

SKUINSKOEK



DEUR MARIËTTE
CRAFFORD

Skuinskoek. Eintlik wou ek oor vrugtekoeke skryf, maar ek skryf oor skuinskoek,” sê ek vir Renette. Renette móét vooraf weet waarom ek *Om die tafel* skryf. Sy is rooi rose se produksieredakteur. Sy moet vir Alzette opdrag gee vir ’n kunswerk by die rubriek. Elke maand samel sy bydraers se woorde en beelde in, en in spertyd staan sy bont soos ’n vroedvrou soos wat sy met die geboorte van die tydskrif help. Ons praat elke maand met dié oproep ’n bietjie kos. Sy is ook hartstogtelik oor kos. Dié keer besin ons oor koeke.

Vrugtekoeke is aan die voor-aand van Kersfees aan die orde van die dag. Gebak in lentetyd sodat dit in hoogsomer met Kersfees goed ryp kan wees. Nie dat vrugtekoeke in ons huis seisoensgebonden is nie. Vandat ek kan onthou, het my ma vir elke groot geleentheid en somer net vir regstaan ’n klam, donker vrugtekoeke gebak en ek doen dit ook.

Koeke is soos rites van die lewe. ’n Fees sonder ’n koek is halfgebak, stem ons saam. Mooi verjaardagkoeke, deftige doopkoeke, troukoeke, Kerskoeke.

En geelkoeke - of wat ’n mens hulle ook al noem: slapkoeke, plaatkoeke, snykoeke ... Eenvoudige, sagte koeke wat soos engele na vanielje ruik en na geluk proe.

“O, vlinderkoeke,” sug Renette. “Op verjaardae het ons ma vir ons vlinderkoeke gebak,” onthou sy. “Dit was vir ons die mooiste goed en ons het nie geweet hóé sy die vlinder reggekry het nie. Ek ken ook vlinderkoeke. My ma het dit ook gebak. ’n Ronde koek wat in twee halvesirkels middeldeur gesny word en die twee ronde kante wat teenmekaar gesit word sodat dit soos vlindervlerke lyk. Met versiersuiker gesmeer en met lekkertiestrooisel of blink balletjies getooi, is dit niks anders as ’n bekoorlike vlinder nie. “Vlinderkoeke ruik en proe vir my na verjaardagpartytjie, na opgewondenheid,” sê ek vir Renette en ek onthou ’n wonderbaarlike gebeurtenis nog lank voordat ek skool toe is.

“My water het gebreek,” het tannie Olyf vir oom Boet gesê toe hy die vlinderkoeke en braaivleis huis toe bring. Dis mos altyd die máns se water wat breek. Wanneer Pa water lei en die afsitte breek, loop die water uit die leivoor

net waar dit wil. Dan vat hy die graaf en sê: “Ma, die water het gebreek. Ek moet eers loop keer.”

“Wag, ek bring handdoeke,” het oom Boet gesê. Dit was basaar in die kerksaaltjie. Toe Ronelle haar knie stukkend val, het tannie Olyf gesê ons moet saam met haar na oupa Apie se huis toe stap. Sy’s ook moeg en sy kan nie meer op haar voete staan nie. Dit was vandat Ronelle en Alma gesê het hulle ma gaan ’n baba kry dat tannie Olyf se voete so seer is. Maar sy het vir die basaar gebak en agter die grootkoektafel gewerk totdat Alma

haar knie stukkend geval het. Toe gaan sy saam met ons na oupa Apie se huis toe.

“Kom julle saam,” het oom Boet geroep toe hy die handdoeke gaan haal. Ek het nog gewonder oor tannie Olyf se water, maar net tot in die kombuis. Op die tafel langs die olielamp het die vlinderkoeke wat oom Boet van die basaar af gebring het, gestaan. In die lamplig het die koek blink geglim. Oral in die dik versiersuiker het ’n basartaannie met ’n vurk se tande gedrukdruk. In die slootjies en hobbels op die versiersuiker was blink balletjies. Oom Boet het vir my

en Ronelle en Alma en Estelle elkeen ’n groot, dik stuk koek gesny en in die hand gegee. Nie lank daarna nie, is Riana gebore.

Nét toe ek oor Kerskoeke wil skryf, bring Mariella opgewonde haar lys benodighede vir haar skooltoer. “... slaapsak, strandhanddoek, sonbrandmiddel ...” Toe sy “eetgerei” lees, val skuinskoek my by. “Ons moet skuinskoek bak. ’n Mens van Kakamas kan nie op ’n skooltoer gaan sonder skuinskoek nie.” Mariella sidder. “Jy weet ek eet nie skuinskoek nie. Ek hou nie van anys nie. Ek hou ook nie van goed wat gediepbraai is nie.” Mariella ken kos en sy weet waarvan sy hou, maar ek druk deur. “Toe ons met ’n trein in standerd sewe De Aar toe is vir ’n landsdienskamp het Anza se ma vir ons ’n meelsloop vol skuinskoek gebak. Ons het heelpad geëet,” vertel ek. Terwyl ek nog heimwee kry, is Mariella al besig om haar slaapsak uit te skud.

