

VOORSLAG



DEUR MARIËTTE
CRAFFORD

Eendag, somer nou die dag, swenk ek by my ma se woonstel in nadat ek dwarsdeur die nag getik het om 'n spertyd te haal en voor skool vir Mariella papawerkoeke vir 'n klaspartytjie gebak en versier het. Die afge-lope jaar of tien was in dieselfde trant.

Dis kort ná dagbreek. Sy staan in haar "Babygro" - haar naam vir 'n sweetpak - met 'n besem in haar een hand en 'n tuinslang in die ander.

"Wag, laat ek net gou toedraai. My akkertjies loop nou oor," sê sy. Oor die blink gevryfde stoepvloer stap ons in haar voorkamer in. Die geure van naeltjehoender en soetgebak lê lepel in die lug.

Ek vat 'n lou homp karringmelkbeskuit van 'n hoogvol koekplaat af. "Hier was nie eetgoed nie. Toe't ek gou voordag karringmelkbeskuit in die stoof gestee," sê sy.

Ek syg kapoet neer op die rusbank, amper in haar hekelpen. 'n Stapel bont hekellappies strooi soos veldblomme uit oor die vloer. Haar sesde kleinkind se hekelkarossie is amper klaar.

"Ma, ek is só moeg. Ek is katswink." Sy sit ons teeskink-bord neer. Die wit linnelappie is gebleik en gestysel. "Jy moenie vanaand kosmaak nie. Ek kook hoender af vir 'n hoenderpastei. Ek het maar vroeg opgesit. Dis nou-nou biduur en dan wil ek nog by 'n paar oumense in die ouetehuis 'n draai gaan maak," praat sy.

My kop duisel van moegheid, maar ook van haar woe-ligheid. Sedert skuins ná middernag het sy al beskuit gebak én uitgedroog, 'n bietjie gehekel, water gelei, stoep gevee en hoender afgekook. Tussen dagbreek en middagete lawe sy haar lamlyfkind, verkwik haar siel en besoek 'n paar "oumense". En teen vanaand eet ek en Peter en Liela nog hoenderpastei en soetpatats ook uit haar hand. Voet-in-die-hoek vir 'n vrou van drie en tagtig, dink ek. Ek staan beskaamd. In vergelyking is ek 'n vakleerling.

So bedrywig het ek haar leer ken. Altyd aan die gang: kaptein van die pannekoektafel by die Dankfeesbasaar, kollektante vir die Sendingbasaar, koeksisterbakker by die skoolkermis. En altyd aan die sing: hallelujas, gesange en psalms op liederwysie of woordlose, nootvaste arias sonder libretto terwyl sy meng of uitrol of opwas.

"Nee, jy moet darem jou nie so oorlaai nie," maan sy

besorg. Ek proes in my tee. "Má is die een wat moet stadig."

"Ag nee, man. Ek vroetel net. Vat hier, vat daar," skerm sy. "Hoor net wat skryf ou Salomo oor 'n ware knap vrou." Haar Bybel lê op die gepoetste bal-en-klou-tafel langs ons. Sy slaan by een van talle gemerkte skrifuurplase oop: "Spreuke 31," lees sy. "Ek begin by vers 10: 'n Knap vrou is baie werd, baie meer as edelstene. Haar man steun op haar en pluk die vrugte van haar werk ...'"

Tussen die vaak deur hoor ek flenters van haar Skrif-lesing. Ek kén vlytige vroue: my ma, bloedtantes, huis-hulpe, buurvroue, vriendinne.

Voorslagvroue het vele ysters rooi-warm in die vuur. Hulle vat raak, vat voor, vat vas. "Sy pak die werk aan met krag, haar hande staan vir niks verkeerd nie," lees my ma. 'n Raakvatter stryk met een yster klere, met die ander yster bak sy wafels vir barmhartigheid, met nog 'n gloeiende yster merk sy haar beste waarmee sy die Boer van die jaar-toekenning wen. "Sy oorweeg die waarde van 'n stuk grond en koop dit, sy sit dit onder wingerd met geld wat sy self verdien het ..." draal een van die verse.

As jy iets gedoen wil hê, vra 'n besige vrou, beveel die spreekwoord aan. Skoolsale en kerke oral in ons land is steen vir steen met koeksisters,

mosbeskuit en fudgeblokkies gebou - deur deug-same hande. 'n Kerkbasaar, 'n kermis of 'n krisis is waar knap vroue uitblink. "Sy het 'n oop hand vir die armes, sy is vrygewig teenoor die behoeftiges ..." 'n Raakvatter raak turbo-aangedrewe wanneer dinge dreig om handuit te ruk. Dan vat sy vas. Sy is nie 'n versteende soutpilaar soos Lot se vrou nie, maar 'n steunpilaar van gesin en gemeenskap. "Moeite" en "moeg" is nie in haar woordeskat nie.

