
DIE BROOD WAT ONS DAAGLIKS BREEK: GEMEENSKAPSBELEWENISSE VAN DIE BROODTRADISIE OP SKANSKOPEILAND

Karen Visser & Kobus du Pisani

*Noordwes-Universiteit
karenvisser1@gmail.com
kobus.dupisani@nwu.ac.za*

Our daily bread: The bread-baking tradition as experienced by the community of Skanskop Island

Bread as staple is an integral component of South African food culture and of the cultural heritage of South African communities. In this article the tradition associated with baking bread at Skanskopeiland in the Lower Orange River region is analysed. The baking facilities, equipment and processes are described. The methods of baking and serving salt-rising bread, ash-scone, dough boy and griddle-cake are explained. These types of bread, symbolising a simple lifestyle close to nature, are not unique to Skanskopeiland. Variations occur in most regions in South Africa. Although the ingredients, equipment and baking process have been modernised, the basic recipes and preparation have remained unchanged. The cultural meaning and significance of the traditional way of baking bread are analysed in the article. For the people of Skanskopeiland bread is a symbol of provision and wellbeing. The types of bread and baking methods discussed here fit into the scheme of the traditions, customs, memories and cultural landscape of the Skanskopeiland community. They contribute to the people's collective historical consciousness, group identity and sense of place and strengthen the emotional bonds linking the inhabitants and their offspring to Skanskopeiland as their primal landscape. Bread as material culture has non-material associations. Symbolic significance and spiritual-religious values are attached to it. The maintenance and transmission of the traditions relating to bread are important, because they help to conserve the cultural memory of the community and create a dynamic cultural footprint which in a changing world infuses new meaning into their cultural heritage.

Keywords: Bread, Skanskopeiland, salt-rising bread, ash-scone, doughboy, griddle-cake, cultural heritage, tradition, cultural landscape

Brood as stapelvoedsel is 'n kernkomponent van die Suid-Afrikaanse voedselkultuur en die kultuurerfenis van Suid-Afrikaanse gemeenskappe. In hierdie artikel word die

tradisionele broodbakkultuur op Skanskopeiland in die Benede-Oranjerivierkontrei ontleed. Die bakgeriewe, -toerusting en -proses, soos toegepas sedert die dertigerjare van die vorige eeu, word beskryf. Die voorbereiding van verskillende tipes broodgebak word verduidelik. Die kulturele betekenis van die tradisionele broodbakkultuur word beoordeel. Hoewel dié gebak nie uniek is aan Skanskopeiland nie en variasies daarvan in baie streke van Suid-Afrika voorkom, pas die broodbakmetodes en die tipe brood wat hier beskryf word, in die groter prentjie van die Skanskopeilanders se tradisies, gebruike, herinneringsgeskiedenis en kultuurlandskap in. Dit lewer 'n belangrike bydrae tot die versterking van die groepsidentiteit van die inwoners en hul nasate se sin van plek, asook hul emosionele verbondenheid aan Skanskopeiland as oerlandskap. Brood as deel van die materiële kultuur, het nie-materiële assosiasies. Simboliese betekenis en geestelik-religieuse waardes word daaraan geheg. Hoewel die bestanddele, toerusting en bakproses oor die jare gemoderniseer is, het die resepte en voorbereidingsproses basies onveranderd gebly. Die handhawing van die broodbaktradisie en die oordrag daarvan aan die komende generasies is van belang, omdat dit die kulturele geheue bewaar en 'n dinamiese kulturele voetspoor skep wat in 'n veranderende wêreld voortdurend hernieude betekenis aan die gemeenskap se kultuurerfenis gee.

Sleutelwoorde: Broodbak, Skanskopeiland, soetsuurdeegbrood, askoek, potkluitjie, roosterkoek, kultuurerfenis, tradisies

Van alle goeie dinge is brood die eerste en die beste¹

“Die heelal begin met brood.” Hierdie stelling van Pythagoras, die antieke geleerde, gee uitdrukking aan die gedagte dat brood die mees basiese lewensmiddel is. Brood verteenwoordig die fundamentele elemente van die wêreld – die aarde waarin die saad van die graan groei, die water wat met die meel gemeng word om deeg te vorm, die lug en die vuur wat nodig is in die bakproses. Brood is 'n simbool vir alles wat die mens voed en laat lewe.²

Brood het 'n baie lang geskiedenis as voedselbron en het 'n deurslaggewende rol in die mens se geskiedenis op aarde en in beskawingsontwikkeling gespeel. Argeologiese getuienis dui daarop dat meel 30,000 jaar gelede al in gebruik was³ en

¹ Opskrif vertaal uit 'n gedig van Arthur Guiterman aangehaal in H.E. Jacob, *Six thousand years of bread: its holy and unholy history* (New York, 1944), p. vi.

² G. Boselli, *The spiritual meaning of the liturgy: school of prayer, source of life* (Minnesota, 2014), p. 92.

³ A. Revedin, B. Aranguren, R. Becattini, L. Longo, E. Marconi, M.M. Lippi, N. Skakun, A. Sinitsyn, E. Spiridonova, J. Svoboda, Thirty thousand year old evidence of plant food processing, *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 107(44), 2010, p. 18815.

dat brood so lank as 10,000 jaar gelede 'n stapelvoedsel geword het.⁴ Die oorgang na landbougebaseerde diëte, insluitende brood, was 'n keerpunt in die wêreld se geskiedenis, wat bygedra het tot prosesse soos dorpstigting en staatvorming. Oorloë is oor brood gevoer en opstande is uitgelok deur die prys van brood. Verskillende godsdienste beskou brood as 'n gawe uit die hemel.⁵

Die metode om brood gaar te maak, is oor 'n lang tydperk ontwikkel. Voordat suurdeeg en rysmiddels in gebruik gekom het, is platbrood gebak. Opgrawings in Egipte het die vroegste getuienis opgelewer van die gebruik van suurdeeg om brood te laat rys.⁶ Brood word voorberei deur deeg gaar te maak deur dit te bak, te stoom of te braai. Brooddeeg bestaan uit meel en water, waarby gewoonlik sout en 'n rysmiddel soos gis gevoeg word. Die hoë styselinhoud van brood maak daarvan 'n belangrike bron van proteïene en koolhidrate.⁷ Selfs vandag, ondanks die feit dat kookkuns baie gesofistikeerd geraak het, betoog 'n vooraanstaande sjef: "Bread, in its multiple shapes and flavors, is a universal concept representing good food".⁸

Ook in Suid-Afrika het brood 'n eeuelange geskiedenis. Jan van Riebeeck se Nederlandse nedersetters het in 1652 die Europese broodkultuur na die suidpunt van Afrika gebring. Hulle het reeds in Julie 1652 die eerste koring aan die Kaap geplant en in Desember daardie jaar geoes.⁹ Die bakkersbedryf het reeds in die 1650's aan die Kaap ontstaan.¹⁰ Mettertyd sou brood, vanweë die omvang van die verbruik daarvan en die voedingswaarde daarvan, naas mielies die stapelvoedsel van die meerderheid van die Suid-Afrikaanse bevolking word.

