

Chris Barnard,
Chriskras, p. 109-113
Kaapstad, 1972

Klaaglied over een boerenkeuken

De dag dat ze het kolenfornuis uit de keuken verwijderden, veranderde de keuken. En was het huis niet meer hetzelfde.

Vroeger, daar ver in die goeie ouwe tijd, kwam je via de achterdeur binnen en ging je via de achterdeur naar buiten. Ik herinner me maar weinig boerderijen waarvan de voorkant vooraan stond. Vrienden en familie werden bij de achterdeur verwelkomd en kregen in de keuken een stoel aangeboden. De voorkamer was dikwijls afgesloten. Alleen vreemden werden daar toegelaten. De voorkamer was een vertrek voor speciale gelegenheden – voor huwelijken en begrafeningen en hoge gasten.

De keuken was kookvertrek, praatvertrek, eetvertrek, bidvertrek, woonvertrek. De keuken was het hart van het huis. En nergens anders was de pols van een gezin zo precies voelbaar als daar.

Gewoonlijk was het een groot vertrek met dikke muren om de hitte buiten te houden. Vanuit de keuken gaf een deur toegang tot de provisiekamer, een andere tot de gang en weer een andere tot de achterplaats. Behalve een of twee ramen was er een nis waarin het zwarte en glimmende fornuis vorstelijk stond te gloeien. Vóór die nis werd er van 's morgens vroeg tot 's avonds laat gebakken en gebrouwen, gezongen en gezweet. Het fornuis was niet alleen de verantwoordelijkheid van moeder, maar van iedereen. Wie er ook langs liep stak de pook door het rooster, wroette in de kolen, tilde de fornuisplaat op en gooide vers hout op het vuur.

Er stond een schoon geschrobde grenen tafel in de keuken, een grote tafel met groene poten. Er was een tafeltje voor de afwas met een emmer water en een witte wasbak. Er was een voorraadkast met rekken vol blauw gebloemde borden en kopjes, bakjes en schoteltjes. Er hingen allerlei pannen, kookpotten, spanen en poken tegen de muren. Naast het fornuis in de nis stond een bak vol gekapt brandhout. En de ketel stond te zingen.

De keuken was een donkere en vriendelijke plek waar je uren kon zitten kijken naar de bedrijvigheid om je heen, waar je de verhalen van de hele dag kon horen, waar je op winteravonden rozig kon zitten luisteren naar de regen buiten en toch geen zin kreeg om naar bed te gaan.

De keuken was een verzameling van al de vriendelijkste, al de gemoedelijkste en mooiste dingen van het huis in één vertrek.

Vandaag de dag is dat niet meer zo. Helaas.

Ik kan me amper een killere, ziellozere, bloedeloze plek voorstellen dan de gemiddelde hedendaagse keuken. Alles is wit, alles is hard, functioneel, klinisch, geautomatiseerd en onpersoonlijk.

De hedendaagse keuken in Zuid-Afrika ziet er meer uit als zo'n café in Amerika dan als het hart van een huis.

Het witte elektrische fornuis met zijn klinische knopjes en metertjes maakt al direct dat je op je hoede bent. De glimmende elektrische boiler die je gezicht nogal scheef weerspiegelt, waarschuwt je al bij binnenkomst: vrienden maakt hij niet gemakkelijk. De kale witte kasten staan keurig in gelid alsof ze op een inspectie wachten. De rijen snelkookpannen, groenteschillers, sapcentrifuges, keukenmixers, eierkokers, en afwasmachines laten je denken dat je bij een kerncentrale bent binnengelopen.

De keuken verruilde zijn ziel voor functionaliteit; de hartslag van het huis werd vervangen door een geluidloze elektrische klok. De keuken is een laboratorium geworden.

De uien en sjalotten tegen de muur zijn van papier, het hout is kunstvezel, het porselein is plastic. Er komen via de achterdeur geen bossen wortels en geen rapen meer vers uit de tuin; er wordt 's ochtends voor het ochtendgloren geen koffie meer gemalen noch worden er emmers melk naar binnen gebracht en afgeroomd en er wordt geen brood gekneed.

Het is vandaag de dag voedsel uit blik, oploskoffie, poedermelk, margarine, brood van de bakker.

Ik herinner me dat de keuken van oma Annie er anders uitzag.

