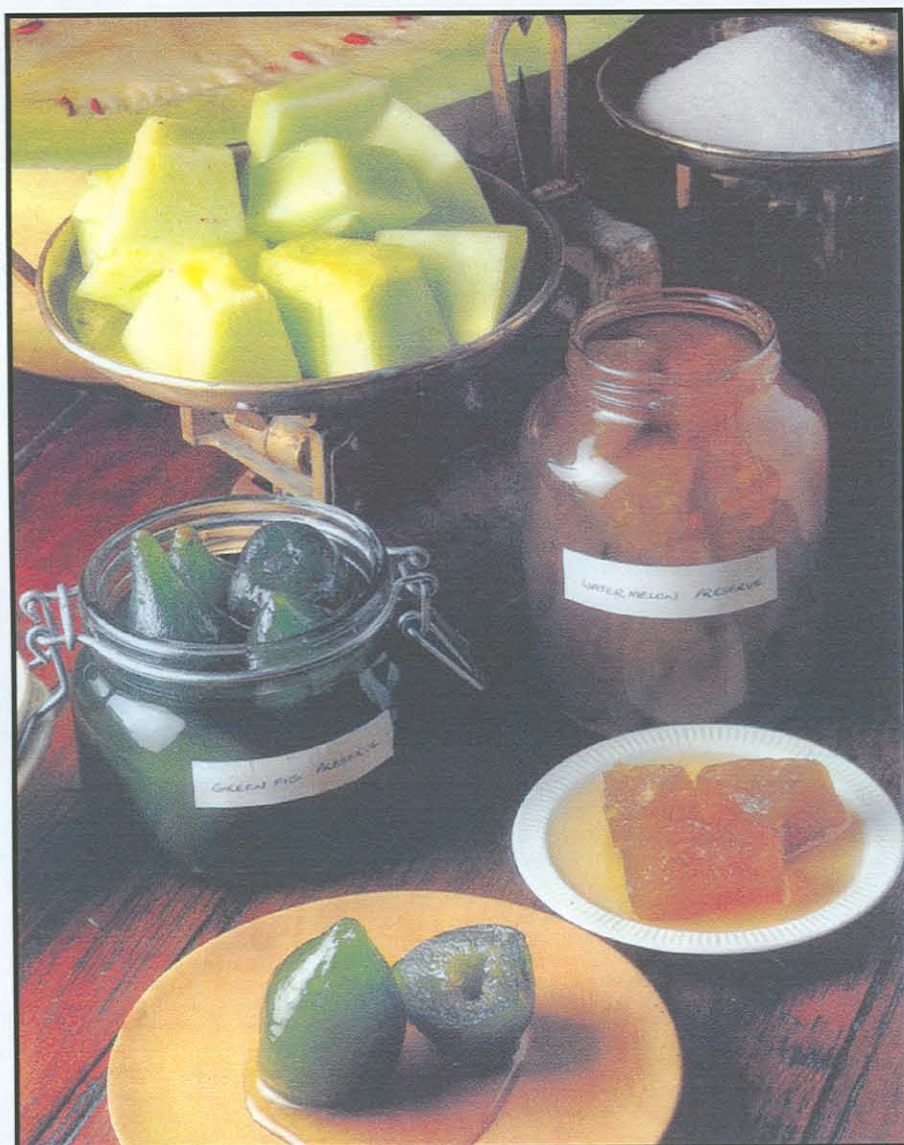
⁴⁵⁴ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 138.

⁴⁵⁵ Lady Anne Barnard, *The Cape journals of lady Anne Barnard 1797 - 1798* (red. A.M.L. Robinson e.a.), p. 220.

⁴⁵⁶ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 90.

⁴⁵⁷ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 138.

⁴⁵⁸ A. Davids, *The distinctive culture of the Cape Malays/Muslims*, Ongepubliseerde lesing vir IDASA, Athlone, Maart 1997, p. 4.



Figuur 133: Groenvye- en waatlemoenkonserf – tradisioneel Kaapse konfyt waarin die vorm en “oorspronklike identiteit” van die vrugte behoue gebly het.

Uit M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans* (Kaapstad, 1994), p. 112.

om konfyt of konserf as ‘n soet lekkerny – sonder brood – op spesiale klein bordjies met vurkies saam met tee te bedien, leef vandag veral in die Kaaps-Maleise koskultuur, voort.⁴⁵⁹ In die vroeë Kaap is *konfituur*, soos siter-, waatlemoen- en groenvyekonserf, veral met ‘n verlowingstee en tydens verjaarsdagvieringe bedien.⁴⁶⁰ Selfs op formele onthale, soos die “sচেয়দস্মাল” wat Joan Bax in 1676 vir Abraham van Riebeeck aangebied het, is “thee en konfituren” as nagereg voorgesit.⁴⁶¹ Die gebruik om konserf as deel van gewone kuiertee te bedien, het steeds in die tweede helfte van die negentiende eeu voorgekom, soos uit die waarneming van lady Duff-Gordon af te lei is. Tydens ‘n besoek aan die plaas van Van der Byl moes sy by die “donkerkleurige” bediende verneem dat Van der Byl en sy vrou albei nie tuis was nie en dat mevrou Van der Byl na die bure gegaan het om “The mit konfyt” te geniet.⁴⁶² Vandag word dit steeds as Kaapse Moslemtradisie tydens troues en ander feesdae as soet lekkernye voorgesit.⁴⁶³ Tradisionele Kaapse konserf of stukkekonyt sluit onder meer groenvye-, waatlemoen-, suurvye-, soetlemoen-, kweper- en koemkwatkonfyt (**Fig. 133**) in.⁴⁶⁴ Suurvyekonfyt is by uitstek inheems,⁴⁶⁵ terwyl agurkie- en turksvykonfyt ook mettertyd deel van die Suid-Afrikaanse koskultuur geword het. Volgens Leipoldt was groenvyekonserf, wat byna uitsluitlik op die Oosterse wyse gemaak is, die beste stukkekonyt. Hier volg ‘n vertaalde weergawe van sodanige resepte:

Neem die grootste en fermste groen vye; skraap die buitenste skilletjie met ‘n stukkie glas af en plaas die geskraapte vy onmiddellik in soutwater waarby ook ‘n bietjie kalkwater gegooi mag word. Laat dit vir twee dae in die water lê; haal die vye uit, droog af en kook dit stadig in ‘n biejie koue water tot sag. Haal uit en plaas op ‘n skoon doek om te dreineer. Maak ‘n dun stroop van suiker, water en ‘n teelepels rooswater; plaas vye in die stroop sodra dit kook en trek die pot weg van die hitte; laat dit oornag in die stroop week. Kook dit die volgende dag baie stadig tot die vye mooi deurskynend is en die meeste, maar nie alle stroop, geabsorbeer het. Bottel dadelik en bind toe met ‘n brandewyn-deurweekte lap.⁴⁶⁶

Tradisioneel is geglo dat groenvye op ‘n bepaalde datum, naamlik 10 Oktober, gepluk moet word. Volgens sommige tradisionele groenvyekonserf-resepte moet die onryp vye goed uitgeswel, maar nie hol wees nie met die “blommetjie” in die vy nog nie oop nie,⁴⁶⁷ terwyl ‘n

⁴⁵⁹ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 90.

⁴⁶⁰ R. Coetzee, *Spys en drank*, pp. 84 en 90.

⁴⁶¹ J.M. van Riebeeck, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana* (red. D.B. Bosman), p. 52.

⁴⁶² Lady Duff-Gordon, *Letters from the Cape* (red. A.M.L. Robinson), p. 36.

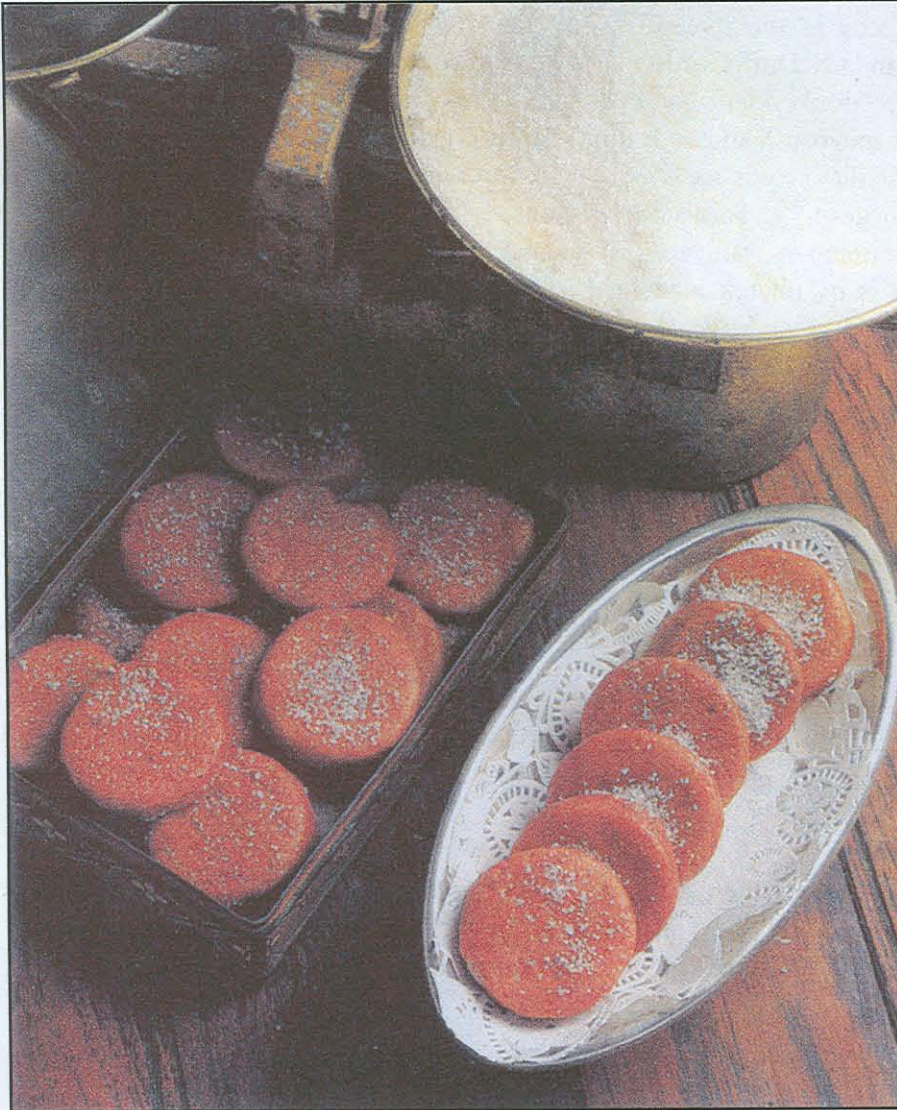
⁴⁶³ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 63; C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 73.

⁴⁶⁴ H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, pp. 175 - 179; A.G. Hewitt, *Cape cookery: simple yet distinctive*, pp. 91 - 94; C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 141; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, pp. 63 - 64; C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 73; D. van Zyl, *Boerekos. Tradisionele Suid-Afrikaanse resepte*, pp. 173 en 178.

⁴⁶⁵ M. Jooste, Egte Suid-Afrikaanse geregte, in C.P. van der Merwe en C.F. Albertyn (reds.), *Die Vrou II*, p. 99.

⁴⁶⁶ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 141.

⁴⁶⁷ P. Veldsman, *Smaragrag, Rooi Rose* 58 (21), 1998-10-14, p. 108; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 70.



Figuur 134: Mebos – ‘n tradisioneel Kaapse suur-sout lekkergoed met ‘n Oosterse agtergrond.
Uit: M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans* (Kaapstad, 1994), p. 119.

kruisie ook aan die blom-ent van elke vy gesny behoort te word.⁴⁶⁸ Daarbenewens beveel sommige resepte aan dat die vyeesteeltjies aanbly,⁴⁶⁹ terwyl die groenvye volgens 'n ander resep geprik moet word alvorens dit in die soutwater geweek word.⁴⁷⁰ Geen geurmiddels, soos gemmer, kaneel en naeltjies, is in die vroeë Kaapse groenvyekonserf-resepte gebruik nie,⁴⁷¹ hoewel dit mettertyd tog deel van die tradisionele Kaapse resep geword het.⁴⁷²

Nog 'n Kaapse vrugtige lekkerny wat sy oorsprong in die Ooste het, is *mebos* **Fig. 134**). In Japan is mebos van 'n uitsonderlike pruimsoort gemaak. Die vrug is oopgesny, die pit uitgehaal, waarna dit gesout, gedroog en in suiker gerol is.⁴⁷³ Aangesien dié soort pruim nie aan die Kaap beskikbaar was nie, is van die grootste en beste appelkose gebruik gemaak. Sagte maar ferm appelkose is met skil en al vir ongeveer twee dae in soutwater laat lê, waarna dit uitgehaal, afgedroog, die pit uitgedruk en die vrugte platgedruk is. Sout is daarna oorgestrooi en die appelkose vir ongeveer twee dae in die son gedroog. Die nie te droë appelkose is daarna laag vir laag beurtelings met suiker in 'n fles gepak wat uiteindelik 'n smaaklike suur-sout lekkergoed tot gevolg gehad het.⁴⁷⁴ Uit mebos het aan die Kaap meboskonfyt⁴⁷⁵ ontstaan wat weer tot die bekende Afrikaanse volksliedjie aanleiding gegee het:

Tan Mina kook stroop
 Van die meebos konfyt
 Van die Wellington se suiker
 Van die trippens die pond ⁴⁷⁶

Wat gebak betref, is *melktert* 'n tipies tradisionele Suid-Afrikaanse gereg.⁴⁷⁷ Behalwe vir die skilferdeeg wat hulle van die Franse Hugenote oorgeneem het, is die Nederlandse resep vir 'n basiese vlatert deur die bedrewe Oosterse slawekokke en -banketbakkers aangepas deur die vlavulsel soufflé-agtig te verwerk en speserye, soos fyn neutmuskaat of kaneel, oor te strooi⁴⁷⁸ – inderdaad 'n goeie voorbeeld van akkulturasie in die Kaapse kookkuns! Aan die vroeë Kaap is melktert veral tydens verlowingstees en verjaarsdagvieringe voortgesit,⁴⁷⁹ terwyl dit vandag in die Kaapse Moslemgemeenskap as tradisionele soetgebak by verlowingspartytjies en doopmaaltye bedien word.⁴⁸⁰ Behalwe vir pypkaneel en neutmuskaat, vorm kardamomsade ook

⁴⁶⁸ H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, p. 175; A.G. Hewitt, *Cape cookery: simple yet distinctive*, p. 93; H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 91; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 70.

⁴⁶⁹ H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, p. 175; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 70.

⁴⁷⁰ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 91.

⁴⁷¹ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 141.

⁴⁷² R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 70; C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 73; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 63.

⁴⁷³ M. Jooste, Egte Suid-Afrikaanse geregte, in C.P. van der Merwe en C.F. Albertyn (reds.), *Die Vrou II*, p. 101.

