

GEESDRIF



DEUR MARIËTTE
CRAFFORD

Soos voorbodes van bruide was die skimme altyd in die skemerte van haar binnevertrek. Wit gedaantes, party met fyn vlerke, ander met oordadige tooisels, maar almal omgewe deur dieselfde sonderlinge geur: botone van speserye, ondertone van soet. Daar was altyd die belofte van jubeltone in tant Doekie se Troonkamer van die troukoeke.

Dit was swaar om saam met ons ouers by grootmense te gaan kuier. Ordentlike soengroete wat 'n mens tussen harige moesies, uitsteekneushare en kletterende kunsgebitte deur moes mik. Daarby die dodelike verveling.

Maar om by tant Doekie te gaan kuier, was soos om saam met 'n towerfee in 'n sprokiesboek in te stap. Met vlinders op die maag het ons agter haar aan in haar lang, donker gang afgetrapsoetjies tot in die magiese binnevertrek. Daar agter toegetrekte gordyne het haar skeppinge gereed gestaan vir die Groot Dag. Met dieselfde sorg en seremonie waarmee die verbondsark volgens ons Kinderbybel gedra is, het ons gesien hoedat voornemende bruide en bruidegomme troukoeke laag vir laag uit haar huis dra.

Tant Doekie was in die regte lewe 'n huisvrouw. Bedags het sy kos gekook, skottelgoed gewas, hoenders gevoer, hanslammers help speen. Maar met haar voorliefde vir mooi en lekker het sy haar bestaan op 'n ander vlak as die klipwerf rondom haar huis geplaas. Die sleurgang het sy met verbeeldingryke skeppings besweer. In ons oë het sy die aansien van 'n fee met towerkrag gehad al het sy dienlike crimplenerokke gedra en al was haar towerstaf haar twee hande met haar vingers se litte knoetsierig soos Spaansriet.

Gewone goed het sy wonderbaarlike gedaanteverwisseling laat ondergaan. Sy kon swane hekel en lapkatte naai. Sy kon *dresser*-poppe met groot sponsrokke soos prinsesse laat lyk en met wasgoedpennetjies pophuismeubels maak. Sy was met alles vernuftig, maar koekversier was haar meesterkuns.

Haar troukoeke was haar pronkstukke. Dit het sy in die stilte en koelte van die nag geskep. By lamplig het sy haar fabelagtige ambag beoefen - die sielstropende dag-

taak vergete. Snags het sy 'n kunstenaar geword: 'n argitek wat met koeklae aan wonderbaarlike konstruksies beslag gee, 'n beeldhouer wat met koekversiersel kunswerke boetseer.

Wanneer oom Sybrand en die kinders saans teen tienuur gaan lê, het sy vuurgemaak in die houtstoof en haar vrugtekoeke begin meng. Die een nag bak sy vrugtekoeke wat as boustene vir die volgende nag se skepping moet dien. Tot dagbreek wanneer die huishouding haar weer roep, het sy snags oor haar ontvlugting gebuk. Sy

het koeklae gemeet, gepas, gestapel. Ronde torings met vlerke wat hemelwaarts reik, hoekige praalmonumente vir die liefde in verdiepings op pilare. Met die konstruksie bedink, het sy met die afwerking begin.

Eers roomkleurige amandelmarsepein wat vir ons soos pampoengogga geproe het oor die vrugtekoeke en dan alles toedek onder lappe uitgerolde versiersuiker, glad soos satyn afgewerk. Tydsaam het sy versiersuiker sit en knie, tussen haar vingers

en handpalms sag gebrei tot 'n bruikbare bestandheid. Daarmee het sy aronskelke, rose, madeliefies, koringblomme en papawers van vrugbeginsel tot kroonblaar geskep. In ruikertjies het sy dit saamgevat met silwer papierblare wat sy by die gros bestel het of uit 'n handmandjie van suiker op 'n voetstuk laat tuimel.

Vir haar verbeeldingsvlugte het sy suikervleuels met delikate spuitwerk geskep. Traliewerk met tierlantyntjies van suiker en plastiekpilaartjies het verdiepings gestut. Ingewikkelde suikerborduurwerk het koekpaneel versier. Sommige koeke was sober en eenvoudig met stywe suikerstrikke, ander sierade met rankies en krulletjies getooi. Maar wat ook al onderlangs aangegaan het, die plastiektroupaartjie was altyd bo-op die troukoeke. Die bruid in 'n swierige wit bruidsgewaad met 'n rooigeverfde mond en die bruidegom in 'n swart pak - altyd glimlaggend, ewig gelukkig en altyd vas aan mekaar se sy.

Só was dit in hul huis ook tot tant Doekie een nag onverwags sterf. Net toe sy die bruidspaatjie teen dagbreek wou opsit, het 'n beroerte-aanval haar neergevel. Toe die lykbesorgers haar uitdra uit haar binnevertrek met



HAAR TWEE HANDE WAS HAAR TOWERSTAF



die wit troukoeke, het 'n gebreekte troupaartjie onder haar gelê - die bruid en die bruidegom losgebreek, met hul verstarde uitdrukkings en ewige glimlagge 'n ent uitmekaar.