Als ik me goed herinner waren keuken en eetkamer een. Een groot vertrek. Wat ik weet van boerenkeukens, heb ik daar geleerd. Het zwarte kolenfornuis stond er, en de houtbak vol brandhout en kleine aanmaakhoutjes, de schoon geschrobde tafel, de pannen, kookpotten, spanen en poken, de fluitketel, de melkemmer en meelzeef, en tegen de achterste muur een zware grenen kast met blauwwitte borden vol bruine barstjes die zo fijn waren dat je ze haast niet kon zien.

Vroeg in de ochtend, de zon nog nauwelijks op en de ruiten nog nat van de dauw, kwam ik de keuken binnen. Oma Anna was het brooddeeg aan het kneden. Het was schemerig in de keuken ondanks het plasje vaal zonlicht op de drempel van de achterdeur.

Ik ging bij de houtbak zitten en met de katten spelen of gewoon wat kijken naar wat de volwassenen deden, luisteren naar hun slaperige stemmen en aan de dag ruiken: het branden van koffiebonen voor het malen, maïsapp die gaart, de uierlauwe geur van melk in het melkemmertje, de mild-zure lucht van het kneden van deeg, het branden van hout, vloerboenwas, boerenzeep.

Een poosje later hoorde je het kletteren van borden en lepels en maakte oma Annie het deeg

klaar, beboterde de bakpannen, legde het deeg in de pannen en schoof die de oven in. Maar dan bleef er een stuk deeg over. En dát sneed ze in stukken en elk stuk drukte ze plat en legde ze op de achterste fornuisplaat.

Roosterkoek. Wanneer at ik voor het laatst roosterkoek? Misschien voor het laatst in oma Annies schemerkeuken. Kleffe roosterkoek die nog naar deeg rook. Warme roosterkoek waar de verse boter geel op weggesmolten lag.

Oma's keuken was haar werkplek, haar fabriek, haar koninkrijk. Het was een volledige industrie in het klein. Ze bakte niet alleen haar brood zelf; ook haar boter was eigengemaakt, haar meel en koffie thuis verbouwd en gemalen, haar zeep was thuis gekookt. Ze maakte haar eigen gemberbier, weckte haar eigen vruchten. O, die rijen, rijen glanzende flessen op de donkere voorraadplank – ingemaakte perziken, peren, mango's, zwarte flessen moerbeijam, oranje flessen kruisbessenjam, rode flessen tomatenjam, gele flessen citroenjam, gouden flessen veldhoning, bruine flessen chutney.

Nu pas begrijp ik hoe rijk oma Annie was. Niet aan geld. Maar aan alles wat vandaag niet meer met geld te koop is. In die schamele keuken was een overvloed die Kanaän op een groentetuintje liet lijken.

Ik vraag me af of haar fornuis al die jaren ooit de kans kreeg koud te worden. Van vroeg tot laat stond er wel iets op de kookplaten te pruttelen. Ging het niet om weckvruchten of jam, dan was het wel om gestopte worst of slachtafval, ossenstaart of tong.

En buiten brandde dikwijls nóg een vuur – onder twee enorm buikige potten: oma Annies boerenzeep was alom bekend in het district.

Oma Annie vertelde me altijd hoe de keuken in haar jonge dagen gewoonlijk als knuffelplek werd gebruikt. De ketel was dichtbij en de kaars stond te branden op de grenen tafel.

Ik kan me dat goed voorstellen. In de keuken van die goeie ouwe tijd was het geen enkele moeite elkaar te beminnen.

Maar toen het zwarte kolenfornuis in verval raakte en op een morgen met koevoeten uit de nis werd getild en naar de vuilstort gedragen, was dat het eerste voorteken. Want het kolenfornuis was een hoeksteen en toen de hoeksteen verworpen werd ...

Wie weet nog hoe chutney te maken? Is er misschien nog iemand die afval kan koken? Brood kneden? Zeep of jam koken? Vruchten inmaken? Is er hoegenaamd nog een vrouw die vuur kan maken?

Ze kijken je aan of je een spook bent dat verdwaald is uit een of ander kerkhof bij de boerderij. Ze vragen zich ernstig af of je wel wijs bent.

Want er is een nieuw toverwoord.

Haast.

Toen het kolenfornuis weg was, verdween de liefde en maakte plaats voor haast.

In oma Annies keuken groeit tegenwoordig het onkruid. In de nis waar het kolenfornuis stond, vond ik een kwartelnest. En in het bejaardenthuis waar oma Annie woont, moesten ze vanavond tosti's eten, omdat de elektrische blikopener stuk was.

Vertaling: Michiel Angenent

Oktober 2022
