

POTJIEROL



DEUR MARIËTTE
CRAFFORD

Die swartpotjie was nog altyd 'n vreedsame ooreenkoms tussen al ons land se mense. Toe wit en swart deur wette en woonbuurte geskei is, was die swartpotjie ewe tuis as huisraad in statte se werwe en stede se erwe. En as reismaat op die trekpad - toentertyd soos 'n ysterkoei se uier skommend onder 'n Voortrekkerwa of donkiekar tot vandag in viertrek-vuurwaens. Dis ons kookpot: aanpasbaar, veelsydig en gelief. Van mensvreterformaat oor lekkende vlamme met 'n slagding daarin of as 'n nommer 4 of 6 met potjiekos oor 'n sagte vuurtjie.

Dit was vuur wat die ontstaan van kookkuns en kookpotte gevond het. Eers was dit net gode beskore om met donderslae uit die hemel vlamme te laat opslaan. Van bredies prut en koeke bak was daar op aarde nie sprake nie. Maar die dag toe die oermens die vuurmaakkuns bemeester, het koskook begin. Vleis wat tot tóé rou, winddroog of sondoog geëet is, is aan stokke, spiese en swaardpunte geryg en gebraai. Maar om te kon kook en bak, moes hittebestande houers bedink word. Die oudste skerwe van kookpotte - uit die elfde eeu v.C. - is in Japan opgediep.

Mettertyd het elke kultuur sy eie kooktoerusting wat doelperfek by sy produkte en eetgewoontes pas, gemaak: die Chinese bamboesmandjie en wok, Franse marmitepot, Marokkaanse tagine, Portugese cataplana, Italiaanse pastapot, die Spaanse paellapan, ons swartpot. Maar anders as ander lande se tradisionele kospotte, dien ons swartpot ook ander doele. As blompot met droë proteas daarin of as seepot ...

Tannie Koekie was die meesterseepkoker van die weg-wêreld. Met die stertvet van haar slagskape het sy fyn boerseep gekook wat die taaiste vlekke kon uitwis. Soms het sy 'n skeutjie oliekolonie bygeroer.

Tannie Koekie het 'n aanvoeling vir vet gehad. Sy was 'n groot vrou. Die hamme onder haar arms en spekke om haar maag en heupe het in haar skuifelgang onder haar tentrokke gedein en gewieg. "Dit loop in die familie. Ons eet goed," het haar ewe groot ma haar kleintyd getroos. "Nee, dis 'n klier," het Koekie later haar hande in onskuld gewas. Haar weersin in haar eie vet het sy met skaapvet probeer besweer. In haar seepot het sy uit die drillende geilte iets

nuttigs, iets moois geskep. In siedende hitte en in snerpande koue het sy met haar swaar liggaam onder die doringboom langs haar huis seep gekook. Verbete het sy gestook, geroer, gegiet, gesny. Haar droom was om deurskynende seep te maak. Koekies waardeur 'n mens jou vingers dofweg sien wanneer jy jou lyf inseep. Goud wat na tiemie ruik met skrif daarop - soos dié in die wit boksie. Maar hoe? Die skaapvetseep het altyd bleekwit soos die afgewitte kalkmure van die plaashuis gestol.

Toe haar voete en knieë lateraan onder haar gewig knak, het haar broerskind - 'n knap dokter in die groot buurdorp se hospitaal - haar verlig.

"Ta' Koekie," het die dokter-neef gesê toe sy bykom, "ons het die helfte van jou weg-gesny. 'n Halwe mens in vet lê in die drom."

"In die drom? Dit moet pot toe!" Die newelrigheid het opgeklaar. Nét voor haar vetoperasie het sy in 'n bèreboekie op 'n resep afgekom: "Deurskynende seep". Haar *mag-*

num opus was binne haar bereik. Die neef moes die massa na Ta' Koekie se vrieskas toe uitsmokkel. Toe sy by die hospitaal uitstap, was sy 'n nuwe mens, 'n skaduwee van haar ou, logge self. Ligvoets het sy een môre haar seepot onder die kameeldoringboom oor 'n wingerdstompvuurtjie staangemaak. Haar bevrore soorie vet sny sy op en braai dit uit. Die stroom word blink van die sissende kaiings afgegooi. Maar dié keer bère sy nie die kaiings vir later saam met korrelkonfyt op warm brood nie.

Sy begin kook soos nooit tevore nie. "7,5 kg skoon, uitgebraaide vet," lees sy. Skoner sou sy nooit weer kry nie, dink sy, en meng haar vorige lewe met 1,44 kg seepsoda. Daarby kom 1,2 kg harpui en 20 liter water wat sy sorgvuldig in 'n emmer by die boorgat afmeet. "Let wel: dié mengsel is geneig om oor te kook". Sy waak behoedsaam.

"Kook die mengsel 30 minute lank totdat dit begin lym." Die kooksel het mooi begin drade trek. "Voeg 60 g boraks by." Presies het sy die boraks afgemeet, tiemie gaan pluk en met haar roeispaan deurgeroer. In die pot het die mengsel en die skuim geskei. Tannie Koekie het die vuur onder die pot uitgekrap. Sy het 'n melkdoek daaroor gegooi. Dit moes oornag afkoel en afsak.



