

VURIG



DEUR MARIËTTE
CRAFFORD

Waarom sou daar rissies op my oupa se bruilof wees, het ek 'n leeftyd lank gewonder? Nie toe hy as 'n jongkêrel met my bloedouma Johanna getrou het nie, maar toe hy minder as 'n jaar ná haar afsterwe, in die vroeglente, as 'n bejaarde man van in die sewentig met sy ander jeugliefde, ouma Maria, voor die kansel staan. Toe was daar rissies tussen die vleis-pasteitjies, hoenderboudjies en rolribwiele op die borde soutgoed gepak.

Nie die tamaties wat tradisioneel vir grootdae deftig in blare oopgesny en soos blomme tussen die lekkernye oopkelk nie, maar rissies ... Het ons Oosterse en Suid-Amerikaanse voormense gehad, was dit te verstane. In die Indiese, Thaise en Mexikaanse koskulture is rissies 'n onontbeerlike bestanddeel, maar nie in Europa waarvandaan ons mense kom nie. Ook nie in die Boesmanland nie. Die enigste vuur in vaalvleis met 'n lang sous en hoenderpastei, groenboontjebredie en braaivleis is die vuur onder die pot of rooster en 'n knypie witpeper.

Daar was jong radysies ook op die volgepakte soutborde, want my oupa het die lieflikste potakkers langs die leidam by sy agterdeur gehad. Daarin was wortels, beet, groenboontjies, selfs aarbeie, en ook radysies - een van sy gunstelingbykossies by vleis. Vir groenigheid het ons nuwe ouma se dogters lenteblare in die hanepootlandjie duskant die kanaal gepluk en die lekkernye daarop uitgepak.

Ons twee groot meisiekinders, Joan en Cilla, is saam met ons pa na Oukop se troue toe. Hulle het hul tanniere - jasrokkies met hoëhakskoene - aangetrek en hul hare ge-tease totdat dit soos spookasem om hul koppe gestaan het. Hulle het met hul gesigte styf teen die *dresser* se spieël hul ooghare gepluk en 'n blou botteltjie reukwater teen hul polse en nekke gekantel. Ek het hulle net doggehou. Ek was amper vier jaar oud en ek en my ma en ons nuwe babasussie, Estelle, het by die huis gebly. Nie omdat ek nie in die kerk kon stilsit nie, maar omdat ons pap baba aanmekaar van koliek gehuil het.

My ma het haar verwag toe my rêrige ouma 'n beroerte kry. Hulle het saans by haar gewaak. "Jy's al so vêr," het my ooms en tannies vir haar gesê. "Moenie vannag waak nie.

Ons is mos hier." Maar my ma het ook langs ons ouma se bed gesit en ons het in kernisbeddens in ons oupa-hulle se voorhuis geslaap. Ek kon nie verstaan wat dit beteken as hulle sê sy is "so vêr" nie, want sy was dan by hulle. En toe is my ouma dood en toe word die nuwe sussie gebore en toe sê my oupa hy gaan trou.

Daardie aand het my ma kort-kort 'n bietjie gehuil. Ek het gedink dis oor die babatjie wat so aanmekaar huil. Toe my pa en grootsusters terugkom, het hulle vir ons van ons oupa en nuwe ouma Maria se bruilofkos saamgebring. Dit was 'n aardigheid. Al die lekkernye en al die stories van hoe mooi ons nuwe ouma gelyk het en wat Oukop gesê het.

Die lang, rooi "tamaties" op die bord soutighede het ek heel eerste raakgesien. Daar was ook 'n bord met konfyttertjies en koeksisters en kollewyn-tjies. Maar die rooi goedjies met die krom puntjies het my gelok. My suster Cilla het gesien ek mik daarvoor. Sy was 'n onnut, 'n rakker, 'n rabbedoe. Sy het een uit die bord gehaal en vir my aangebied: "Proe, dis lekker." Grootgroot het ek besef daar het iets van die Paradys se verlies aan onskuld daardie aand in ons kombuis plaasgevind toe ek aan die verloklike vrug hap, toe daar in die suikerbekkie van 'n kleuter skielik 'n hoogood van die hel ontketen is.

Ek het die grootste deel van die rissie in my mond gedruk en gebyt. In plaas van die koel, souterige sap van 'n tamatie wat in my kieste spoel, was daar vuur in my mond. Ek het gelyk gespoeg, gekwyl en gehuil. Nee, nie gehuil nie - voordat ek kon begin huil, het my trane gestroom en toe het ek begin brul. Ek het soos 'n afkop-hoender diekant toe en daaikant toe geskiet. Ek het my ma se rok gegryp en my tong daarmee begin skuur. Ek het my tong teen die bad se koue rand gaan druk en met my hande die brand uit my mond probeer grou. My grootsus het vir my water laat drink om die brand te blus. Niks het gehelp nie. Daar was 'n tranedal in ons huis die aand van ons oupa se troue. Eers die baba en my ma en toe ek met die kennis van goed en van kwaad in my mond.

As kind het ek in ons huis waar vaal, flou kerrie en -afval gemaak is, nooit weer 'n rissie gesien nie en allermins geëet. Maar toe ek groot raak en self begin kook, kon ek die rissie op die groenterakke nie veronagsaam nie. Iets van





'BRANDBEK' HET DEEL VAN ONS GESIN SE RESEPTESKAT GEWORD

die asemloosheid, die sweet wat oor jou liggaam uitslaan, selfs aftap, jou kop wat duisel en sinusse wat stroom - die momentele handuitruk, die klein vrek-van-die-vuur - het by gebrek aan dwelmmiddels en duistere praktyke my masochistiese behae geword.