Brood, as 'n produk van beide die natuur en die menslike kultuur, is meer as bloot deel van 'n groep se materiële kultuur. Geestelike en spirituele kulturele waardes word daaraan geheg. Brood word geassosieer met al die mens se sintuie. Hoe brood lyk, voel en smaak vorm 'n belangrike komponent van die kulturele geheue van enige groep.¹¹

⁴ C. Scarre (red.), *The human past: World prehistory and the development of human societies* (London, 2013), pp. 176-199.

⁵ The meaning of life (or Lebanese bread), *Manoosh*, <http://www.manoosh.com.au/the-meaning-of-life-or-lebanese-bread/>.

⁶ D. Samuel, *Brewing and baking*, in P.T. Nicholson and I. Shaw (reds.), *Ancient Egyptian materials and technology* (Cambridge, 2000), p. 558.

⁷ *The concise Larousse gastronomique: the world's greatest cookery encyclopedia* (London, 2003), p. 156; H. McGee, *McGee on food and cooking: an encyclopedia of kitchen science, history and culture* (London, 2004), pp. 534-541.

⁸ V.M. Caldaras, It starts with bread, *Prepared Foods* 184(9), September 2015, p. 54.

⁹ Kyk Gawie Richter, *Geskiedenis van die koringbedryf: Vanaf Tafelvallei tot die Rooi-Karoo (1652-2009)* (Stellenbosch, 2010), p. 7.

¹⁰ R. Coetzee, *Spys en drank: die oorsprong van die Afrikaanse eetkultuur* (Pretoria, 2012), p. 45.

¹¹ Vir idees oor die geestelike betekenis van brood, kyk P. Marvejevic, *Levantine legends and histories of bread* (vertaal deur Russell Scott Valentino), *Massachusetts Review* 55(4), Winter 2014, pp. 547-553.

Hierdie artikel handel oor die tradisie van broodbak op Skanskopeiland. Broodgebak sluit soetsuurdeegbrood, askoek, doebooi (potkluitjie) en roosterkoek in. Alhoewel hierdie soorte broodgebak volgens Coetzee Khoi-Khoinkultuurgoed is, staan dit volgens Claassens ook in die tradisie van boerekos en kom die gebak in baie streke van Suid-Afrika voor.¹²

Broodbak is 'n element van die eilandgemeenskap se kultuurerfenis wat bydra tot hulle kulturele verbondenheid aan die verlede binne die historiese ruimte van Skanskopeiland. Die kultuurtradisie en vaardigheid van die voorbereidings- en bakproses van soetsuurdeegbrood, roosterkoek, askoek en doebooi (potkluitjie), is 'n mondelinge tradisie wat van een generasie na 'n ander oorgedra word. Ofskoon die bakproses voortdurend by die moderne tyd vernuwe en aangepas is en die kultuur van bakoond- of buite-oondstook verlore geraak het, is die voorbereidingsproses steeds dieselfde as baie jare gelede.¹³ Nostalgieuse herinnering is gekoppel aan dié broodbaktradisie, wat sedert die vestiging van die nedersetting in 1937 steeds binne die eilandgemeenskap gehandhaaf word.

Skanskopeilandbesproeiingsnedersetting, net buite die dorp Keimoes in die Benede-Oranjerivierstreek, is in 1937 as 'n armoedeverligtingsprojek deur die Verenigde Party-regering van J.B.M. Hertzog geïnisieer. Alhoewel die nedersetting in die begin stadium geringe staatshulp en toegepaste staatsmentorskap ontvang het, is dit grootliks deur die selfwerksaamheid van die nedersetters tot 'n selfonderhoudende en toenemend welvarende gemeenskap opgebou.¹⁴

In die tye van groot armoede aan die beginjare van Skanskopeiland was brood 'n stapelvoedsel vir baie nedersetters. Soms was daar in huishoudings geen ander voedsel as brood nie.¹⁵ Brood het derhalwe vir die eilandbewoners en hul nasate die simbool van versorging en geborgenheid geword. Die nedersetters het koring vir eie gebruik verbou, sowel as vir 'n inkomste. Soms is die meel vir brood by die meulhuis in Neilersdrift en andersins by die meule van die Rooms-Katolieke sendingstasie in Keimoes gemaak.¹⁶ 'n Gesin se voorraad vir die jaar is uitgehou en geberg, terwyl die res van die hand gesit is, of vir produkte geruil is.¹⁷ Dikwels is 'n sak mielies vir 'n

¹² H.W. Claassens, *Die geskiedenis van boerekos 1652-1806*. Ph.D.-proefskrif, Universiteit van Pretoria, 2003, pp. 367-368; R. Coetzee en V. Miroso, *Koekemakranka, Khoi-Khoinkultuurgoed en kom-kuierkos* (Pretoria, 2009), p. 106.

¹³ Onderhoud: J.J.C. Smit, Omstaan, Skanskopeiland, 2010-04-27 (stemopnames van alle onderhoude in besit van outeur).

¹⁴ Kyk K. Visser en K. du Pisani, Die vestiging van Skanskopeiland-besproeiingnedersetting as 'n mylpaal in selfwerkse armoedeverligting, *Historia* 57(1), pp. 103-126 vir meer besonderhede.

¹⁵ Onderhoud: J.J.C. en E.C.C. Smit, Omstaan, Skanskopeiland, 2010-04-27.

¹⁶ Onderhoud: J.D.S. Barnard, Kakamas, 2010-06-01.

¹⁷ Onderhoud: W.F. Hanzen, Skanskopeiland, 2010-03-07.

sak bruinbroodmeel by die meule op Keimoes geruil.¹⁸ Daarmee is soetsuurdeegbrood en roosterkoek gebak.