⁴⁷⁴ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 140; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 71.

⁴⁷⁵ A.G. Hewitt, *Cape cookery: simple yet distinctive*, p. 92.

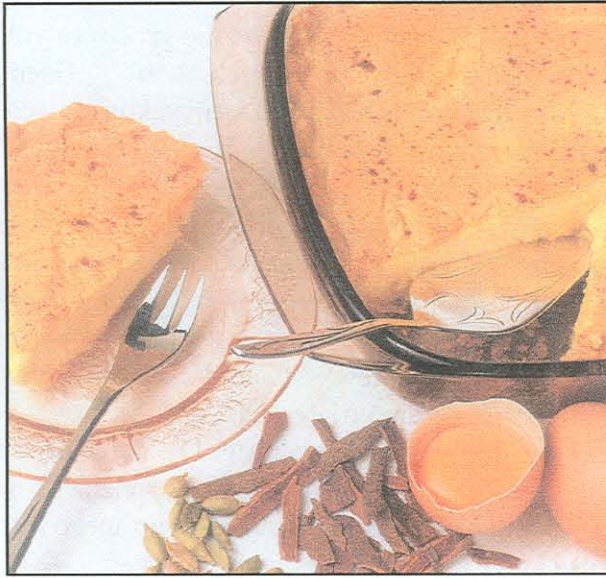
⁴⁷⁶ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 71.

⁴⁷⁷ M. Jooste, Egte Suid-Afrikaanse geregte, in C.P. van der Merwe en C.F. Albertyn (reds.), *Die Vrou II*, pp.102 - 103; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 84; M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans*, p. 107.

⁴⁷⁸ P. Veldsman, Kos van Goeie Hoop, *Rooi Rose* 52 (10), 1994-05-18, p. 114; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 69.

⁴⁷⁹ R. Coetzee, *Spys en drank*, pp. 84 en 90.

⁴⁸⁰ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 69; C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 28.



Figuur 135: Melktert – ‘n klassieke voorbeeld van akkulturasie op Kaapse bodem. Die Nederlandse resep vir ‘n basiese vlatert is deur die Oosterse slawekokke en banketbakkers aangepas deur speserye, soos fyn neutmuskaat of kaneel oor te strooi en plaaslike bestanddele, soos gedroogde nartjieskil, amandels en perskepitte as geurmiddels in die outentieke Kaapse melktert te gebruik. Behalwe vir pypkaneel en neutmuskaat, vorm kardamomsade en soms ook rooswater, deel van die tradisionele Kaaps-Maleise melktert-resep.

Uit: F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns* (Kaapstad, 1988), p. 96.



Figuur 136: Sagopoeding – ‘n vermenging van die Europese gebakte melkpoeding met sago of tapioka, ‘n oorspronklik Oosterse voedselprodukt.

Uit: M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans* (Kaapstad, 1994), p. 89.

deel van die Kaaps-Maleise melktert-resep (**Fig. 135**).⁴⁸¹ Hier volg 'n vertaalde weergawe van 'n outentieke Kaapse resep vir 'n melktertvulsel wat deur Leipoldt opgespoor is:

Kook twee pinte (ongeveer 1 liter) melk met 'n bietjie kaneel, 'n stukkie gedroogde nartjieskil, 'n teelepel heuning, 'n halwe koppie (125 ml) klappermelk, een bitter amandel, gepel en geblansjeer en een perskepit. Klits drie eiergele met 'n bietjie suiker en roer dit in die kokende melk; haal af en gooi deur 'n sif; voeg nog 'n eier wat saam met die wit van die ander drie eiers en 'n klein glasie soetwyn geklits is by en klits alles goed saam. Gooi in uitgeoerde tertbak en bak redelik vinnig in die oond.⁴⁸²

Sagopoeding (**Fig. 136**) is ook 'n vermenging van die Europese gebakte melkpoedings met sago of tapioka, wat 'n Oosterse produk is.⁴⁸³ Dit is onwaarskynlik dat die Javane of Maleiers in hulle lande van herkoms sago of tapioka met melk berei het, aangesien suiwelprodukte volgens T.S. Raffles (1781 - 1826) geensins deel van die Javaanse huishouding was nie en geen melkgereg as sodanig deur die Javane waardeer is nie. Dit is waarskynlik aan die melkskaarste in dié gebied toe te skryf.⁴⁸⁴ Mettertyd het sagopoeding deel van die Kaapse en breër Suid-Afrikaanse kookkuns geword,⁴⁸⁵ terwyl dit veral in die Kaaps-Maleise koskultuur 'n gewilde tradisionele nagereg is.⁴⁸⁶

Hier volg 'n vertaalde weergawe van 'n tradisionele sagopoeding-resep van mevrou Lakay wat in *Traditional cookery of the Cape Malays* opgeneem is:

Week die sago oornag. Vir 1 pond (ongeveer 500 gram) sago moet jy 2 pinte (ongeveer 1 liter) melk, sewe tot agt eiers, 'n liggies gestampte kaneelstokkie, kardamom en suiker na smaak gebruik. Klits die eiers en voeg die melk by. Gooi dit oor die sago en roer goed. Voeg in 'n gesmeerde pasteibak en plaas klontjies botter bo-op voor dit gebak word. 'n Bietjie rooswater en vanieljegeursel sal die poeding 'n heerlike smaak gee.⁴⁸⁷

Tempies het, danksy die Kaapse slawe van Javaanse herkoms, deur akkulturasie hulle plek in die tradisionele Kaapse kleinkoekiegebak ingeneem. In Java is *tempe* of *timpé* van onder meer gegiste sojaboontjies gemaak waarvan die deeg tot plat koekies gevorm en in 'n pan met vet gebraai of gebak is.⁴⁸⁸ Volgens aanduidings was dit 'n gewilde toespys by rys. Aan die Kaap sou dit egter "verplaaslik" deur van beskikbare produkte gebruik te maak. In 1930 het ene mevrou Grobbelaar, Franken meegedeel dat "[d]ie tempie 'n soort scon [is] wat gemaak word van boerbolletjiedeeg [mosbolletjiedeeg]⁴⁸⁹ (suiker, botter, meel geknee in rosyntjiesous) en

⁴⁸¹ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 69; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 73.

⁴⁸² C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 153.

⁴⁸³ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 71.

⁴⁸⁴ T.S. Raffles, *The history of Java I*, p. 95.

⁴⁸⁵ M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans*, p. 88.

⁴⁸⁶ C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 56; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 67.

⁴⁸⁷ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 75.

⁴⁸⁸ J.L.M. Franken, Maleise en Portugese relikte aan die Kaap van vandag, *Die Huisgenoot* 15(450), 1930-11-14, p. 23.

⁴⁸⁹ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 61.

korente.”⁴⁹⁰ In plaas van gegiste boontjies het groot soet rosyne, wat met suiker gegis is, die rysmiddel of “mos” vir die Kaapse tempies verskaf. Die volgende gedig in verafrikaansde Nederlands oor tempies is uit Tulbagh afkomstig:

Wil jij bier en tempies koop,
 moet jij maar naar Martjie loopen
 Die van Mientjie zijn te zuur
 En daarbij beestachtig duur⁴⁹¹

Alhoewel *tameletjie* van Franse oorsprong is, het die Kaapse Maleiers hierdie tradisioneel Kaapse lekkergoed⁴⁹² hulle eie gemaak. Vandag nog word die Kaaps-Maleise *pitjie-tameletjie* op die tradisionele wyse met dennepitte gemaak,⁴⁹³ soos blyk uit ‘n vertaalde, gemetriseerde resep van *Traditional cookery of the Cape Malays*:

2 koppies (500 ml) dennepitte	2 pond (ongeveer 1 kg) suiker
2 stukkies droë gemmer	‘n bietjie botter
2 koppies (500 ml) water	

Kook suiker, botter en water tot bruin. Voeg die pitjies by. Giet die tameletjies in kardoosies. Om dit te maak, word die kante van papierreghoeke omgevou.⁴⁹⁴

Soms word die dennepitte met gedroogde, geweekte ertjies vervang,⁴⁹⁵ terwyl gekapte amandels of okkerneute ook as plaasvervangers in die gewone Kaapse of Suid-Afrikaanse tameletjie-resep gebruik word.⁴⁹⁶

‘n Interessante verskynsel in die Suid-Afrikaanse kooktradisie is dat ‘n kulinêre purisme in die Kaapse Moslemgemeenskap behoue gebly het, en dat tradisioneel Kaaps-Hollandse geregte steeds ‘n belangrike plek in die Kaapse Moslemkultuur inneem⁴⁹⁷ en bepaalde geregte veral met bepaalde feesgeleenthede verbind word. Gerber het tereg opgemerk dat, “[t]hey [the Cape Malays] are conspicuously conservative when it comes to celebrating their religious festivals”.⁴⁹⁸ Tydens die tradisionele godsdienst- en gesinsfeeste van die Kaapse Moslemgemeenskap is die ou Kaaps-Hollandse geregte immer teenwoordig.⁴⁹⁹

Tydens *Ramadan* word die vas, wanneer dit aand raak, gebreek met ligte versnapperinge, soos *dadels*, *koeksisters*, *pannekoekies* of *vetkoekies*, soos *pampoenkoek* en *patatkoek*, waarna *sop*

⁴⁹⁰ J.L.M. Franken, Maleise en Portugese relikte aan die Kaap van vandag, *Die Huisgenoot* 15(450), 1930-11-14, p. 23.

⁴⁹¹ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 61.

⁴⁹² *Ibid.*, pp. 52 - 53; M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans*, p. 88; M. Jooste, Egte Suid-Afrikaanse geregte, in C.P. van der Merwe en C.F. Albertyn (reds.), *Die Vrou II*, p. 100.

⁴⁹³ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 68.

⁴⁹⁴ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 89.

⁴⁹⁵ *Ibid.*, p. 88.

⁴⁹⁶ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 53; M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans*, p. 111.

⁴⁹⁷ I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 26.

⁴⁹⁸ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 15.

⁴⁹⁹ *Ibid.*, p. 12.

en *mutabah* voorgesit word. Na die magriebgebed word die aandete bedien wat veral op Donderdae en Sondaë afvalkos, soos *penslawar*, *pootjies-en-tamaties*, of *pens-en-pootjies*, behels. Die uitsluitlik Kaaps-Maleise dik gegeurde melkdrank, *boeboer*, word op die vyftiende aand van *Ramadan* voorgesit om die middel van die vastyd te vier.⁵⁰⁰ Boeboer herinner sterk aan die tradisioneel Suid-Afrikaanse melkkosgeregte en bestaan basies uit sago, fyn vermicelli en melk wat met kaneel, kardamom en rooswater gegeur word, terwyl suiker, sultanas en amandels ook deel van die resep uitmaak.

Lebaran, die dag net na die einde van *Ramadan*, is ook vir die Kaapse Moslems die ekwivalent van Kersfees, en word met 'n verskeidenheid tradisionele geregte, soos *breyani*, *kerrie*, *sosaties*, *bredies*, *gesmoorde hoender*, *hoenderpastei*, *vleispastei*, *kabobs*, *penslawar*, *roti* en *geelrys*, gevier.⁵⁰¹ Tradisioneel is *gebraaide hoender* as hoofdis tydens die middagmaal van *lebaran* voorgesit, terwyl *beetslaai* deel van die bykosse was.⁵⁰²

Tydens *Eid-ul-korban*, die "Fees van Offerhande", is beide *breyani* en *afvalkos* tradisioneel deel van die wye verskeidenheid geregte.⁵⁰³

Rampie-sny is 'n tipiese gebruik tydens *Maulūd-an-nabī* waartydens die herdenking van die profeet Mohammed se verjaarsdag gevier word. Dit behels onder meer 'n teedrinkseremonie waartydens Moslemvroue lekkernye, soos *melktert*, *appel-* en *klappertertjies*, "*karamong scraps*", *samboeras*, *koeksisters*, *gemmerkoekies*, *mebos*, *lallimala* en 'n verskeidenheid tuisgemaakte vrugtekonserf, nuttig. Die aandete wat basies uit *breyani* bestaan, word deur die mans voorberei. Verskeie slaie word saam met *breyani* bedien, terwyl disse, soos *frikkadell*, *gesmoorde hoender* en *kerrie*, ook deel van die feesmaal uitmaak.⁵⁰⁴

Tydens *merang*, wat gewoonlik op Sondaë plaasvind, word onder meer *gesmoorde longetjies*, *tamatie-en-ue-pootjies*, *soetpatat-en-klapperpoeding*, *skaaptongetjies*, *sagopoeding*, *penslawar* en *emmertee* bedien.⁵⁰⁵

Tamat, wat die dag is waarop 'n Moslemseun sy Islamitiese opvoeding en studie van die Koran voltooi, word gevier deur die bediening van tee saam met dieselfde verskeidenheid koek wat by die doopmaal voortgesit word, waarna 'n warm ete van onder meer *snoekbreyani*, *soet saffraanrys*, *gesmoorde rys*, *plaatfrikkadelle*, *maalvleiskerrie*, *pienangkerrie*, *sabanangvleis* en *beetslaai* volg.⁵⁰⁶

Wat familiefeesdae betref, is die *doopmaal* of *doopmal*, wat op die sewende dag na die baba se geboorte plaasvind, 'n grootse geleentheid waartydens lekkernye, soos *vrugtekoek*, *melktert*, *klappertert*, *rosynetert*, *korentekolwyntjies*, *koeksisters* en 'n verskeidenheid kleinkoekies,

⁵⁰⁰ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, pp. 74 en 95; A. Davids, *Traditional Cape Muslim foods – pre-1950 recipes*, Ongepubliseerde navorsingstuk vir Voice of the Cape Radio, 1997, p. 2; C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 46; H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 16.

⁵⁰¹ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 16 - 17.

⁵⁰² A. Davids, *Traditional Cape Muslim foods – pre-1950 recipes*, Ongepubliseerde navorsingstuk vir Voice of the Cape Radio, 1997, p. 2.

⁵⁰³ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 18.

⁵⁰⁴ *Ibid.*, p. 19; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 6.

⁵⁰⁵ C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, pp. 53 - 57.

⁵⁰⁶ *Ibid.*, pp. 34 - 39.



Figuur 137: Kolwadjib – ‘n gebakte ryskoekie van Indonesiese oorsprong. Die woord is afgelei van die Javaanse soetgereg *gula-wajek* (gula beteken soet) wat van gestoomde rys gemaak en met ‘n kokosneutolie-en-suikersous bedien is.

Uit: C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays* (Welgemoed, 1995), p. 28.



Figuur 138: Wortel-en-ertjebredie, ‘n tradisionele dis wat steeds tydens Moslembegrafnismaaltye voorgesit word.

