



biltonggenerasie

deur Liesl-C Schoeman

Die bewaring van vleis was sedert die vroegste tye vir die mens 'n bron van kommer. Egiptenare het reeds in 3 500 vC speserye in hulle kos gebruik en Europese metodes van droog, pekel en rook, wat oor eeue ontwikkel het, is aan die Suid-Afrikaanse kultuur en geskiedenis oorgedra. In *De verstandige kock* (1668) word daar beskryf hoe vleis gepekel en gerook kan word.

Maar om die Hollandse koskultuur te kan verstaan, moet 'n mens die Persiese, Romeinse en Arabiese kulture ook in ag neem, wat 'n groot invloed gedurende die 1700's op die Hollandse, Duitse en Franse koskulture in die Kaap gehad het. Tydens die 1600's het Arabiere die handelsroetes na die Ooste

beheer, en weens die koste om speserye te bekom, het Europeërs besluit om hul eie roetes na die Ooste te soek.

Gedurende die 18de eeu en veral tydens die Groot Trek in die 1800's, het trekboere hulle eetgewoontes begin aanpas by hulle omstandighede. Jag was deel van hulle daaglikse bestaan. Nie net was dit

'n bron van vleis nie, maar ook vir gebruiksartikels soos velle en ivoor as ruilmiddels, kruithorings, swepe en rieme. Gemsbokke en springbokke, wat óf te voet óf te perd gejag is, is per os of wa terug na die laer vervoer.

Vleis is in repies gesny en met koljander, asyn, sout en peper besprinkel, opgehang om uit te droog en het as

“tasalletjies”

bekend

gestaan.

Seekoei-



vleis was 'n lekkerny wat saam met maerder vleis gaargemaak is en springbok-karmenaadjie was 'n gewilde wildsvleisgereg.

Die vrouens moes mooi beplan om genoeg kos voor te berei, maar ook om bederfbaarheid te voorkom in die warm son. Vleis van 'n wildsbok of vark, is langs die rugstring uitgesny, liggies gesout en met peper en gekroeiende koljander ingevryf. Dit is met asyn bedek en kon vir weke bewaar word, waarna dit afgespoel en in 'n pan gebraai is.

Beesvleis kon vir 'n paar dae bewaar word deur dit in te vryf met droë speserye soos naeltjies, peper en piment. Dit is in wyn of asyn laat lê in 'n toe balie en is elke dag omgedraai. Soms is vleis ook gerook om dit te preserveer.

Uit hierdie gebruik het die maak van biltong ontwikkel. Die vleis is

volgens spiere en die draad van die vleis in repe uit die karkas uitgesny. Dan is dit met sout, speserye en salpeter ingevryf en met asyn besprinkel. Ná ongeveer twee dae is die biltong opgehang (soms in die skoorsteen) om vinnig

droog te word. In die Boland en Natal was dit bykans onmoontlik om biltong te maak weens die klam weerstoestande.

Trekkers kon nog sonder suiker klaarkom, maar sout was uiters noodsaaklik as preserveermiddel vir seep kook en bewerking van velle. Die ontdekking van soutpanne was 'n iets waaroor daar soms in briewe Kaap toe geskryf is.

Volgens Van Oordt, verskyn die woord “biltong” in 'n brief wat in 1708 vanuit Mauritius aan goewerneur Van Assenburg geskryf is. Die skrywer het beweer dat hulle die swakste dele van die bees geëet het, maar dat hulle die “bulten en tongen” ingesout het en sou aanstuur. Van Dale omskryf “bil” as “elk der beiden delen van het zitvlak”, dus die boudspiere en “tong” verwys na

die plat spiere wat soos tonge lyk. Dis moontlik dat die woord “biltong” reeds teen 1700 in die Kaapse omgangstaal in gebruik was. Johanna Duminy vertel reeds in 1797 in haar dagboek, dat sy die werkers opdrag gegee het om 'n bontebok te slag “en de biltonge uyt te snijde”. Die woord “tasal” is ook gebruik en word deur Hildagonda J Duckitt beskryf as dun repe sagte gedroogde vleis, maar die gebruik van die woord het in die 20ste eeu vervaag. Die oorsprong daarvan kom moontlik uit die Portugese woord “tassalho” wat gesoute vleis beteken. In die Kaapse klam weer is vleis in repe gesny om die uitdroogproses te versnel.

