



voorliefde

'Al wat ek eintlik nodig het, is liefde, maar 'n bietjie sjokolade nou en dan sal nie kwaad doen nie,' het Lucy in 'Peanuts' gesê. Dis ook so in die regte lewe, skryf Mariëtte Crafford

Bokdrolletjies was my inlywing met een van die wêreld se gewildste liefdeskosse. Dit was 'n soetsalige genot waarop ek met die eerste hapslag versot was.

Net by die gedagte aan dié happie as afrodisiak, kan 'n mens aan jou herkoutjie verstik. Dis te verstande, want aan die weersinwekkende moeties en eliksers wat gebrou en getrek word om seksuele swakte van die liggaam en gemoed mee op te kikker, is daar g'n einde nie. Na enigiets denkbaar en ondenkbaar - van spinnekopsop en verpoelende renosterhoring tot gedroogde slakspore en paddasweet - word gegryp wanneer sekere van ons onderdele se werkverrigting begin afneem. Opkikkers waarmee mense hul seksuele drifte en drange vonk en stook, dien as 'n turbo-aanjaer vir die afrodisiak-bedryf. En nie die grilfaktor of die uitwissing van hele dierspesies word ontsien ten einde dié belustigheid in stand te hou nie.

So was dit ook ná my kennismaking met bokdrolletjies. Maar my verslawing daaraan het niks met vleeslike belustigheid te doene gehad nie. Dit was 'n lus van 'n ander aard wat onversadigbaar by my posgevat het die dag toe ek die eerste keer bokdrolletjies ingeneem het.

Want die bokdrolletjies waarvan ek praat, is nie die uitwerpsels van 'n sonderlinge bok-ras wat 'n toordokter op 'n weiveld of in 'n kraal bymekaargemaak, en as 'n liefdesdoepa wat teen dagbreek op 'n nugtermaag gedrink moet word, voorgeskryf het nie. Dit was die grondboontjies en rosyntjies gehul in 'n lagie sjokolade waarmee ons pa ons kleintyd verwen het. Maar dit was nie grondboontjies of die rosyntjies wat my hart gesteel en my smaakbikers laat oorloop het nie. Dit was die sjokolade. Soos vir dermiljoene sjokoliste oral in die wêreld, was dit liefde met die eerste hap. Maar my kennismaking met sjokolade was heel nederig en subtiel. Ek het nie 'n plak sjokolade met die eerste proeslag verorber of in 'n doos getakel dat net blinkpapiertjies trek nie. Dit was die dun lagie sjokolade rondom bokdrolletjies se grondboontjies en rosyntjies wat my gevang het.

Ek was net onthou-ouderdom, so drie of vier of vyf jaar se kant, toe hy eendag van Upington - Kakamas se grootdorp - af met 'n bruin kardoessakkie by ons huis in die wingerdland aangekom het. Die bek van die kardoesie was kropgevat

in sy een hand en in sy ander hand was 'n soutsnoek toe hy by die kombuis instap. Aan die snoek het ons meisiekinders ons nie gesteur nie. Dit het snaaks geruik. Maar ons was agter die bruinpapiersakkie met sulke vetkolle daarop aan.

"Iets lekkers vir julle," het hy - soos altyd wanneer hy vir ons 'n eetdingetjie saamgebring het van die dorp af - waarskynlik daardie dag ook gesê.

Dit was die dag waarop ek, skaars speenoud, die eerste keer sjokolade geproe het.

Ek onthou hoedat ek my hand in die sakkie ingedruk het wat hy na my en my susters uitgehou het. Ek het goedjies wat soos balletjies gevoel het, vasgevat. "Dis bokdrolletjies," het ons pa opgewonde vir ons beduie. "Proe!" het hy ons aangejaag. Bokdrolletjies? Hoe kan ons pa ons bokdrolletjies laat eet, het ek verward gewonder. Ek het my handjie wat die balletjies uit die kardoesie vasgekleem het, oopgemaak. Daar was smeersels wat soos dik, bruin room gelyk het aan my vingers en rondom die balletjies wat in die holte van my hand gelê het. "Eet dit," het ons pa ons aangemoedig. Die smaak van grondboontjies en rosyntjies het ek herken. Ek het immers my verstand gekry in 'n wingerdland waar ons rosyntjies van die sementbane af geëet het en waar daar grondboontjies in die landerye se wenakkers gesaai is. Maar die soet wat teen my verhemelte en oor my tong gesprei het, kon ek nie eien nie. Wat ek wel geweet het, is dat dit anderkant die lekker was wat ek tot nog toe geken het. "Wat is om die grondboontjies en die rosyntjies, Pa?" het 'n groter suster gevra.

"Dis tjoklit," het ons pa geantwoord.

Tjoklit! Ek het die woord herken. Wanneer Pa partykeer die "Kalfiewals" en "Nader my God by U" op die kitaar gespeel en ons ma aan die huil gesing het met *theresabridle-hangingonthewall*, het hy "Tjoklit, en wie't vir jou gemaak ...? Tjoklit, en wie't vir jou gemaak ...? Tjoklit, en wie't vir jou gemaak dat jy so baie lekker smaak?" gesing totdat sy weer gelag het en ons saamgesing en gedans-dans het.

Is dit wat "tjoklit" is? Is dit hoe baie lekker dit smaak? Lank voordat ek geweet het wat "verslaaf" en "versot" beteken en hoe "swymel" voel, het al dié dinge met my gebeur toe ek die eerste keer tjoklit proe. Daarby het ek lank daarna eers agtergekom dat 'n mens dit "sjokolade" in Afrikaans noem. Al wat ek daardie dag geweet het, is dat tjoklit vir my

ongekend lekker is en dat ek nog daarvan wil hê. Met ons vier susters wat presies dieselfde verrukking op daardie oomblik ervaar het, was die kardoessakkie gou-gou leeg. Ek het eers my vingers een vir een sorgvuldig afgelek en toe my handpalm. Vir 'n rukkie het die ongekende sagte soet wat heel anders was as die lekkergoed wat ons geken het, in my mond gebly. En toe's dit weg.