Uit: C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays* (Welgemoed, 1995), p. 78.

soos *botterbeskuitjies*, *klapperkrapkoekies*, “*karamonk-scrap*” (kardamombeskuitjies), *samboeras*, *rillegebak*, *bollas* en *kolwadjib*, voorgesit word.⁵⁰⁷ Behalwe vir *kolwadjib* (Fig. 137), wat ‘n ongebakte ryskoekie van Indonesiese oorsprong is, is al die ander koek-, tert- en kleinkoekie-resepte reeds deur die Maleierslawe van hulle Nederlandse meesters aan die Kaap oorgeneem en aangepas om tot vandag ‘n integrale deel van die Kaaps-Maleise koskultuur te vorm. Helder kleure in onder meer die sponskoek en versiersuiker dui op Oosterse invloed.⁵⁰⁸

Meeste van die koek en kleinkoekies wat tydens die doopmaal voorgesit word, het ook ‘n plek op die *verlowingstafel*. *Hertzogkoekies*, *sjokoladekoekies*, *grondboontjiebotterkoekies*, *broskoekies*, “*Johnson’s Specials*”, *piesang puri* en *koeksisters* is bykomende gunsteling.⁵⁰⁹

Tradisionele voedsel wat met die *trimmery* – die dag voor die huwelik – geassosieer word, is *gesmoorde droë snoek* en *suikerboontjiebredie*.⁵¹⁰

Wat die *huweliksfees* betref, word daar na die diens in die moskee ‘n fees by die bruidegom se ouerhuis gegee waartydens ‘n verskeidenheid vleisdise, waarvan *lamsvleisbreyani* die belangrikste is, en verskeie gebakte melkpoedings bedien word.⁵¹¹ Tradisioneel word ‘n “bruidsmandjie” vir middag of aandete deur die bruidegom aan sy bruid gestuur.⁵¹² Dit bestaan gewoonlik uit geregte, soos *gebraaide hoenders*, *boudvleis*, *breyani*, *kerrievleis*, *geelrys* en bykomende bykosse.⁵¹³ Die tweede “bruidsmandjie” bestaan uit nagereg waarvan “silver flakes”-poeding die hoofitem is. Tydens die huweliksfees word ‘n verskeidenheid groot- en kleinkoekies, *gebraaide hoender*, *hoenderpastei*, kerriedisse, soos *bobotie*, *sosaties*, *Kaapse hoenderkerrie* en *kreefkerrie*, *penslawar*, *lamsvleisbreyani*, *denningvleis* en *mafrew* voorgesit.⁵¹⁴ Nagereg sluit onder meer *koekstruif*, *aartappelpoeding*, *sago-en-tapiokavla* en ‘n verskeidenheid vrugtekonserf in.⁵¹⁵

Tydens *begravnismaaltye* word die tradisionele *wortel-* of *wortel-en-ertjiebredie* (Fig. 138), sowel as *suikerboontjiebredie* voorgesit⁵¹⁶ terwyl dit vandag ook gebruiklik is om *skaapvleiskerrie* met rys, sambals en slaai as *kifyaat* (begravniskos) te bedien.⁵¹⁷ *Gesmoorde droë snoek*, *pootjies-en-tamaties* sowel as *kerrie-en-rys* is ook tradisionele geregte wat met die begravnismaal geassosieer word.⁵¹⁸ Tydens die gebedebyeenkomste wat na die begrafnis volg, word *gedatmelk*, *klappertert*, *sponskoek*, *appeltertjies* en *soutpasteitjies* genuttig.⁵¹⁹

⁵⁰⁷ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 24; C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, pp. 28 - 32; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 7.

⁵⁰⁸ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 78.

⁵⁰⁹ C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, pp. 60 - 63.

⁵¹⁰ A. Davids, *Traditional Cape Muslim foods – pre-1950 recipes*, Ongepubliseerde navorsingstuk vir Voice of the Cape Radio, 1997, p. 2.

⁵¹¹ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 27.

⁵¹² F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 95.

⁵¹³ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 29.

⁵¹⁴ *Ibid.*, pp. 30 - 31; C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, pp. 66 - 72.

⁵¹⁵ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 31; C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, pp. 72 - 73.

⁵¹⁶ C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, pp. 76 - 77.

⁵¹⁷ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 95.

⁵¹⁸ A. Davids, *Traditional Cape Muslim foods – pre-1950 recipes*, Ongepubliseerde navorsingstuk vir Voice of the Cape Radio, 1997, p. 2.

⁵¹⁹ C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, pp. 75, 78 - 79.

Vroeër is *afval*, soos pootjies, pens, tong of skaapkop met *dal* of *lensiekerrie*, tydens die tradisionele *Vrydagmiddagmaal* na die *Juma'ah* geniet, terwyl die *Sondagmaal* uit *gebraaide boud, denningvleis, penslawar, sosaties, kabobs, oondfrikkadelle* of *bobotie* en *pienangkerrie* wat met òf *witrys* òf *soet geelrys* òf *gesmoorde rys* òf *rosyntjierys* en *kapokaardappels -met-neut* bedien is, bestaan het. Dié geregte is met die gepaste slaaie, sambals, blatjang of atjar voorgesit. Maandae is visgeregte, soos *visfrikkadelle, piekelaar* en *gebakte-, gesmoorde- of kerriesnoek*, voorgesit.⁵²⁰

Die invloed van die Westerse kookkuns op die Oosterse slawekokke in die Kaapse huishoudings en die onderlinge uitruil van Oosterse en Westerse voedselgebruike in die kultureel heterogene Kaapse samelewing van die sewentiende en agtiende eeu, blyk duidelik uit die Kaaps-Maleise kookkuns. Alhoewel hierdie kookkuns 'n eiesoortige karakter het waarin Indonesiese sowel as Indiese elemente figureer, dra dit onteenseglik die stempel van die Kaaps-Hollandse kookkuns. Gerber huldig tereg die mening dat 'n studie van die Kaaps-Maleise kooktradisie inderdaad lig werp op die eetkultuur van die vroeë Kaapse burgers in 'n tyd toe die Kaap die Westerse buitepos van die VOC se Oosterse kolonies was.⁵²¹ Indiese invloed blyk onder meer uit die sterker kerries, *breyani, roti, dhuniablatjang* en *samoesas*.⁵²²

Samevattend kan met oortuiging gekonstateer word dat veral die Oosterse slawe 'n belangrike bydrae tot die opbou van 'n sinkretiese potpourri van Oosterse en Westerse elemente in die Kaapse kookkuns gelewer het. Deur die behendige vermenging, vervorming en aanpassing van Oosterse en Westerse kookkunselemente by plaaslike smake, behoeftes en beskikbare voedselbestanddele het veral die Maleierkokke 'n rol gespeel in bepaalde fasette van die Kaapse kookkuns, soos onder meer die kombinasie van soetsmake en speserygeure in vleis- en visgeregte,⁵²³ sowel as smaaklike en pikante bykosse, soos *sambal, blatjang* en *atjar*, ontwikkel wat uiteindelik 'n unieke karakter aan die Suid-Afrikaanse kookkuns verleen het. Bredies en die Kaapse viskookkuns is ook grootliks aan die slawe te danke, terwyl Oosterse elemente duidelik in bepaalde Kaapse soet lekkernye en banketgebak, soos onder meer *konserf, mebos, sagopoeding* en *melktert*, te bespeur is. Daarbenewens het die teenwoordigheid van Oosterse slawe aan die Kaap tot die ontstaan van 'n eiesoortige Kaaps-Maleise kookkunstradisie aanleiding gegee wat op sigself 'n interessante vermenging van Westerse en Oosterse elemente openbaar waarin die Kaaps-Hollandse kookkunselemente onmiskenbaar figureer, terwyl die Indiese invloed ook duidelik blyk.

Musiekmakers en -skeppers

Musikale Maleierslawe het die grondslag vir die latere tradisioneel Kaaps-Maleise musiek gelê en ook 'n bepaalde invloed op die tradisionele *boeremusiek* van die Afrikaner uitgeoefen.⁵²⁴ Weens hulle besondere talent het die slawe heel handig te pas gekom in die bevrediging van

⁵²⁰ A. Davids, *Traditional Cape Muslim foods – pre-1950 recipes*, Ongepubliseerde navorsingstuk vir Voice of the Cape Radio, 1997, p. 2.

⁵²¹ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 12.

⁵²² A. Davids, *The distinctive culture of the Cape Malays/Muslims*, Ongepubliseerde lesing vir IDASA, Athlone, Maart 1997, p. 4; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 2.

⁵²³ M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans*, p. 6.

⁵²⁴ A. Davids, Music and Islam: an ethnomusicological view, *Boorhaanol Islam* 32(1), 1997, p. 13.

hulle eenaars se voorliefde vir musiek en dans,⁵²⁵ en het as sodanig ‘n onmisbare rol in die sosiale lewe van die Kapenaars gespeel. Sekere goeie en vername burgers en selfs die goewerneur het ‘n aantal slawemusikante in diens gehad wat tydens feesgeleenthede die tafelen dansmusiek in die huishouding verskaf het.⁵²⁶ Die natuurlike musikaliteit van veral die Maleierslawe is telkens deur besoekers en reisigers bevestig. Tydens sy kort besoek aan die Kaap in 1676 het Abraham van Riebeeck opgemerk dat die tafelmusiek op die onthaal van sy gasheer, goewerneur Joan Bax, deur slawemusikante verskaf is. ‘n Jong slaaf het die luit bespeel, terwyl ‘n swart hofmeester hom uiters goed van sy taak op die teorbéharp (‘n soort luit) gekwyt het, “voornamelijk in de loopjes en de praeludia, die hij meesterlijk speelde, dog hij speelde nooyt uyt noten, maer al van buyten.”⁵²⁷ ‘n Week later tydens die “scheydsmaal” is Van Riebeeck weereens op onder meer die “musykgelyt van de harp en tiorba” onthaal wat deur die slawemusikante verskaf is.⁵²⁸

In die vroeg-agtiende eeu het Kolbe opgemerk dat die tafelen dansmusiek tydens huweliksonthale deur “de Muzikanten van den Heer Gouverneur” of deur huishoudelike slawemusikante verskaf is wat die musiek “op allerhande speeltuig zeer lieflyk” gemaak het.⁵²⁹ Op 30 April 1756 het die bekende Kaapstadse bibliofiel, Joachim von Dessin, die aankoop van die veelsydige Jason van Madagaskar in sy *Memoriaal* aangeteken. Benewens sy bedrewenheid as kok en banketbakker, “kan denselven [ook] op de fluyt, hobooy en waldhoorn spelen”.⁵³⁰ Dat Jason nie die enigste slawemusikant in die Von Dessin-huishouding was nie, blyk uit die aantal musiekinstrumente wat in die “opcaamer” gebêre is. Dit het twee trompette, twee horings, twee viole, ‘n basviool en ‘n hobo ingesluit⁵³¹ wat na sy dood tydens ‘n boedelvendusie van 26 tot 28 Oktober 1761 by sy sterfhuis verkoop is.⁵³²

Tydens sy besoek aan Constantia in die agtiende eeu het Francois le Vaillant opgemerk dat die pragtige musiek waarmee hy die oggend wakker geword het, eintlik vir die eenaar bedoel was, wat vir dié daaglikse musikale gebruik, vyftien talentvolle slawemusikante in diens gehad het.⁵³³ In 1777 is die besoekende William Hickey in effe buitengewone omstandighede deur die musikale talent van die Kaapse slawe verras. As gas van kolonel Robert Jacob Gordon het hy ‘n uitstappie teen Tafelberg meegemaak. Tydens ‘n ruspose met die opgaan teen die berg, is hulle plotseling op die mooiste musiek onthaal wat Hickey ‘n volledige orkes laat vermoed het.

⁵²⁵ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 110; C. de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop in de jaren 1791 tot 1797, I*, pp. 99 en 130; F. le Vaillant, *Travels into the interior parts of Africa, by the way of the Cape of Good Hope; in the years 1780, 81, 82, 83, 84 and 85, I*, p. 31; J. Barrow, *An account of travels into the interior of Southern Africa in the years 1797 and 1798, I*, p. 48; M.D. Teenstra, *De vruchten mijner werkzaamheden*, p. 372; H. Lichtenstein, *Travels in Southern Africa in the years 1803, 1804, 1805 and 1806, I*, p. 34.

⁵²⁶ P. Kolbe, *Naaukeurige en uitvoerige beschryving van de Kaap de Goede Hoop II*, p. 305; C.G. Botha, *Social life in the Cape Colony, with social customs in South Africa in the 18th century*, p. 51.

⁵²⁷ J.M. van Riebeeck, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana* (red. D.B. Bosman), p. 48.

⁵²⁸ *Ibid.*, p. 52.

⁵²⁹ P. Kolbe, *Naaukeurige en uitvoerige beschryving van de Kaap de Goede Hoop II*, p. 306.

⁵³⁰ J.L.M. Franken, ‘n Kaapse huishoue in die 18de eeu uit Von Dessin se Briefboek en Memoriaal, *Argief-jaarboek vir Suid-Afrikaanse geskiedenis*, 1940 I, p. 60.

⁵³¹ *Ibid.*, p. 58.

⁵³² Kaapse Argiefbewaarpark, Kaapstad (hierna K.A.B.): MOOC 10/8, nr. 43: Vendurollen, 1761-10-26/27; K.A.B.: MOOC 8/10, nr. 76: Inventarissen, September 1761.

⁵³³ F. le Vaillant, *Travels into the interior parts of Africa, by the way of the Cape of Good Hope; in the years 1780, 81, 82, 83, 84 and 85, I*, soos aangehaal in V. de Kock, *Those in bondage*, p. 93.

