



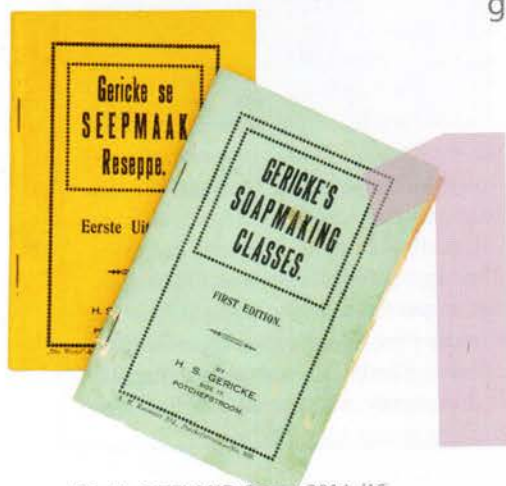
Alida Taljaard (links) van Bonnievale en haar tweelingsuster, Christine Bothma van Kuilsrivier in die Kaap, maak elke koekie Ouma Hanna se boerseep met die hand. Hier staan hulle uitgevat in identiese voorskote by die uitstalrakkie wat hulle by markte gebruik.

ALIDA TALJAARD & CHRISTINE BOTHMA

Die boerseepsusters

Die tweelingsusters Christine Bothma en Alida Taljaard woeker behoorlik met hulle oorle' ma se resep vir outydse boerseep: Elkeen maak weekliks tot 600 koekies en etlike sakkies gerasperde Ouma Hanna se boerseep wat behoorlik opgeraap word by padstalle, geskenkwinkels en markte landwyd.

TEKS JOHAN VAN ZYL FOTO'S PETER VAN NOORD



“L uister nou mooi wat hierdie antie vandag vir jou vertel: ’n Vlooi sal not-te-dêrn spring op ’n hond wat met boerseep gewas is,” sê Alida Taljaard met haar regterwysvinger wat die “not-te-dêrn” ta-ta-ta aftik op die blok boerseep wat voor haar op die kombuistafel lê. “Mááááár – en dis nou die boggherop – ’n mens moet eintlik

nie ’n hond óf ’n kombers met boerseep was nie... dit skuim net te goed en spo te moeilik uit.”

Christine, haar “8 minute ouer, meer ingetoë suster” van Kuilsrivier wat vir die dag op Bonnievale kom kuier het, knik instemmend. “Boerseep is wonderlik: sag op die vel, bioafbreekbaar, ekovriendelik, veeldoelig, gekonsentreerd en dus ook uiters ekonomies... Dis ál

wat ons in die huis gebruik: as sjampoe en om te was, vir wasgoed, vloere, skot-regped, 'n vuil bad, matte... my man sê selfs daarmee," sê sy.

"En dis 'n fantastiese vlekverwyderaar!" jubel Alida, haar oë groot en mond stomverbaas oop, kompleet soos in 'n TV-advertensie vir waspoeier. "Nijs - nijs - gee 'n hardnekkige vlek of reuk so goed op sy... op sy duiwel soos boerseep nie. Veral stressweet het mos 'n hare reuk aan hom, maar boerseep speel gou-gou daarmee klaar."

SEEPMAAK IS SO OUD soos die berge, en die eerste bewyse van mensgemaakte seepagtige stowwe dateer uit omstreeks 3800 v.C. Ook hier aan die suidpunt van Afrika het omtrent elke tweede huishouding eens op 'n tyd hulle eie seep gekook van bestanddele wat tot hulle beskikking was. Ouydse boerseep is gekook van uitgebraaide bees- of skaapvet (die harde "ingewandsvet" om die pens en niere eerder as die "kar-leiwet" wat in patties en wors gebruik word) en loogwater (reënwater waarin die verbrande as van bossies soos as- of spekbos opgelos is, maar dit is later van op met seep- of bytsoda vervang).

Die verhaal van Ouma Hanna se boerseep begin op die Louws se familie-plaas, Elandsoog, in die distrik Middelburg in die Karoo waar Christine en Alida se oma Duifie nog op die "prop-gense outydse" manier seep gekook het.