Metterjare het die bruinpapiersakkie met bokdrolletjies wanner ons pa Uppington toe gegaan het, 'n geliefde instelling geraak.

Met sy onversadigbare suikertand het hy soos 'n kind in 'n speelgoedwinkel hom verwonder en vergryp aan die verskeidenheid lekkergoed by die Pick 'n Mix-toonbank in OK Bazaar. Anders as in Kakamas se stilwarm koöperasiewinkel waar daar hoofsaaklik harde rolletjielekkers en loslekkers, stokkielekkers, soetappelkosies en Wilson-toffies was, was daar in Uppington se lugverkoelde kettingwinkel 'n uitbundige oordaad ander soort lekkers. Sagte lekkers in blink en bont papiertjies toegedraai met sagte vulsels in sjokolade gehul. Sjokolade was een van ons pa se vreugdes in sy betreklike kort lewe. Met my voorliefde daarvoor het ek sjokolade van 'n kant af bestudeer en beproe. Ek wens ek kon vir hom van die fynste Switserse sjokolade laat proe. Wat sou hy van sjokolade met seesoutvlokkies daarin of van die sjokolade-en-rissie-samekoms gedink het. Hy het nooit die antwoord op sy lied se vraag "Tjoklit, wie't vir jou gemaak ... ?" gekry nie. Uit my sjokoladeboeke sou ek vir hom kon voorlees dat die Majas van Mexiko dit al 1500 v.C. verbou het, maar dat dit toe net vir konings beskore was en boonop eers net as 'n drank geniet is. Sjokolade het minder as twee honderd jaar gelede eers as lekkergoed beskikbaar geraak.

Ek sou vir hom kon vertel dat sjokolade gemaak word van kakaobone wat aan die eksotiese kakaoboombloei groei. Nadat dit met lieflike wit blomme in bloei was, verskyn die peule met donker bone daarin. Dit word gegis en dan gedroog in die son - dit verleen die sjokoladebruin kleur - en daarna word dit gerooster. Die rooster daarvan ('n goed bewaarde geheim) het 'n deurslaggewende invloed op die smaak. Die geroosterde bone word gekraak en die bruin kerne is die basis van sjokolade. Sjokolade is 'n mengsel van vaste kakao en suiker. Vir suiker sjokolade word hierby kakaoboter (en wisselende mate suiker en vanielje) gevoeg. Vir melksjokolade word melk bygevoeg. Witsjokolade is eintlik nie ware sjokolade nie omdat dit nie vaste kakao bevat nie.

Ek sou vir hom vertel dat ander mense net so lief vir sjokolade is soos ons en dit skelmpies as stapelkos kan eet. John Q.

'Tjoklit wie't vir jou gemaak dat jy so baie lekker smaak?'

Tullus het gesê: "Nege uit tien mense hou van sjokolade. Die tiende een jok altyd," en 'n onbekende wyse het geskryf: "Daar is vier basiese kosgroepe: melksjokolade, swart sjokolade, wit sjokolade en sjokoladetruffels." Ek sou hom kon gerusstel dat dié soete verslawing selfs gesondheidsvoordele inhou omdat dit goedvoel op 'n natuurlike manier in die hand werk en boon-

op as afrodisiak dien. Daarom is dit die kos van verliefdes en geliefdes. Dis 'n universele voorliefde.

Soos wat Tim Richardson in sy boek *Sweets - A History of*

Temptation skryf: "Sjokolade is die ingewikkeldste van alle lekkergoed, die kragtigste van alle lekkergoed en die een wat die meeste van ons laaste sal opgee." Nogal baie soos seks.

Dik en donkere sjokolademousse

Dié wonderlike mousse is 'n aanwys in enige resepteskat.

250 g swartsjokolade

45 ml (40 g) botter, gesmelt

4 eiers, geskei

45 ml (3 e) wit suiker

10 ml (2 t) kersie-, nartjie- of Van der Hum-likeur

1 Breek die sjokolade in brokkies en smelt saam met die botter in 'n bak oor kokende water (Let wel: Die bak se boommoenie aan die water raak nie en daar mag nie eens 'n druppeltjie water in die sjokolade spat nie.) Jy kan ook die sjokolade by 30% krag in die mikrogolfoond smelt. Laat 'n minuut lank afkoel.

2 Klits die eiergele net tot skuimerig, roer 'n bietjie van die gesmelte sjokolade daarby en voeg die eiergeelmengsel by die res van die sjokolade. Meng goed.

3 Klits die eierwitte tot skuimerig, voeg die suiker by en klits net tot dit die sagtepuntstadium bereik. (Let wel: Moenie die eierwitte te styf klits nie, want dit sal wit kolletjies in die sjokolademengsel veroorsaak.)

4 Roer die likeur by die sjokolademengsel. Vou die geklitste eierwitte in en skep die mengsel in bakke.

5 Sit die mousse oornag in die koelkas en sit met room voor.

(Let wel: Die mousse sal 'n week lank in die koelkas hou as dit in lugdigte houers is of met kleefplastiek bedek is.)

Variasie: Jy kan die mousse-resep gebruik om sjokoladepoedinkies mee te bak. Verhit die oond tot 180° C. Skep oondbakkies of koppies twee derde vol en bak tot gaar. Jy kan dit ook in 'n kors as sjokoladetert stol.