



vermurwe

Die geur van kos kan harte laat vermurwe, skanse aftakel, kulture versoen en 'n kil kasteel in 'n woning laat ontdooi. Deur Mariëtte Crafford

W ord 'n mens se huis met talle padtekens in strate in plaas van 'n straatnommer teen 'n hek of tuinmuur aangedui, is dit 'n besienswaardigheid. Of 'n aardigheid. Soos in die geval van monsieur en madame Blondeau se woning in 'n klein dorpie in die Massif Central-middelland van Frankryk.

Die hoeksteen daarvan is byna duisend jaar gelede gelê en in hul voortuin is die oorblyfsels van 'n amfiteater, 'n valbrug en 'n grag. Daarby klim hulle elke dag die afgelope 46 jaar tallose trappe in verskeie torings om by hul bed en tafel uit te kom – en hul deur staan alle dae van die jaar behalwe Kersdag vir vriend en vreemdeling oop.

Sou jy eendag – om welke rede ook al – in Boussac aandoen, is jy ook welkom in die Boussac-kasteel van die Blondeau's. Jy sal nie ver van die padteken wat jou verwittig dat jy aangekom het in Boussac – 'n klein dorpie byna in die middel van Frankryk – ook die eerste bordjie kry wat jou na die vyftiende-eeuse kasteel toe lei.

Maar ek het nie daar uitgekom deur die padtekens te volg nie – danksy gemeenskaplike vriende se bemiddeling het ek kortpad gesny en het die sjarmante 82-jarige Lucien Blondeau my op 'n private besigtigingstoer deur sy kasteel se binnevertrekke wat nie vir Jan en alleman oop is nie, geneem.

Die aanloop vir die sonderlinge voorreg het byna 'n jaar gelede in Suid-Afrika begin. Toe ek genooi word om as gas-sjef te gaan kook in La Creuzette, die chateau in Boussac waarin twee Suid-Afrikaners Louis Jansen van Vuuren en Hardy Olivier, hulle jare gelede gevestig het, was ek opgewonde. "Is La Creuzette die dorpskasteel?" wou ek weet terwyl ons in Suid-Afrika na foto's van hul groot vierverdieping-herehuis in swierige Barok-styl gekyk het.

"Nee! het hulle gelyk geantwoord. "Boussac het 'n ware kasteel wat aan vriende van ons, Lucien en Bernadette Blondeau, behoort."

Hulle het vertel van die vrolike kuiers en deftige etes wat hulle gereeld meemaak in die kasteel wat in die elfde eeu opgerig is en as "baarmoeder" van die latere dorpie gedien het.

Toe Lucien en Bernadette Blondeau in 1965 as jonggetroudes (onderskeidelik 34 en 20 jaar oud en Bernadette ses maande swanger) begin huissoek, het hulle 'n plekkie op intreevlak

teen 'n bekombare prys halfpad tussen hul ouerhuise – onderskeidelik in Aubusson en Montluçon – in gedagte gehad.

Hulle kry toe 'n woning in Boussac, 'n buurdorp naby hul ouers én teen die ongelooflike koopsom van een enkele frank – toentertyd gelykstaande aan 'n Suid-Afrikaanse rand. Maar nie 'n oulike voorstedelike huisie nie – wel die voorloper van die dorpie Boussac in die vorm van 'n yslike, vervalle kasteel met 30 vertrekke van tussen 50 en 200 vierkante meter elk, en tien torings van verskillende groottes en hoogtes.

Jare lank het "die juweel van Boussac", soos dit genoem word, verlate gestaan. Die vloerplanke was verrot en daar was nie 'n ongeskonde deur of venster nie. Dit het onder meer in die Tweede Wêreldoorlog as vesting vir soldate gedien. In die winter het die soldate van die vloerlyste en deurkosyne as vuurmaakhout gebruik. Die plek was gehawend en verrinneweer. Maar dit het nie die Blondeau's se geesdrif om die kasteel te bekom en tot sy eertydse glorie te restoreer, gedemp nie.

Synde 'n versamelaar van die hoogste orde, het Bernadette, die dogter van 'n antiekhandelaar, 'n plek met genoeg ruimte gekry waarin daar vir al haar mooigoed en toekomstige versamelings van kosbaarhede uitstalruimte sou wees. En Lucien, wie se ma en pa betrokke was by die wêreldbekende tapisserie-bedryf van Aubusson, sou met sy voorliefde vir die kosbare, groot tapisserieë van tot 6 x 7 meter elk, teen die reusagtige kasteelmure hangplek vir dié gesogte fyn kunswerke hê.

Tog – al het hulle dit toentertyd teen 'n belaglike bedrag bekom – was daar 'n prys wat hulle vandag nog betaal om as burgerlikes sonder bloubloed, kroon of septer in 'n kasteel te kan bly: die Blondeau's moet vir die res van hul verblyf in die kasteel dit met besoekers deel aangesien die dorpsvaders met behulp van die Franse regering die kasteel as nasionale gedenkwaardigheid waartoe die publiek toegang het, laat verklaar het.

Die geskiedenis daarvan dagteken uit die elfde eeu toe dit as vesting en verversingspos op die langpad tussen die noorde en suide van Frankryk opgerig is en ter wille van veiligheid die hele dorpsgemeenskap binne die klip-ringmuur omsluit het. In die Honderdjaaroerlog is die kasteel feitlik vernietig, maar in die vyftiende eeu is dit weer deur onder

andere Jean de Brosse, 'n maarskalk van Frankryk, vriend van Johanna van Arkel en ook 'n vriend en raadgewer van die toenmalige Franse koning Charles VII, herbou.