ONS SWARTPOTJIE STAAN WYDSBEEN OOR ALLE KULTURE



“Let wel: In dié stadium kry die mengsel ’n ryk heuningkleur,” het sy die nag oor en oor soos ’n mantra die resepte se laaste sin opgesê.

Toe sy teen sonop die doek aftrek, het die bolaag amber gegloei soos goue stroop, soos lemoenbloesielheuning. Haar seeppot was ’n boerpot met goud.

Tydzaam het sy die seeplaag in steentjies gesny, die loog afgevryf en haar meesterstukke gedroog.

Haar seeppot het sy uitgeskuur, skoongekook en weer geskuur. Dit was nie meer haar smeltkroes nie. Haar reusestaak is afgehandel. Haar swaar het lig geword, haar gemoed helder soos die deurskynende seep.

In die swartpot het ’n dosyn skaapafvalle geprut toe haar mense vir die fees aankom. Op elkeen se stafie goue, deurskynende seep was ’n boodskap gegrif: “Lyfseep. Met liefde - Koekie.”

Rokerige tamatie-skenkel-pot met soetkoring en geroosterde groente

Kook met skenkels en jy kry die toegevoegde waarde van geur, ’n lekker dik, lymerige sous op die koop toe. Omdat potjiekos altyd jou kooltjies se rookgeur as bestanddeel opneem, moet jy dit benut eerder as probeer verdoesel of teen ander sterk geure laat veg. Daarom prut ek die lamskenkels in ’n kruisesous met tamaties - van drie verskillende aard - saam met geroekte varkskenkel (*eisbein*) om die rokerigheid van geur aan te help. Pleks van die groente in die sous te kook - dikwels kook dit te pap - rooster ek groente oor kole. Die tamatie-skenkel-potkos dien ek saam met soetkoring en die ferm, mooi geroosterde groente op.

8 lamskenkels (± 250 g elk) (Let wel: Vra jou slagter om die sening te verwyder en die skenkelbeen te stroop)

OF jy kan opgesaagde skenkels gebruik

1 geroekte varkskenkeltjie

30 ml koljandersaad, gevysel

1 brandrissie, membrane en pitte verwyder en gekap

1 lekker groot bos vars koljanderblaar, gekap (Let wel: In plaas van koljanderblaar kan jy vars basiliekruid gebruik.) Hou ’n kwart van die bos om mee te garneer. Kap die res grofweg

45 ml koekmeelblom

30 ml olyfolie

2 middelslaguie, gekap

3 knoffelhuisies, geskil en fyn gedruk

2 x 420 g-blikkies gekapte tamaties of geskilde, hele tamaties (gekap)

1 klein blikkie tamatiepasta

45 ml balsemiekasyn

1,25 liter vleisaftreksel

45 ml wit suiker

gemaalde seesout en swartpeper

100 g sondoëtamaties

GROENTE

2 groot eivrugte, in sirkels gesny

2 rooi en 2 geel soetrissies, membrane en pitte verwyder en in kwarte gesny

500 g murgpampoentjies, oorlangs in dik reepe gesny

2 botterneutnekke, in 1 cm-skywe gesny

**4 groot aartappels, in 1 cm-skywe gesny
olyfolie**

SOETKORING

500 ml stampkoring

1 liter kookwater

knypie sout

62,5 ml suiker

45 ml botter

POTJIEKOS

Geur die lamskenkels (heel of opgesaag) met gemaalde seesout en swartpeper. Meng die gevyselde koljandersaad, gekapte koljander- of basilieblaar met die gekapte rissie. Rol die skenkels daarin en druk die mengsel vas aan die vleis. Rol die skenkels in die meel. Verhit die olyfolie in die swartpot oor matige hitte en verbruin die skenkels tweewee. Hou eenkant.

Soteer die gekapte uie en knoffel oor bedaarde kooltjies tot deurskynend. Voeg die gekapte tamaties en tamatiepasta, balsemiekasyn en vleisaftreksel daarby en laat oor sterker hitte opkook. Voeg die verbruinde skenkels by die sous in die pot en prut tot sag met die deksel daarop. Vul die sous bietjies-bietjies aan.

Kook intussen die soetkoring: Spoel die koring af, voeg die kookwater en knypie sout by. Verhit tot kookpunt, en laat stadig dy oor baie lae hitte. Versoet met suiker na smaak en roer die botter in nét voor jy dit warm saam met die skenkel-pot opdien.

Rooster die groente só: Maal sout oor die eivrug en laat 15 min. lê. Druk droog met handdoekpapier. Verf alle groente met olyfolie en rooster elke soort afsonderlik oor grys-warm kole. Hou eenkant warm.

Geur met suiker, sout en swartpeper na smaak sodra die skenkels lekker sag geprut is. Sit die sondoëtamaties op die potjiekos sodat dit nét deurkook.

Dien só op: Strooi die orige hand vol kruieblare oor die potjiekos en sit voor saam met die soetkoring en geroosterde groente.