

JOOP BRAAKHEKKE

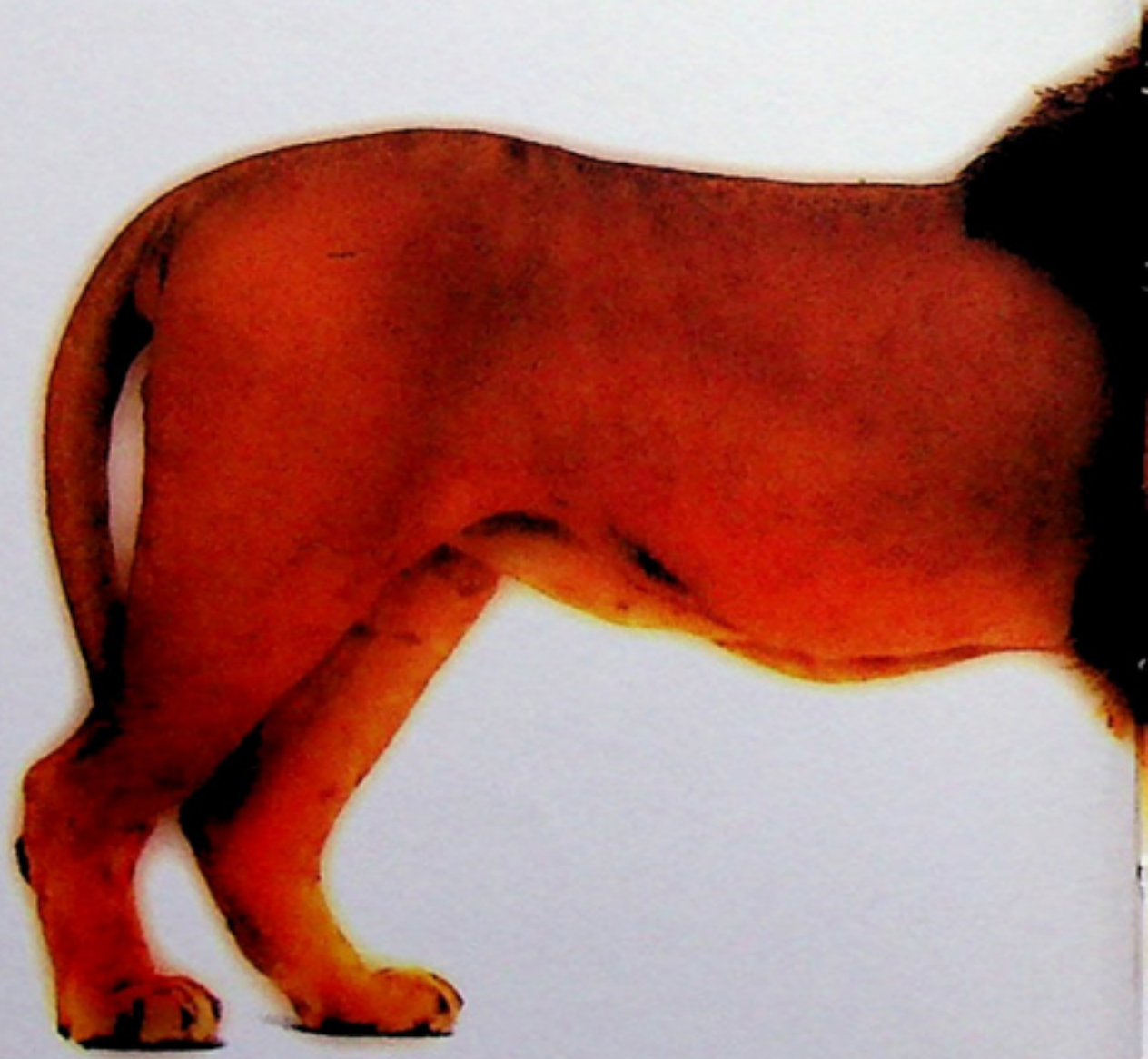
Kookgek *op* SAFARI

**Bijzondere recepten
uit Zuid-Afrika**



TIRION

MET JOOP OP STAP



JOOP BRAAKHEKKE

Kookgek
op SAFARI

Bijzondere recepten
uit Zuid-Afrika



TIRION-BAARN

Vormgeving: Hans Britsemmer
Foto's: Vette Jus Producties
Tekening blz. 67: Linda Britsemmer
Foto blz. 93: Jacobien Schepers
Redactie: Hennie Franssen-Seebregts
Uitgever: Henk J. Schuurmans

Dit boek is gepubliceerd door
BV Uitgeversmaatschappij Tirion
Postbus 309
3740 AH Baarn

ISBN: 90 5121 687 4

Nugi: 421

© MCMXCVI BV Uitgeversmaatschappij Tirion, Baarn

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Geen gedoe

Reizen maakt de wereld kleiner, het brengt culturen dicht bij elkaar. Het vervaagt grenzen en het zou de mens begrip en respect kunnen brengen voor de andere mens.

Door te reizen kom je erachter hoe bijzonder de wereld in elkaar zit. Hoe divers, spannend en vooral interessant.

Elk volk, elke cultuur heeft zijn eigen ingewortelde gebruiken en ook zijn eigen keuken, zijn eigen smaak.

Gestoeld op wat zijn wereld, zijn plek voortbrengt, zijn leefomgeving bepaalt zijn smaak.

Voor hem gewoon, voor mij bijzonder. Om van niets, van weinig, iets te maken is voor hem gewoon.

Overleven moet vooral lekker zijn. Ik heb het geproefd.

In Zuid-Afrika. Lekkere eenvoud, geen gedoe!

Joop Braakhekke

Naar Zuid-Afrika; vertrek zondag 15 september

Deze keer niet met de KLM, we gaan vreemd met de SAL (de Suid-Afrikaanse Lugdiens).

Rond vijf uur verzamelen op Schiphol met toch een beetje een gevoel van 'vol verwachting klopt ons hart'. Uiteindelijk zijn we nog nooit zo ver met elkaar op reis geweest en ook nog nooit zo lang. En met elkaar op reis gaan is niet zo makkelijk als je denkt, want ver van huis wordt iedereen een ander mens. Ja, naar Texel zijn we geweest en een paar dagen naar Zuid-Limburg en dan leer je elkaar natuurlijk ook wel kennen, maar zo lang zo ver, nee, reuzespannend.

Who is who in the crew?

Het draait natuurlijk allemaal om mij, en een van mijn credo's is: onderscheid moet er zijn, dus is er voor mij een plaats in de *bezigheidsklas* gereserveerd. Dat roept al direct enige spanning op, want Jan Bijl, de producent, heeft als credo: in der Beschränkung zeigt sich der Meister (ik denk dat dat bij alle producenten zo is) en daarom zit iedereen 'opgevouwen' achterin.

Mike, mijn rechter- en mijn linkerhand, mijn fotograaf, mijn lastdier, enfin, mijn 'schaduw', is er ook bij.

Josje, gewoonlijk bepakt en bezakt in een Volvo-van om de set te 'dressen' als we op stap zijn, gaat nu mee met slechts een grote rugzak, en dat terwijl er best iets aan te kleden zal zijn.

Alle en Onno, mijn trouwe camerahonden, hebben er veel zin in. Chris ook, met geluidsapparatuur, wat nog even een probleem leek. Overigens, Chris geeft zelf geluid genoeg, hebben we ondervonden.

Last but not least mijn Gabriël, Hennie, mijn culinair geweten.

Ancilla en Ruud, productie en regie, zitten al een week in Kaapstad en via de GSM kwamen er enthousiaste kreten.

Ruud had zelfs al een glas opgegeten want dat schijnt Afrikaans te zijn. De wijn is pas op als je het glas ook hebt opgegeten. Ruud staat voor weinig, dus zo'n glas opkauwen moet een kleinigheid voor hem zijn.

We vertrekken op tijd en stellen ons in op zo'n elf uur vliegen. Als een mens zou kunnen slapen, viel het wel mee, maar opgevouwen bestaat dromenland uit veel nachtmerries. Ik word gewekt door Onno en Alle, er moet een inleidinkje worden opgenomen met het ontbijtje; heerlijke verse vruchten mét smaak, en heerlijke, warme broodjes.

Maïsmuffins

Voor 12 grote of 18 kleine muffins

125 g maïsgriesmeel

125 g zelfrijzend bakmeel

1/2 theel. zout

2 eetl. suiker

1 ei, losgeklopt

250 ml melk

50 g boter, gesmolten

X Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een muffinbakplaat in met boter.

X Vermeng het griesmeel met het bakmeel, het zout en de suiker. Roer achtereenvolgens het ei, de melk en de boter erdoor; het beslag mag enigszins klonterig blijven.

X Vul de muffinvormpjes voor twee derde met het beslag. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de muffins in 15-20 minuten gaar.



Muffins met spek en kaas

Voor 12 grote of 18 kleine muffins

50 g spek, in kleine blokjes

250 g zelfrijzend bakmeel

1/2 theel. zout

2 eieren, losgeklopt

250 ml melk

50 g boter, gesmolten

100 g jong belegen kaas, geraspt

cayennepeper

✗ Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een muffinbakplaat in met boter.

✗ Bak het spek zachtjes uit, laat het uitlekken en afkoelen.

✗ Vermeng het bakmeel met het zout en meng de eieren, de melk en de boter erdoor. Schep de kaas, het spek en cayennepeper naar smaak door het beslag. Het mag enigszins klonterig blijven.

✗ Vul de muffinvormpjes voor twee derde met het beslag. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de muffins in 20-25 minuten gaar en goudbruin.

✗ Stort de muffins en serveer ze direct.

Tip

Bij zoete muffins worden boter, jam, honing of stroop gegeven, ook geklopte slagroom is er lekker bij.

Hartige muffins kunnen geserveerd worden met boter (eventueel met een smaakje).

Overigens was het diner gisteravond ook niet slecht. Parelhoen met zuurkool, smakelijk, al was het hoen wat droog. Maar de Afrikaanse Chardonnay van 1995 en de rode Cabernet Sauvignon 1991, werkelijk uitmuntend, maakten dat droge weer goed.

Daar is de camera en voor de sfeer mijn tropenhelm van de Hema uit Harlingen. Tsja, de wereld wordt steeds kleiner.



Na plusminus 12 uur vanaf Amsterdam op tijd geland in Johannesburg. Ik kijk door het vliegtuigraam dat vanbuiten altijd kleiner lijkt dan vanbinnen en zie een ander leven.

Het vliegveld doet me een beetje Multatuli-achtig aan, een beetje voorwereldlijk provinciaals. En dat hier een andere cultuur heerst, wordt duidelijk wanneer de schoonmaakdienst het vliegtuig betreedt. Alleen zwarte mensen, gitzwarte mensen, wij verbleken erbij, zelfs ik die in Enkhuizen opviel omdat ik zo bruin was.

Het lijkt of ze gebroederlijk samenwerken, waarschijnlijk de invloed van Mandela. Eenheid maakt macht, dat is over de hele wereld zo.

Ik word in mijn overpeinzing gestoord door het: *fasten your seatbelts*. Op naar Kaapstad. Mike (Dobbie), mijn blonde assistent, is op de vrije plaats naast me komen zitten. Dus ook bezigheidsklas. Ik vind het een heerlijk gevoel dat hij er is, want hij verzorgt me geweldig en let vooral op de details, en met hem erbij voel ik me niet zo alleen tussen al die technische macho's. (Nou ja.)

We vliegen over Zuid-Afrika, een stenig donkerbruinig-rood land, verlaten. Vanbuiten of van deze hoogte af lijkt het me nogal saai. Josje daarentegen riep dat we absoluut naar buiten moesten kijken. Om te beginnen zat ik naast de vleugel dus zag ik alleen maar zilver en toen ik nieuwsgierig een ander raampje pakte, viel het uitzicht me eigenlijk toch tegen. Ze zal wel in een euforie hebben verkeerd. Dat doet ze al drie maanden en dan bezie je het leven door een andere bril.

Op tijd in Kaapstad geland, maandagmorgen elf uur.

Ik zou moeten liegen maar ik kreeg toch even zo'n Van Riebeeck-gevoel. Zo'n eerste stap op grond waar eeuwen geleden een Hollander de grondlegger werd van een nieuwe cultuur en een nieuw land. 'Geef mij een steen en ik bouw een statie,' heeft Van Riebeeck gezegd en dat werd later 'Pak een lekker wijf en ik maak je een natie'. Nou die natie is er dus gekomen. En we hadden deze kunnen bezitten! Maar we hebben het verkwanseld, niet zo intelligent dus.

Kaapstad is nog een beetje provinciaals. Maar bij de oude haven hebben ze in de oude pakhuizen, net als in New York en San Francisco, een soort uitgaanscentrum gemaakt.

De oude pakhuizen, winkels en restaurants rondom de haven doen het goed. De *Waterfront* heet het. Verder moet je, denk ik, vlug de omgeving in, want Kaapstad zelf heeft naar mijn idee net zoveel te bieden als Heerhugowaard, een soort Zwolle aan zee en Bodegraven op zondag.



Rust en Meusel bestaat niet
alleen in Den Haag, ook in
Kaapstad is het een heren ken
alleen geen restaurant.

We logeren in hotel *Victoria en Alfred*. Midden in dat Waterfront-gebeuren. Ik zal proberen wat bij te komen.

Ik neem alvast wat recepten door met Gabriël. Zo op het eerste gezicht lijkt de keuken nogal Indiaas, Indonesisch en zelfs hier en daar Thais.



Al die invloeden van de diverse volkeren vind je hier. De slavernij heeft natuurlijk ook culinair het een en ander teweeggebracht. Zo ontstond een keuken met geheimen, geheimen die ik moet gaan ontsluiten de komende dagen. De eerste stap is de aanschaf van een assortiment specerijen en kruiden; de basis van veel Zuid-Afrikaanse gerechten.

BEGIN 17DE EEUW vestigden de Hollanders zich als eersten in de Kaap. Mede door de groentetuin die Van Riebeeck in opdracht van de Heeren Zeventien begon, kregen ze een grote invloed op de keuken: groenten met boter en nootmuskaat; vis met kruiden en specerijen, gemarineerd in wijn, citroensap of rozenwater; Leidse hutspot; kip gevuld met oesters; speenvarken met tuttifrutti; wafels. De Fransen (hugenoten) kwamen ook in de 17de eeuw naar Afrika; zij brachten recepten uit de Franse boerenkeuken mee. Zij lieten al het overtollige vet van hun gerechten aflopen, kruiden fijnjes met kruiden en maakten zo een aanzienlijk minder stevige keuken dan de Hollanders. Zo kregen de Hollandse stampotten ook een Franse versie, die veel lichter, luchtiger en verfijnder was.

De hugenoten hadden grote invloed op de wijncultuur en de fruitteelt; er kwamen abrikozen van betere kwaliteit en de manier van drogen van druiven tot rozijnen werd een bijzondere kunst (boerenjongens en boerenmeisjes), en van watermeloen en ander fruit werden fijne confitures gemaakt, in de Kaap bekend als *confyt*.

De Duitsers kwamen aan wal om proviand in te slaan uit de tuin van Van Riebeeck. Later kwamen er kunstenaars, leraren en reizigers uit Duitsland naar Zuid-Afrika. Veel van hen waren vrijgezel die in de Kaap een vrouw zochten. Dat is de reden waarom er geen sprake is van echte Duitse invloed op de keuken van Zuid-Afrika. Door de aankomst van slaven uit India, einde 17de eeuw, die een keur van gerechten meebrachten, ontstond er ook een gekruide Zuid-Afrikaanse keuken. Ze brachten vooral de specerijen in de keuken: anijs, steranijs, venkel, turmeric, kardemom, gember, komijn, koriander, knoflook, verschillende kerriemengsels, mosterdzaad, rode peper, saffraan, citroengras en tamarinde.



Bobotie

Het populairste gerecht uit de Kaaps-Maleise keuken, wordt geserveerd met rijst, kokosmeel, chutney en gehakte noten

2 sneden witbrood
250 ml melk
1 kg runder- of lamsgehakt
1 grote ui, fijngesneden
2 tenen knoflook, fijngesneden
2 eetl. masalakerrie
1 theel. koenjit
1 theel. ketoembar
1/2 theel. djinten
1 mespunt kruidnagelpoeder
(fijngesneden groene peper)
1/2 theel. versgemalen peper
1 theel. zout
2-3 eetl. citroensap
75 g sultanarozijnen
50 g gehakte amandelen
1 eetl. mango- of abrikozenchutney
1 theel. gedroogde gemengde kruiden (mint en oregano)
3 eieren
5 citroenblaadjes (daon djerook poeroet)

✗ Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een rechthoekige oven-schaal van 1 1/2 kilo inhoud in.

✗ Week het brood in een beetje van de melk. Vermeng het gehakt met het fijngemaakte brood, ui, knoflook, specerijen, peper, zout, citroensap, rozijnen, amandelen, chutney en kruiden. Druk het gehakt uit in de ovenschaal.

✗ Klop de eieren los met de resterende melk en giet dit over het gehakt. Druk de citroenblaadjes in de bovenlaag en bak de bobotie in circa 45 minuten gaar; de bovenkant moet lichtbruin zijn.