Die musiek, waarvan die lieflike klanke weens die gunstige ligging met 'n eggo weerklink het, was egter van slegs twee fluitspelerslawe afkomstig wat deur die kolonel vooruitgestuur is.⁵³⁴

Tydens die Eerste Britse Besetting (1795 - 1803) het Semple pertinent opgemerk dat die veelsydige Maleierslawe onder meer ook musikante was, want “[h]e knows well that from his class are formed the house-painters, the musicians, the ingenious workmen of the Cape.”⁵³⁵ Beide Augusta de Mist en Hinrich Lichtenstein het, tydens hulle binnelandse reis saam met kommissaris-generaal A.U. de Mist in die vroeg-agtiende eeu, van die slaweorkes op die plaas Klavervallei van Jacob van Reenen melding gemaak. Augusta de Mist en die res van die geselskap was verras deur die buitengewone talent van die slawe, “since their only music-teacher was nature, and they understand nothing of the rules of music”.⁵³⁶ Sy het voorts opgemerk dat verskeie Kaapse families in besit van slawemusikante was.⁵³⁷ As medereisiger het Lichtenstein De Mist se ervaring van die slaweorkes op Van Reenen se plaas bevestig en onder meer opgemerk dat die slawemusikante die konsert met koormusiek afgeskop het, waarna hulle mars- sowel as dansmusiek op klarinette, Franse horings en fagotte gespeel het. Later die aand was hulle ook ewe bedrewe op viole, tjello's en fluite.⁵³⁸ Lichtenstein het voorts melding gemaak van ander Kaapse families wat in besit van soortgelyke orkeste was en van verskeie vryslawe in die stad wat aan slawe musieklesse gegee het, terwyl nóg hulle nóg hulle leerlinge kon blad lees en uitsluitlik op gehoor gespeel het. Die musikaliteit van die slawe het baie handig in die Kaapse huishoudings te pas gekom, aangesien die veelsydige slawe op die ingewing van die oomblik hulle onderskeie take kon onderbreek om, in opdrag van hulle meesters, die fluit, viool en tjello op te neem.⁵³⁹

Tydens sy besoek aan die plaas Klein-Constantia van weduwee Colijn in 1825, is Teenstra aangenaam verras deur die musiek van 'n sestiental slawemusikante wat 'n volmaakte “veldmusiek” uitgevoer het, “met al de daartoe benodigde blaas- en andere instrumenten, als klarinetten, fluiten, trompetten, fagot, slang, bekkens en twee groote trommen, en bespeelden dit alles zoo wel, als het beste Engelsche korps in de Kaapstad durfde denken”.⁵⁴⁰ Dié slaweorkes is ontbind toe weduwee Colijn op 20 Januarie 1830 onder meer 31 slawe en 'n volledige stel musiekinstrumente van “eene bende, geheel nieuw” verkoop het.⁵⁴¹ Pieter van Breda van die Kaapstadse marktuin Oranjezicht het 'n slawehuisorkes van dertig fluit- en vioolspelers in uniform gehad. 'n Vlag is gewoonlik gehys as uitnodiging aan alle Kaapse musiek liefhebbers om die konsert in die groot tent in sy tuin by te woon.⁵⁴² Die orkesgalery met sy lae klipmure was net 'n kort afstand van die huis af.⁵⁴³ Na die afskaffing van slawerny het die slaweorkes steeds bly voortbestaan en was in 1839 die trekpleister vir 'n geselligheid wat deur

⁵³⁴ C.J. Barnard, Robert Jacob Gordon se loopbaan aan die Kaap, *Argief-jaarboek vir Suid-Afrikaanse geskiedenis* XIII, 1950 I, p. 381.

⁵³⁵ R. Semple, *Walks and sketches of the Cape of Good Hope*, pp. 47 - 48.

⁵³⁶ A.U. de Mist, *Diary of a journey to the Cape of Good Hope and the interior of Africa in 1802 and 1803*, p. 24.

⁵³⁷ *Loc. cit.*

⁵³⁸ H. Lichtenstein, *Travels in Southern Africa in the years 1803, 1804, 1805 and 1806*, I, pp. 33 - 34.

⁵³⁹ *Ibid.* I, p. 34.

⁵⁴⁰ M.D. Teenstra, *De vruchten mijner werkzaamheden*, pp. 422 - 423.

⁵⁴¹ J. Bouws, Slawemusiek in vergange se dae, *Die Suid-Afrikaanse musiekonderwyser* 90, 1976, p. 11; C. Pama, *Regency Cape Town*, p. 29.

⁵⁴² J.H. Verduyn den Boer, *Schetsen uit het Kaapse leven van de 18e en 19e eeuw I*, p. 6; A. Naudé, *Cape Album*, p. 71.

⁵⁴³ V. de Kock, *Those in bondage*, p. 95.

Michiel van Breda in die Vrymesselaarslosie op St. Johannes-dag gehou is.⁵⁴⁴ Die bestaan van slaweorkeste is voorts af te lei uit 'n penskets deur lady Anne Barnard van 'n besoek deur lord Charles Somerset aan Hendrik Oostwald Eksteen van die plaas Bergvliet in 1821, wat 'n slaweorkes van veertien man in husaar-uniforms onder die eikebome (**Fig. 106**) aantoon.⁵⁴⁵ Daarbenewens word die bestaan van 'n slaweorkes te Hope Mill bevestig deur die orkesgalery aan die bo-punt van die eetkamer waar slawe meesal tydens maaltye vir die tafelmusiek verantwoordelik was.⁵⁴⁶

Na hulle vrystelling het van die Maleiers se musiektalent steeds gemanifesteer, soos lady Duff-Gordon op Nuwejaar in 1862 persoonlik ervaar het. Terwyl sy in 'n hotel na 'n konsertina-gekermd moes luister, het twee Maleiermesselaars binnegekom. Die een het 'n tamboeryn gehad, terwyl die ander een die konsertina oorgeneem het. Haar eerstehandse ervaring van die Maleiers se buitengewone musiektalent dié aand, het sy waarderend as volg beskryf:

The handsome yellow man took the concertina which seemed so discordant, and the touch of his dainty fingers transformed it to harmony. He played dances with a precision and feeling quite unequalled, except by Strauss's band, and a variety which seemed endless.⁵⁴⁷

Dié musikale Maleier het hartlik begin lag toe lady Duff-Gordon hom na sy vermoë om musiek te kan lees uitvra, waarop hy geantwoord het dat musiek in die ore en nie in die oë sit nie. Volgens hom het hy die musiek onder meer by die Kaapstadse orkeste opgetel.⁵⁴⁸ Die volgende aand het dieselfde Maleier 'n nuwe musiekprogram gespeel wat onder meer arias uit *La Traviata* ingesluit het.

Dit blyk dus dat die Maleierslawe die Europese musiek maklik aangeleer en die dansmusiek vir die Engelse kadriel, die Franse minuet, die wals en die geliefde kontradans heel behendig uitgevoer het.⁵⁴⁹ Hierdie danse was baie gewild aan die Kaap,⁵⁵⁰ en is selfs deur die "Kaapsche landmeisjes" gedans, soos De Jong opgemerk het: "zij danssen alle, en niet zoo als onze boerinetjes, maar wezenlijk contradansen en menuetten."⁵⁵¹ Mentzel het onder meer ook waargeneem dat plaasslawe wat musiek kon maak, veral tydens die oesfees ingespan is om die dansmusiek te verskaf.⁵⁵² Musikale Maleierslawe het dus ongetwyfeld 'n belangrike rol in die verskaffing van konsert-, tafel- en dansmusiek binne die Kaapse huishouding en gemeenskap gespeel.

⁵⁴⁴ C. Pama, *Regency Cape Town*, p. 29.

⁵⁴⁵ A. Gordon-Brown, *Pictorial Africana*, p. 54.

⁵⁴⁶ V. de Kock, *Those in bondage*, p. 92.

⁵⁴⁷ Lady Duff-Gordon, *Letters from the Cape* (red. D. Fairbridge), p. 80.

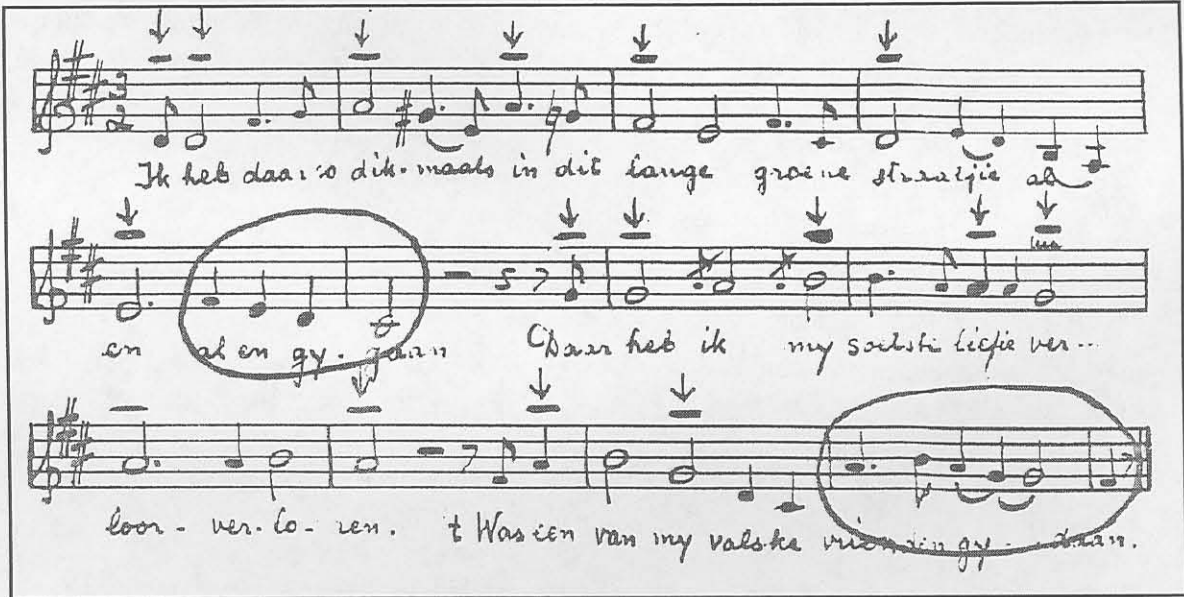
⁵⁴⁸ *Loc. cit.*

⁵⁴⁹ J. Bouws, Die musiekbeoefening aan die Kaap in die Hollandse Kompanjiestyd, *Kwartaalblad van die Suid-Afrikaanse Biblioteek* 16(3), 1962, p. 114.

⁵⁵⁰ C. G. Botha, *Social life in the Cape Colony with social customs in South Africa in the 18th century*, p. 51.

⁵⁵¹ C. de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791 tot 1797*, I, p. 99.

⁵⁵² O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope III*, p. 121.



Ik heb daar's dikmaals in dit lange groene straatje al
 en al en gy. gaan Daar heb ik my soetste liefje ver...
 loor - ver - lo - ren. t Was een van my valske vriende en gy. gaan.

Figuur 139: Die Kaaps-Maleise lied *Ik heb daar's dikmaals in dit lang groene straatje* is die produk van akkulturasie op Kaapse bodem. Die lirieke en melodie van die tradisionele Nederlandse volksliedjie het deur verhaspeling en die Oosterse sangtegniek of *karienkels* van die Kaapse slawe, 'n nuwe gedaante verkry. Die vertikale pyltjies toon die steunpunte van die oorspronklike melodie aan, terwyl die note binne die omkringde gedeeltes vermoedelik die tweede steunparty van die Maleiersanger is.

Uit: W. van Warmelo, *Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers*, *De Kern* 35 (12), Desember 1965, p. 23.

Die teenwoordigheid van musikale Maleierslawe aan die Kaap sou ook die grondslag vir die tradisioneel Kaaps-Maleise musiek lê. Kaaps-Maleise sekulêre musiek is die produk van 'n akkulturasieproses wat in die slawetyd aan die Kaap 'n aanvang geneem het en in die hand gewerk is deur kontak tussen kultureel en etnies heterogene groepe binne dieselfde geografiese en sosiale milieu.⁵⁵³ In dié opsig word die Kaaps-Maleise volksmusiek gekenmerk deur 'n eiesoortige en merkwaardige samevoeging van oud-Nederlandse lirieke en Oosterse sangtegniek.⁵⁵⁴ Met die verlies aan hulle eie volkstaal en volksliedere, het veral die Oosterse slawe die Nederlandse volksliedere⁵⁵⁵ met 'n elementêre begrip van harmonie en die gebruik van Europese instrumente, soos die fluit, hobo, horing, viool en tjello, aanvaar. Die lirieke is mettertyd aangepas, sodat die oorspronklike suiwer Nederlandse volkslied later slegs deels herkenbaar was.⁵⁵⁶ Die Europese lirieke, harmonie en musiekinstrumente het hulle op 'n behendige wyse met hulle Oosterse herkoms versoen deur die volksang met allerlei ritmiese verskuiwings en vokale krinkeltjies te versier.⁵⁵⁷ Nederlandse liedere wat van geslag tot geslag mondeling oorgelewer is, het deur verhaspeling⁵⁵⁸ en Oosterse sangtegniek 'n metamorfose ondergaan. Soms het woorde 'n ander betekenis verkry, klinkers is anders uitgespreek en werkwoorde verdraai.⁵⁵⁹ Die Kaaps-Maleise lied *Ik heb daar's dikmaals in dit lange groene straatje* (Fig. 139) is hiervan 'n goeie voorbeeld. In sy Nederlandse vorm lees die lirieke van dié lied soos volg:

Ik ben er de groenelands straatjes
 Ze dikwijls ten einde gegaan
 Daar heb ik mijn zoetlief verloren
 En dat hebben mijn vrienden gedaan.⁵⁶⁰

Die oorgelewerde weergawe is egter as volg onder die Kaapse Maleiers bekend:

Ik heb daar's dikmaals in dit lange groene straatjie
 al en al en gygaan
 Daar heb ik my soetste liefje verloor, verloren.
 't Was een van my valske vrienden gydaan.⁵⁶¹

Alhoewel verhaspeld en aangepas, is die teks nogtans verstaanbaar en logies en dui die verhaspeling juis op oorspronklike mondelinge oorlewering, wat die kultuurhistoriese waarde daarvan verhoog.

⁵⁵³ A. Davids, Music and Islam: an ethnomusicological view, *Boorhaanol Islam* 32(1), 1997, p. 13.

⁵⁵⁴ J.P. Malan (red.), *Suid-Afrikaanse musiekensiklopedie III*, p. 76.

⁵⁵⁵ W. van Warmelo, Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers, *De Kern* 35(12), Desember 1965, p. 21.

⁵⁵⁶ A. Davids, Music and Islam: an ethnomusicological view, *Boorhaanol Islam* 32(1), 1997, p. 13.

⁵⁵⁷ J.P. Malan (red.), *Suid-Afrikaanse musiekensiklopedie III*, p. 76; I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 40; I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 39; W. van Warmelo, Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers, *De Kern* 35(12), Desember 1965, p. 24.

⁵⁵⁸ W. van Warmelo, Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers, *De Kern* 35(12), Desember 1965, p. 23.

⁵⁵⁹ *Loc. cit.*

⁵⁶⁰ *Loc. cit.*

⁵⁶¹ W. van Warmelo, Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers, *De Kern* 35(12), Desember 1965, p. 23.