Die tye van armoede in die beginjare was 'n fase waarin die karakter van die nedersetters getoets is. Met groot moeite het hulle op Skanskopeiland uit die woesteny 'n lewe geskep, hulself uit 'n armoedige bestaan opgehef en sodoende aan hul kinders 'n geestelike nalatenskap agtergelaat.¹⁹ Hieruit is 'n eiesoortige kulturele landskapsferfenis en 'n kollektiewe historiese bewussyn gebore.

In die volgende afdelings van die artikel word die broodbaktradisie, soos dit op Skanskopeiland toegepas is, eers beskryf. Daarna word die betekenis daarvan beoordeel in die lig van die literatuur wat oor kultuurerfenis handel.

Bakgeriewe

Bakgeriewe op Skanskopeiland was in die vervloë dae primitief van aard. Van elektriese fasiliteite was daar nog nie sprake nie.

Nadat hulle op Skanskopeiland ingetrek het, het die meeste nedersetters buiteoonde gebou waarin brood gebak is. Die bakoonde kon tussen tien en veertien brode neem en is op 'n spesiale manier gebou. Barnard, wat haar vader gehelp het met die bou van sulke oonde, vertel dat daar eerstens 'n voetstuk gebou is. Hierop is 'n rand van ongeveer 80 cm hoog met stene opgebou om 'n bak te vorm, wat met duinsand gevul is. Sy vertel:

Die doel van die sand is om te help om die hitte van die warm oond te behou. Potklei, sand en koringkaf is gebrei en gebruik vir pleisterwerk. Die mengsel is ten minste een week voor gebruik "ingesuur" (aangemaak) soos sement. Deur die week is dit gebrei tot dit die regte dikte bereik het. 'n Vloer van die kleimengsel van ongeveer 10cm dik word bo-oor die sandlaag gegooi.²⁰

Daarna is die mure met kleistene opgebou en met die kleimengsel afgepleister. Die oond moes met die eerste gebruik daarvan eers "ingebak" word, sodat alle droë kleistukkies aan die binnekant kon afbrand. Die proses het die oond se binnewand glad gelaat. As oonddeur is enige plaat of deksel wat dig pas, gebruik. By die deuropening is 'n platform gebou, waarop die broodgebak in- en uitgeskuif kon word.²¹

¹⁸ Persoonlike geskrifte: B. Strydom, 2013-06-06 (opgetekende herinnering in outeur se persoonlike argief).

¹⁹ Hierdie proses word volledig ontleed in C.G. Visser, *Van armoedeverligtingsprojek tot volhoubare landbougemeenskap: Die vestiging en ontwikkeling van die Skanskopeiland-besproeiingsnedersetting*. M.A.-verhandeling, Noordwes-Universiteit, 2014.

²⁰ Onderhoud: J.D.S. Barnard, Kakamas, 2010-06-01.

²¹ Onderhoud: J.D.S. Barnard, Kakamas, 2010-06-01.

Braaksma, wat Barnard se beskrywing van die konstruksie en pleistermetode van so 'n bakoond beaam, meld dat die toevoeging van vesel bygedra het tot die strukturele sterkte van die oond.²²

Om die oond vir broodbak voor te berei, is daar ten minste twee ure voor die brood gebak moes word, vuur gemaak in die oond. Sodra die kole reg was, is die kole uitgekrap. Die temperatuur is getoets deur die arm in te steek en in die oond te hou tot die hitte reg voel – soms tot 10 tellings. Alle openings is toegepleister met klei. Indien die oond te warm was, is 'n klein opening by die deur gelos sodat die hitte kan ontsnap. Aan die agterkant van die oond is 'n steendikte gaatjie oopgelos. Nadat die brood in die oond gesit is, is dit eers 'n tydjie oopgelos en dan toegedruk met 'n steentjie wat mooi daarin pas. Die brood is ongeveer 1½ uur gebak tot gaar. Elke vrou het haar eie oond geken en geweet hoeveel hout om te gebruik.²³ 'n Broodskop en 'n krapyster is gebruik om die broodpanne uit die oond te trek en die kole uit te krap.

By gebrek aan broodpanne is eengallon-paraffienkanne vaardig omskep in broodpanne. Smit onthou dat sy moeder brood in die beginjare in 'n Laurel-paraffienblikbroodpan, wat bedek is met 'n sinkdeksel, in 'n gat in die grond gebak het. Sy het kole in die gat gegooi, die broodpan bo-op geplaas en dan weer 'n bietjie kole op die sinkdeksel gegooi. So het die brood dan gaar gebak.²⁴ Soms is die paraffienkan as 'n dubbele broodpan aangewend en is die twee brode sy aan sy in die panne geplaas.

Soetsuurdeegbrood

Soetsuurdeegbrood, wat volgens Renata Coetzee by uitstek eie aan die Kaap is,²⁵ staan in die Benede Oranjerivieromtrek bekend as boerbrood. H.W. Claassens meen dat soetsuurdeeg van Arabiese oorsprong is en via die Franse Hugenote na die Kaap gekom het. Sy skryf in haar studie oor boerekos dat Johanna Duminy reeds in 1797 in haar dagboek melding maak van soetsuurdeeg wat op 'n plaas naby Riviersonderend gebruik is om brood te bak.²⁶ Tulleken gee 'n basiese resep vir “Zoetzuurdeeg” in haar kookboek *The Practical Cookery Book for South Africa*.²⁷ Resepte vir soetsuurdeegbrood is ook in Coetzee en Van Wyk, asook Human en De Villiers se bekende kookboeke gevind.²⁸ Die wyse van voorbereiding verskil egter van die manier

²² G. van der Waal-Braaksma & O.J.O. Ferreira, *Die Noordweste, stoftike kultuuruiting van die streek se bewoners* (Johannesburg, 1986), pp. 51, 95-96.

²³ Onderhoud: J.D.S. Barnard, Kakamas, 2010-06-01.

²⁴ Onderhoud: J.J.C. Smit, Omstaan, Skanskopeiland, 2013-08-02.

²⁵ R. Coetzee, *Spys en drank: die oorsprong van die Afrikaanse eetkultuur*, p. 45.

²⁶ H.W. Claassens, *Die geskiedenis van boerekos*, pp. 334-5, 367.

²⁷ S. van H. Tulleken, *The practical cookery book for South Africa* (Kaapstad, 1923), p.7.

²⁸ S.J.A. de Villiers, *Kook en Geniet* (Stellenbosch, 1978), pp.87-88; M. van Wyk, *Kos wat ons ken* (Kaapstad, 1993), p.109; A. Human, *Uitsoekresepte* (Kaapstad, 1992), p.108.

waarop die brood in Skanskopeiland gebak word. 'n Gepubliseerde resep vir die brood soos gebak in Skanskopeiland kon nie opgespoor word nie.