Die digter C Louis Leipoldt het die ware betekenis van die woord biltong bevraagteken en ondersoek gedurende sy reise na ander lande en het gedroogde vleis leer ken as “bindenfleisch” in Switserland, “carne aecca” in Mexiko en “tasajo” in Suid-Amerika.



C Louis Leipoldt was 'n bekende digter, veral sy werk met Kaaps-Maleise temas. Hy was ook 'n natuurliefhebber van veral die Hantam en skrywer van kookboeke.



Volgens sy artikels aan die Huisgenoot in die jare 40, maak hy reeds die belangrike stelling dat dit nie saak maak of die vleis van 'n os of 'n swartwitpens kom nie. Wat wel belangrik is, is die gehalte daarvan: "As jou vleis nie eerste klas is nie, beteken jou biltong niks."

“

Tradisionele kos kan kontemporêr voorberei en voorgesit word.

Carlo Basson van Okahandja, Namibië, beaam hierdie stelling. Hy en sy pa se onderneming Piet's Biltong is reeds 'n bekende naam in Namibië en die Kaap en maak heeljaar biltong. Hulle het reeds gevestigde verhoudings met jagters, wat gereeld vir hulle jag. Hulle meng self hulle speser-

ye en het in die afgelope agt jaar nog nooit hulle resep verander nie. Staatsveeartse doen gereeld inspeksies om te verseker

dat die gehalte van die vleis bogemiddeld is. Oor die algemeen word meer wild as beesbiltong verkoop, te danke aan die groot verskeidenheid gemsbokke, elande, koedoes en springbokke in die omgewing. Kapenaars is lief vir koedoebiltong, terwyl Namibiërs gemsbokbiltong verkies.

Carlo se gunsteling is springbokbiltong, wat met die hand, in klein repies gesny word, eweredig met speserye bedek is en byna kurkdroog is sodat jy hom maklik kan afskeur. Aan die ander kant sê hy ook glad nie nee vir 'n stukkie nat, vet beesbiltong nie!

Jan Willem Pont, mede-eienaar van Pachas in Pretoria-Oos, glo in konsekwentheid en waarde vir geld. Hy is self 'n kranige jagter



Dik droëwors word gemaak van gemengde wildsvleis.

en beklemtoon dat jag en die toegang tot wildsvleis 'n bydrae tot die gewildheid en beskikbaarheid van biltong lewer. "Dis deel van die Suid-Afrikaanse kultuur". Reeds 15 jaar gelede het hulle 'n biltong-en-sampioensop op hulle spyskaart aangebring, wat tot vandag sinoniem is met hulle naam. Die konsep het vlamgevat onder ander restaurant-eienaars deur Suid-Afrika heen. "Tradisionele kos kan kontemporêr voorberei en voorgesit word." Hy beveel verder aan dat biltong op kreatiewe maniere gebruik kan word om 'n patee, bechamel-sous en puree van te maak.

'n Franse slaai word gebruik as basis vir Pachas se biltongslaai, waarby bloukaas en vye gevoeg




Die biltong- en sampioensop is reeds die afgelope 15 jaar op Pachas se spyskaart en 'n gunsteling onder gereelde klante.

word. "Biltong gee die slaai substansie en veral vroue is baie lief daarvoor." Dis volgens Jan Willem 'n tipiese Suid-Afrikaanse kombinasie. Natuurlik lê die geheim in die slaaisous wat daarmee bedien word, maar ai, die is hy nie bereid om te verklap nie.



Biltongslai met bloukaas en vye.

Biltong – quo vadis?

Wat is dit tog van biltong wat die mens daaraan verslaaf maak? Sy smaak, tekstuur? Deur die eeue het die tradisie van biltong maak redelik konstant gebly met 'n kinkel hier of daar, want elkeen het mos natuurlik sy eie geheime resep! Dit het gekom om te bly en word in vandag se moderne samelewing voorgesit as delikatesse, of dit nou by 'n braai in Bloemfontein, of 'n formele skemerkelkie in Sandton is. Biltong is sinoniem met sportkyk en reis – wanneer ons agter die stuurwiel inklim, maak die bruin papiersakkie gereeld sy verskyning. 

Bronne:

"Uitspan by Thaba Nchu" tapisserie - met erkenning aan die Voortrekker Monument
Spys en Drank – Renata Coetzee
Op Trek – J Celestine Pretorius
Die geskiedenis van Boerekos – HW Claasens
Voortrekkerlewe – R Carstens / P Grobbelaar