In Boven-Kaap of, zoals ze hier zeggen Bokaap, wonen de Maleisiërs of Maleiers. (Uit de tijd van Jan van Riebeeck stamt het kanon dat boven op de berg in deze wijk staat; dat wordt elke dag om 12 uur 's middags afgeschoten, zodat iedereen zijn horloge gelijk kan zetten. So we did.)

In deze wijk vinden we natuurlijk een kruidenspecialist, een 'kruidenier' zou je kunnen zeggen. Ik ben in mijn element in zo'n winkel, heerlijk die geur.

Op de Tafelberg zag ik
mij in gedachten aan Tafel
met v. Riebeeck, v.d. Stel
en van Stolk.
Wij dronken en klanken en ver-
deelden de glorie...
Er is weinig meer over.







Dinsdag 17 september

Vanmorgen gewekt door Josje met thee. Mijn hoofd is toch wat moe als ik opsta. Misschien te veel genoten gisteravond, cocktails, blue margarita's. De sfeer van een ander werelddeel, een andere stad, brengt toch je hoofd op hol en laat je toch andere dingen drinken dan je gewend bent.

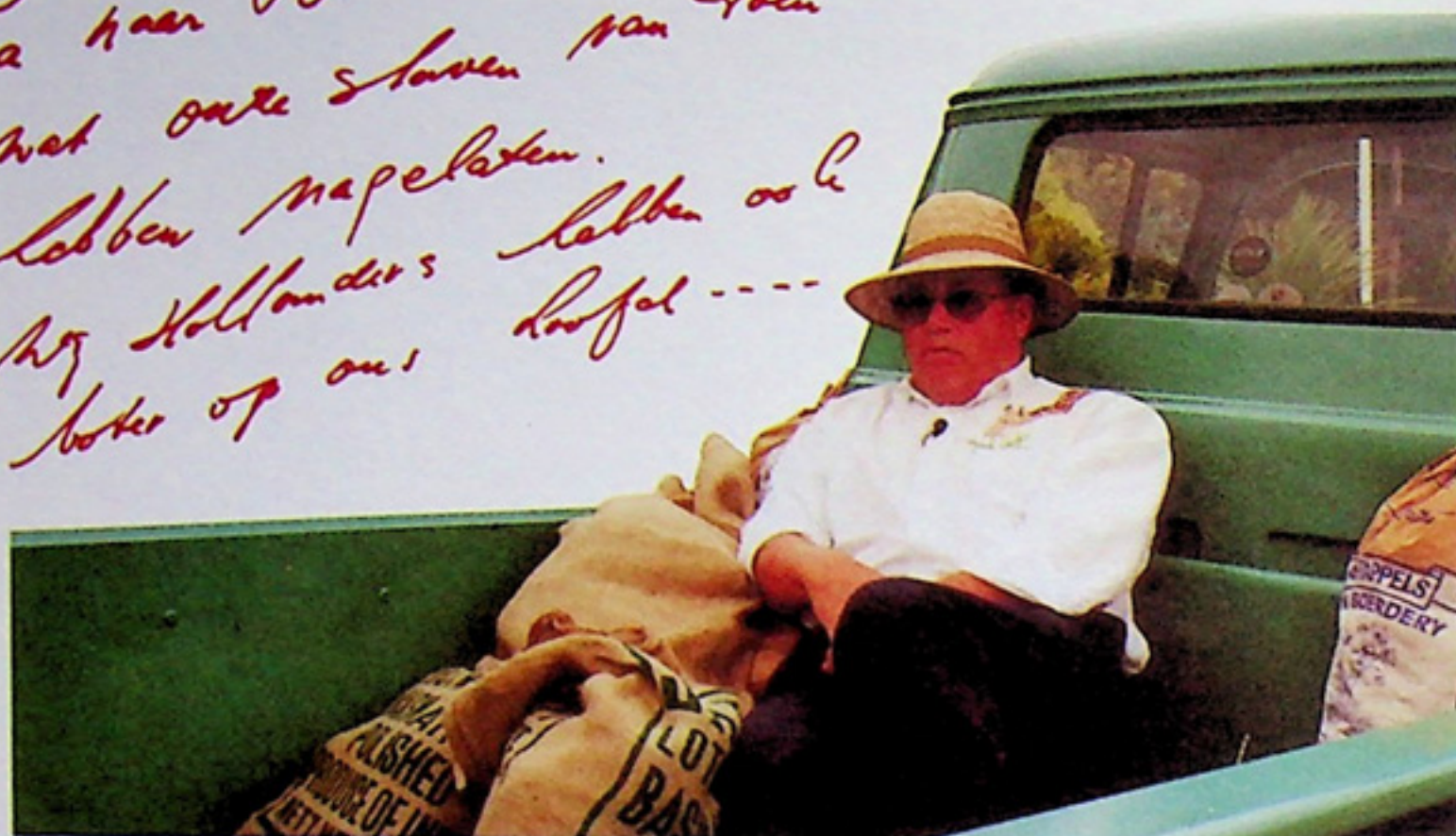
We moeten opschieten, want de crew staat beneden in de lobby al te trappelen om te beginnen. Vlug in de kleren, alhoewel we later toch moeten wachten, want het regent 'ouwe meiden met knopirissen'. 'De Kaap is Hollands', zeggen ze in Zuid-Afrika, dat betekent: gewoon Amsterdams weer.

We spreken de dag door, even een fikse aanvaring met de productie. We hebben natuurlijk niet altijd dezelfde ideeën, maar zeuren op de vroege ochtend, daar kan ik niet tegen. En vrouwen die hun wil willen opleggen, moeten dat helemaal niet doen op dat tijdstip.

DE TAFELBERG, een grote berg die bij Kaapstad voor de kust in zee ligt, is heel vaak in mist gehuld. In Kaapstad zegt men als de Tafelberg zijn kombers (deken) weer op heeft: 'Van Hunks is weer aan het roken.'

Volgens een legende vestigde Van Hunks, een 'gepensioneerde piraat', zich in Kaapstad; hij was een fervent pijproker. Van Hunks had een dikke, vette, zeer lelijke vrouw die de hele dag mopperde en zeurde. Op een dag was Van Hunks zijn vrouw volledig beu; hij liep met zijn pijp en een blikje tabak de Tafelberg op en ging boven zitten roken. Toen kwam de duivel naar hem toe en daagde hem uit voor een pijpbrookcompetitie. Van Hunks had niets beters te doen, hij zei daarom 'ja' tegen de duivel. Maar net voor ze wilden beginnen, kwam Petrus eraan. Petrus vond het geen gelijkwaardige competitie, de duivel was immers een veel 'hogere' wezen. Daarom is Petrus de wedstrijd met de duivel aangegaan. Samen zaten ze te puffen, tot Van Hunks er genoeg van kreeg en naar huis ging.

Ja naar Bo-kaap en zie
 het onze slaven van toen
 hebben nageleefd.
 My Hollanders hebben ook
 beter op ons hoofd -----



Er is een *bakkie* geregeld; zo'n open bestelwagen, een auto met een open bak. We rijden door Kaapstad, ik als een sukkel achter in die bak (toch vind ik rijden in een *bakkie* door Kaapstad beter dan op de fiets door Buitenveldert). Het *bakkie* wordt bestuurd door een Afrikaner wiens naam ik niet kon verstaan omdat hij binnensmonds Afrikaans spreekt en Afrikaans is al moeilijk genoeg om te volgen. Als hij lacht, komen er veel tandvlees en veel tanden tevoorschijn onder een Lee Towers-zonnebril en zijn haar onder een sombrero is 'model pot'. Nog geknipt met een bloempot op zijn hoofd. Hij is trots op zijn *bakkie*, een Chevrolet uit 1958 waarmee zijn vader de producten al naar de markt bracht. Nu vervoert hij mij.

We laten Kaapstad achter ons, we gaan het veld in waar ik op een *waterblommetjiefarm* een echt Zuid-Afrikaans gerecht ga maken; een *bredie*, *bredie* met *waterblommetjie*.

De weg naar de farm loopt onder de Paarlberg. Langs de weg staan grote struiken *varkensoren*, de Afrikaanse naam voor aronskelken.

Waterblommetjie, waterhyacinten in de knop, zijn eeuwen geleden ontdekt door de Hottentotten. *Veldkos* noemden ze dat. Ze aten het omdat het zo goedkoop was.

Afrikaners eten sowieso veel groen, vooral iets wat op spinazie lijkt. Soms denk ik dat het paksoi is, het houdt ook het midden tussen paksoi en spinazie. Op vleesgebied waren schapen en rund favoriet, wat nog steeds zo is.

Bredie is een soort specimen geworden van de Maleise keuken. *Staplefood* noemen ze dat, alledaagse kost, eenvoudig (in de komende tijd zal blijken dat het allemáál erg eenvoudig is). Don't worry. Vlees en ingrediënten, waarvan de helft groente moet zijn, in één pot garen. Geen gedoe. En dat gedurende een uur of drie, vier op gelijkmatig vuur of, zoals de Afrikaners zeggen: de *potjie* (pan) moet zeker 'drie à vier flessen wijn' op het vuur. Vandaar natuurlijk de uitdrukking: 'zo dronken als een Maleier'.

Aangekomen bij de farm viel mijn oog direct op een *wonderpeperbes-siesboom*. De *bessies* zijn eetbaar, eigenlijk verse peperkorrels, ik neem een paar takjes mee en daar heb ik de hele reis plezier van.

Met ouwe Koos pluk ik *waterblommetjie*. Ouwe Koos heeft een perkamenten gezicht met ogen die alles zien en weten, zo van die priemende laserstralen.

Het is koud, 10 °C. Een middag met regen (wat heet

regen) en af en toe zon, maar met twee regenbogen - iets wat ik nog nooit heb gezien - die mijn aureool vormen, waarschijnlijk omdat mijn *bredie* overheerlijk is. Al is hij 'anders' volgens Wilhelmina, een zwarte vrouw die al vijftientig jaar *bredie* kookt. Ze moet giechelen omdat ik kruiden als tijm en salie en specerijen als *garam masala* gebruik. Ze maakt mijn *bredie* extra lekker door er een beetje citroensap in te doen.





Waterblommetjebredie

2 uien • 1 teen knoflook
 2 eetl. olie
 1 kg schaaps- of lamsrib
 2 theel. zout
 1 groene appel óf 1 bosje zuring
 1/2 kg aardappelen
 800 g waterblommetjes, enkele uren
 geweekt in zout water
 2 takjes tijm en enkele salieblaadjes
 200 ml droge witte wijn
 versgemalen peper
 versgeraspte nootmuskaat
 citroensap
 1 citroen, in schijffes

Het water is
 bedekt met een
 tapijt van water-
 blommetjes

✗ Pel de uien en het knoflook; snijd de ui in plakken en het knoflook fijn.

✗ Verhit de olie in een braadpan en smoor ui en knoflook glazig. Schep het vlees erbij om en laat alles zachtjes met het deksel op de pan een tijdje sudderen.

✗ Schil de appel en rasp hem of was de zuring en snijd hem grof. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Giet de waterblommestjes af. Doe de voorbereide ingrediënten met tijm, salie en zout naar smaak bij het vlees, giet de wijn erbij en laat het zachtjes pruttelen tot het vlees gaar is.*

✗ Breng de schotel op smaak met peper, nootmuskaat en citroensap en serveer met rijst, gegarneerd met schijfjes citroen.

* Om de gaartijd aan te geven praten de Zuid-Afrikanen in flessen wijn: laat het vlees een fles of drie/vier prut (sudderen).



Deze bredie mag niet te gekruid zijn, er moet evenwicht zijn tussen de smaken van vlees en groenten/waterblommetjie. De smaak van de waterblommetjie moet de sterke smaak van het schapenvlees verzachten.

Joop maakte toch een gekruidere versie, gebaseerd op de Maleis-Afrikaanse keuken, hij voegde nog *wonderpeperbessies* en *garam masala* toe.



PINOTAGE is een wijn die je nergens anders ter wereld zult vinden want hij wordt gemaakt van de

Afrikaanse hermitagedruif die wordt gekruist met de Afrikaanse pinot noir; dat geeft een druif die men pinotage noemt.

Waterblommetjie zijn water hyacinten; een zich snel vermeerderende waterbloem: één plant ontwikkelt zich zo snel dat er in enkele maanden enkele honderden m² water bedekt zijn.

Garam masala is een mengsel van geroosterde, gemalen 'hete' specerijen. Er zijn zoveel masalamengsels als er Indiase koks zijn: ieder maakt zijn eigen samenstelling. Garam masala bestaat uit zwarte en groene kardemompeulen, kaneel, kruidnagels, foelie en komijnzaad.

Wilhelmina mist een paar tanden en waggelt als een manke eend, ze vond mij maar een raar mannetje uit een ver land. We drinken er natuurlijk een Afrikaanse wijn bij, een Pinotage.

We gaan opgewekt huiswaarts na een vooral koude, natte maar ook zonnige dag omdat deze eerste opnamen naar ons idee zeer goed zijn gelukt.

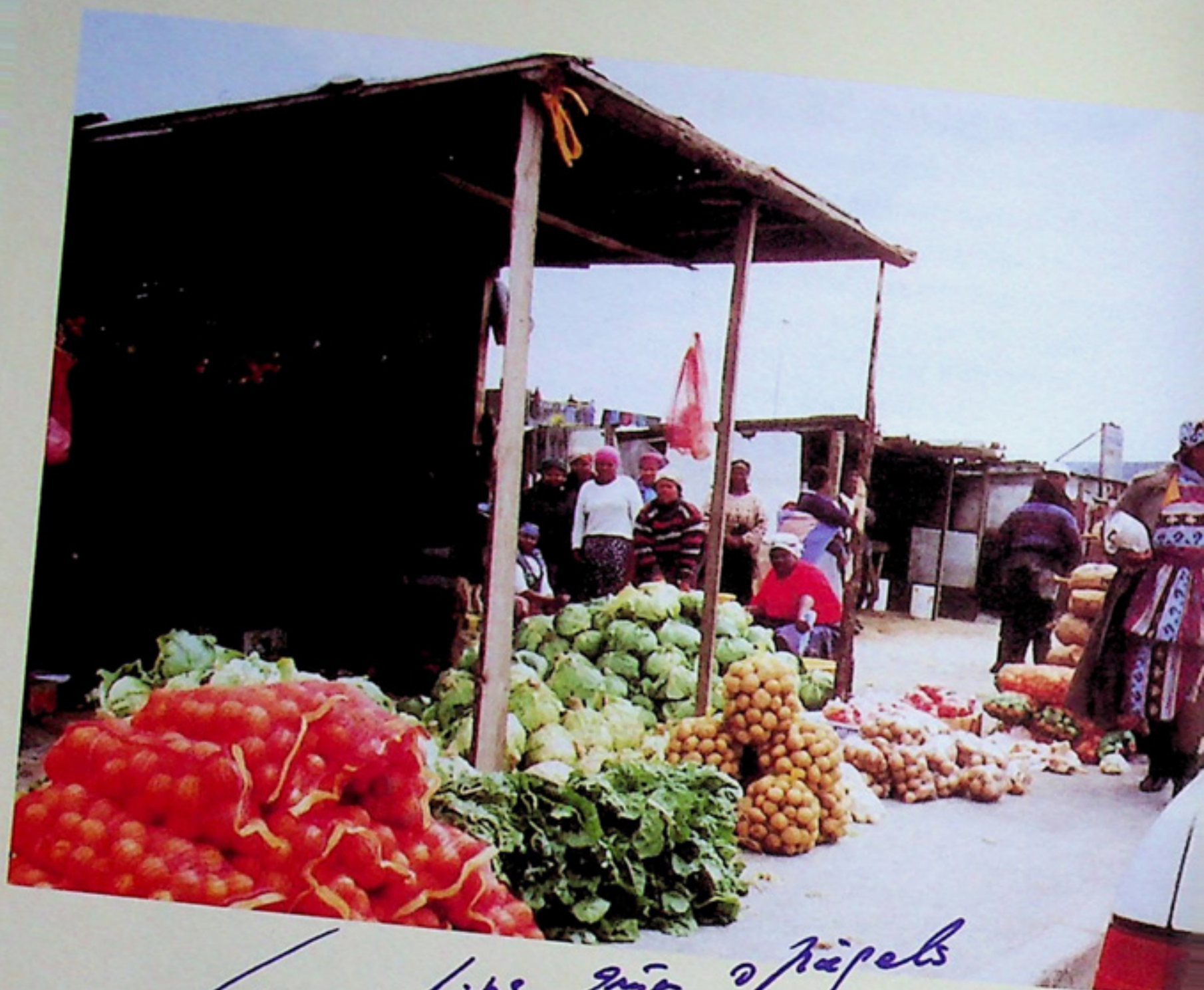
Woensdag 18 september

Vanuit mijn prachtige kamer in het schitterende *Cellars-Hohenort-hotel* (Relais & Château) dat een van Zuid-Afrika's tophotels is, kijk ik naar buiten en zie dat de Kaap nog steeds 'Hollands' is: nat, koud en winderig.