Soetsuurdeegbrood is sprekend van 'n eenvoudige leefwyse. Vars gebak of uitgedroog, was dit goeie kos. Die brood het 'n eiesoortige smaak en geur. Claassens meen dat mense wat nie opgegroeï het met die smaak en geur nie, dit onaanvaarbaar mag vind.²⁹ Inwoners van Skanskopeiland en nasate van die pionierederssetters beleef egter die geur wat in die huis hang wanneer dit vars gebak word, as 'n nostalgiese herinnering aan die verlede.

Brood wat sy varsheid verloor het, is in growwe brokstukke gebreek, gedroog en soos beskuit geëet. Soms is die brood spesifiek vir uitdroogdoeleindes gebak en is daar meer vet bygevoeg.³⁰ Onder die omgewing se mense staan die uitgedroogde brood bekend as “droëbrood” en is steeds 'n geliefde lekkerny.

Die insuur en bak van die brood was 'n tydsame proses. Die insuur moes al reeds die vorige aand geskied en soms het die suurdeeg nie suksesvol gerys nie. Daar is van die naaste buurvrou 'n bolletjie deeg gekry waarmee brood geknie is of roosterkoeke op die stoof of oop vuur gemaak is.³¹

Soetsuurdeeg- of boerbrood word vandag steeds gebak deur inwoners van Skanskopeiland en word deur die ouer mense as 'n blote roetine beskou, soos Smit verduidelik:

*Dis baie moeilik om 'n ding wat vir jou 'n gewoonte in jou kop is, reg neer te skryf.*³²

Die resep in Figuur 1 is deur Smit se moeder mondelings aan hom oorgedra. Op haar beurt het sy dit by háár moeder geleer. Hy dra op sy beurt die kultuurtradisie mondelings oor na die volgende geslag, deurdat hy sy seun in die kuns van broodbak geskool het. Daardeur word die tradisie van soetsuurdeegbrood lewendig gehou en die eiesoortige koskultuur van die streek bewaar vir die nageslag. Die proses van broodbak is vir die ouer generasie deel van 'n deurleefde verlede en word deur die gereelde toepassing daarvan deel van die daaglikse leefkultuur van die jonger generasie.

²⁹ H.W. Claassens, *Die geskiedenis van boerekos*, p. 365.

³⁰ Onderhoud: J.D.S. Barnard, Kakamas, 2010-06-01; Onderhoud: P.Z. vanWyken M.K. Erasmus, Skanskopeiland, 2010-08-08; Onderhoud: E.W. Visser, Omstaan, Skanskopeiland, 2013-07-27; H.W. Claassens, *Die geskiedenis van boerekos*, p. 371.

³¹ Onderhoud: J.D.S. Barnard, Kakamas, 2010-06-01; Persoonlike geskrifte: A.A.R. Bruwer, 2013-06-22; Onderhoud: E.W. Visser, Omstaan, Skanskopeiland, 2013-07-27.

³² Onderhoud: J.J.C. Smit, Omstaan, Skanskopeiland, 2010-04-27.

Rot Brood met soetsuurdeeg

Bestandele vir suurdeeg

4 koppies sterk lout water
 1 Malige antoppel
 1 E1 suiker
 1 E1 sout
~~2 koppies~~
~~2 koppies~~ wit Brood meel.

Metode

Neem Malige Kestrol voeg suiker en sout in lout water, asse-
~~gans~~ 2 koppies ~~strog~~ meel in kassal water sodat water bedek is
 Vou toe in meel doek en dek kombers. Plaas op
 warmplek om nag om te rys — daar sal skuim
 op inhoed wees. Naer mengsel deunnebaar met vork
 Voeg sterk lout water by mengsel.

Bestandele vir Brood

8 Koppies Meel
 1 eellepel sout
 2 eellepels sagte skaapvet of valvet margarien

Metode

Gooi meel en sout in spottel
 Maak bolte in middel en voeg suurdeeg mengsel daarin
 maak aan met hande — anders te droog gebruik
 lout water om slopper te maak. Knie die Smeer goed
 in Smeer rot waar in brood gebak moet word met valvet
 margarina. Maak mooi ronde vorm van deeg en
 Plaas in Rot om te rys wanneer Rot vol is Plaas
 in oond vooraf verhit op 180° vir 1 uur

J.J.C. Smit

33

Figuur. 1: Broodresep van J.J.C. Smit³⁴
 (Persoonlike argief: C.G. Visser [Hierna CGVPA])

³³ Persoonlike geskrifte: J.J.C. Smit, Skanskopeiland, 2010-06-18.

³⁴ Persoonlike argief: C.G. Visser (Hierna CGVPA).

Die illustrasie in Figuur 2 gee 'n aanduiding van die tydsame prosesse van die bak van soetsuurdeegbrood:



Figuur 2: Bo, links: Insuurproses vind plaas om 17:00: Middel: Oorsuurmengsel. Die oorsuur of oorhaal van die suurdeegmengsel word die volgende oggend teen ongeveer 06:30 gedoen: Regs: Nadat die oorsuurmengsel teen ongeveer 10:00 voldoende gerys het, word broodmeel ingeknie tot die deegmengsel elasties is: Onder, links: Sodra die brood genoegsaam in die pan of pot gerys het, vind die bakproses plaas: Middel: Soetsuurdeegbrood: Regs: Die tipiese paraffienblikpan³⁵

(Persoonlike fotoversameling: C.G. Visser. Foto's geneem deur C. Smit, 2010-06-18, Skanskopeiland)

Die brood is met skaap- of varkvet en 'n bietjie peper geëet, of met botter en 'n soetheid soos heuning of konfyt, indien dit beskikbaar was.³⁶

Roosterkoek, doebooi en askoek

Roosterkoek, askoek en doebooi is deur die Skanskopeiland-nedersetters voorberei, veral in die aanvangsjare, toe 'n buite-kookskerm gedien het as die kombuis. Die bak van brood was nie beperk tot die wit bevolking van die eilandnedersetting nie. Vir die ander bevolkingsgroepe was dit ewe belangrik, soos M.M. Eiman bevestig.

³⁵ Persoonlike fotoversameling: C.G. Visser. Foto's geneem deur C. Smit, 2010-06-18, Skanskopeiland.

³⁶ Persoonlike geskrifte: A.A.R. Bruwer, 2013-06-22 (opgetekende herinnering in outeur se persoonlike argief).