Knap vroue kan *nouvelle cuisine* en hartlike huiskos ewe goed kook en grootmaat is eintlik hul kos. "Vers 13 en 14: Sy is soos die handelskepe, sy bring kos van ver af in. Sy staan op as dit nog nag is en maak kos vir haar huisgesin; ook haar slavinne kry hulle deel ..." Maar haar deugsamheid stop nie by die kospotte nie. "Vers 19," lees my ma. "Sy werk met die spinwiel ... Vers 22: Sy maak self vir haar dekens ... Vers 24: ... sy lewer gordels aan die handelaars." Tallose tuisnywerhede in Suid-Afrika



'N VOORSLAGVROU VAT RAAK, VAT VOOR, VAT VAS



word met die kernkrag van knap vroue bedryf wat potte aan die kook hou met fyngebak en handgemaak wat onder hul vlytige vingers gestalte kry. Voortreflik bruis en borrel hulle as vonkelvroue en behendig maak hulle skoonheid op skoue en tentoonstellings. Hulle brei en hekel, doen macramé- of kerspitwerk. Blommerangskikkings in A-lyn of ikebana en smokwerk en borduurwerk in satynsteek, stamsteek of kruissteek.

Met aalwynblare kook die voorslag konfyt, met turksvyblad maak sy lekkers. Haar kookmelkgrootkoek haal die hoogste bod, haar vleis is nie taai nie, haar afval skraap sy so krytwit soos gebleikte linne en haar hart is van goud. "Vers 31 ... " Ek hoor aan my ma se stem dat sy afsluit. "Gee haar wat haar toekom vir alles wat sy doen; laat haar werk haar roem wees in die stadspoorte."

Ek is skielik helder wakker en sterk van my ma se gewoel van douvoordag af, haar lou karringmelkbeskuit, haar ongeërgdheid oor die teeketel se tuit wat op haar gestyfde lappie gedrup het: "Ag, ek spoel dit uit."

Dankie, Ma. "Alles aan haar spreek van 'n sterk en edel persoonlikheid ... "

My ma se oordenking raak 'n aandenking - aan alle voorslagvroue en aan tannie Lettie Venter wat my laat besef het wat gebeur wanneer 'n deugsame vrou heengaan en rus. Die dag toe sy, 'n liefste vriendin, aartsmoeder en rolmodel, in haar sitrusboord sterf nadat sy deur een van haar stoetbulle aangeval is - het die leemte 'n gemeenskap laat steier en haar geliefdes verlam.

Nadat haar eerste man jonk oorlede is, het sy hul drie dogters grootgemaak en terselfdertyd vrou-alleen hul verafgeleë spogplase op die hoogste vlak bedryf, haar gesin gekoester en haar gemeenskap gedien. Ná haar tweede huwelik het sy vrolik as een van ons land se voorste bees- en sitrusboere voortgeboer.

Maar ná daardie Maandagoggend het verlatenheid haar plaashuis wat altyd vol lewe en vol liefde was, omsluit. Haar mense is verwese agtergelaat.

Haar blommerangskikkings staan nie meer in die kerk nie. Haar boerdery en werf lê nét asof sy gou iewers heen is. Haar kinders en haar vriende is drie jaar nadat sy op 3 September 2001 weg is, nog nie gewoond aan haar afwesigheid nie. Ons wag vergeefs vir haar om van Swartwater af te kom kuier en ons elkedagse aan te raak. Pragtig en indrukwekkend, fyn versorg soos 'n adellike, in 'n

snyerspak - met 'n vrag van die beste boerewors wat ek (en ons almal) nóg geproe het en sakke vlam-oranje lemoene uit haar boorde in haar kattedak. Ons verlang na haar opgewektheid en opregtheid, haar Issey Miyake-parfuum wat ons lank ná haar omhelsing nog omgewe het.

Dis dan wanneer ons immerheldere herinneringe aan haar, en 'n briefie van haar kok, Willy, ons troos. Ná ses en veertig jaar dat dié Malawiër saam met haar gewerk het, het hy met dié briefie tot siens gesê toe Lettie Venter onder 'n doringboom op een van haar plase, Biesjesfontein, ter ruste gelê is:

Vir my Mies

Ek groet vir my Mies ek is jammer vir hom. Ek het baie jare saam met my Mies gelewe. Sy was my ma ek was sy kind. My hart het gestop my kop is deurmekaar. My kop lyk soos die wind wat waai. Jy was goeie hart vir my. Jy het mooi vir my gesorg. Ek het ses en veertig jaar saam met jou gewees.

Daardie paadjie wat jy nou geloop het, ek sal hom ook nog loop. Die Mies moet mooi slaap. Die Here moet mooi kyk, want sy hart is goed. Ek huil vir jou elke dag, my Mies, ek sal jou nooit vergeet nie. Als wat jy vir my gedoen het, sê ek baie dankie. Slaap mooi en rus. Amen.

Tannie Lettie se uitnemende plaaswors

In ons land van boerewors, is goeie boerewors skaars. Tannie Lettie s'n is uitnemend. In elk geval moet 'n mens kan wors maak as jy in aanmerking vir voorslagstatus wil kom. In een van haar lêers het haar dogter Rens haar kosbare plaasworsresep gekry. Dis nie 'n familiegeheim nie.

19 kg gemaalde goeie bees- of wildsvleis of gemeng (LW: as jy wild gebruik, moet jy dit om die helfte met beesvleis meng)

7,25 kg gemaalde sagte skaapvet

190 ml sout

45 ml fyn witpeper

30 ml fyn naeltjies

30 ml fyn gerasperde neutmuskaat

375 ml gedroogde koljander, gevysel (voeg meer na smaak by)

375 ml Worcestershiresous

375 ml sterk asyn

Meng alle bestanddele, en stop in middelslagderms.