Wat die melodie betref, dien dit by die Maleiers se sang – volgens Oosterse gebruik – as toonpatroon. Dit behels ‘n groot aantal variasies waarin letters en lettergrepe sowel as woorde en sinne herhaal en note en nootgroepe ingelas word, wat uiteindelik ‘n nuwe melodie tot gevolg het, maar wat streng by die steunpunte van die oorspronklike melodie hou.⁵⁶² Dié *karienkels* of “tosseltjies” is die Oosterse arabeske waarmee die solosang in veral die *minnatliedere* of liefdesliedere versier word. Dit is meer as blote tooisels; dit is die lewe en siel van die lied self.⁵⁶³ In **Figuur 139** dui die ↓ die steunpunte van die oorspronklike melodie aan, terwyl die omkringde note die *karienkel* of tweede steunparty van die solosanger is.⁵⁶⁴ Volgens Davids is die *karienkels* of *karinka* van dié musiek, sterk deur die religieuse Moslemmusiek en die melodieuse resitasie van die Arabiese Koran beïnvloed, waar die note aan die einde van ‘n reël of vers in wisselende intonasies uitgereg word.⁵⁶⁵ Die fliktuerende intonasie aan die einde van ‘n woord is tipies van die wyse waarop die *Athaan* of Islamitiese oproep tot gebed daaglik deur die *muezzin* uitgevoer word.⁵⁶⁶ Hierdie oproep tot gebed is ‘n goeie voorbeeld van die komplekse *māqāmat*, die Arabiese toonskaal waarop Arabiese musiek gebaseer is.⁵⁶⁷ Van Warmelo is van mening dat Hindoeïnvloed ook waarskynlik ‘n rol gespeel het en dat ‘n verband tussen die *karienkels* en die *gamakas* van die Indiese sangers getrek kan word. Hy beweer voorts dat die *māqām*-tegniek van die Kaapse Maleiers ‘n verwaterde vorm van die Indiese *rāga*⁵⁶⁸ is wat, deur Europese invloed in Indonesië, van sy oorspronklike vorm afgewyk het.⁵⁶⁹

Aangesien die Nederlandse meesters reeds bekend was met vervormings in Europese volksliedere, soos die “krulletjies en haaltjies” van die Volendamse vissers, en ook daardeur beïnvloed is, het hulle die vervormde uitvoering van die Nederlandse volksliedere deur die Oosterse slawe nie juis vreemd gevind nie.⁵⁷⁰ Mettertyd is die Nederlandse volkslied deur sosiale kontak tussen die Oosterse slawe en hulle Nederlandse meesters enersyds, sowel as besoekende en deurvarende matrose andersyds in die volksang van die Oosterse slawe opgeneem.⁵⁷¹ Terwyl isolasie op die platteland en afgeleë binneland die geleentheid vir gesellige sosiale verkeer met volksliedere en volksdanse beperk het, was die situasie in Kaapstad anders.⁵⁷² Hier is die gesellige verkeer veral deur die voortdurende kontak met besoekende Nederlandse matrose bevorder.⁵⁷³ Daar is reeds in die studie van die sogenaamde “reënboogdanse” melding gemaak waaraan onder meer slawe, matrose en soldate entoesiasies

⁵⁶² W. van Warmelo, Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers, *De Kern* 35(12), Desember 1965, p. 24.

⁵⁶³ *Loc. cit.*

⁵⁶⁴ *Ibid.*, p. 23.

⁵⁶⁵ A. Davids, Music and Islam: an ethnomusicological view, *Boorhaanol Islam* 32(1), 1997, p. 13.

⁵⁶⁶ A. Davids, Music and Islam, in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium on ethnomusicology*, p. 37.

⁵⁶⁷ S. Broughton, M. Ellingham, D. Muddyman en R. Trillo (reds.), *World Music. The rough guide*, pp. 170 - 171.

⁵⁶⁸ D.M. Randel (red.), *The new Harvard dictionary of music*, p. 680.

⁵⁶⁹ W. van Warmelo, Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers, *De Kern* 35(12), Desember 1965, p. 24.

⁵⁷⁰ *Ibid.*, pp. 24 - 25; J.P. Malan (red.), *Suid-Afrikaanse musiekensiklopedie III*, p. 76.

⁵⁷¹ W. van Warmelo, Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers, *De Kern* 35(12), Desember 1965, p. 24.

⁵⁷² I.D. du Plessis, Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse kultuur, in P. de V. Pienaar (red.), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, p. 81; I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 40.

⁵⁷³ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, pp. 32 en 47.

meegedoen het.⁵⁷⁴ In aanraking met die Nederlandse matrose is telkens nuwe Nederlandse volksliedere ingevoer, terwyl die oues bly voortbestaan het.⁵⁷⁵ Daarbenewens was die noue kontak in die Kaapse huishoudings bevorderlik vir die aanleer van die Nederlandse volksliedere wat deur die meesters van die vaderland af saamgebring is.⁵⁷⁶ Dit is juis in die Kaapse huishoudings waar veral van die toegewyde Moslemslawe, wat nie by die sekulêre slawedanse met matrose en soldate betrokke was nie, die volksliedere van hulle meesters aangeleer en dit na smaak en behoefte as vermaak vir hulle meesters en hulleself aangepas het.⁵⁷⁷

Met die aanleer en opname van die Nederlandse volkslied in hulle volksang, het die Maleierslawe mede-erfgename van 'n bepaalde element van die Kaaps-Hollandse kultuurprodukte geword. Die Nederlandse volkslied wat in sewentiende-eeuse Nederland nie juis 'n bloeifase beleef het nie, sou veral wat lirieke betref, aan die Kaap die grondslag vir 'n nuwe unieke uitdrukking van kulturele identiteit vorm. Dit is grootliks te danke aan veral die Oosterse slawe se natuurlike musikaliteit en intense liefde vir sang en musiek sowel as 'n dringende behoefte om vitaal daaraan gestalte te gee. Die Nederlandse volkslied het die mondstuk van die slawe se gemoedsaandoeninge geword en was die medium waardeur hulle ervarings van gebeurtenisse wat hulle na aan die hart gelê het, tot uiting kon kom.⁵⁷⁸ In die eerste helfte van die negentiende eeu het Edward Blount tereg opgemerk dat "the numerous slaves of various nations at the Cape, are not behind-hand in their fondness for, and no less enthusiastic admirers of music. It rouses all their energies, and awakens the most lively passions ..."⁵⁷⁹

I.D. du Plessis, Afrikaanse digter en skrywer oor die Kaapse Maleierkultuur, het die opbloeie van die aangepaste Nederlandse volkslied in Kaapstad aan die slawe en hulle nageslag toegeskryf.⁵⁸⁰ Ou Nederlandse volksliedere wat mettertyd in hulle land van oorsprong verdwyn het sowel as straatliedere wat in Nederland slegs kortstondig bestaan het,⁵⁸¹ is met volharding en oorgawe deur die Kaapse Maleiers gesing.⁵⁸² Eie aan hulle lojale en konserwatiewe aard het hulle hartstogtelik en patrioties oor Napoleon, Batavia en Nederland begin sing. Dit was 'n Nederland wat slegs in hulle verbeelding bestaan het, maar waaraan hulle verknog was; 'n Nederland met 'n "kwenigin" wat hulle vereer, met 'n *Prenzjij nog so klein* (Prins Willem van

⁵⁷⁴ R. Semple, *Walks and sketches at the Cape of Good Hope*, p. 40; W.W. Bird, *State of the Cape of Good Hope in 1822*, p. 166; R.C.-H. Shell, Introduction to S.E. Hudson's "Slaves", *Kronos* 9, 1984, p. 60; R. Renshaw, *Voyage to the Cape of Good Hope, Indian Ocean and up the Red Sea with travels into Egypt*, p. 33; V. de Kock, *Those in bondage*, p. 93.

⁵⁷⁵ I.D. du Plessis, Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse kultuur, in P. de V. Pienaar (red.), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, p. 81.

⁵⁷⁶ I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 40; I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 47.

⁵⁷⁷ A. Davids, Music and Islam: an ethnomusicological view, *Boorhaanol Islam* 32(1), 1997, p. 13.

⁵⁷⁸ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, pp. 30 en 36.

⁵⁷⁹ E. Blount, *Notes on the Cape of Good Hope made during an excursion in that colony in the year 1820*, p. 106.

⁵⁸⁰ I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 47.

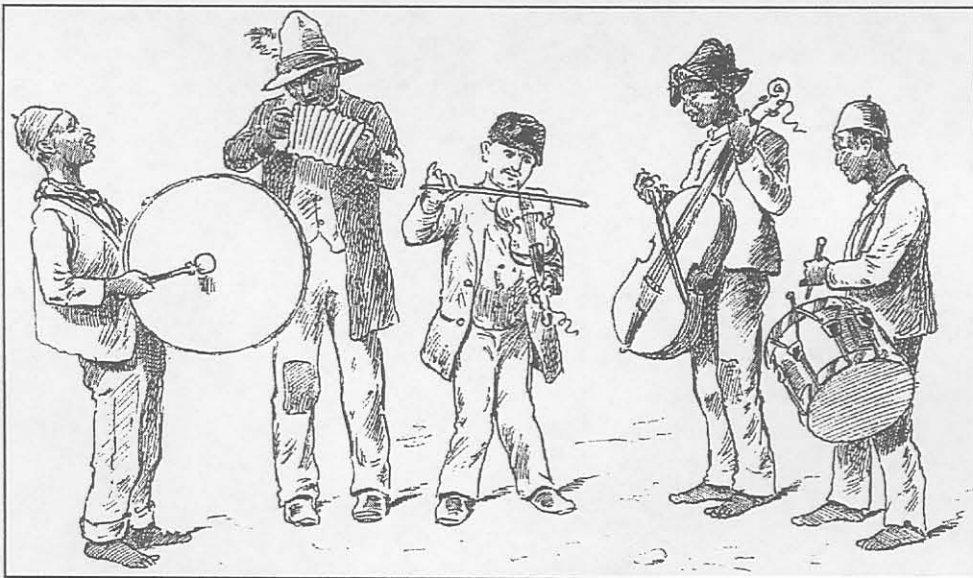
⁵⁸¹ W. van Warmelo, De Kaapse Maleiers en het Nederlandse lied, *Oost en West* 56(3), November 1962, p. 18; I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, pp. 30 - 31.

⁵⁸² W. van Warmelo, De Kaapse Maleiers en het Nederlandse lied, *Oost en West* 56(3), November 1962, p. 19; I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 32.



Figuur 140: Die herdenking van *Vrystellingsdag*, toe alle Kaapse slawe op 1 Januarie 1838 finaal vrygestel is, het deel van die Nuwejaarsvieringe van die Kaapse Maleiers geword.

Uit: E. Rosenthal, *Heinrich Egersdörfer. 'n Outydse sketsboek* (Kaapstad, 1960), g.b.



Figuur 141: 'n Kaapse Maleierorkessie tydens Nuwejaarsvieringe, soos uitgebeeld deur die kunstenaar en litograaf Heinrich Egersdörfer (1853 - 1915), wat in die 1880's in diens van die *South African Illustrated News* was.

Uit: R. Rosenthal, *Heinrich Egersdörfer. 'n Outydse sketsboek* (Kaapstad, 1960), g.b.

Oranje) wat hulle besing, ⁵⁸³ ‘n Nederland met “visters” op “klompertjies”, “molens” en ‘n vlag.⁵⁸⁴ Liedere oor die lewe en die liefde, verhale van trou en dood, moralisasies en effe stout liedere sou mettertyd deel van hulle tradisionele liedere-repertoire by Nuwejaarsvieringe, huwelike en pieknieks word.⁵⁸⁵

Sedert slawetyd was groepsang gewild onder die Kaapse Maleiers. Die gebruik om groeps-gewys sosiale sang tydens ‘n rondgang by vriende, familie en kennisse te beoefen, was veral kenmerkend van Oujaarsnag. Dié gesellige musikale gewoonte het waarskynlik sy oorsprong in die gebruik van die Nederlandse koloniste aan die Kaap gehad om op Nuwejaarsdag, ten beste geklee al wandelende van huis tot huis familie, vriende en kennisse ‘n voorspoedige Nuwejaar toe te wens.⁵⁸⁶ Die gebruik is waarskynlik deur die Maleierslawe nageboots wat dit op ‘n unieke wyse hulle eie gemaak het.⁵⁸⁷ Met die finale vrystelling van slawe op 1 Januarie 1838 het die Maleierslawe hulle vryheid met die sing van hulle tipies Kaaps-Maleise volksliedere in die Kaapse strate gevier.⁵⁸⁸ Mettertyd sou dié gebruik deel van die Nuwejaarsvieringe in Kaapstad word en as ‘n vaste tradisie by van hulle nageslag, die Kaapse Maleiers, ontwikkel⁵⁸⁹ (Fig. 140 & 141).

Die sekulêre musiek van die Kaapse Maleier word vir doeleindes van hierdie studie in vier kategorieë verdeel,⁵⁹⁰ naamlik die tradisionele Nederlandse bruidslidere of *minnatliedere* (minneliedere) wat veral tydens huweliksfeeste gesing word,⁵⁹¹ ou Nederlandse volksliedere,⁵⁹² Afrikaanse *moppies* wat ‘n komiese inslag het ⁵⁹³ en die *ghomma/ghoema*- of “afkopliedere” wat tydens pieknieks gesing word.⁵⁹⁴

Dit is van kultuurhistoriese belang om ‘n onderskeid te tref tussen die mondeling oorgelewerde Nederlandse lied wat volgens getuienis reeds aan die vroeë Kaap deur die Maleiers gesing is,⁵⁹⁵ en die sogenaamde Nederlandse boekliedere wat teen die einde van die negentiende en begin van die twintigste eeu deur bemiddeling van die Nederlandse matroos, Frans de Jong, Rasdien Cornelius en die Nederlandse onderwyser, C.J. van Rijn, as vernuwings in boekvorm

⁵⁸³ A. Davids, Music and Islam: an ethnomusicological view, *Boorhaanol Islam* 32(1), 1977, p. 13; A. Davids, We’re all part of SA’s cultural cauldron, *Cape Argus*, 1997-09-24, p. 13; A. Davids, *The distinctive culture of the Cape Malays/Muslims*, Ongepubliseerde lesing vir IDASA, Athlone, Maart 1997, p. 3.

⁵⁸⁴ J.P. Malan (red.), *Suid-Afrikaanse musiekensiklopedie III*, p. 73; W. van Warmelo, De Kaapse Maleiers en het Nederlandse lied, *Oost en West* 56(3), November 1962, p. 18.

⁵⁸⁵ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, pp. 30 en 36.

⁵⁸⁶ *Ibid.*, pp. 37 - 38.

⁵⁸⁷ J.P. Malan (red.), *Suid-Afrikaanse musiekensiklopedie III*, p. 73.

⁵⁸⁸ A. Davids, Music and Islam, in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium on ethnomusicology*, p. 36.

⁵⁸⁹ *Ibid.*, p. 36.

⁵⁹⁰ I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 41.

⁵⁹¹ *Loc. cit.*; W. van Warmelo, Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers, *De Kern* 35(12), Desember 1965, p. 22.

⁵⁹² D. Desai, “Cape Malay” music, in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium on ethnomusicology*, p. 43; I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 41.

⁵⁹³ I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 41; J.P. Malan (red.), *Suid-Afrikaanse musiekensiklopedie III*, p. 75.

⁵⁹⁴ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, pp. 95 - 99, 128 - 148; W. van Warmelo, De Kaapse Maleiers en het Nederlandse lied, *Oost en West* 56(3), November 1962, p. 18.

⁵⁹⁵ W. van Warmelo, Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers, *De Kern* 35(12), Desember 1965, pp. 21 - 22.