Magdalena Magrieta Eiman, met die ‘kleinnaam’ Lena,³⁷ is ’n boorling uit die Kalahari en een van veertien kinders. Wanneer sy die resep van die brood oordra, is daar die onderliggende ryk-gelaagde verhaal van ’n eenvoudige bestaanswyse teenwoordig, wat deel vorm van die kulturele erfenis van die eiland.

Eiman het as twaalfjarige dogtertjie die tradisie van broodbereiding by haar moeder geleer op die plaas in die Kalahari, waar haar pa ’n skaapwagter was. Haar moeder het op haar beurt die vaardigheid weer by haar moeder geleer. As jong kind het sy haar kom vestig in Skanskopeiland saam met haar ouers, wat in diens van een van die nedersetters was. Eiman het die kuns van broodbraai aan haar dogter na haar tiende lewensjaar by wyse van mondelinge tradisie oorgedra. Al moes sy op ’n steen staan om te knie, “was die tyd reg om te leer”.

Op navraag het sy geen geskrewe of formele resep beskikbaar gehad nie. Dit was ’n tradisie van “brood braai” wat deur mondelinge tradisie van een generasie na ’n volgende generasie oorgedra is. Eiman het die resep op aanvraag mondelings gedeel, maar het “snaaks gekry” (dit vreemd gevind) oor die formele oordra van die resep. Tog het sy die waarde van die onderhoud en oordrag besef.³⁸

Aanvanklik het die oordrag van die resep as mondelinge tradisie plaasgevind, binne ’n nie-literêre groep. Vandag, waar die nuwe geslag literêr-vaardig is, word dit nog steeds mondelings oorgedra, want die tradisie het ’n daaglikse gewoonte van gebruikskos geword. Tog het hier iets verlore gegaan met die oordrag aan die nuwe geslag wat hulle in veranderde omstandighede bevind het en daarby moes aanpas. Hier is sprake van ’n reeks dokumente wat van geslag tot geslag oorgedra is, maar waarvan nie twee dieselfde is nie.³⁹ Die leefwyse het verander en die resep is aangepas by die moderne leefwyse. So byvoorbeeld is skaapvet deur olie vervang, die varsgemaalde meel van self-geproduseerde koring is vervang deur voorafverpakte meel wat by die plaaslike supermark gekoop is. Die stadige proses van rys met tuisgemaakte suurdeeg is uitgeskakel deur die gebruik van kitgis. Die wyse van voorbereiding en gaarmaak is steeds dieselfde as jare gelede.⁴⁰

Eiman het bevestig dat broodgebak soos roosterkoek, askoeke en doebooi (potkluitjie) ’n integrale deel van die leefwyse van die nedersetters van verskillende rasse op Skanskopeiland was. Dit was as veldkos en trekpadkos gebruik, soos die pioniernedersetters dit geken het.

³⁷ ’n Kleinnaam is volgens Eiman die noemnaam van ’n persoon. Eiman het daarop aangedring dat dit genoem word dat haar kleinnaam Lena is.

³⁸ Onderhoud: M.M. Eiman, Skanskopeiland, 2010-05-02.

³⁹ J. Vansina, *Oral tradition as History*, (Oxford, 1985) pp.28-29.

⁴⁰ Onderhoud: M.M. Eiman, Skanskopeiland, 2010-05-02.

Die basiese deegmengsel word vir al drie die broodtipes gebruik. Die metode van voorbereiding is soos volg deur Eiman verduidelik:⁴¹

Was eers hande en maak naels skoon, só het my ma my geleer. Vat die bruinbroodmeel, dan gooi jy in so volgens die gewig van die skottel en die verstand. Gooi suurdeeg volgens jou meel in (Eiman het 4 koppies meel en 2 teelepels kitsgis gebruik). Gooi jou soutjies oor. Hy moenie te vars wees nie. Voeg genoeg sterk louwarm water by om 'n vaste deeg te kan knie. Knie vir hom tot hy nou reg is met skaapvet of bietjie olietjies.

Eiman het kookolie in die knieproses van ongeveer 10 minute gebruik.

Die deeg is goed toegedraai en op 'n beskutte warm plek geplaas, sodat die skottel kon vol rys. Volgens Eiman word die deeg vir dié tipe broodgebak nie afgeknie en vir 'n tweede maal laat rys nie, anders is die brood se tekstuur te fyn.

Die proses om roosterkoek te braai oor die vuur, vereis sagte kole. Alvorens die broodjies op die rooster geplaas word, word die deegbolletjie met die hand platgedruk en gevorm. Eiman het die kole se hitte met haar hand bepaal en verduidelik hoe die roosterkoek gebraai moet word:⁴²

Plaas die deegkoeke op die rooster en laat oprys tot die onderkors mooi bruin is. Keer dit om en rooster tot gaar. Die broodjies word op die sye gedraai om alkant gaar te word.

Die tipiese kenmerke van roosterkoek is 'n geurige broodjie, met 'n gaterige tekstuur en 'n krakerige kors wat skroeiplekke van die warm kole wys.



Figuur 3: Links: Knieproses; Middel: Braaiproses; Regs: Roosterkoek⁴³
(Persoonlike fotoversameling: C.G. Visser, Skanskopeiland)

⁴¹ Onderhoud: M.M. Eiman, Skanskopeiland, 2010-05-02.

⁴² Onderhoud: M.M. Eiman, Skanskopeiland, 2010-05-02.

⁴³ Persoonlike fotoversameling: C.G. Visser, Skanskopeiland.

Daar is ook kluitjies van die meel gemaak en bo-op 'n vleis- en groentebredie met baie sous (genoem “lang sous”) geplaas. Die potkluitjies is “doebooï”⁴⁴ genoem – vermoedelik na aanleiding van “doughboy” soos sommige plaaslike inwoners, asook inwoners van die nabygeleë Kalahari, daarna verwys.⁴⁵ Sommige plaaslike inwoners praat van doebelooi, terwyl Coetzee na die gereg verwys as “potkluitjie” of “doodgooi”.⁴⁶

Eiman verduidelik die maak van doebooï:⁴⁷

Die deeg word in bolletjies gerol, bietjie platter gedruk en soos kluitjies bo-op in die vleis spot geplaas. Die vleis moet 'n lang sous hê (baie sous) sodat die sousies in die deeg intrek. Die deksel word styf opgepas en nie oopgemaak nie sodat die deeg in die pot kan rys. Die vuur moet stadig wees.

