



bek-af

Ongeag of dit 'n woord of 'n geur is – as dit nie lekker op die tong lê nie, steek dit 'n mens dwars in die krop. Deur Mariëtte Crafford

Dit was op 'n onlangse vlug uit Parys na Johannesburg dat ek na hoender gehunker het. Eintlik eet ek al lankal nie meer hoender nie. Ek sal wel daaraan pik wanneer ek 'n nuwe resep met hoender daarin bedink of 'n hoendergereg berei. Maar ek het kleintyd my leeftyd se kwota hoendervleis – net soos met skaap- en beesvleis – ingekry en nou eet ek hoofsaaklik vis as vleeskos.

Tog was 'n hoendergereg al uitweg toe aandete kort ná ons vertrek teen middernag voorgesit word. Al was die vliegtuig die sensasionele, reusagtige Airbus 380, was daar nie 'n vissetariese of vegetariese ete vir my beskikbaar nie, want die reisagent het met my bespreking nagelaat om dit te versoek, en ek moes tussen 'n beesvleis- en 'n hoendergereg kies. Met 'n swaar Franse tongval het die lugwaardin verskoning gemaak. Sy kon niks anders vir my aanbied nie, want op 42 000 voet hoog in die lug kan sy nou nie juis soos in 'n restaurant na die groentewinkel om die hoek toe draf en iets aanmeakaarslaan nie. In 'n vliegtuig moet 'n mens min of meer eet wat vir jou voorgesit word – of sonder kos bly.

Oor vliegtuigkos is al boekdele geskryf. In haar boek *The Rituals of Dinner*, skryf Margaret Visser: "'n Vliegtuigete is 'n nuttige manier om passasiers stil te hou op hul sitplekke en vir 'n aanmerklike tydsbestek besig te hou. Mense wat in 'n metaalbuis deur die lug klief, sowel ongemaklik bewus van wat verkeerd kan loop as dodelik verveeld, het voorspelbaar behoefte aan vertroosting. Eet is troos ..."

En bewaar die lugdiens wat nie kos aanbied nie. Al moet 'n mens soos by 'n sirkus uit 'n smouswaentjie of 'n skinkbord vir jou 'n sjokoladestafie of 'n pakkie skyfies kies – daar móét kos op 'n vliegtuig wees ongeag of dit as verversings of as teenvoeter vir verveling dien. Dis 'n uitgemaakte saak. En dis ook 'n uitgemaakte saak dat gewoonlik oor vliegtuigkos gekla word.

Die klagtes kan 'n mens verstaan, maar 'n mens moet etes in die lug in die regte lig beskou. Die piepklein, vooraf-verpakte porsies word in plastiekhouders met plastiekeetgerei opgedien, want tyd, ruimte, koste en logistiek maak dit onmoontlik om in 'n vliegtuigkombuis hartlike bredies te prut, filet na smaak te braai en sjokolademousse te stol. Al is dit in 'n ander gedaante, is die bedoeling tog om die gevoel van "'n

gedeelde, vertroostende, 'regte' ete te bewerkstellig," skryf Visser. Sommige mense trek hul neus daarvoor op en stuur dit onaangeraak terug, ander lê weg aan die poeiereier-omeletjie en dor muffintjie en vir ander is die koddige etetjie 'n aardigheid. Dis diegene wat tot die sakkies met servetjies en sout- en peperkoevertjies met die lugdiens se embleem daarop as aandenkinkies huis toe vat.

Dis gewoonlik wat in die ekonomiese klas gebeur.

Maar vorentoe in die vliegtuig, of in sommige vliegtuie op die boonste vlak, is dit 'n gans ander saak. Daar is kos 'n saak van sakesin.

Lugdienste het alou die bemarkbaarheid van goeie kos besef. Welgestelde reisigers wat 'n kaartjie in die spogklas van die vliegtuig kan bekostig, word met 'n begeerlike spyskaart en fyn eetgerei beloon. Stik jy nie van skok wanneer jy die prys van jou topklaskaartjie hoor nie, word 'n feesmaal wat goed afgaan, voorgesit. Van wêreldbekende glanskokke se dienste word gebruik om van die spyskaart 'n troefkaart te maak sodat dié lugdienste jou as voorkeurpassasier kan verwelkom.

Maar ek was op dié vlug nie 'n passasier in deftigheidsklas nie. In die lug – soos op die aardkors – is fynkos nie kenmerkend vir ekonomiese klas nie. Ek kon seker nukkerig en ontstig dat daar nie 'n vegetariese gereg as standaardkeuse op die spyskaart is nie 'n bohaai opskop en gewetensbeswaard aandete van die hand wys, maar ek was honger nadat ek heeldag in Parys rondgelopen het. My keuse was dus tussen bees of hoender of honger.

Getrou aan die tydgees is dit op die spyskaart aangedui dat sowel die bees- as die hoendervleis organies en "free range" van aard is. Toe die Franse lugwaardin in 'n waas van Chanel se Chance-parfuim my bestelling vir "Free range Chicken à la King" neem, het ek opnuut gewonder waarom ons nie in Afrikaans 'n behoorlike benaming vir "free range"-vleis kan bedink nie. "Vrylopende" waarmee dié beskrywing gereeld vertaal word, klink na sout sonder klonte of water wat deur 'n gaatjie uitstroom. "Loslopende" sou ook nie deug nie, want dit kan die voël of dier se sedes onder verdenking plaas. Waarom sou "free range chicken" nie voetstoots as "skrophoender" en "free range lamb" as "weiveldlam" in Afrikaans beskryf word nie? 'n Mens hoef nie op 'n plaas te

woon om jou voor te stel hoe lekker dit vir pluimvee of slag-goed is om vreedsaam rond te wei nie. Dié dat “vrylopende” as vertaling van “free range” my dwars in die krop steek.