DAAR ZOU ER EEN MAGERTJE VROEG OPSTAAN

*Ek sou daar een magertjie al vroeg opstaan
 Al om te gaan soeken waar haar soetste lief gaan.
 Gaan soeken al onder diese lande
 Sy kan haar soetste lief nooit meer vonde.*

*Maar eens kom daar een heertjie aan
 Sy soetste liefie waar hief hy te gaan
 Tel sy van dit groene groene bome
 Of pluk sy van dit geele gouje rosies af.*

*Sy tel niet dit groene groene bome
 En sy pluk niet van dit geele gouje rosies af.
 Sy het haar soetste lief verloren
 Sy kan geen taal of tyderen van hem hooren.*

*Haar soetste lief dwaal op seevlam's dou
 Hy flankeer al met een ander jonge juffrou
 Dan hoep sy dat die Here hem gelukkig syn
 En laat daar soveel ander jonge here syn.*

*Met eens haal dit heertjie al uit sy mou
 Een kettinkie van geele goud
 Al word diese ketting nog so lank
 Laat dit van dit hemel op dit aarde hang.*

*Nou sal ons trou en sy sal myn huisvrou word
 Dan maak ons twee tesame een akoort.
 Dan hoep ons om te liefen en te sterfen
 Dan rus ons twee tesame in dit selfde graf.*

Figuur 142: 'n Meer outentieke weergawe van die lirieke van *Daar zou er een magertje vroeg opstaan*, soos opgeteken deur M.A. Gassiep in sy bundel van mondeling oorgelewerde Kaaps-Maleise liederere in 1942.

Uit: W. van Warmelo, *Nederlandse liederen bij de Kaapse Maleiers*, *Neerlands Volksleven* 11(3), Herfs 1961, p. 227.

in die liedererepertoire van die Kaapse Maleiers neerslag gevind het.⁵⁹⁶ Die groter kultuurhistoriese waarde van die oorgelewerde Nederlandse lied wat òf regstreeks van die vorige geslag òf van deurvarende skepe verkry is,⁵⁹⁷ is daarin geleë dat dit die produk van 'n natuurlike ontwikkelingsproses in groepsang oor drie eeue heen weerspieël, terwyl die boekliedere, wat onder meer seevaartliedere en vaderlandse liedere insluit,⁵⁹⁸ die byna kunsmatige vernuwing van die Nederlandse volkslied is, wat teen die einde van die negentiende eeu en die begin van die twintigste eeu, in 'n nuwe gedaante, deel van die sekulêre liedereskat van die Kaapse Maleier geword het. Die bydrae van De Jong, Cornelius en Van Rijn is wel van belang in soverre hulle nuwe lewe in die Kaaps-Maleise volksang geblaas en hulle vir die bestendiging en oorlewing van die Nederlandse lied, veral tydens die verengelsing van die Kaap, beywer het.⁵⁹⁹ Dit kan egter nie direk tot die slawe teruggevoer word nie.

Die sogenaamde bruidliedere of *minnatliedere* (minneliedere) is verteenwoordigend van die oorgelewerde ou Nederlandse lied wat die produk van geslagtelange groepsang is en word weens die mondeling oorgelewerde aard daarvan, deur 'n groot mate van verhaspeling gekenmerk.⁶⁰⁰ Soos met die meeste oorgelewerde liedere die geval is, word die *minnatliedere* op 'n langsame, slepende tempo gesing,⁶⁰¹ terwyl daar ook 'n neiging is om die wysies eenvormig te hou.⁶⁰² Hierdie liefdesliedere, wat hoofsaaklik by huweliksfeeste gebruiklik is, word deur 'n voorsanger en koor gesing waarby die liggaam sydelings wieg.⁶⁰³ Die begeleidingsinstrumente wat onder meer 'n luit,⁶⁰⁴ banjo's, kitaar en tjello kan insluit, speel die voor- en tussenspele. Die voorsanger versier sy solopart met die reeds vermelde *karienkels*,⁶⁰⁵ terwyl die koor die refrein en sekere reëls drie- of vierstemmig as 'n antwoord op die voorsinger of *karienkelsinger* saam met die orkes herhaal.⁶⁰⁶ 'n Tipiese voorbeeld van 'n oorgelewerde *minnatlied* is *Daar zou er een magertje vroeg opstaan*. Alhoewel dit reeds in 1939 deur I.D. du Plessis in sy *Maleise liedereskat – 'n sangbundel vir die Kaapse kore – opgeneem* is,⁶⁰⁷ is 'n meer outentieke weergawe (**Fig. 142**) in 1942 deur M.A. Gassiep in 'n

⁵⁹⁶ W. van Warmelo, De Kaapse Maleiers en het Nederlandse lied, *Oost en West* 56(3), November 1962, p. 19; W. van Warmelo, Over een onaanzienlijk boekje en De Twee Koningskinderen, *Neerlands Volksleven* 13(1), Winter 1962 - 1963, p. 80.

⁵⁹⁷ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 36.

⁵⁹⁸ W. van Warmelo, Nederlandse liederen bij de Kaapse Maleiers, *Neerlands Volksleven* 11(3), Herfs 1961, p. 222.

⁵⁹⁹ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 36.

⁶⁰⁰ W. van Warmelo, Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers, *De Kern* 35(12), Desember 1965, p. 22; W. van Warmelo, Nederlandse liederen bij de Kaapse Maleiers, *Neerlands Volksleven* 11(3), Herfs 1961, p. 222.

⁶⁰¹ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 39; W. van Warmelo, Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers, *De Kern* 35(12), Desember 1965, pp. 23 - 24; J.P. Malan, *Suid-Afrikaanse musiekensiklopedie III*, p. 75.

⁶⁰² I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 39.

⁶⁰³ W. van Warmelo, Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers, *De Kern* 35(12), Desember 1965, p. 24.

⁶⁰⁴ W. van Warmelo, De Kaapse Maleiers en het Nederlandse lied, *Oost en West* 56(3), November 1962, p. 18.

⁶⁰⁵ W. van Warmelo, Erfenis uit de Hollandse tijd ... : Het gezang der Kaapse Maleiers, *De Kern* 35(12), Desember 1965, p. 24.

⁶⁰⁶ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 35; D. Desai, "Cape Malay" music, in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium on ethnomusicology*, p. 43.

⁶⁰⁷ I.D. du Plessis, *Maleise liedereskat. 'n Sangbundel vir die Kaapse kore*, pp. 24 - 25.



Daar zou er een ma-ge-tje vroeg op-staan, om haar zoe-te-lief te zoe-kengaan, en zij
 zag - ten on - der de lin - den, maar kon daar haar liefje niet vin - den.

Figuur 143: Die agtiende-eeuse melodie van *Daar zou er een magertje vroeg opstaan*, volgens die Florimond van die Duyse-melodie wat deur die Kaapse Maleiers gesing word.

Uit: W. van Warmelo, *Nederlandse liederen bij de Kaapse Maleiers*, *Neerlands Volksleven* 11(3), Herfs 1961, p. 223.

TWEE WARIGE KONING KINDEREN

*Twee warige koning kinderen
 Die hebt vir mekander so lief
 Diet kan van mekander niet skeide
 Die skryf vir mekander een brief.*

*Dit was in dit nag twaalf ure
 Diet meisie leg in haar droom
 Haar soetste lief leg hier verdrosken
 Al in dit water stroom.*

*Die meisie spraak tegen haar moeder
 Wat doet myn hart so seer
 Kan ek vir een kleine half-uurtjie
 Gaan wandel al langens dit muur.*

*Die moeder spraak tegen dat meisie
 Alleen kan jy niet gaan
 Maar neem jou kleine broertjie saam
 Dan kan sy uit wandeling gaan.*

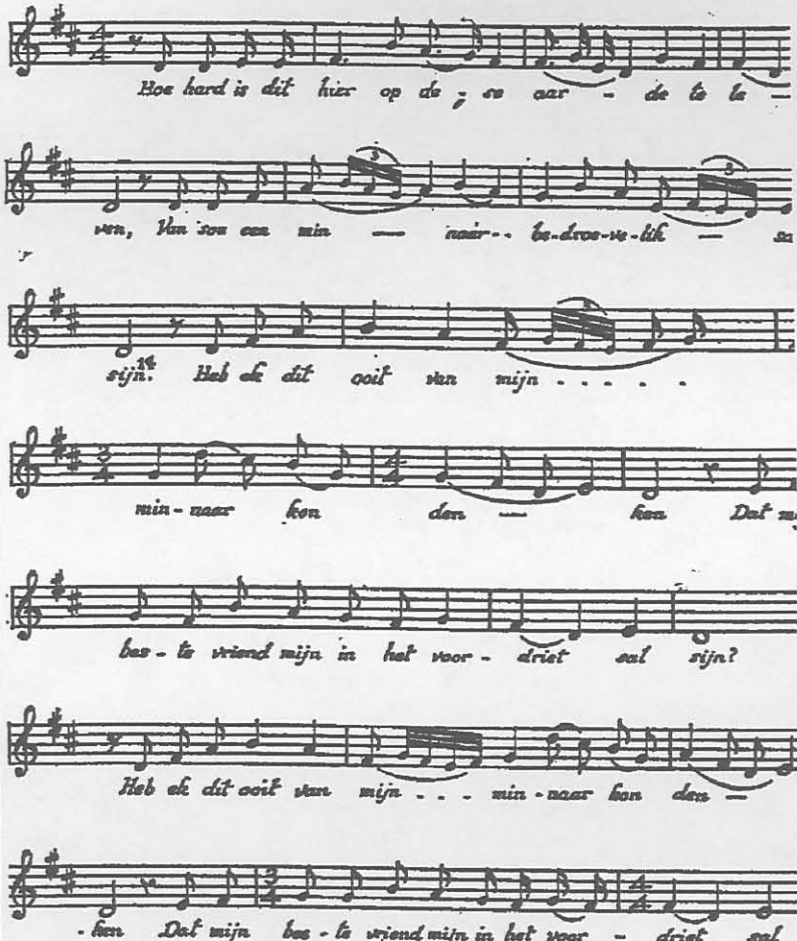
*Die meisie spraak tegen haar broertjie
 Myn broertjie is veels te klein
 Hy verjaag nog al die voegels
 Diet aan dat mure syn.*

*Die moeder is uit na kerk gegaan
 Die meisie trek haar aan
 Sy wandel en sy wandel
 Tot sy by dat vistertjie kwaam.*

Figuur 144: Die lirieke van *Twee warige koning kinderen*, waarin die verhaspeling van woorde en sinne van die tradisionele Nederlandse weergawe, op mondelinge oorlewering dui.

Uit: W. van Warmelo, *Over een onaanzienlijk boekje en De Twee Koningskinderen*, *Neerlands Volksleven* 13 (1), Winter 1962 - 63, p. 81.

HOE HARD IS DIT OP DESE AARDE.



Hoe hard is dit hier op de ; en aar - de te la -
 ren, Van een een min - naar - be-droev-ig-lik - te
 zijn. Heb ek dit ooit van mijn -
 min-naar kon den - kon Den Dat mi -
 bes - te vriend mijn in het voor - driet sal zijn?
 Heb ek dit ooit van mijn - . . . min-naar kon den -
 . ken Dat mijn bes - te vriend mijn in het voor - driet sal

Figuur 145: *Hoe hard is dit op dese aarde* – ‘n voorbeeld van ‘n minnatlied wat as “Kaapse maakloon” in die volksmond neerslag gevind het.

Uit: I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied* (Kaapstad, 1935), p. 158.

2.—AL IS ONS PRINSJE NOG ZOO KLEIN.



Al is er ons Prins-je nog zoo klein, En Hoe-zee! Al is er ons Prins-je nog zoo klein, En Hoe-
 zee! Al is er ons Prins-je nog zoo klein, Al- e- vel zal hij stad- hou- der zijn, Vi-
 vat O- ren-je! Hoe- zee! Vi- vat O- ren-je! Hoe- zee!

Figuur 146: *Al is ons prinsje nog zoo klein* – ‘n tipiese voorbeeld van Nederlandse patriotiese volkslied wat steeds in sy sewentiende-eeuse vorm deur die Kaapse Maleiers gesing word.

Uit: I.D. du Plessis, *Maleise liedereskat. ‘n Sangbundel vir die Kaapse kore* (s.l., 1939), p. 4.

bundel van mondeling oorgelewerde liedere opgeneem.⁶⁰⁸ In 'n studie van dié bepaalde lied het Van Warmelo tot die gevolgtrekking gekom dat daar genoeg bewyse bestaan wat daarop dui dat dit wel van geslag tot geslag mondelings oorgelewer is.⁶⁰⁹ Ter staving van sy standpunt voer hy onder meer aan dat die Kaapse Maleiers nie van die melodie van I.D. du Plessis, soos hy dit uit Jaap Kunst se *Terschellinger volksleven* opgeteken het, gebruik maak nie, maar wel van die agtiende-eeuse melodie vir viool (**Fig. 143**), wat Florimond van Duyse van H. Roes verkry het.⁶¹⁰ Daarbenewens word die lang tydsverloop waarin die lied mondelings oorgelewer is, deur die duidelike verhaspeling van woorde en die tipies Oosters geïnspireerde *karienkels* bevestig. Alhoewel die Van Duyse-melodie by verskeie sanggroepe min of meer dieselfde is, is daar telkens 'n verskil in die toonpatroon.⁶¹¹

Nog 'n tradisioneel oorgelewerde Nederlandse lied is *Twee warige koning kinderen*,⁶¹² waarin die verhaspeling van woorde en sinne, soos dit in die weergawe van Gassiep voorkom (**Fig. 144**), op mondelinge oorlewering dui.⁶¹³ Sommige *minnatliedere* het as "Kaapse maakloon" in die volksmond hier te lande ontstaan.⁶¹⁴ Wat taal betref, dra die liedere 'n Nederlandse stempel, maar is weens verhaspeling byna onverstaanbaar. Desnieteenstaande word dit met 'n treffende eenvormigheid gesing.⁶¹⁵ *Het maantje gleeed neer*, *'s Morgens vroeg* en *Hoe hard is dit op dese aarde* (**Fig. 145**) is enkele voorbeelde van dié liedere.⁶¹⁶ Daar word na sommige *minnatliedere* as "seevaartliedere" verwys, aangesien matrose 'n sentrale plek in dié bepaalde minnelied inneem,⁶¹⁷ soos in geval van *Kom hoor, matrosies*.⁶¹⁸

Die Kaaps-Maleise liedereskat bestaan voorts uit Nederlandse volksliedere en "patriotiese liedere"⁶¹⁹ waarvan die sewentiende-eeuse *Al is ons prinsje nog zoo klein* (**Fig. 146**) en *Hobein de dapper man* tipiese voorbeelde is.⁶²⁰ Hieruit blyk onteenseglik die Kaapse Maleier se voorliefde vir die statige Nederlandse volkslied. *Al is ons prinsje nog zoo klein* word vandag steeds deur hulle in die sewentiende-eeuse Nederlandse vorm gesing.

Alhoewel jonger as die oorgelewerde ou Nederlandse lied, is die *ghomma*- of "afkoplidjies" van kultuurhistoriese belang in soverre hulle 'n weerspieëling van die volksaard en -gees van

⁶⁰⁸ W. van Warmelo, Nederlandse liederen bij de Kaapse Maleiers, *Neerlands Volksleven* 11(3), Herfs 1961, pp. 226 - 227.