Die deegkors is gewoonlik gebruik waar vleis min was en die sous baie. Baie monde is dan met min gevoed. Die kors is ook oor soet droëperskes gebruik en was 'n gewilde toekos.⁴⁸



Figuur 4: Lena Eiman en haar familie⁴⁹

⁴⁴ In die omstreke van Skanskopeiland word van “doebooï” gepraat, daarom word die term gebruik.

⁴⁵ A. du Plessis, Kalahari-kos, *Landbouweekblad*, 2014-04-25, p. 102.

⁴⁶ R. Coetzee en V. Miro, *Koekemakranka*, p. 110.

⁴⁷ Onderhoud: M.M. Eiman, Skanskopeiland, 2010-05-02.

⁴⁸ Onderhoud: E.W. Visser, Omstaan, Skanskopeiland, 2013-07-27.

⁴⁹ Persoonlike fotoversameling: E.C. Visser, Skanskopeiland.

Die basiese deegmengsel word ook gebruik om die askoek voor te berei. Eiman verduidelik die metode:⁵⁰

Maak die deeg op en druk plat met die handpalm. Plaas nou die deegkoekies op sagte askole en strooi bietjie meeltjies bo-oor. Gooi dan bietjie warm askole bo-oor en dan bak jy hom so gaar. As die bo-kors mooi gaar is, dan keer ons hom maar net weer om dat hy anderkant ook gaar word. Sit maar weer bietjie askoeltjies bo-oor. En dan is dit nou asbrood.

Die wyse van die aanmaak-, knie- en bakproses is kennis wat eerstehands deur mondelinge tradisie oorgedra is: Die vou van die hand om die bereide deeg, die onbewustelike kennis dat die deeg genoeg geknie is, die eerbiedige vorming van die broodjie, die gaarmaakproses oor die kole, word met hierdie oordrag 'n besondere kultuurnalatenskap.

E.W. Visser onthou dat haar moeder roosterkoek sonder rysmiddel gemaak het deur bloot harde skaapvet in die meel in te werk, byna soos die tegniek wat met die maak van blaardeeg gebruik word. Visser verduidelik:⁵¹

Mammie het haar meel in 'n bak gegooi en klompie harde skaapvet gevat – dit is die uitgebraaide binnevet van skaap. Dié is eenkant gerasper. Dan het sy meel met 'n bietjie sout en lou water tot 'n stywe deeg aangemaak, so effe geknie, waarna sy die koeke een-een gemaak het. Mammie het 'n baie groot hand gehad. Sy het elke keer net genoeg deeg geneem, sodat as die deeg plat gedruk is, die koek haar hand vol gelê het. Die deegbol is oopgedruk en daarin is 'n bietjie gerasperde hardevet gestrooi en weer toegevou. Die deegkoek is dan bietjie platgedruk en die proses is dan herhaal. Daarna is die deegkoek toegevou en platgedruk, weer toegevou en platgedruk tot die deeg deurgewerk is. Ek sien nou nog hoe werk sy dit vinnig met haar vingers deur. Die roosterkoek is van haar hand op die braairooster geplaas en gaar gebraai. Die eindresultaat was byna 'n roosterkoek met blaardeeg. 'n Mens kon die roosterkoek net warm van die kole af eet, want dit was baie geil (ryk).

Die gebruik van 'n handvol-grootte roosterkoek het van die veeboerdag gespruit, toe die skaapwagter sy rantsoen by die boer ontvang het en 'n goeie voedsame porsie moes kry. Visser onthou dat uitgebraaide hardevet gewoonlik gebruik is om die panne mee te smeer. Dié vet was beter om panne mee te smeer as sagte vet en het 'n heerlike bruin korsie gelewer.⁵²

⁵⁰ Onderhoud: M.M. Eiman, Skanskopeiland, 2010-05-02.

⁵¹ Onderhoud: E.W. Visser, Omstaan, Skanskopeiland, 2014-02-27.

⁵² Onderhoud: E.W. Visser, Omstaan, Skanskopeiland, 27/02/2014.

Hierdie tipe roosterkoek, wat deur mondelinge tradisie van moeder na dogter oorgedra is, het geen vaste resep nie, maar berus op aanvoeling. Vanweë die hoë vetinhoud is die tipe roosterkoek deur die volgende generasies nie as gesond beskou nie en het die geheim van die voorbereidingsmetode verlore gegaan. Dié roosterkoekresep is 'n tipiese kultuurerfenis van die Noord-Kaap en Namakwalandse streke, omdat die oorsprong in die trekboer- en veeboerleefwyse geleë is.

Kulturele betekenis van die broodbaktradisie

Die broodbakmetodes en soorte brood wat hier beskryf is, pas in die groter prentjie van die Skanskopeilanders se historiese bewustheid van die kultuurlandskap van hul grootwordjare.

Measham stel dat die omgewing waarin persone grootgeword het, onlosmaaklik verbonde is aan hul identiteit as mense.⁵³

The environments of our childhoods – the meaning-laden places where we explored, played, and tried to make sense of the world around us – form a “primal landscape” from which we compare and interpret future environments.

Skanskopeiland as fisiese ruimte manifesteer as die oerlandskap waaruit die eilandbewoners en ander nasate van die pioniernedersetters se historiese bewussyn ontstaan het. Kinder- en jeugervarings, sowel as tradisies is ingeprent in die geheue van die nasate en gee aanleiding tot 'n bepaalde groepsgebondenheid en nostalgiese terughunkering na die plek van grootword.

Van Jaarsveld maak die uitspraak dat mense van hul geboorte af binne 'n bepaalde historiese atmosfeer grootword, wat 'n gemeenskaplike samesyn skep wat almal op 'n gegewe tydstip omvat. Deur geboorte en opvoeding word mense deel van 'n gemeenskap. Die daadwerklike beleving en ervarings, asook eiewerksaamheid binne die gemeenskap, maak van mense mededraers van 'n geskiedkundige bestaan.⁵⁴

Beeldvorming van die herinneringe van individue veronderstel 'n mate van selfbewussyn. Dit hou in dat hul “geskiedenis” nie bloot die som van losstaande gebeurtenisse is nie, maar 'n reeks aaneengeskakelde gebeure skep, waarmee hulle in hul denke verbande vorm en daardeur samehang en eenheid in die geheel van die uitgesoekte feite vorm. In hul herinnering word indrukke van die verlede versamel en omvorm tot die beeld van hul belewenisse. Die wisselende beelde van hul lewensloop

⁵³ T.G. Measham, Learning about environments: The significance of primal landscapes, *Environmental Management*38(3), 2006, p. 433.