Onder die soortnaam "Brandbek" het rissiekos deel van ons gesin se resepteskat geword en kapsaiseien deel van my woordeskat.

Rissies is al in 6000 v.C. deur inboorlinge van Amerika verbou, en word as een van die oudste gekweekte vrugte in die wêreld gereken. Buiten die vurigheid van kapsaiseien wat hoofsaaklik in die wit membrane en pitte van rissies voorkom, hou dit ook allerhande ander gesondheidsvoordele in. Rissies bevat baie vitamien C en kragtige antioksidante wat kanker teëwerk. Die Maja's van Sentraal-Amerika het dit toentertyd al gebruik om onder meer asma en verkoueverwante kwale soos seerkeel en hoes te behandel.

Op die Kapsaiseien-skaal word die vuur van verskillende soorte rissies van 1 tot 10 getakseer. Heel onderaan die skaal op 1 gloei die jalapeño, ons eie dourissie (pepadew®) knetter hier teen 6 en heel boaan op 10 skroei die vuur van die klein Habañero en die piepklein voëlogie-rissie. Die rissie waaraan ek goedsmoeds gehap het en sodoende my kinderlike kosonskuld verloor het, se falliese vorm is in my geheue vasgebrand. Ek het dit later as 'n cayennepeper geëien wat hier by 9 rond woed.

Kapsaiseien is die vuurelement in rissies waarvoor sommige mense banger as die duivel se slypsteen is en waardeur andere weer soos die verbode vrug aangeloek word. Wanneer kapsaiseien alle smaakbakers in die mond soos kolekonkas laat gloei en vuur in die sagteweefsel en senu-eindpunte laat woed, laat die pynseine die brein die goedvoel-hormoon endorfien afskei wat deur jou wese stroom. Dit is die verslawende bestanddeel wat maak dat sommige rissieliefhebbers rou rissies eet vir 'n vurige fix soos wat dwelmverslaafdes 'n wit strepie opsnork - maar gelukkig sonder enige aftakelende nagevolge. Die teendeel is eerder waar. Mettertyd het ek op al dié inligting afgekom.

Dit was met alle verworwe kennis oor rissies, die liefde en die lewe en The Perfumed Garden in pag en 'n mooi liefdesverhaal van ons voormense waarop ons grootgeword het dat ek ophou wonder het waarom daar rooiryp brandrissies op my oupa se bruilof was.

As jong man het hy by Johanna en Maria gekuier. Johanna was bedaard en deugsam en Maria was mooi en lewenslustig. Hy kon nie kies nie. Een aand het hy waar die pad vurk sy perd vrye teuels gegee. Links was na Maria toe, regs na Johanna toe. Die perd het regs aangestap. Saam met Johanna het hy sewe kinders gehad en 'n vredige, gelukkige lewe gelei. En toe ontval sy hom.

Intussen het die weduwee Maria uit die Boesmanland dorp toe verskuif. Hul jeugliefde het opgeflikker en aanstons het hulle in 'n behaaglike gloed vir nog twee hande vol jare geleef. Ons oupa was 'n wyse man met kennis van die lewe en die liefde en van tuine. Hy sou geweet het wat steek in rissies. Hy het sy akkertjies by die leidam onderhou en vir ouma Maria met pluksels en kooksels verwen.

Mettertyd het ek ophou wonder oor die rissies op die bruilof. Al wat saak gemaak het, was die salige gloed ná die vuur.

Feeshoender

Tamatie, sjokolade en rissie span saam in dié buitengewone gereg. Die opwindende geursamestelling sal jou smaakknopies laat ontwaak.

1 hoender, in stukke opgesny

botter om mee te braai

SOUS

500 g tamaties, velletjies verwyder, ontpit en gekap OF

2 x 420 g-blikkies tamaties, ontpit en gedreineer

2 middelslaguie, geskil en gekap

4 knoffelhuisies, geskil en gekap

125 ml (½ k) sultanarosyntjies

100 g amandelvlokkies

30 ml (2 e) koljanderblaar, gekap

3 ml koljandersaad

3 ml fyn kaneel en 3 ml fyn naeltjies

1 ml anys

1 sny brood, liggies gerooster

3 - 6 brandrissies, ontpit en membrane verwyder (Let wel: As jy nie van 'n skerp brandsmaak hou nie, moet jy eers met min rissies begin en na smaak byvoeg.)

80 ml sesamsaad

60 g swartsjokolade

gemaalde seesout en swartpeper

1 Kook hoenderstukke tot nét gaar in water, dreineer en hou aftreksel. Druk hoenderstukke droog met handdoekpapier en braai goud in botter. Hou eenkant.

2 Sous: Verpulp tamaties, uie, knoffel, sultanas, amandels, koljanderblaar en -saad, kaneel, naeltjies, anys, brood en rissies en helfte van sesamsaad tot 'n growwe bestandheid.

3 Verhit botter in 'n kleefwerende pan oor matige hitte. Prut pulp daarin vir 5 min., voeg 1 liter hoenderaftreksel daarby. Breek sjokolade daarin, geur met sout en peper. Prut tot dik afgekook.

4 Prut gaar hoenderstukke in sous vir 30 min. sodat dit alle geure opneem.

5 Strooi res van sesamsaad daaroor en dien op met basmati- of jasmynrys en tooi met avokadoskyfies.