BO In Alida se seepmaakvertrek op Bonnievale hang die ou sinkbad waarin haar ma jare lank boerseep geroer het. INLAS Hier is hulle oorlede ma, Johanna Louw, wie se gesig op die verpakking van Ouma Hanna se boerseep verskyn, aan 't seep roer in die sinkbad.

Ouma Duifie het op haar beurt weer haar dogter Johanna (die tweeling se oorle' ma, oftewel die stoere "ouma Hanna" wie se gesig op die verpakking verskyn) die kuns geleer. Kort voor lank het Johanna egter oorgeskakel na kouewaterboerseep wat sy geroer het in 'n sinkbad wat Alida vandag nog besit. Dié roerseep word nie gekook nie: Die vet (die suur) word geroer saam met

mondhigiënis wat later as entrepreneur groot sukses behaal het met grafstene ("my all-time topverkoper") en die omstrede APS-pynmasjien, besluit om in haar suster se voetspore te volg. Vandag gebruik albei hulle ma se resep en dieselfde naam, maar elkeen bestuur hulle eie onderneming met hulle eie kliënte. Christine se verpakking is in Engels en sy fokus veral op markte, skoue en

'Die Here het seker geweet ek gaan eendag seep sny, daarom het hy vir 'n paar lekker dik arms gegee.'

water waarin die seep/bytsodavlokkies (die alkali) opgelos is totdat dit verseep.

Alida het in Oktober 2007 die seep-makery by haar ma oorgeneem. Sy het dié wit "wonderkoekies" eers net aan familie en vriende

uitgedeel, maar mettertyd besluit om 'n besigheid te begin en die domeinnaam "boerseep" geregistreer. In Augustus 2009 het Christine, 'n opgeleide

feeste, terwyl posbestellings omtrent 90% van Alida se onderneming uitmaak.

"Ons seep vorm deel van die opbloeï in allerhande vergete kunsvorme en pioniersbedrywe," vertel Christine.

"Mense kweek weer groente en vrugte, hulle brei en hekel, hulle bak weer brood, hulle brou bier, hulle brand self koffiebone... Ek en my man is lid van die Veteraantrekkerklub, en ek sien mos wie's die mense wat hulle 'rekenaarkinders' soontoe bring - dis mense wat terugverlang na die minder gejaagde lewe wat hulle eens op 'n tyd geken het en wat nog net hier en daar bestaan. >





“Aan die een kant is dit 'n nostalgiese ding – hulle wil vir hulle kinders wys só het ek grootgeword, só werk 'n trekker, só melk 'n mens 'n koei, maar daarby is ook die element van groener of regtig gesonder leef. Boerseep – enige seep wat van suiwer, natuurlike bestanddele gemaak word – is baie beter vir jou vel as kommersiële seep, en in 'n era waar alles vinniger en makliker geword het, is dit lekker om iets te maak wat nog net so arbeidintensief, morsig, tydsaam en wispelturig is soos donkiejare gelede toe ons oumagrootjies by die seeppot gesweet het. Met seepmaak is daar nie kortpaaie wat jy kan vat nie.”

So reg soos 'n roer

Onder die afdak in Alida se agterplaas ontmoet ons vir Jan Baardman, 'n boerling van Leeu-Gamka wat al 20 jaar op Bonnievale woon. Jan beman die vleis-meul waarmee die emmers vol grilwit vet gemaal en dan oor die gasbrander



Onder die afdak het 'n sprekvretertjie nespmaak – sommer reg in die McDonald's.

uitgebraai word. Toe ons nader staan, vlieg 'n voëltjie uit 'n mandjie in die een hoek. “Kyk die spekvretertjie,” sê Alida, “hulle is mos mal oor die vetjies.” In die nes gil die kuikens asof hulle middagete drie dae laat is.

Alida verduidelik die bytsoda word opgelos in reënwater wat hulle in 'n tenk opvang. Omdat dié proses hitte en giftige dampe afgee, werk hulle met maskers en laat dié loogwater dan oornag afkoel voordat hulle dit die volgende dag by die gesmelte vet voeg en begin roer tot die eerste derde van die versepingsproses plaasvind. “Boerseep is só goed vir jou dat muise en rotte dit vir die lekker eet,” sê Alida.