⁵⁴ F.A. van Jaarsveld, *Die Afrikaner en sy geskiedenis* (Johannesburg, 1959), pp. 9-10.

word vir die persone 'n selfdeurleefde geskiedenis of historiese ruimte. Hierdeur skep mense 'n sinryke eie verledenswerklikheid. Dit is dikwels 'n subjektiewe verledebeeld wat nie krities deurdink is nie en deur hul eie emosies, waardestelsel en ideale gekleur is.⁵⁵

Tradisie en herinnering vorm die basis van mense se historiese bewussyn. Dit manifesteer in die alledaagse gebruiksgoed, selfs resepte wat mondelings van geslag tot geslag oorgedra is, tradisies, volksliedere, rympies en enige artefakte uit die bekende en onbekende verlede. Neff meen dat herinnering 'n besliste invloed op ons daaglikse bestaan het en onlosmaaklik verbind is aan hoe die mens homself binne sy leefwêreld beskou.⁵⁶

We are, all of us, people of memory. Our daily lives are shaped by our individual and collective past. What is new and novel is interpreted through a filter made up of previous experience and recollection.

Herinneringsgeskiedenis is derhalwe 'n belangrike rolspeler in die skep van sowel 'n historiese as 'n omgewingsbewussyn.

Die verlede neem onbewustelik in mense gestalte aan.⁵⁷ Sekere geheuebeelde van die kinderjare word lewendig gehou met byvoorbeeld die handhawing van bepaalde streekstaal en uitdrukkings, voorbereiding van bekende voedsel of geliefde verhale uit die kinderjare, soos die bereiding van bekende broodgebak.

Olwig bevestig dat verbondenheid aan 'n plek versterk word deur handhawing van taal, gebruike en optrede.⁵⁸ Sekere gebruike en tradisies versterk hierdie emosionele verbondenheid. Kruger haal Relph aan wat in *Place and Placelessness* soos volg argumenteer oor die belangrike rol wat plekke speel in die vorming van individuele en groepsverbondenheid, geborgenheid, asook individuele en groepsidentiteit.⁵⁹

They are important sources of individual and communal identity and are often profound centres of human existence to which people have deep emotional and psychological ties.

⁵⁵ F.A. van Jaarsveld, *Die Afrikaner en sy geskiedenis*, pp. 2, 6 en 63.

⁵⁶ J.R. Neff, "The Center for Civil War Research: Recommended reading / theory", www.civilwarcenter.olemiss.edu/resources_theory.shtml, 2010-04-28.

⁵⁷ F.A. van Jaarsveld, *Die Afrikaner en sy geskiedenis*, p. 10.

⁵⁸ K.R. Olwig, Childhood, artistic creation and the educated sense of place, *Children's Environments Quarterly*8(2), 1991, p. 4.

⁵⁹ L.E. Kruger, Understanding place as a cultural system. Ph.D. thesis, University of Washington, 1996, p. 9.

Die verbondenheid aan 'n plek waar 'n persoon grootgeword het, die sogenaamde “sense of place” of omgewingsbewussyn, word verwerf as gevolg van die interaksie met die omgewing, die landskap met sy kenmerkende natuurelemente; die mense, voedselgebruike, die taal en tradisies, asook die invloed van bepaalde kulturelemente. Hierdeur word 'n kulturele landskap geskep waarbinne die mens 'n omgewingsbewustheid beleef. Woods verduidelik die ontstaan van 'n omgewingsbewussyn soos volg:⁶⁰

*People develop a “sense of place” through experience and knowledge of a particular area. A sense of place emerges through knowledge of the history, geography and geology of an area, its flora and fauna, the legends of a place, and a growing sense of the land and its history after living there for a time.*⁶⁰

Om die veelvuldige komponente van die kultuur van 'n plek en 'n gemeenskap te omvat, is die konsep van 'n kulturele landskap, soos deur UNESCO gebruik, handig. Archer is van mening dat 'n kulturele landskap 'n omvattende term is vir die voortdurende interaksie tussen die visuele, materiële sowel as die simboliese of geestelike omgewing. Hierby kan die wyse waarop die individu homself as deel van die kulturele landskap sien, 'n nostalgiese bewussyn ten opsigte van die bepaalde omgewing skep.

Omdat voedsel so 'n kardinale rol in mense se daaglikse lewe speel, bied die studie van 'n groep of kontrei se voedselerfenis 'n sleutel tot die verstaan van daardie groep of kontrei. Geen wonder nie dat daar tans 'n oplewing is in die studie van die geskiedenis van voedsel en die sosio-kulturele rol van voedsel in samelewings.⁶¹ Muccini merk op dat voedsel meer is as “net” voedsel – dit bestaan binne 'n komplekse netwerk van sosiale, kulturele en ekonomiese verhoudings. Sy betoog:⁶²

A diet expresses ethnic, cultural, religious, and class association; it establishes gender roles; it is essential in rituals and customs; and it explicates diverse behaviors, aspirations, and ideas of selfhood.

⁶⁰ T.A. Woods, Making sense of place, Sense of place, Inc., <http://www.makingsenseofplace.com/about-place.htm>, 2014-09-02.

⁶¹ Die Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) – Europese Instituut vir Voedselgeskiedenis en –kulture “ bied in Mei 2016 die tweede internasionale konferensie oor voedselgeskiedenis en –kulture in Tours, Frankryk aan. Verder het die Food Museum, 'n aanlynmuseum, die Global Food Heritage Project geloods om 'n internasionale databasis van voedselgeskiedenis te skep. Die redaksie van *Humanities*, 'n aanlynjoernaal, werk aan 'n spesiale uitgawe (2016-01-18) onder die opskrif “Food, Culture, and Heritage. Identity Formation through Eating Customs”.

⁶² F. Muccini, oproep tot artikels vir *Humanities* se spesiale uitgawe oor voedselerfenis, <http://www.mdpi.com/journal/humanities/specialissues/eatingcustoms>, 2016-01-18.

Sceats voeg hieraan toe:⁶³

Food and eating are essential to self-identity and are instrumental in the definition of family, class, and ethnicity.

