



middernagfees

Tussen sekere kosse en die nag bestaan 'n liefdes-verhouding. Deur Mariette Crafford

Sien ek die woord “oornag” in 'n resep, fladder 'n troppie vlinders onder my krop op. 'n Metode met “oornag” daarin, bevat sonder uitsondering ook afwagting as bestanddeel; dit hou die belofte van 'n besondere eindproduk in.

Soms moet die bestanddele van 'n gereg of gebak oornag gemarineer of geweek, gestol of gestoof word, en partykeer moet die eindproduk eers oornag tot ruste kom voordat 'n mens dit kan voorsit. Dit is nie kitskos wat net gou 'n leë maag vol maak nie. Dis kos wat tydsam berei word – of dit nou 'n vrugtekoek, 'n stolpoeding of 'n gestoofde lamsboud is. Dis 'n gereg waarin daar tydsam 'n proses voltrek word – en volgens die resep se aanwysings moet dit gewoonlik in die donker stilte van die nag plaasvind.

“Julle moet tot ruste kom,” het ons ouma ons kleintyd teen skemer – haar en die hoenders se slapenstyd – tot bedaring probeer bring. “Die nag is bedoel vir slaap.” Hoe ouer ek geword het, hoe meer het ek besef dat my ouma met dié uitspraak nie net koshuise se kombuistannies, restaurante se ontbyt personeel en wynmakers in parstyd buite rekening gelaat het nie, maar ook vergeet het dat haar buurvrou, Tannie Doekie, voor 'n basaar in die koel nag opstaan om haar blaardeeg te berei.

In die hitte van Kakamas was dit onmoontlik om dié ryk deeg bedags te maak. Die oningewyde sal nog so staan en rol, dan stroom die botter uit die deeg. Al hoe jy seker kon wees van 'n pronkerige deeg wat soos 'n ranonkel om jou melktert vulsel blaar, is om in die koelte van die nanagure jou deeg te berei. Die sukses se geheim was die nag.

Dit was die nagskof se bakkers van Boedapest wat die soldate van Turkye sonder slag of stoot in 1686 uittoerlê het.

Ewe uitgeslape het die vyandelike Turkse magte tunnels onder die stad gegrawe. Hulle wou suutjies en ongesiens die Hongaarse vesting binnedring, op hul “D-dag” soos wurms uit 'n appel kruip en met 'n verrassingsaanval die stad inneem.

Terwyl hulle snags aan die grawe was, was die bakkers aan die bak. Nag ná nag wanneer die bakkers in die stad wat aan nagdiens was die volgende dag se gebak begin voorberei het, het die soldate onder die stad vir húl nagskof ingeval. Terwyl die bakkers in meeldampe hul brode vir die volgende

dag geknie het, het die soldate in stofwolke hul tunnels vir die veldslag gegrawe. En toe, een nag, terwyl die bakkers aan die werskaf was, het hulle anderkant die gewone geluide van die nag die soldate se gekap-kap onder die stad uitgemaak. Hulle het die Hongaarse weermag laat weet en sodoende die inval van die Turkse mol-soldate gefnuik.

Die bakkers is opgehemel. Hulle is deur die owerheid die voorreg gegun om met 'n nuutskepping hul heldedaad te herdenk. Hul nuwe stukkies fyngebak moes soos die embleem op die Ottoman-vlag lyk. Dié halwe kransie – soos 'n nuwemaan – gevou met ryk blaardeeg, ken ons vandag as die croissant.

Dis heel gepas dat maan-broodjies dié stuk kos- en oorlogsgeskiedenis herdenk, want die maan is dikwels die getuie van nagtelike bedrywighede – nie net van die voorbereidings vir bloedige veldslae nie, maar ook van die voorspel tot vreedsame feeste.

Wil 'n verliefde man die meisie van sy drome behaag, nooi hy haar vir aandete by kerslig. Dis asof die maan se skynsel en die flonkering van die hemel se sterrekandelaar die betowerende werkinge van liefdeskossies aanhelp en die vonk tussen verliefdes tot siedende vure stook.

Nie alle kersligetes ná sononder lei noodwendig tot romantiese verbintenisse nie. Dink net hoeveel lewenslange vriendskappe is met die drade van gesmelte (of eerder geskroei) malvalekkers wat oor kersvlamme gebrui (of eerder geskroei) is tydens middernagfeeste gesmee.

Daar is min soorte gesellighede wat vir 'n middernagfees kan kers vashou. Die opwindende en gedempte gewoel wanneer die grootmense of die koshuisowerhede lankal slaap en avontuurlustige of somer net hongerige jongmense vir 'n middernagfees begin raap en skraap. Gewoonlik is net die voorspelbare, immergeliefde, kersvlamgeskroei malvalekkers op die spyskaart, maar 'n middernagfees is een van die etes waarna die meeste mense uitsien en verlang.

Soos ons susters nou nog heimwee het na die nanag-/voordagetes wat ons tweede oudste suster, Cilla, vir ons toe ons nog kinders was, berei het. Sonder dat sy geweet het dat dit later as 'n mediese toestand met die naam van iets soos “naghonger” beskryf sou word, het Cilla snags honger gekry. Dit was nie die soort smagtings wat swanger vroue ontydig in die nag na oesters of groen jellie kry nie. Nee, sy was

snags honger. Al het sy die stewigste aandete saam met ons gesin aan tafel genuttig, het sy nag ná nag opgestaan en in die kombuis gaan snuffel. Sy het probeer om saggies op haar strooptog te werk te gaan, maar later was ons sussies se ore so ingestel op haar behoedsame toedruk van 'n kombuiskas- of yskasdeur dat ons binne oomblikke nadat sy begin vroetel het, langs haar in die kombuis gestaan het.

