

VERBRUIKTE FEES



DEUR MARIËTTE
CRAFFORD

Ek was besig om 'n feesmaal vir 'n fotosessie voor te berei toe ek die nuus kry. Die tafel was weelderig gedek met wit doeke, kerse en skitterende fyngoed. Die blomme was vars en mooi.

Gelyktydig het my huistelefoon en selfoon gelui en sms'e het deurgekom. Almal oproepe van vriende van Kakamas, almal met dieselfde verbysterende boodskap: "Hanneli is in 'n motorongeluk dood."

Dis mos nou onmoontlik. Nie Hanneli nie, het ek die waarheid weggewens. Ek wou vra: "Hanneli van Tokka? Charles en Cecilia en Llewellyn se ma, Hanneli? Mooi Hanneli met die vrolike stem? Hanneli wat altyd besig is met mooimaak?" Maar sonder misverstand of uitkoms was dit die waarheid.

My meegevoel was by haar mense. Maar ek was oorval deur hartseer oor 'n vriend en 'n koksmater wat heengegaan het. Dood het nie by haar gepas nie. Sy was te vol lewe en ook te bly oor alle lekker en mooi.

Dit was dan nou die dag dat ons op haar veertigste verjaardag vir haar 'n lang en gelukkige lewe vol vreugde toegewens het. Ons was dié lieflike aand net 'n klomp vroue om haar tafel. Met haar verjaardag wou sy haar vriendskappe vier. Sy het ons met 'n feestafel en 'n musiekuitvoering daarneffens verwen.

Bosse blomme na haar smaak is vir dié someraandfees van ver af bestel. Lelies en rose het sy in kruike rangskik. Uit dakkandelare het dit in gerwe oor die tafel oor ons getuimel. Hanneli was sielsgelukkig, haar helder blou oë blink.

"Dankie dat julle my vriende is en dankie dat julle vir my goed is," het sy gesê. In tranes het sy haar ma en haar geliefdes vir hul aandeel in haar lewensgeluk bedank. Ons het saam gebid. Sy het vir elkeen van ons 'n kaartjie gegee met 'n beskrywing van vriendskap daarop. Ons het dit hardop vir mekaar geles. Ons het dit beaam, daarop voortborduur of daarvoor gelag.

Langs die tafel het die klanke van die klavier, saxofoon en haar dogter, Cecilia, se fluit en klarinet in gunstelingstukke saamgevloei. Op die tafel was ons vriendin

Anelma se feeskos en om die tafel was ons. Dit was nie net 'n viering van haar veertigste verjaardag nie, maar haar viering van haar vriende.

Daarna het ek haar nog 'n keer of twee gesien. Met Kersfees het sy vir my - soos die vorige paar jaar vandat ek op Kakamas aangekom het - van hul spogdruifgebring en ek het vir haar 'n vrugtekoek gegee.

En toe het ek op Stellenbosch kom woon en my vriende afgeskeep, want ek was besig om te trek, besig om huis op te sit, besig om kinders in sekondêre en tersiêre inrigtings te vestig en besig om primêre broodwinningwerk te doen.

Skaars 'n week tevore het ek aan die manuskrip van *Sonskynkafee*, my opgaaf oor ons verblyf langs die Grootrivier, gevroetel. In die hoofstuk oor etes saam met my koksmaters en vriende van daardie wêreld het ek na foto's van vrolike verkeer gekyk en die herinneringe daaraan weer geles. Adèle, Anelma, Hanneli van Kakamas en Hannelie van Kanoneiland, Hantie, Izanne, Marita en die susters van Pella ... Ek het na elkeen verlang en na wedersienste uitgesien.

En toe verander Hanneli se "is" na "was" binne een oomblik. Teenwoordige tyd en teenwoordigheid het iets van die verlede geraak toe sy Sondagmôre op pad na haar kind se netbaltoernooi toe sterf.

"Hanneli en haar gesin is lief vir die veld en die vlakke, die rivier en die sterreheemel van ons streek, maar dit was in 'n kosklas waar ons twee mekaar ontmoet het," het ek langs haar foto's in *Sonskynkafee* geskryf. ('n Mens haal jouself nie aan nie, maar wanneer dit 'n verslag van 'n vriendin is, is dit seker verskoonbaar.) "Haar voorliefde vir mooi en lekker, en die skeppende manier waarop sy die natuur se gawes rondom haar gebruik, inspireer my van toe af. Die oorgawe waarmee sy nuwe dinge geniet of self skep of aan ou instellings 'n nuwe aansyn gee, is aansteeklik.

"Met die rotse wat uitgekap is sodat hul wingerdlande aangelê kon word, het hulle 'n oop klipsaal met 'n dak van latte gebou, 'n ware kosteater. Dis geïnspireer deur ons voormense se kookskermes eenkant langs die huis. Daaruit



JOU LEWENSGENOT WAS AANSKOULIK



het hulle eindelose uitsig oor 'n groot watervoor, oor wingerde en dadelbome, oor die rivieroewer tot teen die verberge Namibië se kant toe. Dit is in die somer en winter hul gunstelingkuier- en eetplek waar hulle dikwels groepies vriende onthaal. Hanneli hou van intieme etes, want dan kan sy met elkeen van haar gaste kuier. Wanneer 'n skraal windjie hulle in die winter laat bibber, maak hulle vuur in die buik van 'n gul vrou, 'n kunswerk wat 'n vriend as hul braaiherd geskep het.