Uit dit alles is die noue verwantskap tussen voedsel en kultuur duidelik. Deur die studie van voedselerfenis as deel van die breër veld van kultuurgeskiedenis kan dus meer insig in 'n bepaalde kultuur en kultuurgroep verkry word. Kaplan stel dit dat voedsel nie 'n kultuur bepaal nie, maar dat dit 'n belangrike merker van kultuur is.⁶⁴ Voedsel word met aangename en onaangename herinnerings geassosieer en voedselvoorkeure is aan 'n spesifieke plek of kontrei gekoppel. Voedselkeuses en dieetvoorkeure is onafskeidbaar deel van wie 'n persoon individueel en binne groepsverband is. Daarom is die bewaring van voedselerfenis noodsaaklik. Die beplanners van die Global Food Heritage Project betoog tereg:⁶⁵

As we lose our connection with our food ... we lose much of our cultural history and identity.

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

Phillip en Ho verwys soos volg na hierdie soort verskynsel:⁶⁶

For migrants, the everyday experiences of buying food from “home” often evokes feelings of nostalgia, memories of places, and authentic tastes and products that make them feel connected with it.

Die voorafgaande kontekstualisering van hoe veelvuldige praktyke, gebruike, tradisies en artefakte kombineer om saam met die simboliese waarde wat aan die onderskeie

⁶³ S. Sceats soos aangehaal deur Muccini in die aangehaalde oproep tot artikels.

⁶⁴ D.M. Kaplan soos aangehaal deur Muccini in die aangehaalde oproep tot artikels.

⁶⁵ Aankondiging van die Global Food Heritage Project op die webblad van The Food Museum, www.foodmuseum.com/food-heritage

⁶⁶ A. Phillip & E. Ho, Migration, Home and Belonging: South African Migrant Women in Hamilton, New Zealand, *New Zealand Population Review*, 36,2010, p.83.

komponente geheg word 'n eiesoortige kulturele landskap te vorm, kan op die broodbaktradisie as 'n kernelement van die voedselkultuur van Skanskopeiland van toepassing gemaak word. In die meeste nasate se herinneringslewe is 'n historiese bewustheid aan die plek van grootword en word Skanskopeiland as 'n plek van geborgenheid gesien. Brood word reeds sedert Bybelse tye met geestelike en fisiese versorging geassosieer. In die "Onse Vader"-gebed in die Nuwe Testament gee die gebed "gee ons vandag ons daaglikse brood" uitdrukking aan dankbaarheid teenoor die Voorsienigheid vir voortgesette versorging. Hierdie koppeling van brood aan 'n Goeie Gewer is sekerlik ook deur die mense van Skanskopeiland, as 'n oorwegend Christelike gemeenskap, gedoen. In die kulturele landskapserfenis van Skanskopeiland figureer die voorbereiding en bak van brood as 'n bewuste herinneringselement van 'n geestelike ervaring van geborgenheid.

Binne die geheuebeeld van hoe brood gebak is, lê 'n dieper vlak van 'n woorde-lose onthou wat manifesteer as 'n gemeenskaplike bewustheid van die bepaalde kultuurhistoriese verlede. Soos reeds gemeld is die kultuurtradisie en vaardigheid van die voorbereidingsproses van soetsuurdeegbrood, roosterkoek, askoek en doebooi 'n mondelinge tradisie wat van een generasie na 'n ander oorgedra word. Die tradisie en herinnering is nie staties nie, maar word deur die voortdurende beoefening en kontinue mondelinge oordrag van dié praktyk, 'n lewende voortsetting en verruiming van 'n gemeenskaplike kultuurerfenis.

Jan Vansina huldig die mening dat mondelinge tradisie ten minste van een generasie na 'n ander oorgedra moet word. Voorts meen hy dat hierdie oordrag van inligting beskou kan word as 'n reeks historiese dokumente wat almal verlore is, behalwe die laaste oordrag daarvan, omdat daar met elke oordrag van die inhoud, iets van die oorspronklike verlore gaan.⁶⁷ Die siening is ook van toepassing op die oordrag van die broodbakvaardigheid op Skanskopeiland.

Die pionierederssetters van Skanskopeiland het weliswaar in hierdie opsig nie 'n unieke kultuurerfenis nagelaat nie, omdat die broodkultuur kenmerkend is van die volkskuisine van verskillende streke van Suid-Afrika.⁶⁸ Sekere gemeenskaplike gebruike, taaluitinge en kookkuns is as deel van verskillende streekskulture gevestig en met mondelinge tradisie na die volgende generasie oorgedra. Nuwe tegnieke is met ou metodes gekombineer, wat 'n voortsetting van die tradisie verseker. Resepte wat in die hedendaagse buiteligtydskrifte beskikbaar is, maak dié kultuurerfenis deel van die moderne buiteligonthaalkultuur.

Die nasate van Skanskopeiland se pionierederssetters het 'n noue band met die kulturele erfenis van die eilandsamelewing gevorm, omdat hulle, soos Van Jaarsveld

⁶⁷ J. Vansina, *Oral tradition as History*, pp.28-29.

⁶⁸ R. Coetzee en V. Miros, *Koekemakranka*, p.106.

dit stel, in 'n historiese atmosfeer ingebore is.⁶⁹ Omdat soveel van die tweede en derde generasie nasate van die pioniernedersetters elders gevestig is, is die handhawing van die kulturele erfenis deur die nageslag wat steeds op Skanskop woonagtig is, van groot belang vir die behoud daarvan. Ferreira druk die noodsaak van die volhoubare bewaring van die kultuurerfenis van 'n land, volk of streek so uit:⁷⁰

Wanneer tradisies hulle betekenis verloor en die verskillende bevolkingsgroepe hulle identiteit nie meer daaraan ontleen nie, verdwyn die historiese besef vanselfsprekend. Die gevolg is dat die bevolking in 'n eindelose hede leef, terwyl die verlede 'n onbegryplike rariteitskabinet word.

Brood is diep veranker aan Skanskopeiland se verlede en dra by tot die verbondenheid aan die plek van grootword, die gevoel van nostalgie, sowel as die verbondenheid aan die kulturele landskap.

Deur die voortsetting van die tradisie van die plek van grootword, word 'n dinamiese kulturele voetspoor geskep wat voortdurend hernieude betekenis aan die kultuurerfenis binne die moderne lewe gee. Die broodbaktradisie, voortgedra en bewaar deur die mense van die kontrei en hul nasate, dien as 'n werktuig vir die vernuwing en verruiming van die historiese bewussyn op 'n sigbare, sowel as simboliese wyse.

⁶⁹ F.A. van Jaarsveld, *Die Afrikaner en sy geskiedenis*, p. 64.

⁷⁰ O.J.O. Ferreira, Kultuurgeskiedenis by 'n kruispad, *Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuurgeskiedenis* 11(2), Nov., 1997, p. 118.