Al was ons vakerig en slaperig, het ons gou-gou opgekikker en as koksmaters ingeval, want ons het geweet iets lekkers lê voor, want tensy daar

rêrig voortreflike oorskietkos was, het sy sonder omhaal 'n nagete begin berei. Ewe behulpsaam het ons haar werkruimte verseël deur handdoeke onder die kombuis- en die gangdeure in te druk sodat ons ouers nie van die geraas of die geure wakker word nie en doekvoet het ons vir haar haar bestanddele help aandra. En kort voor lank het ons vir haar nagete aangesit wat vir altyd in my onthou anders sal smaak as iets ligs. Dis asof daar nie net naeltjies in die hoender en koljander op die lamsrib was nie - daar was iets stils, iets ongewoons, iets sangerigs aan die geur van die Feeste van die Donkerte.

"Donkernagetes" is presies wat 'n blinde prediker van Switserland, Jorge Spielmann, in gedagte gehad het toe hy gaste aan sy tafel geblinddoek het sodat hulle sy geurervaring van kos kon beleef. Daaruit het 'n hand vol "donker" restaurants in 'n paar van die wêreld se hoofstede voortgekom. 'n Vriend onthou sy ervaring van dié anderster nagete wat hy in Parys beleef het. Dié Franse restaurant met die naam Dans le Noir wat in Afrikaans "In die donker" beteken, is letterlik in donker gehul. Nie net rook nie, maar sig en lig is daar "verbode". Saam met jou jas los jy jou selfoon, vuurhoutjies, aansteker ... En as jou horlosie 'n verligte gesig het, moet dit ook agterbly. Niks mag die donker versteur nie.

Die uitgangspunt is dat 'n mens se proe- en reuksintuie baie skerper is wanneer jy nie kan sien nie. Daar word dus g'n moeite gedoen met blommerangskikkings en binneversiering in die nagrestaurant nie. Boonop het dit die toegevoegde waarde dat dit vir gesiene mense in die openbaar 'n skuilte teen die kollig bied. Buiten dat die ander gaste hulle nie kan sien nie, is die kelners blind - mét swart klere en swart handskoene aan! Die mense wat daar gaan eet, gaan agter die geur aan.

Die lokkrag van kos se geur wat al honderde duisende mense na die pikdonkerte van restaurants soos Dans le Noir in Parys, die Darktheater in Berlyn en Dark Restaurant in Beijing laat stroom, het my laat dink aan een van die weeldes van nagkook wat ek myself nou en dan in my Sonskynkafee-kombuis gun. Soms stoof ek 'n boud toegedek met roosma-

ryntakkies oornag in die oond. Nie net omdat die tydsame gaarmaakmetode die vleis so sag maak dat 'n mens behoorlik twee lepels nodig het om dit mee op te skep nie, maar omdat ek die volgende oggend met die aromaterapie daarvan begin. Soos wierook tydens 'n heilige ritueel 'n katedraal vul, deurtrek die reuk van roosmaryn gemeng met die geur van 'n lam wat tussen kruierige Karoobossies gewei het ons huis van die kombuis se kant af.

Teen ligdag op die oggend van die oornag-lamsboud staan ek áltyd met die regte voet uit

die bed uit op en loop ek ligvoets agter die geur van die nag se wonderwerklike verbintenis met kos aan.

Die maan is dikwels die getuie van die voorspel tot vreedsame feeste

Oornaglamsboud

1 lamsboud van sowat 2,5 kg

olyfolie

3 uie of 1 bossie jonguie, grofweg gekap

6 knoffelhuisies, fyn gesny

250 ml (1 k) swart olywe, ontpit en middeldeur gesny of grofweg gekap

15 ml (1 e) tamatiepasta

10 sondroë tamaties, in olyfolie gemarineer en fyn gekap

2 x 420 g-blikkies Italiaanse Roma-tamaties, ontpit en grofweg gekap

5 - 7,5 ml (1 - 1½ t) gemaalde seesout

7,5 ml (1½ t) suiker

15 ml (1 e) vars roosmarynblaartjies

15 ml (1 e) vars tiemieblaartjies

pas gemaalde swartpeper

gemaalde seesout en swartpeper

olyfolie

Voorverhit die oond tot 120 °C. Smeer 'n kasserol met 'n deksel waarin die boud knussies pas. (Jy kan ook 'n dubbele laag aluminiumfoelie as bedekking gebruik.)

1 Maak kepies in die boud met 'n skerp mes se punt en druk knoffelrepies daarin. Vryf oraloor met olyfolie.

2 Pak 'n bedjie op die boom van die bak met 'n paar roosmaryn- en tiemietakkies en die helfte van die uie. Sit die boud daarop en pak die res van die groente en olywe daarom. Stroop die roosmaryn- en tiemieblaartjies van die takkies af en strooi oor die boud. Maal peper daaroor. Bedek en stowe oornag (of vir minstens 7 uur).

3 Verhoog die oond se temperatuur tot 200 °C en laat die boud aptytlik verbruin. Sit voor met pasmaats na jou smaak.