

In die sop



**Sop kan as 'n lewens-
eliker dien.
Dis goed vir
die liggaam
en ewe
goed vir die
siel, skryf
Mariëtte
Crafford**

Daar is iets in sop wat mense se harte gelukkig maak en hul liggame gekoes-ter laat voel.

Vir 'n pot lensiesop het Esau sy eersgeboortereg verruil. Voer 'n mens 'n kommetjie hoendersop vir 'n kranke, flikker die pasiënt sien-deroë op en kort voor lank is hy of sy aan't aansterke. Onlangs het ek die voorreg gehad om een van die MES-liefdadigheidsorganisasie se sopaande in Johannesburg se strate mee te maak. Elke Donderdag maak 'n vyfsterhotel in Sandton se hoofsjef 'n reusekonka vol gul, brokkige sop. Teen skemer vat die groep vrywillige werkers van MES Johannesburg se strate en deel sop en brood aan hawelose mense uit. My vriend Coenie de Villiers, een van die organisasie se beskermhare, het my saamgenooi. Dit was een van die gelukkigste koservarings van my lewe.

Van die een "buitelugbuurt" waar "huis" letterlik beteken jy slaap op die hoek van twee strate in 'n vesting sonder mure of dak (maar immers met 'n straatadres!) tot die ander, het ons met 'n taxi en 'n bakkie gepiekel. Daar was 'n bakkievrag gesnyde brood en agterin ons Zola Budd het die konka sop staan en skommel. By elke buitelugbuurt het die inwoners (of is dit "uitwoners"?) rustig nadergestaan, in 'n ry geval en hul porsie sop en brood met danksegging en Godseëning ontvang.

Sop is nie net 'n weldadige gereg nie – dis 'n geduldige en lankmoedige kos. Dit dien as voorgereg op deftige en koninklike spyskaarte en as hoofgereg in die eenvoudigste huishoudings. Soos die aand in Johannesburg se strate se "oop huise". Omdat die vyfsterhotel se sjef gróót kook, het sommige teruggekom vir 'n tweede, party vir 'n derde keer. "Vir dié ete is sop die voorgereg, hoofgereg en nagereg – al drie gange," het iemand opgemerk. Net soos vir my dogter, Mariella, wat deesdae haar eie potjie roer. Sy beveel dit ten sterkste aan – soos baie ander kokke wat uit leë beursies kook, kan getuig -

as 'n gereg wat gewillig en gedweë rek terwyl die begroting krimp. Een van haar vriende het verjaar en sy moes vier van hulle se mae uit 'n leë spaarvarkie vol kry.

"Ek het begin met 'n hele hoender, 'n ui, 'n paar wortels, spinasieblare, suurlemoengras, knoffel, rissie, swartpeper en sout wat ek saamgekook het. Ek het die saggekookte hoender opgekap en 'n sterk, growwe hoendersop met 'n platbrood wat ek gebak het as partytjies

kos voorgesit. Almal het hulle knuppeldik daaraan gesmul," laat weet sy op Facebook.

'n Week lank het hulle nog uit die verjaardag se soppot geëet en ek het verslae van die variasies gekry. Een aand was dit wortel-en-spinasie-sop met hoendergeur. Een aand het sy spaghetti gaarge-
maak en die laaste flentertjies hoender uit die sop geskep, daardeur geroer en met 'n eier gebind.

Uiteindelik is die oorskiet-sop wat tóé nog net 'n dun, waterige hoender-en-wortel-en-spinasie-aftreksel was, gerek met 'n glasie wyn. "Daar was niks in ons koskas oor waarmee ek dit kon aanvul (of aanhelp) nie. Toe noem ek dit maar 'consommé' en vertel vir die ander dat dit 'helder sop' beteken en 'n fyn Franse gereg is en dat ons eintlik dié aand baie elegant eet. Die wit lapservette wat ek uit 'n kas opgediep het, het gehelp ... " het sy laat weet.

Soos Mariella die laaste aand se deursigtige sop aan haar vriende verkwansel het as "consommé", kon sy dit ook "potage clair" of "bouillon" wat neerkom op "aftreksel" genoem het. Buiten die woord "consommé" wat die Franse gebruik om helder sop mee te benoem, is daar 'n hele leksikon van lekker in dié internasionale kostaal waarmee sop van alle soorte en bestandhede beskryf word. Volgens die Franse kosensiklopedie *Larousse Gastronomique*, word sop in twee afdelings, naamlik helder soppe en dik soppe verdeel.

Onder die dik soppe tel "potages crèmes" wat ons as romerige soppe ken. Dan is daar "purée" wat 'n gladde, dik sop is wat berei word deur die bestanddele te verpulp en daar is "velouté" wat sop beskryf wat



Sop dien as voorgereg, hoofgereg, enigste gereg



met 'n witsous verdik is.