⁶⁰⁹ *Loc. cit.*

⁶¹⁰ F. van Duyse, *Het oude Nederlandsche lied I*, p. 185, soos aangehaal in, W. van Warmelo, Nederlandse liederen bij de Kaapse Maleiers, *Neerlands Volksleven* 11(3), Herfs 1961, p. 223.

⁶¹¹ W. van Warmelo, Nederlandse liederen bij de Kaapse Maleiers, *Neerlands Volksleven* 11(3), Herfs 1961, pp. 225 en 227.

⁶¹² W. van Warmelo, Over een onaanzienlijk boekje en De Twee Koningskinderen, *Neerlands Volksleven* 13(1), Winter 1962 - 1963, p. 81.

⁶¹³ *Ibid.*, pp. 81 - 82.

⁶¹⁴ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 151.

⁶¹⁵ *Loc. cit.*

⁶¹⁶ *Ibid.*, pp. 152, 153 en 158 - 159.

⁶¹⁷ D. Desai, "Cape Malay" music, in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium on ethnomusicology*, p. 43.

⁶¹⁸ *Loc. cit.*; I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, pp. 156 - 157.

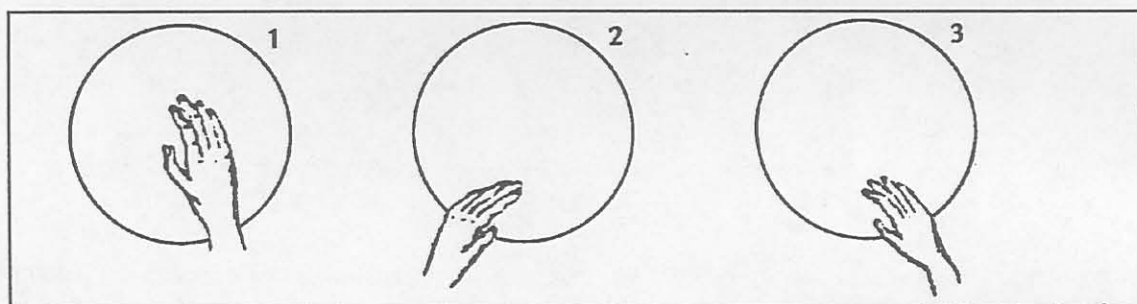
⁶¹⁹ D. Desai, "Cape Malay" music, in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium of ethnomusicology*, p. 43.

⁶²⁰ *Loc. cit.*; A. Davids, We're all part of South Africa's cultural cauldron, *Cape Argus* 1997-09-24 p. 13; I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, pp. 49 en 167.



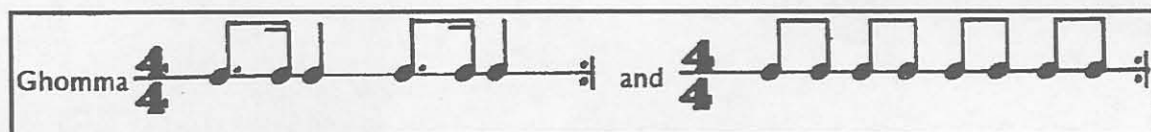
Figuur 147: 'n Kaapse Maleier met 'n *ghomma*, 'n eenkantrom wat van 'n kleinerige wynvaatjie gemaak en die een oop kant met 'n diervel oorgetrek is. Terwyl hy die *ghomma* onder sy linkerarm vashou, begelei die *ghommaspeler* en voorsinger die *ghommalied* of die *moppie*.

Uit: W. van Warmelo, *De Kaapse Maleiers en het Nederlandse lied*, *Oost en West* 56 (3), November 1963, p. 18.



Figuur 148: Die tegniek waarop die *ghomma* geslaan word, soos deur Percival Kirby geïllustreer.

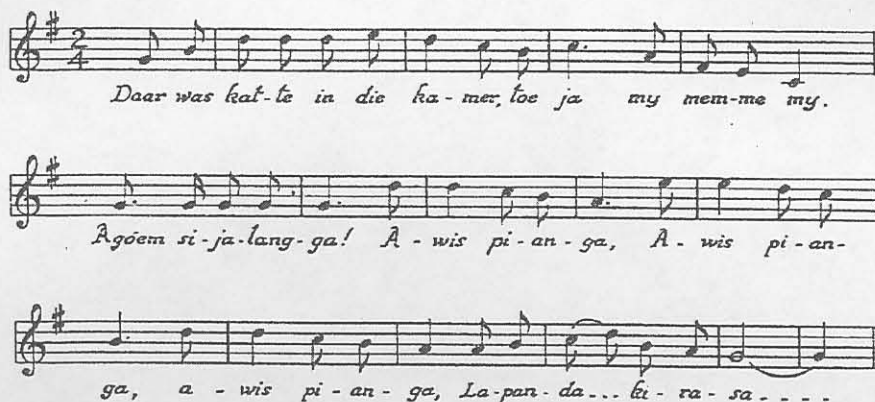
Uit: D. Desai, "Cape Malay" music, in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium of the ethnomusicology* (Grahamstad, 1985), p. 41.



Figuur 149: Tipiese ritmiese patrone van die lewendige en vinnige *ghommaliedere*.

Uit: D. Desai, "Cape Malay" music, in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium on ethnomusicology* (Grahamstad, 1985), p. 41.

DAAR WAS KATTE IN DIE KAMER



Daar was kat-te in die ka-mer, toe ja my mem-me my.

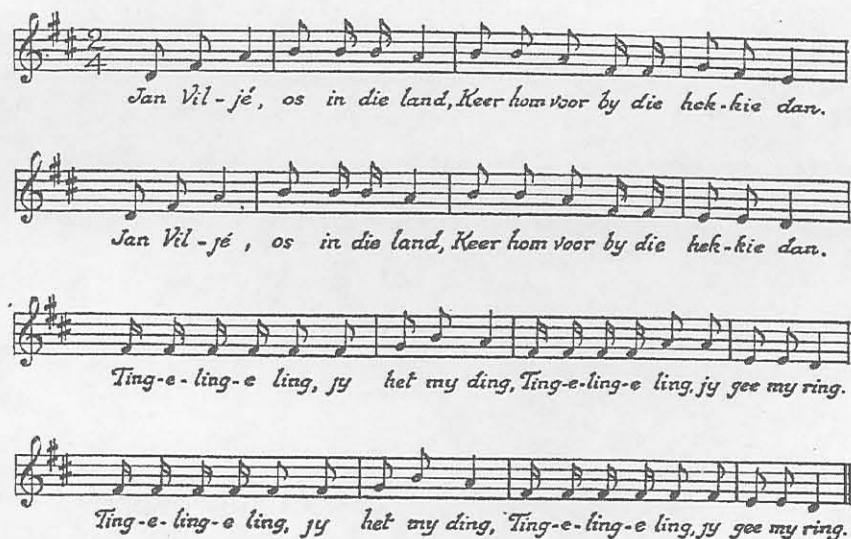
Agóem si-ja-lang-ga! A-wis pi-an-ga, A-wis pi-an-

ga, a-wis pi-an-ga, La-par-da... ki-ra-sa...

Figuur 150: *Daar was katte in die kamer*, 'n tipies Kaaps-Maleise ghommalielied waar die Afrikaanse woorde deur 'n paar klanknabootsende "woorde" opgevolg word as afronding van die melodie. Alhoewel die woordbetekenis maar skraal is, word die verlangde effek deur kragtige ritme en herhaling bewerkstellig.

Uit: I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied* (Kaapstad, 1935), p. 129.

JAN VILJÉ, OS IN DIE LAND



Jan Vil-jé, os in die land, Keer hom voor by die hek-kie dan.

Jan Vil-jé, os in die land, Keer hom voor by die hek-kie dan.

Ting-e-ling-e ling, jy het my ding, Ting-e-ling-e ling, jy gee my ring.

Ting-e-ling-e ling, jy het my ding, Ting-e-ling-e ling, jy gee my ring.

Figuur 151: *Jan Viljé*, 'n ghommalieliedjie waarin geen eufemismes in die beskrywing van sekere "growwer" of intieme sake gebruik word nie.

Uit: I.D. du Plessis, *Maleise liedereskat. 'n Sangbundel vir die Kaapse kore* (s.l., 1939), p. 109.

EENDAG KOM EK DAAR VERBY

Een-dag kom ek daar ver-by Wat 'n le-li-ke skeel-oog meid!

... Die meid die vra vir my om te vry..... wat 'n le-li-ke skeel-oog meid!

... On-der haar oog's 'n kar-ka-'tjie, On-der haar neus is 'n vra-ljie ..

... On-der-baad-jie jou bo-baad-jie,.. On-der-ste-bo .. baad-jie ...

Figuur 152: *Eendag kom ek daar verby* – tipies Kaaps-Maleise humor, getrou aan sy realistiese en direkte aard.

Uit: I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied* (Kaapstad, 1935), p. 133.

die Kaapse Maleier is.⁶²¹ Dié liedjies met hulle eenvoudige melodieë van gewoonlik twee tot vier akkoorde en soms onsamehangende lirieke, is uit 'n vindingryke gees gebore en word gekenmerk deur naïwiteit, realisme en 'n oorspronklike humorsin.⁶²² Die *ghommaliédjies* is veral gewild op pieknieks en vrolike gesellighede waar dit tydens 'n ringdans gesing word. Na die sing van een van die versies van 'n Nederlandse lied wat die ringdans begelei, word die *ghommaliéd* ingesit, waarop die piekniekgangers paarsgewys dans. Daarna word die ringdans weer hervat en die sing van die volgende versie van die Nederlandse lied ingesit. Indien die Nederlandse lied uit baie versies bestaan, word 'n hele aantal verskillende *ghommaliédjies* op die een Nederlandse lied gesing.⁶²³ Die *ghommaliéd* word deur die *ghommaspeler* en voorsinger wat in die middel van die kring sit, begelei.⁶²⁴ Die *ghomma* (Fig. 147) is 'n eenkanttrom wat van 'n kleinerige wynvaatjie gemaak en die een oop kant met 'n vel oorgetrek is.⁶²⁵ **Figuur 148** dui aan hoe die *ghomma* volgens Kirby deur die *ghommaspeler* geslaan is.⁶²⁶ In teenstelling met die *minnatliedere* is die tempo van die *ghommaliédjies* vinnig, (M.M. ♩ = 130) en die ritmiese patrone wat in **Figuur 149** voorgestel word, tipies van die *ghommaliédjies*.⁶²⁷ By die *ghommaliéd* is die woorde ondergeskik aan die melodie en die ritme. Woordbetekenis is allermins van belang, terwyl rymklanke, versmaat, alliterasie en assonansie 'n wesentlike rol speel.⁶²⁸ Alhoewel hulle nie in geskrewe vorm op papier beïndruk nie, word die gewenste effek in dié liedjies besonder geslaagd deur kragtige ritme, veelstemmige vertolking en herhaling verkry.⁶²⁹ As geestesprodukte van talentvolle sangers wat 'n bepaalde faset van die Kaaps-Maleise volksaard en -gevoel weergegee het, het die *ghommaliédjies* dadelik by die gemeenskap aanklank gevind wat dit sonder huiwering as volksliedjies aanvaar het.⁶³⁰

Voorbeelde van tipiese *ghommaliédjies* is *Daar was katte in die kamer* (Fig. 150), *Hier's ek alweer, al voor die deur*, *Spierevit gapoeier*, *Jan Viljé* (Fig. 151), *More gaat tannie na die baai*, *Donna riwa rê*, *Eendag kom ek daar verby* (Fig. 152), *Tjingalôle*, *Wat bring jy myn de domme* en *Hoetjiesbaai*.⁶³¹ Die neiging tot realisme en die gewoonte om geen eufemismes te gebruik of doekies om te draai in die beskrywing van bepaalde sake nie, is op te merk in *Jan Viljé*, *Hoetjiesbaai* en *Wat bring jy myn de domme?* Die tipiese gebrek aan samehang van sommige *ghommaliédjies* kom voor in *Môre gaat tannie na die baai*, *Donna riwa rê* en *Jan Viljé*, terwyl Kaaps-Maleise humor duidelik na vore kom in *Eendag kom ek daar verby*. Die ondergeskiktheid van woordbetekenis aan musikaliteit blyk uit die gebruik van mooi, klankryke woorde by die paar eenvoudige akkoorde in *Tjingalôle*. In *Daar was katte in die kamer*

⁶²¹ I.D. du Plessis, Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse kultuur, in P. de V. Pienaar (red.), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, p. 81.

⁶²² I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 95.

⁶²³ *Loc. cit.*; I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 41.

⁶²⁴ I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 41.

⁶²⁵ *Ibid.*, p. 46; W. van Warmelo, De Kaapse Maleiers en het Nederlandse lied, *Oost en West* 56(3), November 1962, p. 18.

⁶²⁶ D. Desai, "Cape Malay" music in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium on ethnomusicology*, p. 41.

⁶²⁷ *Loc. cit.*

⁶²⁸ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 97.

⁶²⁹ I.D. du Plessis, Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse kultuur, in P. du V. Pienaar (red.), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, p. 81.

⁶³⁰ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 97.

⁶³¹ I.D. du Plessis, *Maleise liedereskat. 'n Sangbundel vir die Kaapse kore*, pp. 107 en 109; I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, pp. 129, 131 - 133, 140 en 144.

SIEMBAMBA

Siembamba, Mama se kindjie
 Siembamba, Mama se kindjie
 Draai sy nek om, gooi hom in die sloot,
 Trap op sy kop dan is hy dood

Figuur 153: Die algemeen-Afrikaanse vorm van *Siembamba*.
 Uit: I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied* (Kaapstad, 1935), p. 112.

SIEMBAMBA



Siem - bam - ba, Ma - ma se kind - jio; Siem - bam - ba, Ma - ma se kind - jie.

A - lid - a ge - bran - de rib, A - lid - a jou sui - her - sak.

Figuur 154: Die Kaaps-Maleise weergawe van *Siembamba*, waarin daar van die woorde sowel as melodie van die Afrikaanse weergawe afgewyk word.
 Uit: I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied* (Kaapstad, 1935), p. 113.

HIER EN DAAR 'N DORINGBLAAR.