Ek bak in elk geval skuinskoek met koekiesuurdeeg sodat dit lank kan hou. ’n Nag lank rys dit en ’n oggend lank bak ek totdat die kombuistafel vol kaining-goue dia-



IN ONS HUIS BAK ONS VIR BAKATEL GEELKOEK ...



mante lê en alles na anys en skooltoere en lank gelede ruik. Maar Mariella gee nie bes nie. “Nee dankie. Bak vir my geelkoek wanneer ons huis toe kom. Asseblief,” vra sy.

In ons huis bak ons vir bakatel geelkoek. Vir grootdae en vir kleinverjaardae elke maand op Mariella en Peter se verjaardagdatum sodat hulle nie ’n jaar vir ’n verjaardagkoek hoef te wag nie. En nog tussenin ook as trooskos.

In ’n mens se brein, lees ek, is ’n herinneringsentrum - die hippokampus - waar geure en gebeurtenisse of geliefdes aan mekaar gekoppel word. Dis hieruit wat ons hunkering na geure opwel en waaruit Opperman se “My nooi is in ’n nartjie, my ouma in kaneel,” voortgekome het.

Ek stil bekaf my verlange na my meisiekind en my heimwee oor lang reise met die vars skuinskoek.

Nataniël kry ook ’n slopie vol. Hy hunker na skuinskoek. Hy het dit kleintyd by ’n vriendin uit die Boesmanland se ouma leer eet en sedertdien hunker hy tydig en ontydig daarna. “Dit proe soos vakansie toe ek klein was.”

“Ek stuur solank vir jou die *Om die tafel*-skets,” laat weet Renette voordat ek klaar geskryf het.

“Wat het jy gedink toe ek vir jou sê ek gaan skryf oor skuinskoek?” vra ek tussen die lag deur nadat ek haar e-pos oopgemaak het. “’n Koek wat skeef gerys het,” sê sy asof ek dit darem self moet weet.

“Skuinskoek, Renette,” sê ek, “is die Boesmanland se nasionale koek. Anysdiamante van mosbolletjiedeeg wat in diepvat gebraai word. Die voormense het dit vir die Stormjaers saamgegee as padkos wanneer hulle op kommando gegaan het.” “O,” sê sy. “Hoe moes ek nou weet? Ek kom van Johannesburg af.” Soos in die res van die land is daar net regop koeke en plat koeke, maar nie skuinskoek nie. Ons proes nog oor die mooi, skuinse koek op die skets toe Renette sê sy gaan ná byna ’n dosyn jaar by rooi rose weg. Wég, oorsee-ver weg. Soos die aand met Riana se geboorte, breek ons vroue ’n bietjie water weerskante van die telefoonlyn - by ons oë uit. “Hier ná veertig is dit die tyd wanneer ’n nuwe stuk lewe aanbreek,” sê sy.

’n Lang werkverbintenis het verstryk. Jare waarin ons nooit saamgeëet nie, maar minstens elke maand verheerlikend oor die telefoon oor kos gepraat het wanneer sy wou hoor van *Om die tafel*. Tye waarin sy as produksie-redakteur dikwels my bas in die spervuur van spertyd gered het. Dis verby en nou begin iets nuuts.

“Wanneer die lewe dramaties raak,” sê die kosskrywer Margaret Visser, “vier ons fees.”

Dis tyd vir koekbak, weet ek. Nie skuinskoek vir die reis nie. Mense anderkant die Boesmanland weet in elk geval nie van ’n slopie skuinskoek vir die langpad nie. Geelkoek dié keer, sagte koek, vanieljekoek. Met dik versiersuiker en baie blink balletjies - ’n vlinderkoek vir Renette.

Geliefde geelkoek

ONS LIEFSTE SAGTEKOEK: DIT RUIK SOOS ENGELE NA VANIELJE EN PROE NA GELUK. DAARBY IS DIT SO MAKLIK, JY KAN DIT LAG-LAG (OF HUIL-HUIL) MET VOORSPELBARE WELSLAE BAK

125 g sagte botter
312,5 ml strooisuiker
3 ekstragroot eiers
250 ml karringmelk by kamertemperatuur
½ - 1 vanieljepeul se sade
OF 5 ml vanieljegeursel
450 ml bruismeel

Voorverhit die oond tot 180 °C. Voer ’n 23 cm-veerklampkoekpan se bodem met bakpapier uit.

1 Klits botter en suiker tot lig en donsigs. Voeg eiers een-een by en klits goed tussendeur.

2 Voeg die karringmelk en vanieljesaad of geursel by. Klits tot glad.

3 Vou die bruismeel liggies in. Skep in pan en bak tot gaar en liggoud. Laat ’n bietjie in die pan afkoel voordat jy die koek op ’n draad rak uitkeer.

4 Bestuif met versiersuiker en sit deftig voor met vars vrugte en soetkruieblare soos roosmalva- en sitroenysterkruidblare. OF maak ’n vlinderkoek met dik vanieljeversiersuiker, strooilekkertjies en blink balletjies.