“Die instelling van eet is vir Hanneli-hulle 'n gawe verskoning om elke dag 'n porsie plesier - mooi en lekker - in te werk. Sy dek sorgvuldig tafel met sonderlinge tafeltgerei en blomme - haar ander voorliefde. Elke lid van die gesin word dikwels met sy of haar gunstelingde bederf, maar hulle is avontuurlike eters wat graag opwindende kos ontdek en al hul sintuie daarmee behaag. Dikwels pas sy haar spyskaart en breekgoed aan by 'n mooi blom wat haar inspireer. Partykeer is dit 'n eksotiese orgidee, ander kere 'n Boesmanlandse vetplantjie. Dit was met die Garieprivier se eie leivoorlelie se pienk kelkblare as vonk en die nóg pienker vlees van vye, haar paradysvrug, en lamsvleis waarmee ons eendag 'n onvergeetlike ete in hul kosteater berei het.” My “getuigskrif” van ons vriendskap het 'n grafskrif, 'n nabetragting geword.

Wanneer 'n mens 'n vriend aan die lewe of aan die dood afstaan, word 'n demper ook op 'n deel van jōu lewe geplaas. Elke vriend bring iets besonders uit in 'n mens en as daardie vriend weggaan, kwyn daardie deel van jou menswees.

Ná Hanneli se heengaan, het die lewe aangegaan. Ek moes 'n spertyd haal. Ek moes 'n fees vir 'n fotosessie voorberei. Maar my hart was seer en ek was spyt omdat ek nie genoeg my waardering teenoor my vriende uitdruk nie. Terwyl ek voor die stoof gestaan het, het die vurige kole op my hoof gegloei.

In my nuwe lewe het ek baie keer behaaglike goed gesien wat my aan haar laat dink het. Ek sou graag vir haar swartsjokolade met soutvlokies daarin wou laat proe. Ek is seker sy sou sê: “O, dís nou opwindend. Ek hóú hiervan.” Sy sou daarvan wou saamneem vir ander vriendinne soos wat sy dikwels vir my lekkernye van ver af aangedra het.

Ek sou vir haar van my nuwe loopplekke wou wys. Waterford-landgoed se ommuurde plein met die fontein en die kliptoring. Ek wéét sy sou haar oë nie glo nie. “Ek hou so van die klipwerk,” sou sy sê. Sy sou van die groot kaggel en die perkament-en-hout-lamp hou, van hul Chardonnay

en Shiraz. In Suzette se Chocolate Rose-winkeltjie neffens Dorpstraat sou sy dol wees op die fluweelrose en die kruisesnoere. En in Reuben se restaurant in Franschhoek sou sy in ekstase wees oor die eendpastei en die crème brûlée.

Maar ek was te besig. Ons sal mos weer 'n kans kry. Sy kom mos dikwels Kaap toe. En ek gaan mos nog lank op Stellenbosch bly. Maar toe verstryk haar verblyf op die aarde.

Ek moes aangaan met my fees, spertyd het voorgelê.

Ons het die kos op die gedekte tafel afgeneem. Gang ná gang, gereg ná gereg. Maar daar was niemand aan tafel nie. Die kos het onaangeraak gebly, die geure het verslaan. Die kerse het ongesiens geflakker en uitgebrand. Dit was net 'n fotosessie, net 'n kleedrepesie.

Dit was so anders as Hanneli se lewe. Soos vir koning Dawid en soos vir ons almal, het die Here 'n tafel voor haar aangesig berei. Vir die geleentheid het sy haar lieflik geklee in Armani of Diesel of partykeer kakieklere, snoere van rooskwarts of diamant of soms somer kraletjies om haar hals gehang. Sy het haar plek ingeneem en aan die weelde van die Lewenstafel weggelê. Sy het elke krieseltjie geniet of dit fynkos of brood was, aan elke kelk geproe of dit ambrosia of 'n bitter beker was. Sy het die blomme bewonder, die glasware teen die lig gehou en met die blikborde vleisbraai gehou. Sy het gelag en gesels met haar tafelmanne en die Here gelooft.

Dankie, Hanneli in jou afwesigheid vir jou teenwoordigheid. Jou lewe was 'n verbruikte fees. Jou lewensgenot was aanskoulik. Ek wou nog vir jou sê ...

Hanneli se groenvye-en-groenpeperkorrel-sous

4 porsies

Sy het dit bedink en saam met brie wat in filodeeg gebak is, voorgesit. Jy kan jou verbeelding gebruik.

1 bottel groenvyekonserf, gedreineer

62,5 ml (¼ k) jeropiko

45 - 62,5 ml (3 - 4 e) groenpeperkorrels, gedreineer

1 Sous: Sny groenvye in blokkies, verpulp met die jeropiko in 'n voedselverwerker met polsaksie - nie té fyn nie. Roer die groenpeperkorrels daarby. Hou eenkant. (Let wel: Jy kan meer of minder peperkorrels en jeropiko inroer na jou smaak. Die sous moet 'n lekker dik bestandheid hê.)

2 Dien die brie dadelik warm op met die groenvye-en-groenpeperkorrel-sous daarby.