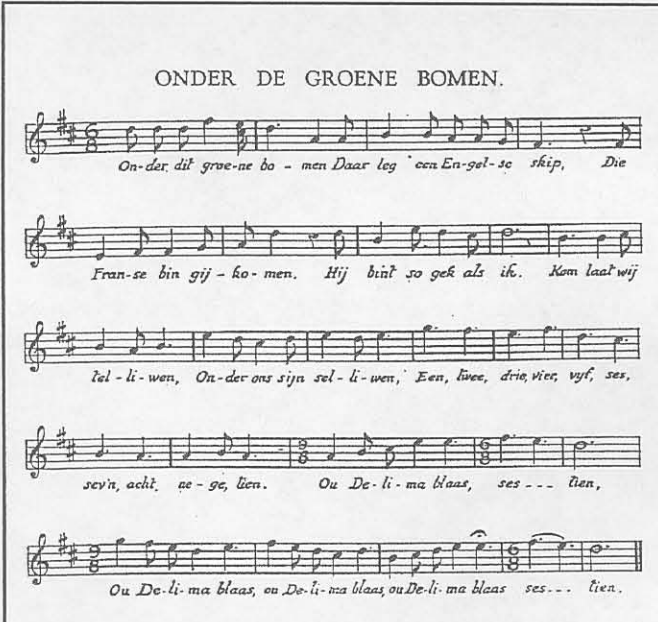


Hier en daar 'n dor- ing- blaar, Wat maak jy my hart so naar? My
 mam- ma het ge- sê jy kan vir my kry As jy die vos- se- perd kan
 ry. As jy die vos- se- perd wor- koop, Dan kan jy na jou moer loe
 loop! My ma- ma- het ge- sê jy kan vir my kry As jy die vos- se- perd kan
 ry. Al om die hoe- kie- - hoe- hoe, Al om die hoe- kie- tie,
 Al om die hoe- kie- - hoe- hoe, Al om die hoe- kie- tie.

Figuur 155: Die Kaaps-Maleise ghommaliëd, *Hier en daar 'n doringblaar*, waarin elemente van drie Afrikaanse volksliedjies opgeneem is, te wete *So hier en daar 'n doringblaar*, *Volstruis is dood* en *Wie kom daar in die vaalpad aan*.

Uit: I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied* (Kaapstad, 1935), p. 109.

ONDER DE GROENE BOMEN.



On-der, dit groe-ne bo - men Daar leg ' een En-gel-se skip, Die
 Fran-se bin gij - ko- men. Hij bint so gek als ik. Kom laat wij
 tel - li- wen, On-der ons sijn sel- li- wen, Een, twee, drie, vier, vyf, ses,
 sevn, acht, ne- ge, tien. Ou De- li- ma blaas, ses - - - tien,
 Ou De- li- ma blaas, ou De- li- ma blaas, ou De- li- ma blaas ses - - - tien.

Figuur 156: *Onder de groene bomen*, 'n Kaaps-Maleise moppie, wat ook as uittelrympie gebruik word en waaruit die noue kulturele band tussen die Kaapse Maleier en sy Kaaps-Hollandse verlede, veral ten opsigte van die Nederlandse taal, duidelik blyk.

Uit: I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied* (Kaapstad, 1935), p. 66.

word die Afrikaanse woorde deur 'n paar klanknabootsende Maleise "woorde" opgevolg om die melodie af te rond.⁶³²

'n Groot aantal van die vele *ghommaliédjies* dui op 'n wisselwerking of wedersydse beïnvloeding tussen die Kaaps-Maleise en Afrikaanse pieknieklid.⁶³³ Oor dié kulturele fusie het I.D. du Plessis insiggewend opgemerk:

Soos in die geval van taal, het die aanvanklike stukrag van Afrikaanse kant gekom, want die Maleier het in hierdie liedjies die Europese toonstelsel aanvaar; maar daarna was die invloed wederkerig, want volgens die taalvorm en inhoud is hierdie liedjies nie juis produkte van spesifieke Maleise of Afrikaanse aard nie, maar van die Bolandse samelewing as geheel. Partykeer het 'n liedjie in Maleise, dan weer in Afrikaanse kring ontstaan om - indien gewild - deur die ander deel van die bevolking oorgeneem te word ... So groot is die ineenvloeiing, en so treffend die ooreenkoms, dat ons gedwing word om 'n gemeenskaplike samelewing, soos in die Boland bestaan het, as die bakermat van hierdie pieknieklidjies, Maleis sowel as Afrikaans, te aanvaar.⁶³⁴

Hierdie *ghommaliédjies* is dus ongetwyfeld akkulturasieprodukte wat 'n bepaalde faset van die kulturele verweefdheid van die Kaapse en breër Suid-Afrikaanse bevolking weerspieël. Tipiese voorbeelde van dié liedere is onder meer *Daar onder in die pampelierebos*,⁶³⁵ *Staan, poppie, staan*,⁶³⁶ *Die Alibama*,⁶³⁷ *Siembamba* (Fig. 153 & 154) en die bekende *Môre tannie*. In die Kaaps-Maleise *Hier en daar 'n doringblaar* (Fig. 155) is lirieke van drie Afrikaanse volksliedjies opgeneem, naamlik *So hier en daar 'n doringblaar*, *Volstruis is dood* en *Wie kom daar in die vaalpad aan*.⁶³⁸

In dieselfde asem as die *ghommaliédjies*, kan die Afrikaanse *moppies* genoem word.⁶³⁹ Hierdie opgewekte humoristiese liedjies het gewoonlik meer logiese en samehangende lirieke as die *ghommaliédjies*.⁶⁴⁰ Die *moppies* word hoofsaaklik deur die sangers gebruik om te spot, te tart en gek te skeer. 'n Persoonsnaam word gewoonlik aan die sing van 'n *moppie* gekoppel. *Moppies*, soos *Onder de groene bomen* (Fig. 156), is liedjies wat algemeen bekend is en die noue kulturele band tussen die Kaapse Maleier en sy Kaaps-Hollandse verlede en die slawetyd, soos duidelik blyk uit die lirieke, beklemtoon.⁶⁴¹ Daarbenewens dra die jonger *moppies*, soos

⁶³² I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, pp. 119 - 120, 129 - 133 en 140.

⁶³³ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse kultuur*, in P. de V. Pienaar (red.), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, p. 81.

⁶³⁴ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, pp. 123 - 124.

⁶³⁵ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse kultuur*, in P. de V. Pienaar (red.), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, p. 82.

⁶³⁶ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 103.

⁶³⁷ *Ibid.*, p. 105; I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, pp. 44 - 45.

⁶³⁸ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleiers tot die Afrikaanse volkslied*, pp. 107, 109 - 110 en 113.

⁶³⁹ I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 41.

⁶⁴⁰ D. Desai, "Cape Malay" music, in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium on ethnomusicology*, p. 41.

⁶⁴¹ I.D. du Plessis, *Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse volkslied*, p. 66.

Beestepote, Jannewarie, Feberwarie, March en Ou Galiema,⁶⁴² ‘n tipies inheemse Kaapse karakter.

Behalwe vir die rol wat die Oosterse slawe in die ontstaan van die tipiese sekulêre Kaaps-Maleise volksmusiek gespeel het, het die musiek van die Javaanse slawe in ‘n sekere sin ‘n invloed op die tradisionele *boeremusiek* van die Afrikaners uitgeoefen. In ‘n etnomusikologiese studie het Davids tot die insiggewende gevolgtrekking gekom dat *boeremusiek* sy oorsprong in die *krontjong* van Java het.⁶⁴³ Van Selms het opgemerk dat

[d]ie sogenaamde “Boeremusiek” deur elkeen wat op Java was terstond herken [word] as die “krontjong”, wat onder Portugese invloed in die Maleissprekende wêreld ‘n vaste plek langs die meer suiwer Javaanse musiekvorme verower het.⁶⁴⁴

Hiervolgens is daar opmerklike ooreenkomste tussen die Kaaps-Maleise musiek en *boeremusiek*. Die *krontjong* of *kroncong* het sy ontstaan in die vyftiende eeu tydens die Portugese kolonisasie van die Indonesiese Argipel gehad en is basies ‘n vermenging van die populêre Portugese musiek van dié tyd en klassieke Javaanse musiek.⁶⁴⁵ Die invoer van Europese musiekinstrumente het die basis gelê vir wat later die eerste belangrike stedelike volksangstyl in Indonesië sou word. ‘n Tipiese *krontjong*-ensemble bestaan uit een of twee *krontjongs* (ukeleles), kitare, viole, ‘n fluit en soms ‘n tjello en perkussie wat ‘n sanger – gewoonlik vroulik – begelei. Die poliritmiese patrone van die orkes saam met die sentimentele sang, het ‘n eiesoortige en opwindende klank tot gevolg. Talle melodielyne van die *krontjong* openbaar dieselfde wortels as die Portugese fado-sang.⁶⁴⁶ Portugese musiek het self op ‘n unieke wyse beïnvloeding ondergaan voor dit ‘n rol in Indonesiese volksmusiek sou speel. Weens die Moorse Moslembesetting van Spanje en Portugal van die agste tot veertiende eeu, is die Westerse Portugese musiek in dié tyd sterk deur die Moorse musiek beïnvloed.⁶⁴⁷ Geïnspireer deur die geskrifte van die groot Moslemgeleerde en spirituele filosoof, Imam Ghazzali – wat die rol van musiek as geestelik verruimend, verheffend en besielend beskou het – het sommige van die Moorse sultans musiekfeeste aan hulle howe gereël.⁶⁴⁸ Die musiekfeeste was daarop gerig om aan Imam Ghazzali se spirituele filosofie, waarvolgens melodieuze sang in staat is om verborge kwaliteite sowel as skuld uit die hart te onttrek, neerslag te gee.⁶⁴⁹ Die invloed van die Moorse Moslemmusiek is steeds duidelik in moderne Westerse klassieke musiek te bespeur. Die *Bolero* van die Franse komponis Maurice Ravel

⁶⁴² J.P. Malan (red.), *Suid-Afrikaanse musiekensiklopedie III*, p. 75.

⁶⁴³ A. Davids, Music and Islam: an ethnomusicological view, *Boorhaanol Islam* 32(1), 1997, p. 13; A. Davids, Music and Islam, in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium on ethno-musicology*, p. 36.

⁶⁴⁴ A. van Selms, Die Afrikaanse literatuur van die Slamaiers, *Suid-Afrika* 12(6), Februarie 1953, p. 12.

⁶⁴⁵ A. Davids, Music and Islam, in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium on ethno-musicology*, p. 36.

⁶⁴⁶ S. Broughton, M. Ellingham, D. Muddyman en R. Trillo (reds.), *World Music. The rough guide*, pp. 416 en 426.

⁶⁴⁷ A. Davids, Music and Islam: an ethnomusicological view, *Boorhaanol Islam* 32(1), 1997, p. 13.

⁶⁴⁸ A. Davids, Music and Islam, in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium on ethno-musicology*, p. 36.

⁶⁴⁹ Imam Ghazzali, *Ihya Ulum-id-din*, soos aangehaal in A. Davids, Music and Islam, in A. Tracey (red.), *Papers presented at the 5th symposium on ethnomusicology*, p. 36.

(1875 - 1937)⁶⁵⁰ met die 18-maat melodie in 'n beheersde bolero-ritme wat oor en oor in 'n lang ononderbroke sensasionele crescendo herhaal word, is tipies Moors. Die aktiwiteite op die *souk* of mark word daardeur uiters geslaagd weergegee.⁶⁵¹ Die Moorse Moslemmusiek het dus via die Portugese musiek 'n invloed op die Javaanse *krontjong* gehad wat op sy beurt weer die *boeremusiek* aan die Kaap beïnvloed het en waarin veral die herhalende ritmiese patrone duidelik herkenbaar is.

Uit voorafgaande blyk dit samevattend dat die teenwoordigheid van musikale Oosterse slawe, en meer bepaald die natuurlik musikale Maleierslawe, ongetwyfeld 'n invloed op die Kaapse sowel as die breër Suid-Afrikaanse musiek uitgeoefen het. As kultuurprodukte met 'n unieke karakter onderskeidelik, is beide Kaaps-Maleise sekulêre musiek sowel as *boeremusiek* die produk van akkulturasie. Wat lirieke betref, het die Kaaps-Maleise sekulêre musiek en sang sy oorsprong in Nederland, terwyl die sangtegniek van Oosterse herkoms is. *Boeremusiek*, 'n belangrike deel van die tradisionele Afrikaner se kulturele erfenis, het sy oorsprong in die *krontjong* van Java. Die dinamika van kultuur is verstommend en die feit dat kultuur 'n nimmereindigende herskeppingsproses veronderstel, word duidelik in die Kaapse en Suid-Afrikaanse musiek weerspieël. In wese is die Afrikaner en die Kaapse Maleier, veral wat musiek en volksang betref, kultureel nou verweef en sal 'n bewuste erkenning daarvan 'n groter dinamika in die breër Suid-Afrikaanse musiekkultuur teweegbring.

Medebouers aan 'n inheemse Kaapse boukuns

Uit die kultureel heterogene vroeë Kaap waarvan die slawe 'n integrale deel was, is 'n tipies kreoolse inheemse of vernakulêre boukuns deur 'n eiesoortige akkulturasieproses gebore. In dié opsig veronderstel die term "kreools" boukuns wat op 'n nuwe bodem uit die argitektuur van 'n verskeidenheid kulture geskep is.⁶⁵² Afgesien van die heterogeniteit ten opsigte van oorsprong, styl en dekoratiewe detail, openbaar die Kaapse boukuns 'n homogene karakter. In wese is dit die produk van 'n uiters geslaagde vermenging en aanpassing van relatief gesofistikeerde en gevorderde Europese boustyle en Oosterse invloede tot 'n funksionele, sinvolle en esteties aanvaarbare eenheid aan die hand van uiters bekwame, oorwegend slawevakmanne waarin veral plaaslike omstandighede en klimaat 'n belangrike rol gespeel het.⁶⁵³ Die Kaapse boukuns dra dus sy eie stempel in dié sin dat 'n groot aantal uiteenlopende elemente in een herkenbare geheel saamgesnoer is.⁶⁵⁴ Alhoewel Europa wel erkenning vir sy bydrae tot die Kaapse boukuns moet geniet, sal 'n vars interpretasie noodwendig die inagneming van alle faktore en rolspelers in die ontwikkeling van 'n inheemse Kaapse boukuns behels. In dié opsig is die invloed van die slawe veral van belang. Ter wille van perspektief op die rol wat die slawe in die Kaapse boukuns gespeel het, word die ander relevante faktore ook kortliks genoem, aangesien akkulturasie 'n proses behels waarby meer as een rolspeler betrokke is.

⁶⁵⁰ E. Blom (red.), *Grove's dictionary of music and musicians VII*, p. 55; D. Pickering, *Brewer's twentieth-century music*, p. 320.

⁶⁵¹ A. Davids, *Music and Islam: an ethnomusicological view*, *Boorhaanol Islam* 32(1), 1997, p. 13.

⁶⁵² A. Davids, *300 Years - The Cape Muslims and Cape architecture*, Ongepubliseerde navorsingstuk, 1997, p. 1; C.G. Botha, *Social life in the Cape Colony with social customs in South Africa in the 18th Century*, pp. 27 - 29.

⁶⁵³ M.A. Cook, *Some notes on the origin and dating of the Cape gables*, *Africana Notes and News* 4(2), Maart 1947, p. 50; L. en S. Townsend, *Bokaap faces and façades*, p. 14.

⁶⁵⁴ B.E. Bierman, *Boukuns in Suid-Afrika*, p. 29.