Ik houd niet van vroeg opstaan en ik houd niet van dit weer, dus ik moet er alles aan doen om de stemming naar de positieve kant te laten vallen. Maar dat gebeurt al snel, want het is hier klasse en die toont zich in de perfectie van de schitterende tuinen, omgeven door diverse gebouwen waarin de kamers zich bevinden. 's Avonds branden er overal houtvuren. Zeer romantisch.

We vertrekken vroeg, althans dat was de bedoeling. Er schijnt iets niet goed georganiseerd te zijn. Intussen dralen en hangen we wat in die prachtige tuinen rond. Maar het is nog vroeg.

De bedoeling is dat we naar *Kayalitsja* gaan, een krottenwijk waar meer dan een miljoen zwarte mensen wonen. Een zwart ras, Tosas genoemd. Mensen die indertijd overal vandaan kwamen om een beter bestaan te vinden in de grote stad en die grote stad was Kaapstad. *Kayalitsja* betekent ook: gelukkige nieuwe woonplaats. Foute boel, tenminste voor velen. Er was geen werk en er was dus geen bestaan. Nu wonen ze met z'n allen in deze krottenwijk, krotten die vaak gemaakt zijn van golfplaten en bordkarton en vaak ook nog dichtgeplakt met oude kranten. In *Kayalitsja* onderhoudt 20 procent van de inwoners de hele bevolking; 80 procent werkt dus niet. Die loeren op wat ze kunnen vangen. Mijn gouden Cartier bijvoorbeeld. Ik vluchtte net op tijd toen ik even alleen, tegen alle advies in, een klein blokje om was. Maar alles ging goed, ik kwam weer heelhuids bij Ma'am Kwoa'tie binnen, in haar 'paleis', althans voor haar. Een paleis van ongeveer 5 m² met gescheurde muren, een kartonnen dak, met hout dichtgespijkerde ramen, géén water, géén elektriciteit, géén gas. Voor ons een volkomen onbestaanbaar iets om in te wonen. Ma'am Kwoa'tie, een dikke vette mama met een paar billen als uitgegroeide kadetten, een soort dientafel, ontvangt mij. Wat zal ze geliefd



Townships is o'palels
 nou ons werkse melkars.
 al is so met leen.
 ben is al by met een
 skaapskop.





zijn bij de mannen, want in deze cultuur geldt: hoe groter kont, hoe sexy'er, hoe begerenswaardiger. Zij heeft priemende, maar ook lachende ogen. Misschien was ze camera's gewend, want ze had geen schaamte. Haar truitje verried dat ze een lekker morsig type moet zijn. Je zou er soep van kunnen koken, als er geen schaapskop te krij-

gen zou zijn. Schaapskop koken ze hier elke dag, of eigenlijk 's nachts.

Als beschaafd westers mens begrijp je het niet. Je begrijpt niet dat mensen zo eenvoudig en simpel eten en leven. De vraag dringt zich

dan ook aan je op of ze wel gelukkiger zouden zijn in onze situatie, zo ingeburgerd en zo ingesleten is deze cultuur.

Zoals alle mensen willen ook zij meer, beter, vandaar die priemende ogen op mijn Cartier, maar ik denk dat er zeker een generatie of wat overheen moet gaan om zich los te kunnen maken van die levenswijze. Hoe het ook zij, ik had onthutst moeten zijn, maar was dat maar gedeeltelijk omdat ik geen echt ongelukkige mensen zag. Ze zijn aan dit leven gewend en ze weten niet beter. In ieder geval zijn ze lief (?) en zeer toegankelijk.

Gevaarlijk of niet, ik beweeg de crew om me toch meer te laten zien van de township dan alleen maar het donkere hol van Ma'am Kwoa'tie. Ik wil zien hoe de mensen hier leven. Onze gids - want zonder gids moet je dat natuurlijk nooit doen, trouwens dan kom je niet eens de wijk binnen - brengt ons naar wat ze het centrum noemt. Voor mij is er weinig centrum te zien of het zou de concentratie mensen moeten zijn die langs de weg spullen en goederen verkopen



en eten. Bijvoorbeeld bergen schaapskoppen.

Er liggen er genoeg, zwarte en witte door elkaar heen. Of zoals zij zeggen 'Mandela's' en 'De Klerken'. Want humor hebben ze, armoe schept een natuurlijk vermogen tot relativeren. Hun humor is navrant sarcastisch zoals humor moet zijn.

De koppen liggen in grote bergen op de grond bij een soort marktkraampje. De dames in ons gezelschap moeten ervan gruwen. Ze liggen er als een berg vieze kerstballen met ernaast, nog bloederiger, bergen levers en pensen. Een soort abattoir op straat, maar

ja, je moet eten om te overleven en dat weten deze mensen maar al te goed. Dus eet je alles wat eetbaar is, waarom ook niet. Zo'n kop bewaart nog heel wat heerlijke geheimen. Zij koken de kop gewoon in water met zout. Wij westerlingen doen dat natuurlijk anders. Wij geven er smaak aan met onze kruiden en specerijen. Ik koop op straat bij zo'n Big Fat Mama een 'Mandela' en een 'De Klerk'.

De bewoners van *Kayalitsja* leven ook op ander gebied nog volgens de natuur, want zo te zien hebben ze nog nooit van condooms gehoord. De tien kleine negertjes die ons en de camera's het eerst

ZO'N SCHAAPSKOP moet natuurlijk heel goed schoongemaakt worden. Eerst wordt de kop een uur geweekt in koud water, daarna wordt hij in kokend water met kalk gelegd; de kop wordt daarna schoongeschraapt en weer nagespoeld in koud water. De kop kan daarna in stukken gehakt worden waarbij de klieren, de hersenen en de tong verwijderd worden. Deze worden afzonderlijk bereid.

ontdekt hadden, waren in een mum van tijd uitgegroeid tot vijftig. Met chips en vlaggetjes houdt Ancilla ze van ons weg zodat we kunnen werken.

De kern van de opname is het verschil aan te tonen tussen het bereiden van een schaapskop door een zwarte vrouw en door een blanke Boerenvrouw, zeg maar een Sari Marijs. (Het is trouwens Marais en niet Marijs zoals wij zeggen.) En er is een groot verschil. Want bij de Boeren kookt de man ook, wat bij de zwarten absoluut niet aan de orde is. Daar drinkt de man bier in de *jabien*, een klandestien soort café, ook in een krot gevestigd, en de vrouwen zwoegen. Dat wil zeggen ze wassen, ze koken en zijn er als de man zin heeft in meer. Hoofdpijn kennen die vrouwen niet. Dat is natuurlijk al af te leiden aan de schare kinderen, die ons begroeten.



Soep van schaapskop met gemengde groenten

1 schoongemaakte schaapskop
enkele bladeren snijbiet
2 meiknolletjes
1 winterwortel of een aantal kleine worteltjes
2 middelgrote uien
4 tenen knoflook
peterselie
selderij
enkele takjes munt
zout en versgemalen peper

✗ Was de schaapskop goed.

✗ Maak de groenten schoon en snijd ze in stukken. Pel en snipper uien en knoflook.

✗ Doe de schaapskop in een hoge pan, voeg de groenten, ui en knoflook en de helft van de gewassen krui-

den toe en giet er zoveel water op dat alles ruim onderstaat.

✗ Breng het geheel aan de kook en schep het zich vormende schuim eraf. Draai het vuur halfhoog en laat de soep zachtjes 2 uur garen.

✗ Haal de kruiden uit de pan. Neem de schaapskop eruit, haal de stukken vlees eraf en snijd ze in stukjes. Snijd de achtergehouden kruiden klein.

✗ Breng de soep op smaak met zout en peper en roer het vlees en de achtergehouden kruiden erdoor.

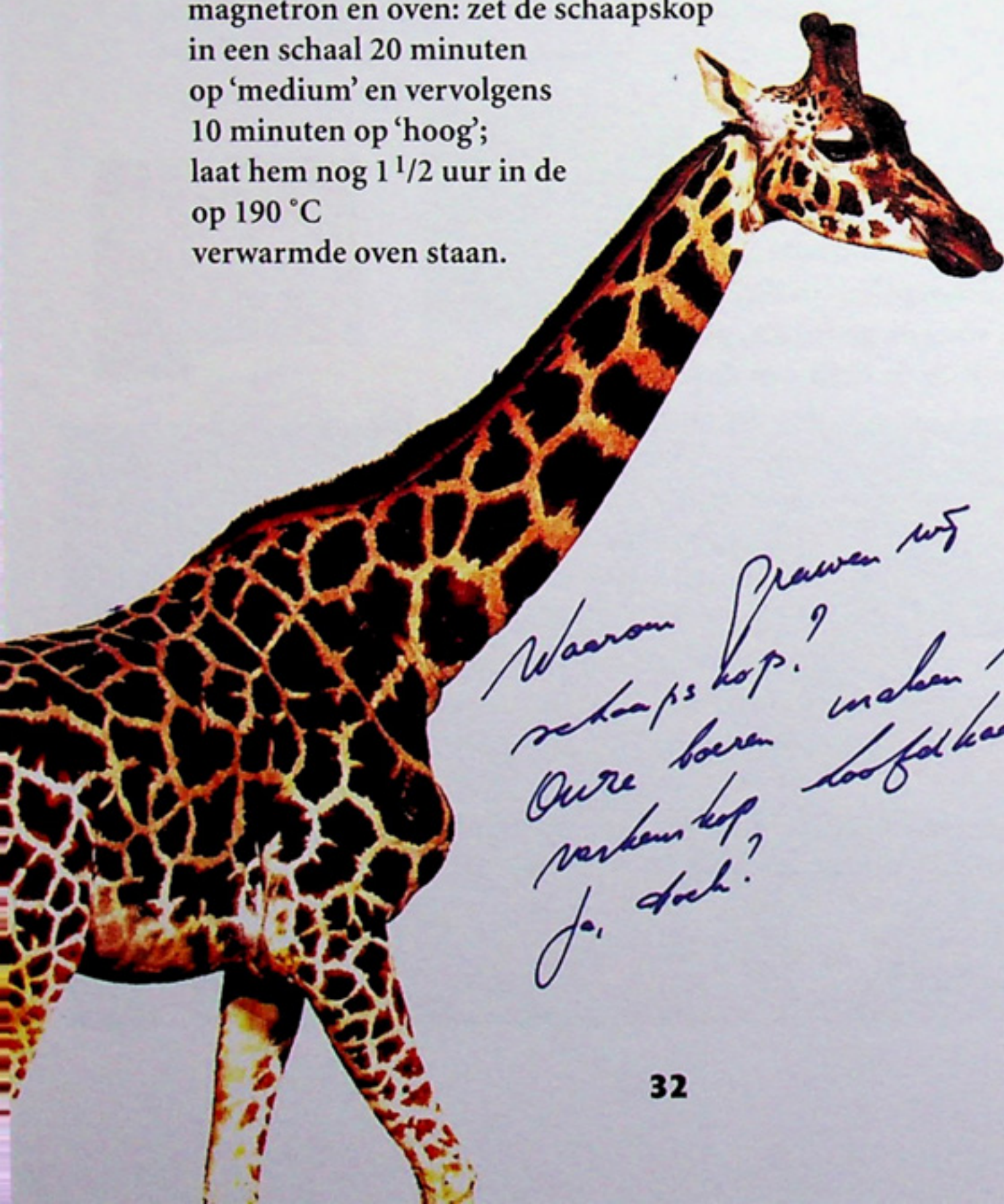


Tip

De Afrikanen 'poffen' de schoongemaakte schaapskop en eten daarna het vlees. Ze gebruiken hiervoor een *potjie*, een gietijzeren braadpan met deksel op poten die in het vuur kan worden gezet.

Leg de gietijzeren deksel op het gloeiende (houtschool)vuur, leg de schaapskop ondersteboven hierin, zet de pan eroverheen en bedek het geheel met gloeiende kolen. Laat het zo 12 uur staan.

De schaapskop kan ook bereid worden in magnetron en oven: zet de schaapskop in een schaal 20 minuten op 'medium' en vervolgens 10 minuten op 'hoog'; laat hem nog 1 1/2 uur in de op 190 °C verwarmde oven staan.



Waarom prauwen wij van een
schaapskop?
Onze boeren maken van een
verkeerskop hoofdkaas.
Ja, doch?

Donderdag 19 september

Vandaag gaan we op wijntoer. Ik ben heel erg nieuwsgierig naar de wijngebieden hier in Zuid-Afrika; of er ook verschillen zijn met die van Frankrijk die ik geregeld heb bezocht. En als ik het goed zie vanuit onze Volkswagenbus, lijken deze wijnstreken wel een beetje op die van Frankrijk. Misschien is het hier in Afrika wat bergachtiger. Wat meer glooiing, heel mooi om te zien omdat de lijnen wat langer zijn. Maar het is ook veel minder romantisch met die grote afstanden en grote vlakten. Ik had enigszins een gevoel van: shit. In Frankrijk heb ik vaak kastelen bezocht. Daar heerst een bepaalde allure. De etiquette van gastheer, en ik nam aan dat dat in de estates hier in Afrika ook zo zou zijn. Ik houd er rekening mee met mijn kleding. Geen korte

Hoera, we mogen proeven sinds
Mandela de witte Robbades
heeft opgeheven.
Hoera voor handvliet, kanonkop,
Allervertoren, altyd geacht,
Rustenberg, Schoonvericht,
Laborie, hoopman, klop,
Onsterfelijkheid en... en...
En het is buitenvervachting,
al die prachtige dommen en
hun wijken.
Alleen, hoera bestaat niet
in het Frans.

*In Stellenbosch heb ik je
 was Amsterdam aan schoneid
 in verloor.
 Je studenten hier zijn ook anders.
 Aan de prachtige heuvels van de
 hielden te zien met hun familie
 van de ijs (De) vrouwen.*



broek dus, hoewel het voor de verandering stralend weer is. Ik wil een hoed maar ik heb er geen. Ineens zie ik een tuinman van de *Cellars* met precies de hoed die ik graag wil hebben. Het blijkt geen zin te hebben hem te vragen of ik z'n hoed mag kopen voor hoeveel dan ook, want een Afrikaner is doller op z'n hoed dan op z'n vrouw. Daar kom je dus op deze manier achter. Goed, toch op weg, dan maar zonder hoed. De zon schijnt schitterend over de lichtglooiende bergen en juist die lichte glooiingen zijn zo goed voor de wijnbouw. Ik zie dan ook eindeloze wijngaarden tot aan de horizon.

Op weg naar het befaamde *Groot Constantia* in Stellenbosch waar het allemaal begon. Constantia is een soort Wassenaar met prachtige huizen en nog mooiere tuinen. Hier wonen niet alleen 'the rich and famous' van Kaapstad, maar tegenwoordig ook van de hele wereld. Hebben Michael Jackson en David Bowie niet een oogje op een van deze huizen?

In 1658 stichtte Simon van der Stel in Constantia het eerste kwali-

VAN DER STEL maakte een zoete wijn die wereldberoemd werd. De wijn werd onder andere verscheept naar de hoven van Holland, Frankrijk en Duitsland. Op dit moment worden in Groot Constantia een groot aantal verschillende wijnen gemaakt waaronder Pinotage, een fruitige Chardonnay en een aromatische Gewürztraminer. De bedoeling is dat ook de wijn van Van der Stel weer een plaatsje krijgt in het assortiment.

teitswijnhuis van Zuid-Afrika, nadat Van Riebeeck heel goed had gezien dat zowel de grond als het microklimaat uitermate geschikt was voor wijnbouw.

Van Riebeeck kwam op het idee wijn te maken omdat hij zag dat de Portugezen op hun schepen, wanneer ze de Kaap passeerden, minder scheurbuik hadden dan de Nederlanders op hun VOC-schepen. Een arts vertelde hem dat het kwam omdat de Portugezen wijn dronken aan boord en de Nederlanders niet.

En zo is het gekomen met die wijnbouw.

Nu is Zuid-Afrika een van de wijnlanden waar grote wijnen vandaan komen, maar ook een hele grote plas commerciële wijn.

Als je bedenkt dat wij dit land ooit tot ons bezit hebben mogen reke-



nen, dan zou je de haren uit je hoofd kunnen trekken wanneer je je realiseert dat we het verkwanseld hebben. Jammer, jammer. Maar wat erger is, is dat Zuid-Afrika tot voor enkele jaren geen wijn mocht invoeren in Europa. Mandela heeft deze sancties weten op te heffen en dat is maar goed ook, de wijnen zijn het waard.

Groot Constantia ademt rust, klasse en allure. Het huis is genoemd naar een dochter van de gouverneur die Van der Stel de grond gaf waar ook de huidige estate nog gevestigd is. Als tegenprestatie noemde Van der Stel de estate naar diens dochter, maar boze tongen beweren dat dat niet de enige reden was. Hij zou wat meer voor Constance hebben gevoeld, maar hij was getrouwd. Ook toen was een man maar een mens. Hoe dan ook, prachtige wijn, vooral de Chardonnay.

