

## 'n Fees vir vrate én peuselaars

**H.W. Claassens, *Die geskiedenis van Boerekos 1652-1806***  
**Protea Boekhuis, Pretoria, 2006**  
**513 pp**  
**ISBN 1-86919-106-4**  
**R180.00**

Die lekkerte van dié publikasie begin reeds by die buiteblad: 'n kleurryke rangskikking van vars groente, speserye en 'n glas rooiwijn in die voorgrond, met as agtergrond Tafelberg en 'n paar Hollandse seilskepe wat die vroeë geskiedenis van die Westerse koloniserings van die Kaap oproep. Daarmee word die verhaal van die vestiging van 'n koskultuur in 'n neutedop vertel: dit was immers die Nederlanders se liefde vir speserye wat die skep van handelsroetes na die Ooste aangemoedig het; daaruit het die behoefte aan 'n verversingspos om vars proviand (veral groente) aan die skepe te voorsien, ontstaan; maar weldra is die Kaapse nedersetting ook ten nouste met “die goeie lewe” vereenselwig, waarvan die wynbedryf heel gou 'n kenmerk geword het.

Oor die ontstaan van die Boerekoskultuur is daar tot op hede nog geen uitvoerige studie gedoen nie. Hierdie publikasie, 'n verkorte weergawe van die outeur se DPhil-tesis, vul dus 'n groot leemte. Dit is 'n werk wat byval by akademiese navorsers sowel as die breë publiek sal vind en wat op verskillende maniere gelees en geniet kan word. Aan die een kant nooi die onderhoudende verteltrant 'n mens uit om die héle maal te geniet, al is dit dan rus-rus tussen die gange: om dit as 'n omvattende narratief, as “die verhaal van Boerekos” te lees. 'n Heerliker bedkasboek is moeilik voorstelbaar.

Aan die ander kant kan dit ewe goed peusel-peusel geniet word, as 'n rondblaaie-en-uitsoek-boek, ook as 'n naslaanbron – die logiese uiteensetting van die onderskeie hoofstukke en die uitvoerige register vergemaklik dié gebruik. Só kan 'n leser se nuuskierigheid oor die herkoms van tradisionele Boerekosgeregte soos smoorsnoek, melktert, boontjiedredie, bobotie met geelrys en rosyne, pampoenkoekies en koeksisters vinnig bevredig word, maar wees gewaarsku: as 'n mens eers begin lees, word jou aptyt gou gewek en word dit moeilik om die versoeking te weerstaan om méér te wil weet, en áán te hou smul ...

Uiteraard strek die ondersoek veel wyer as kos *per se*: daar word omvattend gekyk na die breër historiese konteks, die kultuurinvloede en die sosiale verhoudinge van die tydperk onder bepreking. Claassens sluit haar studie met die volgende woorde af:

Die kookkultuur van 'n nasie kan nie in stukkies opgekap en buite konteks opgedis word nie, maar moet holisties benader word. Vir begrip van 'n volk se koskultuur is dit nodig om sy ganse menswees, sy geloof, politieke geskiedenis, habitat, taal en taalverandering in een pot te gooi (p 421).

Daarom word aan die begin van die boek ook kortliks na relevante aspekte van die Europese historiese agtergrond vóór 1652 gekyk. Aspekte van die Persiese, Romeinse en Arabiese kookkulture, en die rol van die vroeë speseryhandel tussen Europa en die Ooste word beskryf. Daarmee word die leser voorberei op een van die verrassendste onthullings van die werk, naamlik dat Boerekos in 'n groot mate 'n erfenis van die Persies-Arabiese kookkultuur is wat deur die Hollanders en die Franse na die Kaap gebring is. Sy bevind dan later dat die vermeende invloed van Oosterse slawe op die Suid-Afrikaanse kostradisie tot dusvêr grootliks oordryf is: selfs 'n gereg soos bobotie, wat gewoonlik aan Maleisiese invloed toegeskryf word, het blykbaar reeds met die Hollanders na die Kaap gekom, terwyl 'n vroeë vorm daarvan reeds in die tyd van Christus deur die Romeine geniet is!

Volgens Claassens is die slawe se invloed grootliks beperk tot die *name* van geregte: *kerrie*, *blatjang*, *sambal* en *sosatie* is Oosterse benamings vir Boerekosgeregte wat die slawe aan die Kaap leer ken het, en wat hulle herinner het aan bepaalde geregte uit hulle lande van herkoms. Speserygeregte soos die Hollanders dit voorberei het, het egter feitlik deur die bank hulle oorsprong by die Perse, Arabiere en Romeine gehad, en het veral via Italië en Frankryk deel van die vroeë Hollandse spyskaart geword. Waar die meeste van dié geregte intussen uit die Nederlandse kookkultuur verdwyn het, het dit as Boerekos bly voortleef.

Ook ander “Boere-lekkernye” soos afval, ryspoeding en koeksisters het ’n Europese geskiedenis van honderde en soms selfs duisende jare.

Claassens wys daarop dat ’n koskenner soos C. Louis Leipoldt reeds bewus was van die lang Europese geskiedenis van Boerekos, maar ook hy was verkeerdlik van mening dat die liefde vir speserygeregte grootliks aan die Maleierslawe se invloed te danke is. Daarteenoor vind Claassens min ooreenkomste tussen die eetgewoontes en geregte van die slawe se lande van herkoms en die tradisionele Boerekosgeregte wat gewoonlik aan hulle toegeskryf word. Beïnvloeding het eerder in die teenoorgestelde rigting plaasgevind: Claassens verwys na Hilda Gerber se *Traditional cookery of the Cape Malays* (1954), waarin Gerber vermeld dat sy herhaaldelik deur die ou Maleiers verseker is: “*We cook in the old Dutch style*”.