Die huis het verander vir ons en vir oom Sybrand. Mettertyd het die benewelende geur van troukoeke verslaan. Daar was nie meer wit vorms in die skemerige binnevertrek nie. Die son het bedags helder op die tafel se leë houtblad geskyn deur die oopgetrekte gordyne. Snags was daar nie meer haar sagte geskuifel en haar gewerskaf nie. Al wat oorgebly het, was die herinneringe en 'n paar bruidspaartjies wat sy nie kans gehad het om op te gebruik nie.

Toe die kinders laat weet hulle kom kuier, wou oom Sybrand in haar afwesigheid die huis met haar teenwoordigheid vul. 'n Troukoeke - dit sou hy bak. Haar suster het haar koekpanne geërf en daar was nêrens 'n resep nie, want sy het uit haar siel uit gebak. Maar hy sou regkom. Hy het twee broodpanne op die tafel reggesit en eiers, suiker en meel uit die spens gaan haal. By die koöperasie het hy koekgoed gaan koop nes altyd vir haar. Hy het probeer onthou: Baie rosyntjies en *cherries*, baie neute, dadels, 'n botteltjie essens, gemengde speserye, kaneel, baie brandewyn en soetwyn, klapper en appelkooskonfyt ook. Dit moes nie karig en broderig wees nie. Sy sou nie daarvan hou nie.

Hy het die knieskottel uitgehaal en begin meng. Eers meel, suiker, eiers. Toe die vrugte. Soos hy meng, meet hy kort-kort die diep broodpanne met die oog en vul dien-ooreenkomstig die mengsel in die knieskottel aan. Eers iets van alles, toe nog 'n bietjie hiervan, en 'n bietjie meer daarvan. Toe hande vol. By die gedagte aan Doekie se oorgawe, raak hy meegevoer deur die oordaad. Hy vul die vrugte aan, stuif klapper daaroor, geur dit met die essens en skink brandewyn en soetwyn in tot dit 'n mengsel is wat hy beswaarlik met sy seningrige voorarms kan omroer.

Die oond voel reg. Hy skep die broodpanne driekwartvol, slaan die oonddeur toe, skink koffie en wag. Toe die huis ruik na die nanagure toe Doekie nog daar was, trek hy die swaar broodpanne uit die oond. Nes Doekie s'n is die panne vol en die bolaag hobbelig van die vrugte.

Toe die kinders aankom, hang die geur rondom die huis op die werf nes altyd. 'n Kleinkind sluip binnevertrek toe. Sê nou ouma Doekie is nie dood nie. Sê nou daar staan weer troukoeke op die tafel.

Daar is koek in die huis. Maar nie in wasige ge-daantes op die binnevertrek se tafel nie. In die kombuis

kom die groot kinders op hul pa se liefdesblyk af. Hy maak koffie en een van die meisiekinders keer die koeke uit die broodpanne. Sy haal 'n broodmes uit om die lou koek te sny. Maar die lem wil nie deur die kors breek nie. Sy begin saag, maar vergeefs. "Het Pa botter ingesit?" In die yskas staan die erde-emmertjie nog tot bo toe vol plaasbotter.

"Da' gaan haal ons maar die MeatMaster," sê oom Sybrand. Kort voor lank, sing die elektriese vleissaag op die kombuistafel. Die lem klief deur die vrugtebrode en een vir een val groot snye volgeprop met die gunste van die natuur langs die saag. "Ek het nie by beskuitbak ook uitgekom nie," sê hy. "Druk dié maar in die koffie."

Oudae se troukoeke

Tant Doekie se resep is saam graf toe, maar jy kan dié een jou eie maak. Die klapper en konfyt was oom Sybrand se geesdrif.

4 x 250 ml (560 g) koekmeelblom

5 ml elk: sout, fyn kaneel, gemengde speserye, neutmuskaat, bakpoeier

250 g elk: groenvykekonserf, waatlemoenkonserf,

halwe glanskersies en gepelde amandels, gekap

100 g gemmerkonserf, grofweg opgesny

250 ml elk: water, botter, wit suiker, sagte bruin suiker

1 kg vrugtekoekmengsel oornag geweek in

125 ml brandewyn

500 g dadels, gekerf

8 eiers

5 ml koeksoda

10 ml elk: melk, amandelgeursel

1 Voer twee 28 cm-koekpanne met 2 lae bakpapier uit. Voorverhit oond tot 150 °C.

2 Sif droë bestanddele saam. Meng amandels en alle vrugte behalwe vrugtekoekmengsel goed met droë bestanddele.

3 Verhit water, botter, wit en bruin suiker, vrugtekoekmengsel en dadels oor lae hitte tot kookpunt en prut vir 5 min. Laat eenkant goed afkoel. Klits eiers en meng met gekookte vrugtemengsel. Meng deeglik met meel-en-vrugte-mengsel.

4 Los koeksoda in melk op en voeg by beslag. Roer geursel by. Skep in pan (-ne) en bak tot nét gaar. Laat in pan afkoel.

5 Deurdrenk met 'n stroop van 250 ml elk: konfytstroop, brandewyn en soetwyn. Giet oor die koek 30 min. voordat jy dit uit die oond haal.