Ná 'n roerproses van twee tot drie uur (wat deesdae darem meganies gedoen word) word die seep uitgekeer in vorms wat met bakpapier uitgevoer is. Dit staan dan vier tot vyf uur onder 'n doek om te stol voordat jy dit in blokke sny, verduidelik Alida, wat mees “die Here het seker geweet ek gaan eendag seep sny, daarom het hy vir 'n paar lekker dik arms gegee”.

Die blokke seep word daarna met komberse bedek en stofweg twee weke in die son gesit om stadig verder te ver seep. Dan verpak Regina Pieterse Alida se seep en dit staan vir nóg twee tot drie weke voordat die pH laag genoeg is om dit te gebruik

Probeer is die beste geweer

Christene en Alida het dié raad vir mense wat 'n paar rand met seep wil verdien.

- Seepmaak is 'n wetenskap maar ook 'n kreatiewe uitlaatklep. Veral aan die begin loop dinge soms verkeerd – jy moet bereid wees om baie foute te maak en dan weer te probeer. Die Engelse sê *fail forward*.

- Seepmaak is fisieke harde werk. Ja, natuurlik moet jy 'n passie daarvoor hê, maar dis dryfkrag en deurstellingsvermoë wat die knoop deurbak.

- Doen behoorlik navorsing – nie net oor die seepmaakproses nie, maar ook oor wie die mark is, wat hulle wil hê en nie wil hê nie, wie jou mededingers is, en hoe jy jou produkte gaan bemark.

- Doen alles in jou vermoë om nooit jou kliënte teleur te stel of in die steek te laat nie.





AGTER DIE (SEEP)SKERMS

1 Jan Baardman maal die vet. 2 Die warm uitgebraaide vet word deur 'n doek in die seepvat gegooi. 3 Alida dra 'n masker wanneer die bysoda en reënwater gemeng word. 4 Die seepvorm word uitgevoer met bakpapier voordat die seep ingegooi word om te stol. 5 Die gesmelte vet en loogwater word geroer tot dit ná 'n uur of drie begin versee. 6 Die seep by nog lank warm terwyl dit 4-5 uur onder 'n doek staan om te stol en dan gesny word. 7 Die blokke seep staan vir twee weke onder 'n kombers in die son om die pH verder te verlaag. 8 Regina Pieterse verpak die koekies seep op Bonnievale.

AL IS DIE TWEELINGSUSTERS albei met Geselwerktuigkundiges getroud en al het albei twee kinders en al maak albei boerseep, is hulle allermins soos vinkel en koring. "Ek is die wille en Christine die stille," lag Alida.

"Ons het grootgeword in 'n huis waar daar gewoener is met alles op die plaas – van vars groente tot ingelegde en gedroogde vrugte, eiers en boerseep. Waar ons pa het altyd gesê Alida is die regte boervrou wat alles kan en wil doen – bak en brou, brei, hekel, konfyt maak, vrugte inlê, klere maak, trekklawer speel én sy is goed met mense – en ek is die professionele een, 'n boksie-meens, 'n versorger, wat beter is met een-tot-een en hou van besigheid."

Christine en haar man het van 2004 tot Februarie 2014 hulle eie meganiese werkwinkel in Kuilsrivier bedryf.

"Bedags het ek by hom gewerk en saans het hy by my gewerk, maar van Maart 2014 af is ek en hy voltyds besig met die boerseep."

Later die middag toe ons groet, sien ons eers die bordjie by Alida-hulle se hekk: Oppas vir die hond se baas. Nee wat, oppas eerder vir die hond se baas se seep. Veral as jy 'n hardnekkige vlek of self 'n hond is.

boerseep.co.za (daar is ook 'n lys met dorpe en winkels waar die boerseep te koop is) Christine boerseep-info@gmail.com 084 548 7913 Alida boerseep@telkomsa.net 082 264 3057 >

WES-Op die rak in haar studeerkamer hou Alida boerseep aan – haar eie, mededingers s'n, erfseep, ingevoerde seep, seep wat as ouer as 80 jaar is...