’n Mate van kulinêre beïnvloeding het wel in die eerste klompie jare ná Van Riebeeck se koms plaasgevind toe die Hollanders met die Khoi se veldkos kennis gemaak het. Volgens Claassens het veldkos as ’n middel teen skeurbuik talle lewens gered. Wilde-aspersies, suring, wildemosterd en uintjies was van die waardevolle veldkos wat Van Riebeeck aanvanklik gekweek het nadat die eerste Europese groenteeeste misluk het. Daar is onder meer ook kennis gemaak met heuningbos- en rooibostee, terwyl suikerbos se nektar vir soet drankies en selfs vir die maak van bier ingespan is. Waterblommetjiebredie is een van die min tradisionele disse wat plaaslik ontstaan het en dit is tot vandag toe nog gewild. ’n Groot verskeidenheid inheemse plante is ook vroeg reeds as medisyne aangewend.

Die Hollanders het hulle inderdaad vergryp aan die ryk verskeidenheid voedselbronne wat die Kaap hulle gebied het. Alles is beproef en, indien eetbaar bevind, gebruik – aanvanklik uit nood, maar mettertyd uit ’n skynbaar onstuitbare lus vir ’n al ryker kosverskeidenheid. Pikkewynvleis en -eiers is byvoorbeeld in die beginjare algemeen gebruik. Die aanvanklike vleisskaarste is verder aangespreek deur jag te maak op robbe, dolfyne, walvisse, dassies, wilde voëls soos duiwe en mossies, erd- en ystervarke, skilpaaie ... noem maar op.

Met die Kaap se transformasie van verwersingspos tot kolonie het die rol van kos as simbool van welvarendheid en sosiale status bly toeneem. Die derde hoofstuk bied ’n insiggewende bespreking van die Kaapse gemeenskap in die agtiende eeu en die rol van kos en drank in die vestiging van ’n sosiale bewustheid. Claassens se navorsing toon duidelik dat “gegoede Afrikaners meestal smulpape was”, dermate dat Europese besoekers dikwels in die hospitaal beland het as gevolg van ’n te buite gaan aan die lekker Kaapse kos. Lady Anne Barnard sou dan ook later

kommentaar lewer op die oordrewe standbewustheid van veral amptenare aan die Kaap en die gepaardgaande uitspattige etery.

In die hoofstukke wat volg, word 'n magdom inligting verskaf oor die bereiding van spesifieke kossoorte soos sop, seekos en eiers (Hoofstuk 4), vleis (Hoofstuk 5), souse, groente, vrugte, kruie en speserye (Hoofstuk 6), graanprodukte en nageregte (Hoofstuk 7), en drankke (Hoofstuk 8). Die hoeveelheid gedetailleerde inligting in dié hoofstukke is verstommend, en 'n ryk geskakeerde beeld van die eet-, drink- en onthaalgewoontes uit die tydperk onder bespreking kom tot stand. Die inligting oor die gebruik van eetgerei is fassinerend: in die sewentiende eeu is daar nog meestal met die hand geëet, later sou gaste hulle eie messe na etes toe bring, maar aan die begin van die agtiende eeu het die meeste Hollanders nog nie van tafelvurke gehoor nie. Besonder waardevol in dié hoofstukke is inligting uit vroeë resepteboeke, asook kommentare uit die dagboeke en briewe van figure soos Jan van Riebeeck, sy kleindogter Johanna Maria van Riebeeck, lady Anne Barnard en talle ander vroeë besoekers aan die Kaap en omstreke.

In die negende hoofstuk word noukeurig na die moontlike invloed van mense uit die Ooste op die koskultuur gekyk – en opnuut word bevind dat dié invloed inderdaad minimaal was, onder meer omdat die slawe se sosiale status eenvoudig te laag was om 'n ingrypende invloed op die sterk gevestigde Hollandse koskultuur aan die Kaap te hê.

Met die twee Britse besettings is daar daadwerklik gepoog om die eetgewoontes aan die Kaap te verander. So het daar met die eerste besetting (1795-1803) 'n kortstondige “rissiekookkultuur” ontstaan, terwyl die tweede besetting veroorsaak het dat kruie en speserye, asook die kuns om met wyn te kook, grootliks uit die kookkuns verdwyn het.

Gelukkig het daar tog genoeg oorgebly om aan te smul – en genadiglik het ons vandag ook 'n werk soos dié vir 'n beter begrip van waar ons huidige eetgewoontes vandaan kom én om die leser darem 'n indruk te gee van die ryke verskeidenheid geregte wat ondertussen vergete geraak het. Heerlik-klinkende name soos snysels, melkkluitjies, doekpoeding, heuningkoek, amandelkoek, oliekoek, krullers en makrolle gee 'n indruk van die verstommende verskeidenheid gebak wat sewentiende- en agtiende-eeuse Kaapse kokke kon optower ten spyte van die primitiewe omstandighede waaronder hulle gewerk het. *Bon appétit!*

Anton Vorster  
Afdeling vir Afrikaanse en Nederlandse Studies, Skool van Tale  
Universiteit van Rhodes