In één vlucht gaan we naar Landskroon. Daar maken ze zoete wijn, dessertwijn en port, dat zijn althans de specialiteiten. De familie De Villiers, een Franse naam afkomstig van de hugenoten, maakt met zwier en hartstocht haar wijnen. Van der Stel mag dan de naam hebben dat hij de wijncultuur gesticht heeft in Afrika, maar 't waren wel



de Fransen die het uiteindelijk hebben gedaan, de hugenoten. Hij liet Franse vluchtelingen die in Nederland verbleven, stiekem wijnstokken stelen. Die namen ze mee naar Afrika en daar werden ze geplant, dat is tenminste één verhaal, want er zijn verschillende versies.

Ik zat nog even met twee leuke zwarte jongens op de fiets, jongens die hier de wijngaard onderhouden. Een fiets met keiharde radio, dat is hier een geliefd vervoermiddel.

Ik mocht op de stang.

Vervolgens zijn we naar het wijngoed Laborie in Paarl gegaan, eigendom van de KWV, Kooperatieve Wijnbouwers Vereniging.

De koning van Zweden is hier pas nog op bezoek geweest en ook onze koningin zal hier

verblijven tijdens haar staatsiebezoek, zo werd mij gezegd. Ik heb haar bedje opgeschud. Ik vond de slaapkamer alleen wat muffig, het bed is een soort hemelbed, ik zag mijzelf daar nou niet direct in liggen met Claus.

We worden hoffelijk ontvangen met een glas rosé *vonkelwijn*, zo heet

GESPREK tussen de regisseur en Joop:
Het proeven van wijnen is te vergelijken met het leven met vrouwen... je moet er meerdere gehad hebben om te kunnen beslissen welke de beste is.

Joop proefde een ongelabelde Pinotage uit 1995, een Merlot/Cabernet Sauvignon met daarop het nummer van de fust waarin hij gerijpt is, Chardonnay, Blanc de noirs, en een Pinot de Laborie, een zoete, rode dessertwijn met 17 procent alcohol.

Paarl, Stellenbosch, en
Robertson, de wijne driehoek
van Afrika en... baie mooi,
evenals de wijnen.
Ja en proef!

champagne hier. Alleen wijn uit de streek Champagne mag champagne heten. Die Fransen zijn natuurlijk ook niet gek. Maar die Afrikaners ook niet, want een van hun *vonkelwijnen* is beter dan champagne. De crew gaat ook aan het glas. Goed voor de geest! We gaan opnemen met het prachtige huis als decor. Inderdaad een huis met zo'n Hollands geveltje. Heeft weliswaar niets te maken met de Franse allure van een wijnkasteel. Natuurlijk ben ik het haasje, want ik moet alles proeven en ik raak dan ook in een lichte euforie om het maar eufemistisch uit te drukken.

We maken toch een prachtige uitzending; we zijn professionals. Mijn hoofdcameraman Alle is dik tevreden en die kan het weten want er is er maar een die door het oog van de camera kijkt. Ook onze Afrikaanse gastheer, Gawie Kriel, de *plaatsbestuurder*, de beheerder, strooit met complimenten. Dat is zeker zo belangrijk.

Denningvleis

Maleise stoofpot

1 kg varkensschouder, in blokjes
3 eetl. olie
2 eetl. boter
3 middelgrote uien, in plakken
5 tenen knoflook, fijngesneden
stukje verse gemberwortel, geraspt
1 theel. peperkorrels
2-3 kruidnagels
enkele laurierblaadjes
1 theel. geraspte citroenschil
1 groene peper, in ringetjes
brandy
tamarindewater
droge witte wijn

- ✗ Verhit de olie en de boter in een braadpan. Voeg als het schuim is weggetrokken het vlees toe en bak dit rondom bruin.
- ✗ Laat ui, knoflook en gemberwortel meebakken tot ze gekleurd zijn en schep de peperkorrels, kruidnagels, laurierblaadjes, geraspte citroenschil en groene peper even in het mengsel om.
- ✗ Giet een flinke scheut brandy in de pan, laat hem warm worden en steek hem aan. Laat de brandy opbranden.
- ✗ Voeg een scheut tamarindewater en een flinke scheut wijn toe en laat het vlees zachtjes in circa 40 minuten gaar stoven.

Mijn pompoenkoekjes die ik tijdens de opname heb gemaakt zijn ook *baie lekker* en iedereen is vol lof. God leeft niet alleen in Frankrijk maar ook hier in Zuid-Afrika.

Pompoenkoekjes

500 g gepureerd pompoenvlees
 75 g zelfrijzend bakmeel
 mespunt zout
 2 eieren
 olie om te bakken

Om te bestrooien

kristalsuiker gemengd met kaneel

- ✗ Doe het pompoenvlees in een kom en klop het bakmeel, het zout en de eieren erdoor.
- ✗ Verhit een scheutje olie in een koekenpan en schep er met een lepel van het beslag drie of vier koekjes in; laat ze op halfhoog vuur bakken tot de onderkant goudbruin is. Keer ze en bak ook de andere kant goudbruin. Schep de koekjes uit de pan en houd ze warm. Bak van het resterende beslag op dezelfde manier koekjes.
- ✗ Bestrooi ze met het suiker-kaneelmengsel en serveer ze warm.

Na afloop hielden onze gastheren dan ook een *braai* met een heel schaap aan het spit dat al de hele dag hing te roosteren (slow cooking!). Het schaap wordt voor het serveren ingespoten met een vinaigrette van wijn, olie, azijn en knoffel (knoflook).

Schaap aan het spit

*1 klein schaap, panklaar
olie*

Voor de vinaigrette

*4 tenen knoflook, fijngesneden
75 ml azijn
75 ml witte wijn
450 ml olie
versgemalen peper, zout*



- ✗ Steek de barbecue aan en wacht tot het vuur met een aslaagje bedekt is.
- ✗ Bestrijk het vlees met olie en steek het schaap aan het spit. Rooster het al draaiend gaar. Bedruip regelmatig met het uitlopende vet.
- ✗ Roer de ingrediënten voor de vinaigrette door elkaar; doe deze in een injectiespuit en spuit het vlees hiermee in.

Tip

Serveer er bijvoorbeeld gepofte aardappelen bij.

Ze serveren er een mierzoete saus bij, een soort jam, heel Engels. Ik ben meer Zuid-Frans georiënteerd, dus maak ik snel een aioli met chilipepers. Knoflook 'breekt' het vet van het schaap af, vandaar.

Gepofte aardappelen

8 middelgrote aardappelen
boter
aluminiumfolie

- ✗ Borstel de aardappelen goed schoon onder de kraan en droog ze goed. Prik de aardappelen met een vork aan beide kanten in; wikkel ze in een stukje ingevet aluminiumfolie en pof ze op de barbecue in circa 1 uur gaar. Keer ze regelmatig.

Vrijdag 20 september

Vrijdagmorgen op weg van Stellenbosch naar Hermanus. De wekker ging om 6.30 uur, o, o wat vroeg.

Het is vroeg in de ochtend en in de bus komen de verhalen los over de avond ervoor. Over de belevenissen in de studentenstad Stellenbosch. Nou ja stad, meer een provinciedorp dan een provincie-stad. Ik had me er wel meer van voorgesteld. Uiteindelijk staat er een universiteit en alle studenten zullen toch wel een navenant leven willen. Weinig studentenhaver, ik heb het niet gevonden. De crew naar de verhalen te horen kennelijk wel. Ruud onze regisseur had zelfs



twee jongens achter zich aan in een van de lokale *hangouts*. Een van hen probeerde Ruud nog een *drukker* in zijn nek te geven, ofwel een stevige kus. De tocht naar Hermanus leidt over heuvelen en dalen. We kijken uit over *Falsebay*, de *Tafelberg* en *Lionshead Mountain*. We stoppen bij een *uitsigterrein* om mooie plaatjes te schieten. Daar zit een Afrikaanse familie gezellig te picknicken met appels en, inderdaad, schaapskoppen. Nick, onze gids, maakt snel een ontbijt:

Gebakken eieren in brood

4 sneetjes casinobrood

2 eetl. boter

4 eieren

zout en peper

✗ Steek met een glaasje rondjes uit het witbrood en bak de sneetjes in de hete boter op de braai aan een kant goudbruin.

✗ Keer de sneetjes brood, breek een ei in de opening en laat dit circa 3 minuten bakken.

*Wie Hermanus zegt,
denkt aan walvissen
en... aan Zandvoort aan zee.*



Tip

Bak de uitgestoken stukjes brood op de braai en besmeer deze warme toostjes met jam.

Twee bavianen weten waarschijnlijk uit ervaring dat er op dit *uitsigterrein* altijd wel iets te halen valt. Ze lopen ineens tussen ons door. We worden gelukkig gewaarschuwd door een gids dat we moeten uitkijken, want van een fototoestel denken ze nog dat het eetbaar is. Gelukkig heeft Gabriël bananen bij zich en nog wat appels. Ja, ze treffen het, die apen, met onze culinaire karavaan. Die *bobbejanen* klommen op de bus, sprongen ertegenaan. Je zult ze maar binnen krijgen. Het moet lang geleden zijn dat we ervan afstammen denk ik. Ik zie toch weinig gelijkenis meer. Enfin het was een leuk avontuur.



Door naar het oude vissersdorp Hermanus. De baai waar Hermanus aan ligt, zit barstensvol kreeft en walvissen. Zo staat het te boek, maar eenmaal gearriveerd lijkt het meer op een modern Zandvoort waar net een bom op is gevallen. Nee, weinig sfeer. Gelukkig vinden we nog een paar oude vissersboten naast elkaar om de opnamen te maken. Later blijkt het een klein openluchtmuseum te zijn.

In de baai van Hermanus komen de walvissen het ene jaar om te paren, het andere jaar om te baren.

Er is daar een wat verschrompelde, dronken aandoende man die op een hoorn blaast. Op het geluid daarvan zouden de walvissen komen. Daar geloofde ik al direct niets van. Die pieterklaas blies en blies, geen walvis te zien. Toch is hij de enige walvisroeper ter wereld. Vroeger blies hij op de hoorn, één keer of twee keer, waardoor de vissers van de vissersbootjes wisten waar de walvis zich bevond. Eén keer betekende dat de walvis links was, twee keer, dan was de walvis rechts.

Even later bleek dat de baai z'n naam, *Love Bay*, eer aandoet, want in de verte zien we inderdaad twee walvissen druk met het liefdesspel. We mogen het eigenlijk niet van dichtbij bekijken, want er is een duidelijke grens gesteld door het gouvernement. Maar goed, wetten zijn

er om overtreden te worden, ook in Afrika. En zo gaan wij met een boot de driehonderd-metergrens door en komen zo prachtig dicht bij deze walvissen. Ineens zijn wij dus voyeurs. Het is zeer imposant te zien hoe walvissen vrijen en volgens mij kun je ze zien lachen. Waarom ook niet. Het liefdesspel zal ook het gevoel van een walvis niet ongemoeid laten.

Dobbie stond vanaf de kant maar te gluren met zijn telelens. Hij had beter met ons mee kunnen gaan, maar dat deed hij niet, eigenwijs als hij is. Hij heeft niet zoveel met dieren, zegt hij, maar met walvissen alles.



Een duiker, Sjaak, intelligent en een echte Afrikaner, zeer bekend met de zee, duikt voor mij naar kreeft en perlemoen. Na korte tijd brengt hij beide boven. De kreeft (eigenlijk is het een langoustine, want een kreeft heeft scharen en een langoustine niet, en deze heeft dus geen scharen) is de kardinaal van de zee. Ik noem hem Paulus, al is de echte Paulus niet zo rood als mijn kreeft. Overigens wordt kreeft niet rood van woede als hij wordt gekookt, maar is het rood worden gewoon een chemische reactie, net zoals biefstuk bij het bakken van kleur verandert.

Koken van kreeft doe je het allerbeste, heb ik ooit in Ierland gehoord, door de kreeft in een bodempje warm water te leggen en het te verhitten. De kreeft gaat dan slapen, raakt vervolgens in coma en sterft zonder dat hij het weet. Men zegt dat het vlees dan zachter is, omdat zo'n beest niet in de stress is gestorven. Van een dier dat in de stress sterft, staan de spieren stijf.

Perlemoen is eigenlijk een veredelde en enkele nullen grotere Zeeuwse oester. Je kunt hem ook vergelijken met een grote coquille St-Jacques, sint-jakobsschelp.

We bereiden kreeft en perlemoen op de *braai*. Het perlemoenvlees is stug en hard, maar zeer verfijnd van smaak. Je kunt het in blokjes snijden en in de schelp bereiden en dat doe ik dus. De Afrikaners staan paf, een kaaskop, want zo heten wij daar, die zomaar hun gewoonten begrijpt.

Perlemoen geserveerd in de schelp

2 perlemoenschelpen (*abalones*)

2 eetl. boter

2 eetl. fijngesneden ui

2 tenen knoflook, fijngesneden

peper

zout

sap van citroen

1 citroen, in schijfjes

- ✗ Breek de schelpen open en snijd de schelpdieren met een scherp mes uit de schelp. Snijd de donkere rand van het vlees af zodat alleen het lichte vlees overblijft.
- ✗ Klop het perlemoenvlees stevig met een vleeshamer aan beide kanten zodat het mals wordt. Snijd het vlees in blokjes.
- ✗ Smelt de boter in een braadpan en smoor ui en knoflook hierin. Bak de blokjes perlemoen erbij om en om. Voeg peper, zout en citroensap toe en doe het geheel in de diepe schelpen. Zet ze 10 minuten op de gloeiende as van een open vuur. Garneer met schijfjes citroen.

Geroosterde kreeft

1 ui in stukjes
1 teen knoflook
enkele peperkorrels
1 prei of 2 bosuitjes
gehakte verse groene kruiden
2 verse kreeften

Voor de citroenboter

100 g boter
sap van een 1/2 citroen
2 eetl. fijngesneden ui
1 teen fijngesneden knoflook
1 kleine rode peper, fijngesneden
peper en zout

Voor het garnituur

2 tenen knoflook, fijngesneden
2 eetl. fijngesneden ui
1/2 rode paprika, in blokjes
1/2 gele of groene paprika, in blokjes

PERLEMOEN OF ABALONE is een schelpdier dat leeft in de Atlantische en Indische Oceaan. Abalone wordt ook zeeoor genoemd vanwege de vorm van de schelp. Het schelpdier heeft zeer stevig vlees dat voor het bereiden soepel geklopt moet worden; als dat niet gebeurt, ontstaat een gerecht van elastiek.



✗ Doe de ui, knoflook, peperkorrels, prei en groene kruiden in een pan met een flinke laag water en breng dit aan de kook. Doe de gedode kreeften erin en laat ze 10 minuten koken. Neem ze eruit. (Of: verwarm het water tot lauw, zet de verse kreeften erin en breng het water langzaam aan de kook.)

✗ Klop de boter romig, voeg citroensap naar smaak, ui, knoflook en rode peper toe en breng deze citroenboter op smaak met peper en zout.

✗ Leg de kreeften op het werkvlak met de onderkant naar boven. Snijd de kreeften met een scherp mes doormidden. Verwijder de darmstreng en de lever aan de onderkant van de kop.

✗ Bestrijk de halve kreeften met citroenboter en leg ze op het grillrooster. Rooster eerst de schaalkant circa 5 minuten boven houtskoolvuur of op de grill, keer ze, bestrijk ze weer met



citroenboter en rooster ze nog 5 minuten.

✗ Verwarm voor het garnituur een beetje citroenboter in een koekenpan en smoor knoflook en ui glazig; schep hierin de stukjes paprika kort om.

✗ Serveer de kreeften met de groenten en de resterende citroenboter.



BIJ DEZE GERECHTEN drink ik *Steen*, een frisse, droge witte wijn van een druivensoort die waarschijnlijk al in de 17de eeuw naar Zuid-Afrika werd meegenomen. Daar werd hij *steen* genoemd. Later bleek dat de druif identiek is aan de *chenin blanc*, een druif uit het Loiregebied.

Van deze druif wordt ook een halfzoete wijn gemaakt, die heb ik echter niet geproefd.

Het decor bestaat uit oude walvisvissersboten, zoals gezegd bij elkaar gelegd door het walvismuseum van Hermanus.

Ik pas me snel aan in een ander land en voel me dan ook snel thuis. Ik geloof ook niet dat het uitmaakt waar je woont en leeft, in principe neem je uiteindelijk toch jezelf mee.

Intussen probeert iedereen in de crew zijn plaats te vinden, nog een hele toer. Het is ook wat: tien verschillende karakters, dag en nacht samen. Zoiets gaat ook niet zonder horten of stoten, maar met verstand kom je toch een heel eind.

De jongens houden van stappen. Josje zit graag met mij aan de bar en probeert Liza Minnelli te imiteren en verder zorgt ze ervoor dat de accijnsinkomsten van de Afrikaanse regering gewaarborgd blijven: de bordjes *moe asseblief nie rook nie* omhult ze met rookwolken.

Hennie (Gabriël) loopt er wat verloren tussendoor en denkt misschien wat meer aan thuis. En langzamerhand vormt de familie Kookgek zich. Een echte artiestenfamilie. Veel ego's en rumoer, ook gezellig.