Met verloop van eeue het adellikes, ridders en onder andere die gevierde Franse skrywer George Sand in die Boussac-kasteel gebly. Sy het selfs in haar eerste roman, *Jeanne*, die kasteel in besonderhede beskryf. Dit was ook sy wat die Franse owerheid oortuig het van die onskatbare waarde van 'n stel van ses tapisserieë wat in die agtiende eeu in die kasteel

ontdek is. Die reeks genaamd *Die Dame en Eenhorning* wat die vyf sintuie en begeerte uitbeeld, word in die Cluny-museum in Parys gehuisves en as die kosbaarste kunswerke van die Middeleeue beskou.

Maar die tapisserieë is nie die laaste kosbaarhede wat die Boussac-kasteel eeue gelede gehuisves het nie. Ná die val van Lucien en Bernadette dit hul lewenstaak gemaak om metterjare die vervalle struktuur van vloer tot plafon tot sy eertydse glorie te restoureer en in te klee. Maar ook om dit as 'n gelukkige huis te bewoon saam met hul dogter, Benedicte, wat drie maande nadat hulle ingetrek het, gebore is.

Op my tog deur die kasteel het monsieur Blondeau my tydsam deur een na die ander vertrek, een na die ander verdieping - op met die trappe in een toring en af met die trappe in 'n ander toring - as gids voorgegaan. In 'n bekoorlike Engels met 'n Franse tongval het hy van die familiewapen van Jean de Brosse bo die voordeur, die balkon wat op 'n huweliksviering in duie gestort het en sodoende tagtig mense na hul dood laat val het, tot elke uitsonderlike versameling en kunswerk in elke vertrek, uitgewys en toegelig.

Ek was behoorlik lighoofdig van sintuiglike oorlading: meer as dertig reusetapisserieë waaronder een uit die tyd toe Louis IV as die Sonkoning regeer het tot 'n moderne meesterstuk wat deur die ontwerper Ungaro as opdragstuk geskep is en in die Blondeau's se tapisseriewewery in Aubusson gemaak is, 'n antieke versameling ornamente van porselein wat in die stad Nevers gemaak is, 'n groot mandjie vol marmervrugte uit Italië, 'n verskeidenheid wandelstokke en knopkieries, gesogte Lalique-glasvase en ornamente, haas onbekombare vergulde houtkunswerke ...

"En dis my dogter se kamer," het die elegante man gesê.

Deur 'n venster in die meterdikke klipmuur aan die wesfasade van die kasteel het ek 'n ander kunswerk gesien.

Ek het soos tallose mense deur eeue heen en sekerlik soos Benedicte baiekeer toe sy klein was, uitgekyk oor die draai wat die riviértjie gooi om die voet van die heuwel waarop die kasteel staan. Die son aan die skemer se appelkooshemel het die dorp en die oewerveld ver onder ons vir

oulaas in 'n loute gehul. Die beeld van bo af uit die kasteel was soos 'n hersenskim. Soos 'n toneel wat ten spyte van moderne vooruitgang onder die glasstolp van 'n *boule de neige* verstil het.

En toe ruik ek gesmoorde uie en tamatie met knoffel daarby. Deur die reusesale van vertrekke, oor die tapisserieë teen die mure en die klipvloere, deur die duur en kosbare versamelings het dit eers vaagweg gesypel. Maar kort voor lank was die kasteel deurtrek met die geur van huiskos.

Ek het onthou die kasteel is nie 'n toneel in 'n oopvoersprokiesboek nie. Die kasteel is ook nie 'n kil museum nie. Dis mos die huis waarin monsieur en madame Blondeau al byna vyftig jaar lank woon en waarin Benedicte grootgeword het. En dis tyd vir aandete.

ALLERLEKKERSTE TAMATIESOUS

Watter gereg met tamatie, uie en knoffel daarin die aand in die kasteel op die tafel was, sal ek nooit weet nie. Maar aangespoor deur die geur daarvan het ek die volgende aand my gunstelingtamatiesous saam met lamsboud vir 'n groep gaste voorgesit. Hulle het gesmul daaraan. Dié gul tamatiesous sal koning en kneg behaag. Jy kan dit saam met 'n lamsboud, pasta, hoender of seekos opdien of op 'n pizzabasis gebruik. Saam met mossels en swart inkvispasta is dit 'n pronkgereg.

- 8 tamaties, velletjies afgetrek en ontpit
- OF 2 x 420 g-blikkies gekapte tamaties • 30 ml (2 e) olyfolie • 1 middelslagui, gekap • 4 knoffelhuisies, fyn gedruk • 10 ml (2 t) suiker • 45 (3 e) vars basiliekruid of pietersielie, gekap • gemaalde seesout en swartpeper • nog 45 ml (3 e) olyfolie • 45 ml (3 e) broodkrummels • 125 g swart olywe, ontpit en gekap • 30 ml ingelegde kappertjiesaad • 6 ansjovisfilette, gevlok

1 Verhit die olie oor matige hitte en soteer die ui en knoffel daarin tot deurskynend. Voeg die tamaties met hul sous en die suiker by. Prut tot die vloeistof afgekook het. **2** Laat effe afkoel en verpulp. Geur met sout en peper. Voeg die basiliekruid of pietersielie daarby. Hou eenkant. **3** Verhit die 45 ml olyfolie oor matige hitte en roerbraai die broodkrummels tot liggoud en bros daarin. **4** Roer die kappertjiesaad, olywe en ansjovisfilette daarin (let wel: roer die ansjovis fyn). Haal van die stoof af en meng goed met die tamatiesous. **5** Dien net so op as sous saam met pasta, of voeg gebraaide hoenderrepië of gaar seekosmengsel of mossels by en dien op saam met pasta. Die sous is ook wonderlik saam met lamsvleis.