Oor die gereg wat ons in Suid-Afrika "sop" noem, skryf H.W. Claassens in haar boek *Die Geskiedenis van Boerekos 1652 – 1806* só:

"Sop was in die Germaanse tale brood wat gedoop of geweek is in die vloeistof waarin groente, vis of vleis gekook is. In Yslands het die woord *soppa* ontwikkel vir die vloeistof waarin die *sop* geweek is. Dat dit ook die geval in ander Germaanse tale was, getuig 'n woord soos *coppa* (sopkoppie) in Angel-Saksies, die taal wat voor 1066 deur die Germaanse inwoners van Engeland gepraat is. In Middelnederlands, wat omstreeks 1300-1550 gepraat is, het die vloeistof self *sop* geword, en so is dit later in Afrikaans genoem toe meer gesofistikeerde geregte al gekook is. Uit *sop/soppa* het variante soos *soep* (Nederlands), *soupe* (Frans), *Suppe* (Duits), en *soup* (Engels) ontwikkel. In hedendaagse deftige Afrikaans word die Nederlandse *soep* in plaas van *sop* in sommige kringe gebruik.

"Sop as 'n volwaardige gereg wat as eerste gang van 'n maaltyd bedien is, het eers teen die begin van die negentiende eeu aan die Kaap begin posvat."

Dien sop nie as hele ete nie, is dit veronderstel om soos Claassen dit beskryf, as eerste gang die eetlus te wek. Maar soms wek sop by mense weersin.

My susterskind en peetdogter, Magriet, kon van kleins af nie sop in haar liggaam kry nie. Die loperigheid het haar nie aangestaan nie. Met fyn en bekoorlike beskaaftheid kon sy 'n leeftyd lank sop van die hand wys. Kampioensop, boontjiesop, botterskorsiesop – almal anders se gunsteling was vir haar onaanvaarbaar en onlekker. En toe gaan woon sy in Boedapest en raak verlief op 'n Hongaar. En een of ander tyd moet 'n mens mos jou geliefde se mense ontmoet. Aan hulle kant het die Hongaar se gesin gedink dat dié eerste ontmoeting 'n goeie kans is om vir die moontlike skoon dogter 'n keur uit die koskat van Hongarye voor te sit. Inheemse eiersop sou as voorgereg en aptytwekker dien. Node-loos om te sê – nie net was Magriet se eetlus daarmee heen nie. Kort voor lank was haar lus vir die Hongaarse liefde ook geblus. Nou nog sidder sy en kry hoender-vleis wanneer iemand van sop praat, want die Hongaarse eiersop is in haar geurgeheue ingegrif.

In my geurgeheue is daar ook 'n geliefde sop gebêre wat dikwels die ander nuutskoppinge soos peer-en-blou-kaas-sop, knoffelsop en koue tamatiesop verdring. Dis druiwesnysop. Oestyd het ons ma op Kakamas ons grootste kastrol teen douvoordag nadergetrek en op ons houtstoof 'n bekwame sop begin prut. Met lamskenkels, wortels, uie, groenboontjies en dies meer uit die werf-akkers en gort, lensies of droë ertjies uit die koöperasie-winkel het sy 'n brokkige, heilsame kos geprut. Dit het sy met 'n lui polsdraai witpeper gegeur en saam met dik snye suurdeegbrood en lappe Frieskoeibotter onder ons moerbeibome as middagete vir die druiwesnywers voorgesit. Ons het saam met hulle geëet en met hul babatjies gespeel nadat hulle 'n trek borsmelk gedrink het. Nét met oestyd het ons ma dié sop gemaak. "'n Mens moet sorg dat die mense wat by jou inval, goed eet," het sy haar tradisie verantwoord.

Dit was toe ek en Mariella en Peter teruggegaan en op Kakamas se werf gaan woon het, dat ek my biltong-sop bedink het. Daar was nie meer vroue in die wingerde wat op snikhete dae kerkliedere oor en oor gesing het nie. Ook nie langbeensit met 'n beker sop onder die moerbeibome nie. Uit verlange na my ma se wingerd-snysop het ek een aand die volgende geslag se gunsteling geprut. Dié sop behoort aan g'n seisoen of gebeurtenis nie. 'n Mens hoef net lus daarvoor te wees en dan prut jy dit – as voorgereg, as hoofgereg of as enigste gereg.

Biltongsop

Kook 1 groot blomkoolkop saam met 6 geskilde knoffelhuisies tot sag. Dreineer, verpulp met 'n bietjie melk tot baie fyn.

Giet terug in kastrol en voeg ¼ k dourissierepies, 45 ml brandewyn en 1 wiggie blouskimmel- of gorgonzolakaas daarby. Verdun met melk en/of room tot 'n dik bestandheid. Geur met sout en peper en prut oor matige hitte totdat die geure goed vermeng het.

Voeg minstens 500 ml (2 k) fyn biltong (ek kap biltongskyfies fyn in 'n voedselverwerker) daarby, verhit tot deurwarm en sit dadelik voor.

Variasie: Jy kan die sop met avokado- en biltongskyfies tooi.