Zaterdag 21 september

We gaan van Hermanus naar Knysna. Vier uur rijden, maar het is geen straf. We zien onderweg veel mensen die langs de weg staan te wachten tot ze worden 'opgepikt' om een dag te werken. Hier geen WW, nog niet. Wél snelheidscontrole: *spoedtoetsing*. We doden de tijd in de bus met het eten van *biltong*, *droe wors* en *boerenwors*.

BILTONG: door vlees te drogen in de zon, wordt het lang houdbaar. Deze conserveringsmethode wordt al enkele eeuwen toegepast op verschillende soorten vlees. De Hottentotten en later de Boeren droogden het vlees van vee of gevogelte dat zij schoten en zorgden zo voor proviand gedurende hun trektochten. *Biltong* en *droe wors* worden de hele dag door gegeten als snack, maar ze kunnen ook uitstekend in en over gerechten gebruikt worden.

Afrika is een prachtig land. Soms kun je niet uitleggen wat er zo bijzonder is. Bergen en glooiingen. De lijnen zijn vloeiend en ze spelen zo'n boeiend spel dat het bijna adembenemend is. Onderweg zien we zowaar Fries stamboekvee, tenminste dat denk ik, het lijkt er wel op. Ook denk ik wilde schapen te zien, maar dat is niet zo. Het laatste gedeelte van de reis wordt met een stoomtrein afgelegd, een echte locomotief op kolen gestookt. En dat is mijn kans. Een verrassing. Keith Floyd, die ik zeer bewon-

*De natuur is hier koning,
keizer, admiraal,
De mens een volgelief.*



der (het enige dat ik met hem gemeen heb is dat ik minder drink), heeft ooit een ei gebakken in zo'n loc en dat wil ik natuurlijk ook. Op de kolenschep van de stoker in de gloeiende kolen.

De machinist is een bebaarde vriendelijke man, de stoker een lekkere dikkerd, eentje die wel van het leven houdt. In principe mag het niet, daar moet ook in Zuid-Afrika een vergunning voor worden aange-

vraagd. 'Kan niet' is bij mij dood, dus ik klim gewoon op die loc met een paar eieren, wat boter, wat ui en wat piri piri. Het is me gelukt, ik heb wel mijn hand verbrand, ik liet ook twee eieren vallen maar het is gelukt en... het ei was nog lekker ook.





Knysna ligt aan een lagune zoals je ze ook ziet in Zuid-Europa. Venetië bijvoorbeeld lijkt erop. Op zich dus niet schokkend, maar de verbinding met de oceaan is een zeer nauwe doorgang en maakt binnenkomen voor de schepen moeilijk zo niet onmogelijk. Tussen twee rotsen door, een geweldige stroming. Er liggen dan ook nogal wat wrakken bij de monding.

Vanuit mijn kamer in *Belvidere Manor* kijk ik zo op de lagune, een plaatje. Geoffrey, de boy, een slungelige lange neger, loopt dansend over het terrein want *Belvidere Manor* bestaat uit een hoofdgebouw met daaromheen allemaal huizen die verhuurd worden volgens de zogenoemde timesharingformule.

De huizen hebben open vuren, heerlijk, want het is koud en het vuur geeft iets privés. Voor Geoffrey bestaat de apartheid nog. Voor hem is iedereen mr. en mrs. en 'number one' en ik moet zeggen mr. Joop, 'number one' en het 'oké sir' beviel me wel.

Het spel van eb en vloed in de lagune maakt de plek zeer geschikt voor de oesterteelt en het water ziet er kristalhelder uit. Onder de oppervlakte moet het feest zijn. Dartelende walvissen, statige kreeften, speelse Kaapse zalmen.

Geen spoor van oliekringen en vervuiling.

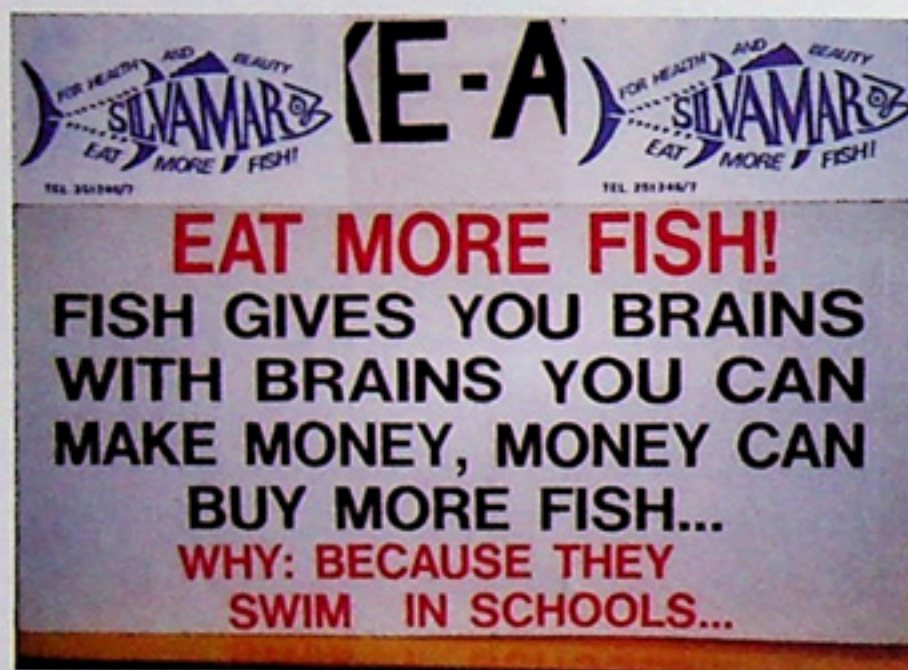
Zondag 22 september

Wederom vroeg op. Ik wist niet dat het zo koud kon zijn in Zuid-Afrika. Het zal een gecompliceerde dag worden. We gaan naar de 'heads' zoals de monding tussen de twee woeste, grote rotsen heet en niet naar Jubilee Creek waar goud wordt gevonden. Ook spannend. Hoge golven en woeste rotsen, echt van het soort zoals je in Bounty-reclames kunt zien. Oer en stoer.

We moeten er zien te komen, eerst per boot van G.L.B. Smith die, met een duur woord, een klein reservaat bezit. Zijn reservaat lijkt

meer op een privé-dierentuin maar is wel aardig. Smith schijnt er goed aan te verdienen, want boven tegen de bergen hangt een huis als een klein hotel. Hij ziet eruit als een goedaardige lobbies.

Hoofd bulldogtype. Spreekt perfect Engels. Als wij hem een compli-



ment maken hierover zegt hij: you speak dutch. Zijn vader, professor Smith, was een wetenschapper die de wetenschap van het vissenrijk beoefende; de *ichthyologie*. Deze man ontdekte driehonderdzesenvijftig soorten vis die nog onbekend waren. De boeken die hij schreef, zijn door zijn vrouw geïllustreerd, dus het waren zeer bijzondere mensen; zo ook hun zoon.

Japanse toeristen, die in 15 minuten de kwartaalcijfers van Kodak naar een ongekend record fotografeerden, worden vanuit Knysna met zijn boot naar zijn, ja noem het dierentuin, noem het reservaat, gebracht.

Via een smal rotspad worden de hele crew en het materiaal op *quads*, van die motoren op drie wielen, naar een plek die het einde van dit



Wie denk het dat oesters en
 mosselen alleen uit het land
 komen, moet naar de kuyser. Lefene
 maar hy siet alleen... is in de
 ofrikaanse must voor iedereen.

continent lijkt vervoerd. Ik ben niet zo'n held, als ik naar beneden kijk knijpen mijn billen wat samen. Maar je moet wat over hebben voor een mooi programma. Ik denk steeds maar aan Michael Douglas, Montgomery Clift, Schwarzenegger, om een paar collega's te noemen die ook het nodige hebben moeten doorstaan om de top te bereiken.

Ik zal *geelbek* ofte wel Kaapse zalm in een krant gewikkeld op en onder smeulende as bereiden. Een oermethode voor bereiden van vis. Om een idee te geven dat ik de vis zelf heb gevangen, zal ik vanuit een bootje hengelen. Maar mijn zwarte vriend uit Soweto, Paul, met een eng en groot gezwel in zijn hals, ziet het niet zo zitten. De golven zijn te hoog en de rotsen te dichtbij.

Featherbed Bay heet het hier. In 'the front of the lagune' kregen de matrozen na zes maanden of langer op zee eindelijk een rustige nacht. Vandaar dat *Featherbed Bay*. Als zij er binnenkwamen. Want er zijn er ook heel veel vergaan. In de branding loopt ons bootje al vol, net zoals bij al die matrozen die *Featherbed Bay* graag hadden bereikt. Wij worden gered door onze nooit aflatende regisseur Ruud, de rest staat gewoon te kijken.

De vis lukt prima. Ik maak er snel een garnituur bij van vruchten, roergebakken met suiker, chili, gemberwortel en wat sojasaus. Een goede 'Picasso'; die tong à la Picasso wordt meestal alleen maar verbasterd. Zonder arrogantie, zoals ik hem maak, zo moet het. De bedoeling is dat dit visgerecht een offerande wordt. Wij, Paul en ik, zullen de vis offeren ter ere van al die verdronken schepelingen in de *Coffin Bay*. Want na *Featherbed Bay* ligt meer landinwaarts *Coffin Bay*, coffin betekent lijkst.

Volgens de productie was er een gospelkoor gearrangeerd, maar wat er kwam waren vijf plaatselijke Blue Diamonds, even een teleurstelling als je je op vijftien negerinnen in lange blauwe pijen hebt ingesteld. Maar de boys spelen muzikaal en ritmisch, hier is een dodenlied vrolijk en 'poppy'.

De heerlijke vis gaat met Picasso-garnituur en al het water in.

Geelbek gegaard in een krant

*1 geelbek (Afrikaanse zalm)
peterselie
selderij
enkele takjes tijm
takje rozemarijn
zout en versgemalen peper*

X Haal de vis leeg, was hem goed. Was de kruiden en verdeel ze in de buikholte van de vis. Zout en peper de vis vanbinnen en vanbuiten.

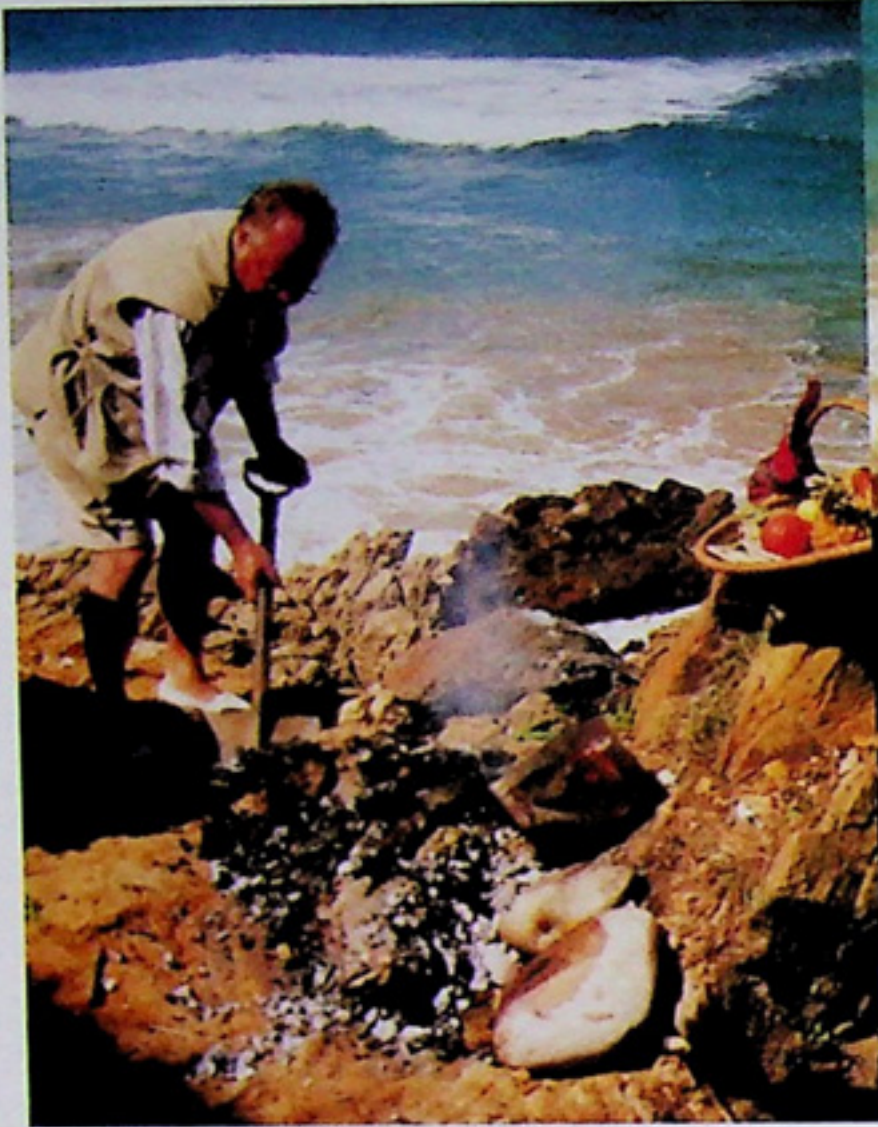
X Wikkel de vis in een dikke laag natgemaakte kranten. Leg het pakket op gloeiend hout(skool)vuur en dek het ook af met gloeiend hout of houtskool.

X Rooster de vis gaar. Reken voor een vis van 5 kilo 40 minuten.

TIP

Op dezelfde manier kunnen ook kleinere soorten vis worden bereid; pas de gaartijd aan.





Gebakken tropische vruchten

- 1 kleine verse ananas
- 1 kleine papaja
- 1 kleine mango
- 2 eetl. olie
- 2-3 eetl. kristalsuiker
- 2 eetl. vruchtengelei
- 2 eetl. lichte sojasaus
- 1 eetl. witte-wijnazijn
- 1/2 verse of gedroogde rode peper, fijngesneden
- stukje verse gemberwortel, fijngesneden



- ✗ Schil de verse vruchten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- ✗ Verhit de olie in een koekenpan en schep de vruchten 2 minuten hierin om. Strooi de suiker erover en voeg de gelei, de sojasaus, de wijnazijn, de peper en naar smaak ook gemberwortel toe. Schep alles nog 1 minuut om.
- ✗ Serveer de vruchten bij de geroosterde vis.

Terug naar Geoffrey en de open haard, na op een ontvangst de party-elite van Knysna, de leden van de Kamer van Koophandel, de hand te hebben gedrukt en de maaltijd te hebben gedeeld. Ik bracht hier als 'Frau Antje', compleet met tulp en klompen, de Hollandse sfeer binnen. Door de schemer bij het open-haardvuur staar ik over de baai. Ik denk aan de stromingen en de krachten van de oceaan en de weerbaarheid van de oester. Oesters in Zuid-Afrika zullen wel dezelfde werking hebben als die in Zeeland: 'wonderful things to give the old girl a hell of a shock'. Het is bedtijd. Zullen er veel heren zijn die hun echtgenote eens willen verrassen?



Maandag 23 september

We worden gewekt door typische fluittonen. Het blijkt het gezang te zijn van een Knysna-loerie, een unieke vogel die in de baai van Knysna leeft. De vermoeidheid doet zich gelden, ik zie er vandaag een tikje tegenop. We gaan naar Oudtshoorn, en dat ligt niet naast de deur, weer zo'n vier uur in de bus. Oudtshoorn is een verzameling huizen omgeven door een soort steppeachtig gebied met lage bosschages, de zogenoemde *bossies*. Kleine ronde bolle struiken. Hét gebied voor struisvogels, die, als ze zogenaamd de kop in het zand steken, sprekend op zo'n struik lijken. Misschien zijn struisvogels niet intelligent, ze zijn nieuwsgierig en ze zijn wel slim. Ach, God heeft bij de schepping alles en iedereen ook iets goeds meegegeven, gezorgd voor een soort wankel evenwicht.

De tocht gaat door een gebergte dat de kust als een hoge kasteelmuur, als een soort wal beschermt. En de tocht gaat niet over rozen. Om te beginnen raken we elkaar al kwijt in het toch niet zo ingewikkelde centrum van Knysna. We hebben bijna geen tijd gehad om nog iets te kopen aan herinneringen of leuke cadeautjes voor onze geliefde achterban. In een mum van tijd, zegge en schrijve een halfuur vlogen wij als Knysna-sloeries winkels in en winkels uit.



*Van hysna naar Quakshorn:
a long way to Tipperary,
een beetje Texas met veel
wilde struisvogels en hier en daar
met iets Hamboek*

Onderweg ook nog een *platwiel*. Zo noemen de Afrikaners een lekke band. De boys wisselen de banden met een snelheid goed voor een formule-1-race pits.

Met een gillende V-snaar gaan we verder en zo bereiken we dan uiteindelijk een struisvogelfarm, het type *Ponypark Slagharen*, opgenomen door de georganiseerde reisindustrie.

Buiten de omrastering is de wildernis die ik als decor zo wens. Maar daar zijn wilde struisvogels en binnen de omrastering zijn de struisvogels getemd. Gelukkig, want ze kunnen je een schop geven waardoor je voor je leven ongelukkig bent. Als je denkt dat het elegante dames zijn, dan heb je het mis.