‘n Dier kan tog nie in die loop sy tong om ‘n graspol slaan of ‘n blaar afhap of ‘n mieliepit oppik nie. Hulle moet tydsaam op ‘n werf of in ‘n weiveld skrop en wei en lekkernytjies optel. My gedagtes het nog oor skrop en wei gegaan, toe is dit etenstyd vir my. Maar dit was nie die aroma van “Chicken à la King” nie, wel die geur van Chanel se Chance wat my laat opkyk het. Die lugwaardin het voor my ‘n bakkie met ‘n bleek inhoud neergesit. Ek het die deksel afgehaal, my plastiekvurkie uit die sakkie geskud en ‘n happie kos in my mond gesit. Nie een van die vyf hompies hoender wat naaswit op die hople krytwit rys gelê het, het na iets anders as niks geproe of geruik nie. Die drie vaalwit skyfies sampioene wat die gereg moes onderskei en “à la King” moes maak, was te karig om die hoender eens vir ‘n kneg te geur.

En met “free range” as stamboek-aanspraak kon ek nie eens begin hoop dat die hoender soos in die oudae dalk na vis sou proe nie. Buiten dat vismeel lankal as stapelvoedsel vir batteryhoenders verbode is, is die kans skraal dat ‘n hoender wat op ‘n werf rondpik, ‘n vis sal raakskrop. Ek was vas. Op engelevlak moes ek óf vas óf my geurlose, smaaklose hoender eet. Van die voordele van “free range” was daar nie sprake nie. Ook nie van vryheid van keuse nie.

Soos David Brenner in sy boek *If God Wanted Us To Travel...* skryf: “Wanneer vlugkelpers sê: ‘U het ‘n keuse tussen Beesvleismedaljons à la Rue de Paris of Hoender Kiev,’ bedoel hulle eintlik: ‘Wil u Skoensool bedek met Pik of Voël van Tsjernobil hê?’”

Dis dié dat ek toe die nag in die buikholte van die yster-voël na skrophoender hunker. Ek het skielik verlang na my ma se werfhoenders wat na huis en na hoender geproe het. En eintlik eet ek nie eens hoender nie.

HOENDERBORSIES GEVUL MET ROOSBLAAR-EN-BASILIEKRUID-PESTO MET GRANAATPITTE EN ROOSJELLIE

Nou hiér praat geur en kleur. Die gereg, deurtrek met roos- en basiliegeur, is net so lekker soos wat dit pragtig is – ‘n feesgereg van die hoogste orde.

Vir vegetariërs kan jy die hoenderborsies weglaat en net die pesto ruimskoots deur die lintnoedels roer en dit gul met granaatpitte bestrooi. As dit nie granaatseisoen is nie, kan jy die gereg met waatlemoenblokkies, halwe rooidruiwekorrels of aarbeikwarte tooi.

ROOSBLAAR-EN-BASILIEKRUID-PESTO

(genoeg vir 6 porsies, maar verdubbel maar somer by voorbaat)

500 ml (2 k) vars basiliekruidblare, geskeur

250 ml (1 k) rooi roosblare

30 g dennepitte of amandelvlokkies

‘n knypie gemaalde seesout

60 g parmesaan- of pecorinokaas, gerasper

50 ml fyn olyfolie

5 – 10 ml (1 – 2 t) rooswater geskik vir kookdoeleindes

RES VAN DIE GEREK

1 hoenderborsfilet (verkieslik dié van ‘n skrophoender) per porsie

125 ml (½ k) koekmeelblom

gemaalde seesout en swartpeper

olyfolie

1 pak lintnoedels (tagliatelle) – genoeg vir 6 porsies

granaatpitte OF waatlemoenblokkies OF halwe rooidruiwekorrels OF aarbeikwarte

vars organiese roosblare

roos-, kweper- of appeljellie of heuning met granaatsap gekleur

1 Verpulp die basiliekruid- en roosblare, dennepitte of amandels, sout en kaas in ‘n voedselverwerker met ‘n polsfunksie tot ‘n growwerige bestandheid of vysel dit terwyl jy olyfolie in ‘n dun straaltjie daarby voeg. **2** Geur met rooswater na smaak, skep in ‘n lugdigte houder. Giet ‘n

dun lagie olyfolie oor die pesto en hou in die yskas totdat jy dit gebruik. **Res van die gereg:**

3 Sny met ‘n skerp, ongetande mes oorlangs ‘n gleuf in die hoenderborsfilet sodat soos ‘n sakkie lyk. **4** Vul elke filet met pesto en steek die oopgesnyde kant met tandestokkies vas. Rol in die meel en geur met sout en peper. **5** Sit vir 15 min. in die yskas. **6** Verhit olyfolie in ‘n pan oor matige hitte en braai die hoenderborsies daarin tot gaar en goud. Hou warm.

7 Kook intussen die lintnoedels volgens aanwysings op die pak tot sag, maar nog ferm met die deurbyt-slag. Dreineer. Roer die res van die pesto deur die pasta. **8 Stel só saam:** Trek die tandestokkies uit die gevulde hoenderborsie, en sny in die dwarsste met ‘n skerp, ongetande mes in skywe. Skep ‘n porsie pasta op ‘n bord en pak die skywe van een hoenderborsie op elke porsie. Strooi granaatpitte oor die gereg, skep roosjellie oor die hoenderborsieskywe. Strooi twee of drie roosblare oor die gereg. Sit warm voor.

**My keuse was tussen bees
of hoender of honger**