Ze lopen bepaald niet op hoge hakken, integendeel, ze hebben enorm grote stappers. Daar halen ze dan ook de 65 km per uur mee. Misschien als compensatie voor het niet kunnen vliegen. Ze kijken zeer arrogant en nuffig de wereld in, zo lijkt het. In wezen staan die ogen op steeltjes om elk gevaar op tijd te ontdekken. Vandaar dus die lange hals. Struisvogels zijn dan ook vogels die je in de wildedierenwereld tegenkomt te midden van bijvoorbeeld tijgers, luipaarden, neushoorns enzovoort, enzovoort, want zij zien het gevaar aankomen terwijl de anderen ruiken dat het komt. Dus een struisvogel is altijd veel eer-



Oude hoon en Dente ..
Struisvogels by bosjes
maar geen hennepvelden.

der. En slaat dan ook veel eerder alarm. Onze setdresser Josje lijkt zowel uiterlijk als innerlijk een beetje op een struisvogel.

We beginnen onze kooksessie laat in de middag. Wat het licht betreft een voordeel. Ik bak struisvogelbiefstuk gevuld met gerookte oesters. Een zeer populair gerecht hier in Zuid-Afrika. Dat kan natuurlijk ook met verse oesters.

In de restaurants heet het *carpetwaggersteak*. Waarom? Ik heb het niet kunnen achterhalen.



Carpetwaggersteak

Gevulde struisvogelbiefstuk

4 struisvogelbiefstukken à 150 g
8 gerookte oesters (uit blik)
2 eetl. olijfolie
30 g mager rookspek, in blokjes
1 sjalot, fijngesneden
2 tenen knoflook, fijngesneden
1 rode peper, fijngesneden
stukje verse gemberwortel, geraspt
1 worteltje, in schijfjes
1 eetl. tomatenpuree
brandy
50 ml vleesbouillon
100 ml slagroom
zout



✗ Snijd de struisvogelbiefstukken aan een kant in zodat er een zakje ontstaat. Doe in elke biefstuk 2 oesters en druk de biefstukken goed dicht.

✗ Verhit de olie uit het blikje met de olijfolie en bak de spekblokjes erin uit. Bak in dit vet de biefstukken aan beide kanten bruin (reken voor medium circa 4 minuten per kant en voor doorbakken circa 7 minuten).

✗ Neem de biefstukken uit de pan en houd ze warm.

✗ Fruit sjalot, knoflook, peper en gemberwortel 5 minuten in het bakvet. Voeg de wortelschijfjes en de tomatenpuree toe en bak tot de tomatenpuree goed gekleurd is.

✗ Blus met een scheutje brandy en voeg de bouillon toe. Laat de saus even koken. Roer de slagroom erdoor en laat de saus tot de gewenste dikte inkoken. Breng op smaak met zout.



De saus die ik op de *braai* maak is een eigen idee, een pittige peper-tomatensaus.

Van een struisvogelei - gelijk aan 24 kippeneieren - maak ik een roerei. Toch bijzonder zo'n ei, we moeten het met een zaag doorzagen, zo dik is de schil. Dat is wel wat anders dan die eitjes van onze batterijkippen die je fijn kunt knijpen tussen duim en wijsvinger. Op struisvogeleieren kun je zelfs staan. Voor een jongleur waarschijnlijk belangrijk om te weten. Op een steen valt zo'n ei echter stuk.

Geurig struisvogelroerei

De inhoud van een struisvogelei komt overeen met die van circa 24 kippeneieren

- 2 eetl. boter
- 50 g mager rookspek, in blokjes
- 2 eetl. fijngesneden ui
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 1 stukje rode peper, fijngesneden
- 1 theel. geraspte verse gemberwortel
- 150 g krokodillenvlees
- 1 struisvogelei
- 2 theel. zout

✗ Smelt de boter en bak de spekblokjes erin uit. Laat ui, knoflook, peper en gemberwortel even fruiten in het spekvet. Roerbak de stukjes krokodillenvlees hierin enkele minuten tot ze gaar zijn.

✗ Open het ei boven een grote schaal, giet de inhoud erin en klop deze los met wat zout.

✗ Giet het ei bij het mengsel in de pan en schep alles om tot het ei net gestold is.

Tip

In plaats van krokodillenvlees kan heel goed kip worden gebruikt.

De struisvogelbiefstuk met pepersaus is zo goed gelukt dat geen vogel ernaar omkijkt. Dan ga ik zelf maar naar ze toe, uit nieuwsgierigheid willen ze er wel even aan ruiken. Ik kijk steeds maar naar beneden naar die allesbehalve elegante benen. Je zult er maar een trap van krijgen denk ik doorlopend.

De zon gaat onder en zorgt voor prachtige violette beelden.

Dinsdag, 24 september

De wekker gaat om vijf uur. We moeten vandaag van Oudtshoorn naar Stellenbosch en vandaar door naar Kaapstad om de vlucht naar Uppington te halen. De stemming is iets gelaten gezien het vroege tijdstip.

We moeten vijfhonderd kilometer naar Kaapstad rijden. Vervolgens met een *opwindvliegtuig* een vliegtuig met propellers dus, naar de Kalahariwoestijn en dan nog verder naar Kuruman.

Een dag van reizen dus. En dat betekent in Zuid-Afrika lange afstanden afleggen. Onze vrolijke gids Nick fluit alweer.

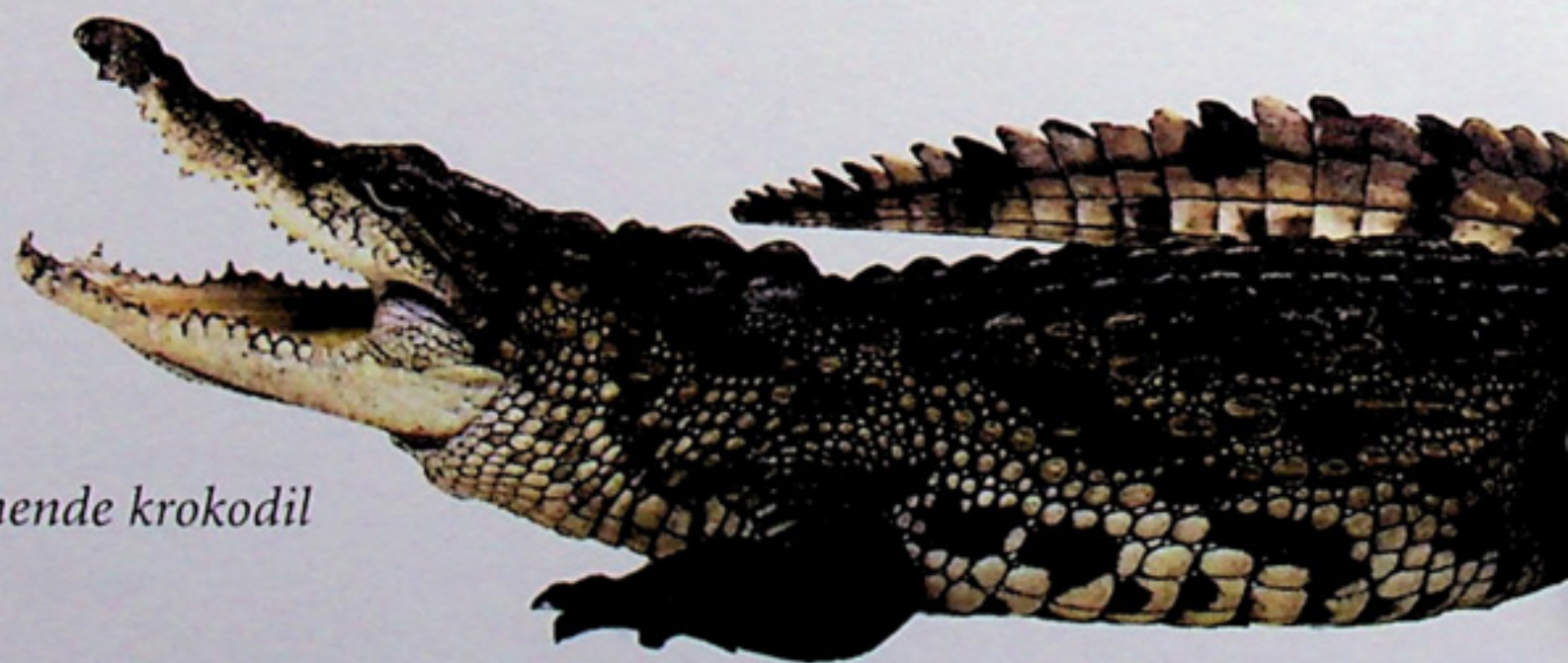
Zijn zoon Steven veegt de slaap uit de ogen, de anderen lijken gesluiserd door de ochtendstond.

Wij zijn mensen van de nacht, nachtuilen en geen kwinkelerende vogels die vrolijk de ochtend aankondigen.

Stilzwijgend de koffers geladen en nog wat sluimeren in de bus. Zo'n reis is heerlijk om na te denken, te mediteren geïnspireerd door de beelden van buiten. De zon schijnt en de weg leidt door bergachtig landschap en lijkt vaak oneindig.

De eindeloze tocht voert door bergen en dalen, witte dorpen liggen versteend in de ochtendzon en er is nog weinig beweging zo vroeg.

lachende krokodil



Maar de grote Trek, 1500 km
op een slag, was daar eindelijk
keruan met zijn "soj".
Trekken hebben iets te maken met
de li: het overleven en de
grote verhalen.

Het land lijkt minder romantisch dan Frankrijk, het lijkt niet zo, het is ook zo. Dit land is harder, strijdvaardiger. Het lijkt of ook het land zelf zijn vrijheid heeft moeten bevechten. Het is te zien in de natuur. Rotsen, bergen, kale vlakten, als het ware een stoere, strijdvaardige uitstraling.

We gaan westwaarts. Ronny's seksshop, in de middle of nowhere. Dobbie hoopt een foto te maken, en dat niet alleen, maar helaas: gesloten.

Hoe dichterbij Kaapstad komen des te slechter wordt het weer. Plensbuien. Buiten ziet het er onmiddellijk zeer deprimerend uit. De shooting op een krokodillenfarm in Stellenbosch gaat niet door. Het is krokodillenweer of liever 't is geen krokodillenweer want ze blijven gewoon onder water. We zijn te vroeg op de luchthaven en hangen wat rond. De crew flink aan de drank. Hier valt een struisvogel uit de tas van Josje. Ook dat nog. Het is een stenen vloer en het drama

Het "oog" van kuruman is
een bus oog, het is de
fontein, een regen is dit
verder door de aarde.

laat zich raden. Een waterval van eiwit, eigeel en eierstruif. Reizende mensen doen net of ze het niet zien - als een struisvogel zelf - maar je ziet ze denken jammer of misschien denken ze wel wat stom.

Het leuke van reizen is dat je op de meest vreemde plaatsen interessante mensen ontmoet. In de bus van de 'gate' naar het vliegtuig bijvoorbeeld stond ik bij toeval tegenover wat later bleek een collega uit Uppington of all places. Hij kwam net uit India. Uit Bombay. Restaurateurs reizen nu eenmaal veel om ideeën op te doen. Hij dus ook. Hij zag eruit als een soort reptiel. Van die ogen die alles registreren en dat direct omzetten in gedachten. Hij vertelde over een interessante salade van gedroogde abrikozen met *biltong* en wat je er zelf bij bedenkt. Mozzarella of roquefort. Ik denk aan een dressing van abrikozensiroop met een druppel balsamico en fijngehakte chili. Al doende zal het nog wel wat veranderen. Een recept en z'n gerecht zijn nu eenmaal aan een groeiproces onderhevig. Ook vertelde mijn collega uit Uppington van zijn beroemde soep met *biltong*. Maar hij gaf niet het recept, een beetje vals nuchterig. Ja, je vindt ze uiteindelijk overal, 'die heren'.

Salade met biltong

250 g gemengde sla (eikenblad, ijsberg, ezelsoren)

150 g biltong, in dunne plakjes

2 eieren, hardgekookt

croûtons

Voor de vinaigrette

1 theel. mosterd

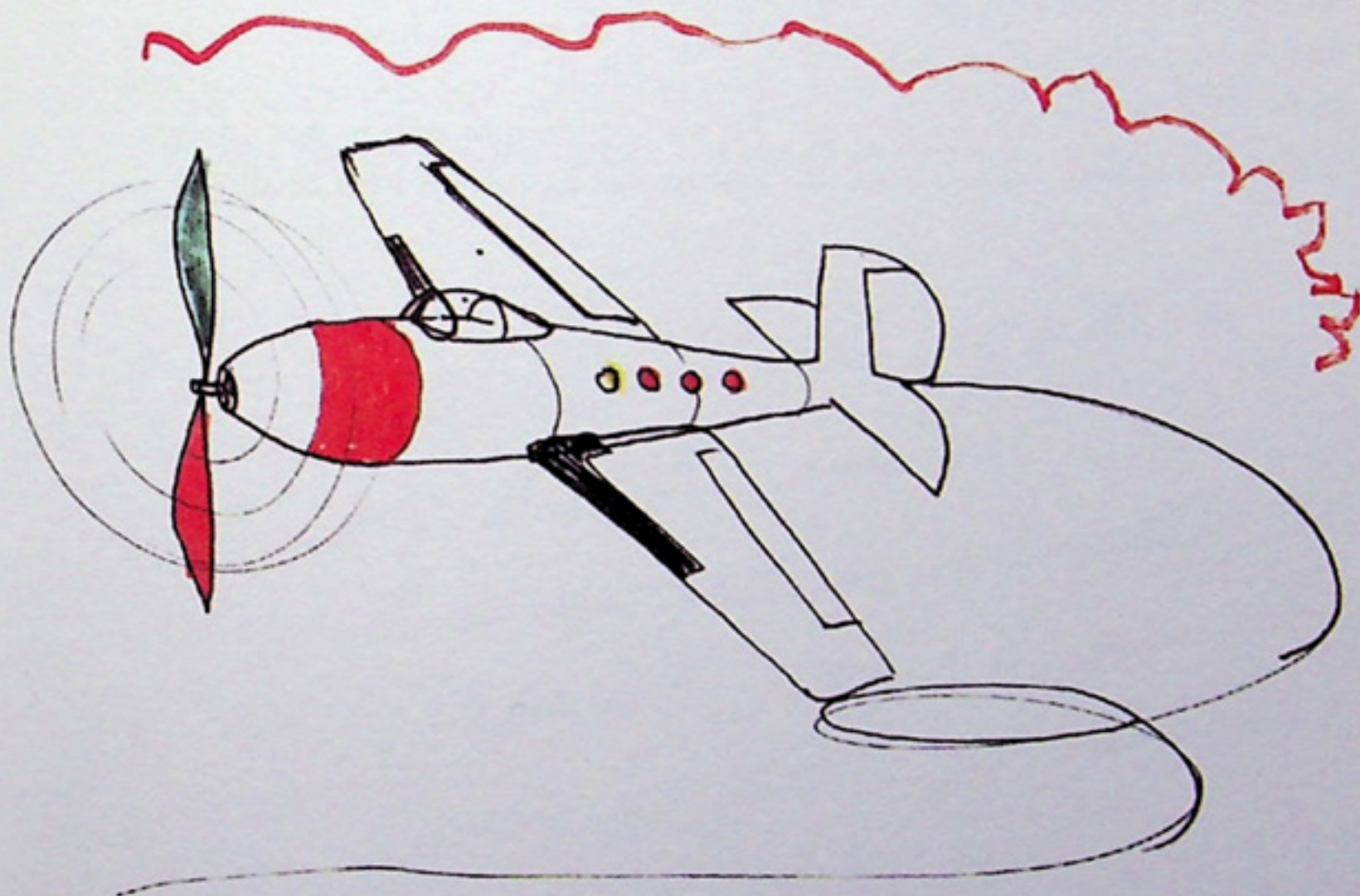
2 eetl. rodevijnazijn

4-5 eetl. olie

zout en peper

1 teen knoflook, fijngesneden

1 eetl. fijngesneden groene kruiden



- ✗ Klop de ingrediënten voor de vinaigrette door elkaar.
- ✗ Verdeel de gemengde sla op vier borden, sprenkel er een beetje vinaigrette over. Schik de biltong op de sla. Pel de eieren en snijd ze in achten, schik ze op de sla en sprenkel er weer wat vinaigrette over. Strooi de croûtons erover.

Het *opwindvliegtuig* brengt ons in 1 uur en 40 minuten naar Uppington en vandaar moeten we nog eens 250 km per jeep naar Kuruman. Het is me het dagje wel. Maar we zien wel meteen de woestijn. En voor sommigen van ons is dat een sensatie. Wij hebben

DE BOSJESMANNEN uit de Kalahari gebruikten de rode grond als pigmentbasis voor verf, daar beschilderden ze de rotsen mee. In de Kalahari lopen witte schapen met zwarte koppen, hoe zouden die smaken? Een malse kop en een taai lijf: wat een voorbeeld van integratie!

allemaal wel ons beeld van hoe een woestijn eruit zal zien, grote vlakten met goudgeel zand, maar dat is in dit geval toch niet zo. Hier is de grond rood door sulfaat en door geoxideerd ijzer in de grond. De ene woestijn is blijkbaar de andere niet.

Een lange rit en het is in de landen dicht bij de evenaar heel snel donker. Dus het is een 'long way to Tipperary'. En we komen dan ook in het donker aan in wat Kuruman heet te zijn.

Woensdag 25 september

's Morgens vroeg naar buiten gekeken en wat wij zien zijn bruinrode vlakten met hier en daar een bosje. Dat is dus de Kalahariwoestijn; temperatuur 's nachts tussen de 5 en 10 °C, overdag wel 45 °C.

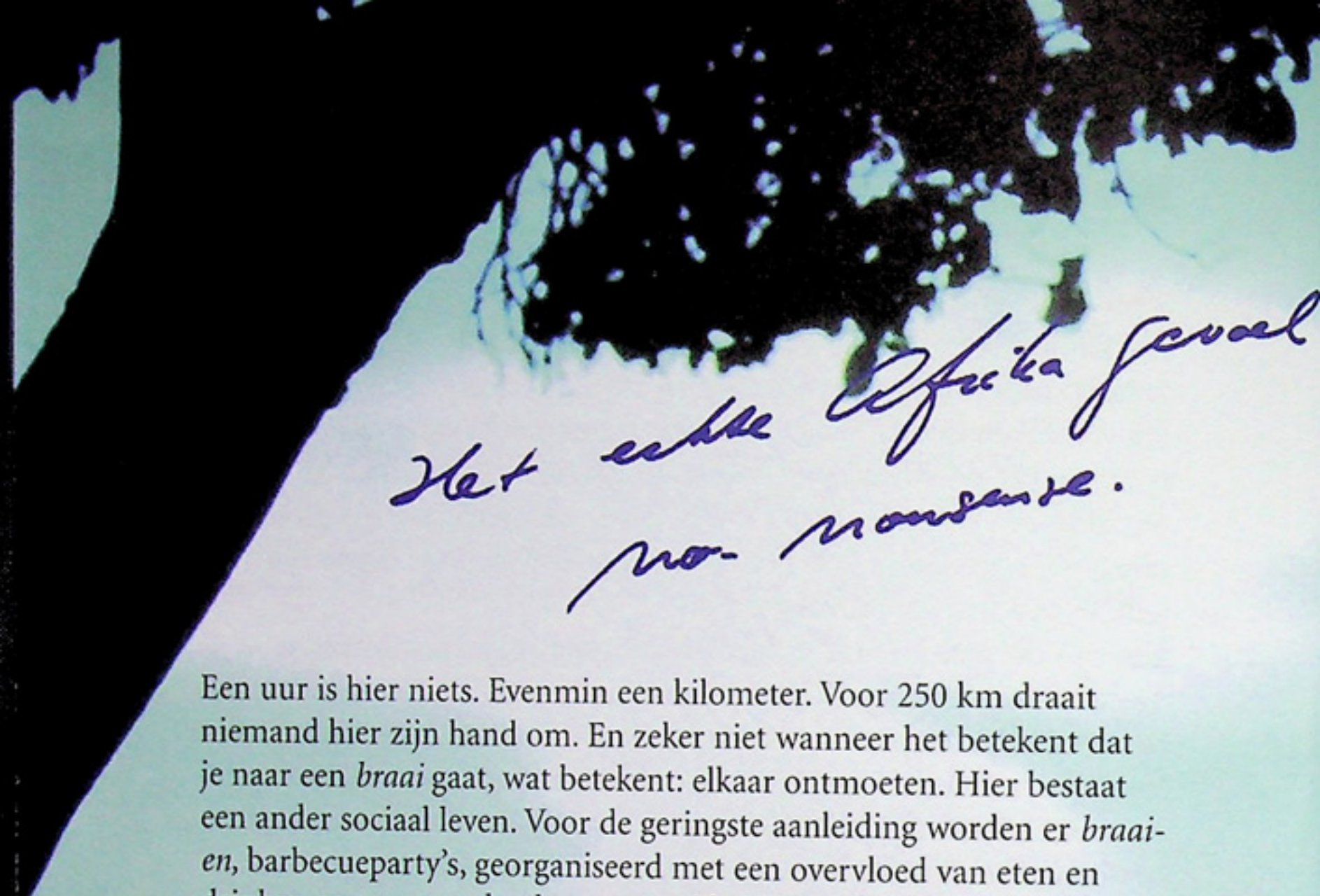
We verblijven in *Red Sands*, een soort Centerparks maar dan van het type trucker-en-cowboystijl. Wars van elke luxe, iets wat je ook verwacht in een woestijn. Don't worry. Als je lang reist met een groep creatievelingen begin je te begrijpen waar de geheimen liggen om het leuk te houden, vooral voor jezelf.

Een van die geheimen is je flegmatisch opstellen, je niet verzetten, meer zo van we zien wel. Een oosterse levensinstelling trouwens die bewerkstelligt dat alles naar je toekomt, je maakt veel meer van het leven dan iemand die gehinderd wordt door blokkades. Het geeft je een zekere vrijheid; daar vechten ze om in dit grote mooie land.

Leven met jezelf moet af en toe ook een gevecht zijn.

Zo, deze overpeinzing is eruit, starende naar dat terracotta land dat Kalahariwoestijn heet en dat oneindig lijkt. Oneindigheid, dorre oneindigheid. Het maakt mij melancholiek. En het doet je denken aan wat hier de zin van het leven kan zijn. Of het leven hier zin heeft. En dat het zin heeft, daar komen wij later achter.

*He doet is het eigenlijk in
die kalahari woestijn?
Er is een plaatsje dat heet
Hofarel. nog 4 uur
dus en het is het dus.*



Het echte Afrika jeraal
no-mousse.

Een uur is hier niets. Evenmin een kilometer. Voor 250 km draait niemand hier zijn hand om. En zeker niet wanneer het betekent dat je naar een *braai* gaat, wat betekent: elkaar ontmoeten. Hier bestaat een ander sociaal leven. Voor de geringste aanleiding worden er *braai-en*, barbecueparty's, georganiseerd met een overvloed van eten en drinken en een overvloed van gastvrijheid. Zouden de mensen die



bijeenkomsten niet organiseren, dan zou het leven een soort kluize-
naarsbestaan worden, tot vereenzaming leiden.

Roddelbladen bestaan hier ook niet, 'a hole in the market'?

Net nu ik me afvraag of er nog leven zal bestaan op deze sidderende
grond, doemt er een huis op. Een huis dat zij boerderij noemen maar
dat niets te maken heeft met wat wij eronder verstaan. Tot mijn grote
verbazing zie ik groene bomen en struiken tussen het dorre gewas.

Er staat een windmolen en die blijkt water op te pompen vanaf
300 meter onder de grond. Onder de Kalahariwoestijn blijkt namelijk
een groot meer de dorst van mens, dier en plant te kunnen lessen. En
de windmolens pompen dat water dus op.

We krijgen een allerhartelijkste ontvangst en vanaf dat moment
wordt er de hele dag gedronken en gegeten. Een dag van 'aangename
kennis' maken, een soort doodknuffelen van blijdschap. Van blijd-
schap weer eens iemand te zien. Alle heerlijkheden worden zelf
bereid, koeken, cakes, gemberbier en ga zo maar door.

*Moeder Aarde leeft zo
laar geheimen.*

*Een ervan is het enorme
meer, een soort Grootmeer
onder die woestijn, de Rode
Kalahari.*



Gingerale

Gemberbier

✗ Breng in 2 liter water 2 schijfjes verse gemberwortel aan de kook, laat op laag vuur een halfuur trekken. Roer er 200 gram rietsuiker, 1 theelepel zuiveringszout en een $\frac{1}{2}$ citroen, in dunne schijfjes, door. Laat de vloeistof tot lauw afkoelen.

✗ Roer 1 theelepel verse gist door de vloeistof en laat hem 12 uur staan.

✗ Zeef de vloeistof en giet hem in goed afsluitbare flessen. Laat de gingerale nog minstens 4 dagen 'rijpen'.

Tip

Serveer de gingerale in hoge glazen met ijsblokjes en, naar smaak, nog dunne schijfjes verse gemberwortel.

Na deze ontmoeting gaan wij met jeeps en kisten vol proviand de woestijn in.

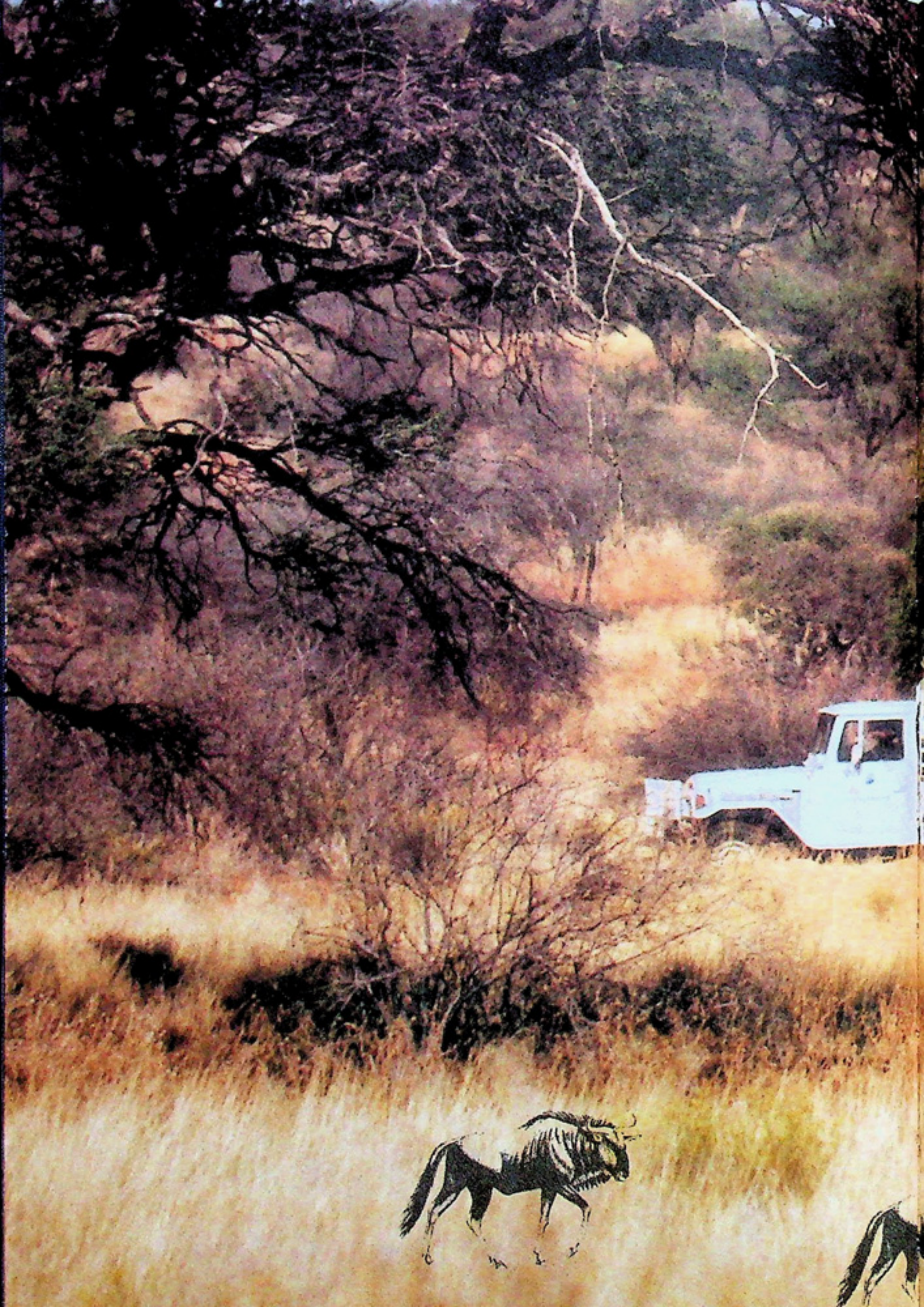
Onze gastvrouw Jean de Klerk, ook een De Klerk maar niet van dé De Klerk, heeft overal voor gezorgd, dat wil zeggen: in room met citroen gemarineerde springbokfilet, zuidvruchten - want daar is Kuruman om bekend - andere vruchten, lamskoteletten, enfin je kunt het zo gek niet bedenken of het is er.

Het is een picknick onder een boom, een soort heimelijke vergadering over het leven lijkt het wel. Geen wilde vertoning, maar beheerst. Geen gelal, wat eigenlijk onbegrijpelijk is, want er wordt stevig gedronken door die Afrikaners.

Die Boeren zijn een soort oervolk met een oercultuur, waarin het no nonsense nog steeds een basis is. Het zal wel een kwestie van beschaving zijn. Een andere dan die wij kennen.

Waarom om te overleven het credo was en nog is: niet zeuren, geen kunstmatigheid, niet dat Europees westerse verwend zijn. De mensen







zijn als het land: hard, sterk en vooral vriendelijk.

De ons door de media opgelegde indruk dat het er tussen de diverse volksaarden hommeles zou zijn, daar merken wij hier niets van. Iedereen gaat vol respect met elkaar om. Het geeft een tevreden indruk. Natuurlijk zijn er omstandigheden die verbetering behoeven, maar daar wordt aan gewerkt, in stilte weliswaar. Ik denk weleens dat in onze samenleving meer struisvogelpolitiek bestaat dan hier. Hier accepteert men, of liever onderkent men, situaties. Bij ons gaat men nog weleens voorbij aan misstanden.

Na enig geharrewar waar we gaan opnemen, is iedereen het erover eens dat het te midden van het zwarte personeel moet omdat ik *mielies* ga maken, volksvoedsel. De zwarten zijn hier nog altijd het volk. De oude zwarte mamma is al generaties in de blanke familie. Ze is nu weer de vroedvrouw van de jongstgeborene De Klerk en ze zou niet anders willen. Als ze hun eigen ritmen en gewoonten maar mogen behouden.

Goed. Ik maak *mielies* zoals de Afrikaners het doen en dat wekt verbazing. Ach, mijn voorouders waren ook boeren, daar komt die feeling voor het basale waarschijnlijk vandaan.



Braaipap (mielies) met tuttifrutti

200 g tuttifrutti

1 kaneelstokje

1 l water

80 g braaimeel (maïsgriesmeel)

zout

✗ Week de tuttifrutti in ruim water met een kaneelstokje tot de vruchten zacht zijn. Giet ze af.

✗ Breng het water aan de kook in een pan met dikke bodem, strooi het braaimeel erin en laat de pap in circa 15 minuten al roerend binden.

✗ Voeg de tuttifrutti toe en laat de pap op laag vuur in nog circa 15 minuten gaar worden.

MIELIE WORDT GEMAAKT VAN MAÏSMEEL dat geïntroduceerd is door de Portugezen. De Portugezen brachten het maïsmeel voor het eerst naar de oostkust van Afrika. Ze noemden dat toen milho. En de voortrekkers, de Hollandse families die vanuit de Kaap het binnenland introkken, noemden het mielie. Je kunt schrijven *mielie* of *mealie* als je het op z'n Engels wilt doen. Het is een volksvoedsel van het Afrikaanse volk. En op het platteland in het binnenland is het nog steeds gemalen maïs. Dus maïs tussen stenen of enorme vijzels tot meel gemalen. Daarna wordt het gemixt met water en tot pap gekookt. Soms is het wat nattig of laat ik liever zeggen, wat dunnig en soms is het heel dik. Dat is afhankelijk van de streek waarin het gemaakt wordt. Het doet eigenlijk dienst als onze rijst bij de rijsttafel. Want het heeft geen smaak en het wordt altijd gegeten bij hetzij groente, hetzij vlees. Maar eigenlijk is het armeluisvoedsel want groente noch vlees is vaak voorhanden. En als ik zeg vlees dan bedoel ik dus gestoofd goedkoop vlees. *Mielie* wordt ook gegeten met de handen. Tussen de vingers worden er balletjes van gemaakt zoals men in Indonesië de rijst eet.

Ik maak de *mielies* in de echte *potjie*, de zwarte gietijzeren pot die overal dienstdoet in de Afrikaanse keuken en die op elk vuur past. Vervolgens maken de crew en ik ons op om de laatste opname te maken in de bush-bush. De familie, gastvrouwen en gastheren, bleven onder de boom en grilden hun lamskoteletjes en hun worsten. Ze zetten de tafels klaar voor een buffet waar een klein dorp voldoende aan zou hebben gehad. Zelfgebakken broden, ingemaakte vruchten, taarten, lamsvlees, gebakken springbok, cakes, appeltjes, bananencustard ...

Sosaties met grondboontjiesaus

Satés met pindasaus

600 g mager varkensvlees, in kleine blokjes

Voor de marinade

2 tenen knoflook, geperst

1 eetl. geraspte verse gemberwortel

1/2 theel. venkelzaad, gemalen

1/2 theel. koriander

1/4 theel. komijnzaad, gemalen

1 laurierblad

enkele druppels rodepepersaus

Voor de pindasaus

200 g pindakaas

2 teentjes knoflook, geperst

1 theel. geraspte verse gemberwortel

1/2 theel. ketoembar

1/4 theel. djinten

1/2 theel. paprikapoeder

sap van 1/2 citroen

1 theel. bruine suiker



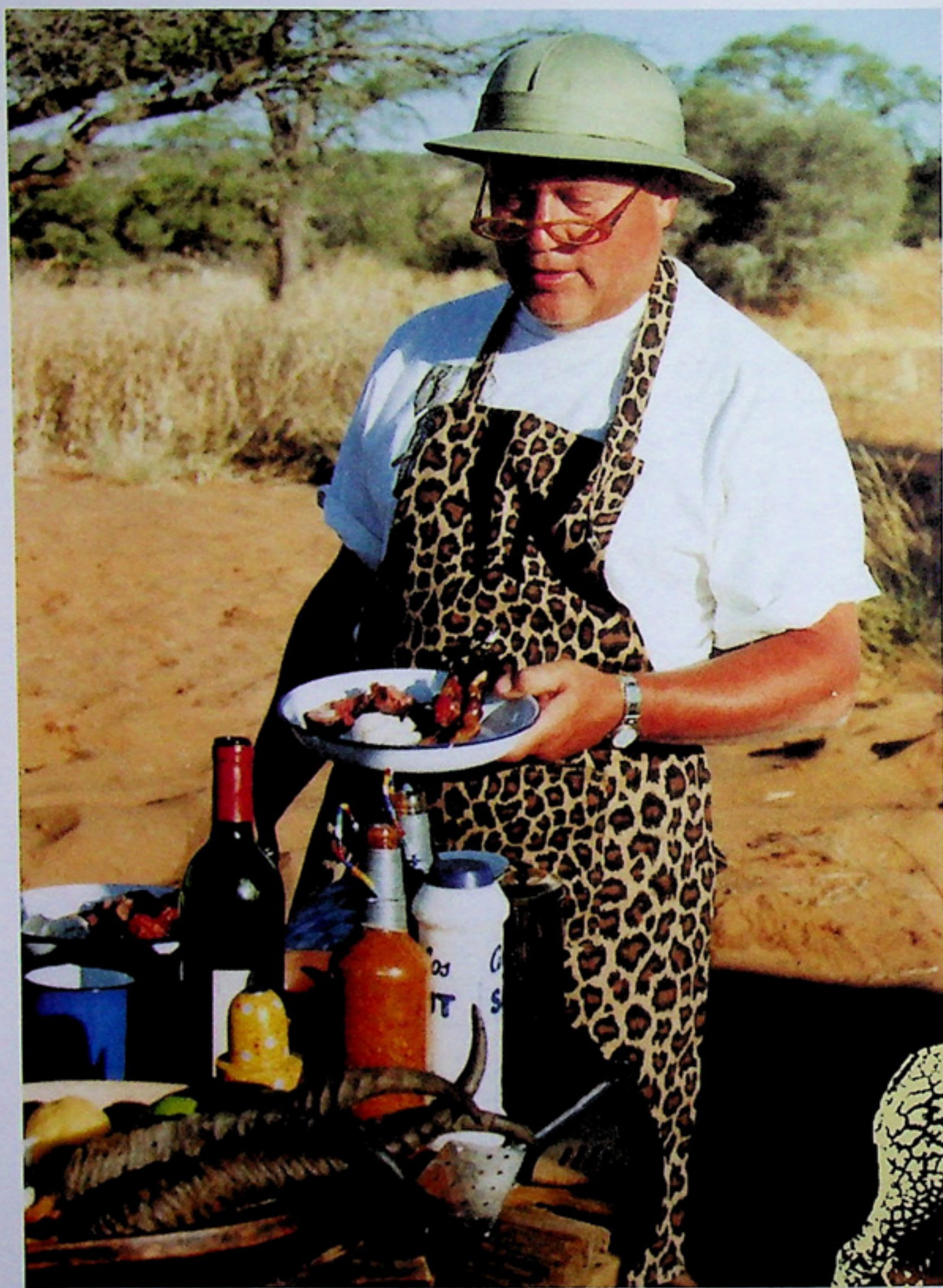
- ✗ Vermeng de ingrediënten voor de marinade en wentel de blokjes vlees erdoor; laat ze minstens 4 uur marineren.
- ✗ Steek aan satépennen steeds 4-5 blokjes vlees en rooster ze op de barbecue (of op de braai) circa 5 minuten per kant.
- ✗ Vermeng de ingrediënten voor de pindasaus en laat de saus 15 minuten zachtjes pruttelen. Verdun de saus zo nodig met water.

Helaas, het gaat onze neus voorbij; wij moeten werken. Deze keer doet een gevonden oude oliedrum dienst als oven. Een tweede oven zou je kunnen zeggen. Want de zon die boven ons staat als de kopen ploert doet zeker ook zijn werk.

Boven het vuur gril ik gemarineerde springbokfilet en ik rijg zuidvruchten aan spiesen. Het bewijs wordt wederom geleverd dat lekker eten begint bij een goede inkoop. Ik bedoel begint bij goede ingrediënten.

Zelden proefde ik zo'n perfect stuk vlees, zoveel karakter en zo mals.





Gemarineerde springbok met gegrilde gedroogde vruchten

1 hele springbokfilet
300 g gemengde gedroogde vruchten (tutti-frutti)
olie om in te bakken
1 kleine ui, fijngesneden
1 teen knoflook, fijngesneden
1 theel. fijngesneden verse gemberwortel
stukje rode peper, fijngesneden
1 vleestomaat, ontveld, in blokjes
2 eetl. rode jam of gelei
100 ml rode wijn
2 eetl. chilisaus
200 ml crème fraîche of zure room



Voor de marinade

250 ml zure room of karnemelk
1 eetl. citroensap
1 teen knoflook, fijngesneden
2 eetl. geraspte ui
1/2 theel. komijnzaad
1 theel. geraspte citroenschil
2 theel. gedroogde gemengde kruiden
zout en versgemalen peper
kruidnagels

Voor de suikersiroop

200 ml water
150 g bruine suiker
flinke scheut brandy

Voor de schapenniertjes

100 g schapenniertjes
3 eetl. olie
1 eetl. azijn
2 eetl. fijngesneden ui
1 teen knoflook, fijngesneden

✗ Roer de ingrediënten voor de marinade door elkaar en marineer hierin de springbokfilet 24 uur.

✗ Breng voor de suikersiroop het water met de suiker aan de kook en laat het zachtjes koken tot de suiker is opgelost; laat dit suikerwater tot een siroop inkoken. Roer de brandy erdoor.

✗ Roer voor de schapenniertjes olie, azijn, ui en knoflook door elkaar en marineer de schapenniertjes enkele uren hierin.

✗ Neem de springbokfilet uit de marinade en dep hem droog met keukenpapier. Rooster het vlees boven een barbecue of houtvuur of onder een grill in circa 30 minuten rondom bruin; bedruip het regelmatig met de marinade.

✗ Steek intussen de gedroogde vruchten afgewisseld met schapen-

niertjes aan grillpennen. Bestrijk ze met suikersiroop en rooster ze 2-3 minuten, keer ze, bestrijk ze weer met siroop en rooster ook de andere kant 2-3 minuten.

✗ Verhit voor de saus een beetje olie in een wijde pan en smoor hierin ui, knoflook, gemberwortel en rode peper enkele minuten. Laat de tomatenblokjes meebakken. Voeg de jam, de rode wijn en de chilisaus toe en laat de saus inkoken. Roer de zure room erdoor en laat de saus weer kort inkoken.

✗ Snijd het vlees in plakken en serveer ze met de saus en de tutti-frutti.

Variatie

Gebruik voor dit gerecht ree-filet die op dezelfde manier wordt gemarineerd en rooster het vlees onder de grill of braad het in de oven of in de braadpan.

Week de tutti-frutti enkele uren in appelsap of water met kaneel (of gebruik 'ready to eat' Zuidvruchten) en pocheer ze circa 10 minuten in het weekvocht. Schep de vruchten eruit en kook het pocheervocht in tot de helft, voeg 200 ml zure room toe en laat de saus tot de gewenste dikte inkoken. Breng de saus op smaak met zout en peper en meng de tutti-frutti erdoor.

Serveer de saus bij het vlees.

Aan het einde van de middag, de zon gloeit al oranje-rood, komen wij terug bij onze vrienden, nog steeds beheerst en geduldig zittend in hun kring. Intussen wel de mannen bij de mannen en de vrouwen bij de vrouwen. De mannen om mannenzaken te bespreken en de vrouwen om het wel en wee van de families door te nemen.

Er staat nog koffie met echte Zuid-Afrikaanse specialiteiten waar wij uitgebreid van 'proeven'! Onze gastvrouw geeft ons de volgende recepten.

Melktert

Voor een rechthoekige ovenschaal van 20 x30 cm

Voor het deeg

200 g bloem

1/3 theel. zout

200 g boter

80-100 ml ijswater

1/2 eetl. rum of cognac

Voor de vulling

750 ml melk

1 kaneelstokje

50 g custard

30 g maïsgriesmeel

60 g suiker

3 eieren

Zorg dat alle ingrediënten voor het deeg heel koud zijn.

✗ Zeef de bloem met het zout. Wrijf er 25 gram van de boter door; meng met een mes het water en de rum erdoor tot het een stevig deeg is. Kneed het deeg tot het elastisch is en glanst.

✗ Verdeel de resterende boter in drie porties; hak heel harde boter in kleine stukjes. Rol het deeg op een met bloem bestoven tafel heel dun uit; strooi er een portie boter over met daarover een beetje bloem en vouw de deeglap als een enveloppe over de boter. Leg hem 10 minuten op een koele plaats en rol hem weer dun uit. Herhaal dit met de overige twee porties boter.

✗ Verwarm de oven voor op 225 °C.

✗ Rol het deeg uit en bekleed de taartvorm ermee; vorm een opstaande rand. Leg een vel aluminiumfolie in de deegbak en doe er steunvulling (droge peulvruchten of rijst) in.

Bak de bodem 10 minuten voor, draai de oventemperatuur na 5 minuten naar 200 °C; verwijder de steunvulling en de folie en laat de deegbodem iets uitdampen.



✗ Breng 400 ml melk met het kaneelstokje aan de kook en laat dit 10 minuten trekken.

✗ Roer een glad papje van custard, maïsgries, suiker en de achtergehouden melk. Giet al roerend de hete melk erbij en doe het mengsel terug in de pan; laat al roerend binden. Neem het kaneelstokje uit de vla en roer de losgeroerde eieren erdoor.

✗ Giet deze vulling in de vorm en bak de taart 10 minuten, draai de temperatuur naar 180 °C en bak hem nog 25 minuten.

TIP

Ik doe natuurlijk nog wat geraspte citroenschil in de vulling.



Koeksisters

250 g zelfrijzend bakmeel

1/2 theel. zout

25 g boter of margarine

1 ei

125 ml melk

Voor de suikerstroop

750 g suiker

350 ml water

1/2 theel. geraspte verse gemberwortel of 2 kardemompitten

snufje zout

✗ Breng voor de suikersiroop de aangegeven ingrediënten aan de kook en laat het mengsel zachtjes onder af en toe roeren koken tot de suiker is opgelost; roer nu niet meer en laat de siroop nog 5 minuten zachtjes koken. Laat de siroop volledig koud worden.

✗ Zeef voor het deeg het bakmeel met het zout en wrijf de boter erdoor tot het mengsel eruitziet als fijn broodkruim. Meng het ei en de melk erdoor. Kneed het deeg licht enkele minuten en laat het op een koele plaats een uur rusten.

✗ Verhit frituurolie tot 190 °C.

✗ Rol het deeg uit tot een 1/2 cm dikke lap en snijd er 7 cm lange en 1/2 cm brede repen van. Snijd elke reep tot op 1/2 cm van de lengte tweemaal in en vlecht de repen in elkaar; druk de uiteinden goed tegen elkaar.

✗ Frituur de koeksisters in 1 minuut goudbruin; neem ze uit de pan en laat ze kort uitlekken op keukenpapier. Dompel ze in de koude siroop en laat ze op een bord hard worden.

Rosyntjiepoeding

Rozijntaart

225 g boter

225 g suiker

1 theel. bakpoeder

75 ml melk

250 g bloem

1 theel. gemberpoeder

snufje zout

150 g rozijnen

1 eetl. abrikozenjam

Voor de bovenlaag

400 g suiker

75 ml witte wijn

400 ml water

✗ Klop de boter met de suiker romig. Los het bakpoeder op in de melk. Zeef bloem met gemberpoeder en zout. Meng afwisselend in gedeelten bloemmengsel en melk door de romige botermassa. Schep de rozijnen en de abrikozenjam erdoor.

✗ Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een rechthoekige oven-schaal van 1,2 liter inhoud in.

✗ Doe het beslag in de ovenschaal. Kook voor de bovenlaag de suiker in de wijn en het water tot hij is opgelost; laat deze siroop 5 minuten inkoken en giet hem over de pudding.

✗ Laat de pudding in de oven in circa 45 minuten gaar en goudbruin worden.

Terug naar Kuruman, waar we laat in de avond arriveren, maar toch nog aan tafel gaan om deze kooksafari in Zuid-Afrika af te ronden met speeches en cadeautjes.

Veel dank voor Nick, onze gids. Aan hem hebben we het te danken dat we Zuid-Afrika zagen zoals het is. Een oernatie zonder kunstmatige franje. En aan hem hebben we het te danken dat wij zouden moeten beseffen dat wij als overgeciviliseerde Europeanen meer struisvogelpolitiek toepassen dan welke Mandela of De Klerk ook. Zuid-Afrika, *baie* lekker en *baie* mooi.







Register

aardappelen, gepofte 41

biltong 49

biltong, salade met 67

bobotie 14

braaipap met tuttifrutti 77

bredie, waterblommetjie- 22

carpetwagger 61

denningvleis 38

eieren, in brood gebakken 42

garam masala 24

geelbek gegaard in een krant 55

gemberbier 72

gingerale 72

koeksisters 86

kreeft, geroosterde 46

maïsmuffins 8

Maleise stoofpot 38

melktert 84

mielie 77

mielies met tuttifrutti 77

muffins met spek en kaas 9

perlemoen geserveerd in de schelp 45

Pinotage 24

pompoenkoekjes 39

rosyntjipoeding 87

rozijentaart 87

satés met pindasaus 78

schaap aan het spit 40

schaapskop met gemengde groenten, soep van 31

schaapskop schoonmaken 29

sosaties met grondboontjiesaus 78

springbok met gegrilde gedroogde vruchten, gemarineerde 81

Steen 48

struisvogelbiefstuk, gevulde 61

struisvogelroerei, geurig 62

tropische vruchten, gebakken 56

waterblommetjebredie 22

wonderpeperbessies 21

zalm, Afrikaanse 55

Aantekeningen



Bij Tirion verschenen eveneens:

Kookschrift van een kookgek 1
ISBNBN: 90.5121.456.1

Kookschrift van een kookgek 2
ISBNBN: 90.5121.481.2

Kookschrift van een kookgek 3
ISBNBN: 90.5121.598.3

Kookschrift van een kookgek 4
ISBNBN: 90.5121.638.6

Tips uit de keuken van een kookgek
ISBNBN: 90.5121.574.6

TIRION

Hij keek mij met zijn donkerbruine ogen diep aan.
In zijn smetteloos witte buis leek hij nog bruiner, bijna zwart.
Zijn parelwitte tanden lachten mij toe en maakten mijn vermoedens
waarheid: wat een aardige man en... we begrepen elkaar.
We hadden het over schaapskop, voor hem normaal, misschien voor
mij ook wel, maar zeker niet voor mijn cultuur, mijn door welvaart
wankelende cultuur. Hij maakt nog van niets iets en hij is daar
gelukkig mee. Lekkere eenvoud, overleven moet vooral lekker zijn.
Wij hoeven daar niet bij stil te staan, tenminste, dat denken we.
Jammer, we reizen van hot naar her, de wereld wordt steeds kleiner,
maar we reizen zo vaak de essentie voorbij, het 'waar-het-om-gaat'.
In Zuid-Afrika stuitte ik op de basis, een no-nonsense bestaan. Daar
gaat dit boek over en hoe verrukkelijk dan juist leven kan zijn.

Kookgek op Safari is een verslag van de reis naar Zuid-Afrika die
kookgek Joop Braakhekke maakte voor opnamen voor zijn pro-
gramma Kookgek. De reis begon in Kaapstad waar Joop in township
Kayalitsja schaapskoppen kocht, daarna via Stellenbosch (voor de
wijn) naar Hermanus en Knysna (kreeft, perlemoen en Afrikaanse
zalm) en Oudshoorn (struisvogels), om ten slotte in Kaapstad het
vliegtuig te nemen naar de Kalahariwoestijn (springbok).
Joop vertelt op zijn eigen manier over het schitterende landschap en
de mensen, en geeft informatie over bijzondere ingrediënten, de
wijn en plaatselijke gebruiken. Foto's van zijn hand maken dit
boeiende reisverslag compleet.



ISBN 90-5121-687-4



9 789051 216875