

Vrouedag 2024: Die alchemie van voedsel en geregtigheid

Juliana Claassens*

Ek was nog altyd betower deur die wonder van kook. Ek maak sedert kleintyd resepte bymekaar – meegevoer deur wat die lys van bestanddele kan word.

In een van my gunsteling-aanhalings oor kos en die verborge krag van vroulike outonomie, skryf Kim Chernin in haar boek, [*The Hungry Self: Women, Eating, and Identity*](#), oor die alchemis in die kombuis wat “gekonfyt is in die geheimenisse van die skep van brood uit ’n koppie water, ’n handvol meel, ’n knippie sout,” en in staat is om “materie in koestering te omskep” terwyl sy “die lewensbrood” voorsit.

Die onlangse winterweer in die Wes-Kaap het my genoop om na nuwe formules en doepas te soek om sop op te tower wat die nat en koue sal afweer! Groente wat in die oond in gekarameliseerde gesondheid omskep word. Die diep geure wat uit gemmer, knoffel, komyn en gerookte paprika voortspruit. Sop wat tot veel meer as die heerlike en vertroostende bestanddele daarvan verpulp word.

Terwyl ek aan die roer was, het ek ook begin nadink oor hoe kosmaak wie ons is en wie ons geword het, bewaar. Ons bestaan uit talle resepte, van die oorspronklike *Kook en Geniet* – vir baie van ons die Kosbybel, wat ek van die eerste tot die laaste bladsy gelees het – tot die resepte wat van geslag tot geslag oorgedra is deur oumas, ma’s, tantes, vriende en bure, bewaar in handgeskrewe getuienis van die oorspronklike kok en die tyd waaruit sy gekom het.

Maar nie al hierdie resepte sal oorgedra word nie. Ongeag hoeveel ek my skoonma se [*mosbolletjies*](#) aanbid het, sal of eerder kan ek dit nie naboots nie. Maar ek is trots om te kan sê ek het my ouma Julia se [*groenboontjebredie*](#) bykans vervolmaak en aan die volgende generasie oorgedra, want hierdie heerlike gereg het deel van my stiefdogter se repertoire geword!

Met die herdenking van Vrouedag op 9 Augustus moet ons ook in gedagte hou dat kos en kook ’n interessante lens bied waardeur die status van vroue se lewe in Suid-Afrika waargeneem kan word. Die verband tussen vroue en kos was nog altyd ingewikkeld en in teenstrydigheid gehul.

Vir sommige is dit ’n heerlike liefdesverhouding, ’n oefening in kreatiwiteit en ’n begeerte om hul horisonne deur nuwe smake, teksture en reuke uit te brei. Maar vir talle vroue was die assosiasie met kos ’n swaar las, soos blyk uit die bekende uitdrukking “kaalvoet, swanger en in die kombuis”, wat kulturele en stereotipiese verwagtinge ten opsigte van geslagsidentiteit en -rolle weerspieël.

Ongeag ons kulture en cuisine, is kos en kook noodsaaklike identiteitsmerkers en ’n kernaspek van die skep van groepsamehorigheid soos wat gesinne en gemeenskappe byeenkom om kos voor te berei wat ’n kernrol in die smee van kulturele bande en ’n gevoel van behoort speel. Maar kos en die voorbereiding daarvan kan ook as ’n teken van verdeeldheid en selfs vyandigheid dien, omdat die kos van ander as net te vreemd beskou kan word en dui op ’n inherente wantroue wat met ingewikkelde emosies van vrees, walging, woede en haat verweef is.

Anita Mannur noem in haar fassinerende boek, [*Intimate Eating: Racialized Spaces and Radical Futures*](#), die voorbeeld van ’n innoverende uitstalling, “To Curry Favor”, deur Sita Bhaumik in die Begovich-galery by die Kaliforniese Staatsuniversiteit in Fullerton. Soos die naam aandui, gebruik die uitstalling kerrie as ’n kunsmedium en nooi dit deelnemers uit om hierdie spesery wat ’n volk en hul wêreld verteenwoordig, te sien, ruik en proe.

Mannur wys daarop dat Bhaumik deur haar installasie ondersoek hoe, vir sommige, “kos, wat tipies as ’n bron van troos verbeel word, hersaamgestel kan word om die waarde van die ruimte van ongemak [en] konflik produktief te ontgin”. Sy vertel dat sy daaraan begin dink het om kerrie as ’n medium te gebruik toe sy ’n plasing op die internet sien van iemand wat kla oor die reuk van kerrie wat iewers in die VSA die mure van ’n woonstelgebou deurdring en ’n xenofobiese reaksie geplaas is wat lui dat die bure immigrasiedienste moet bel en hulle laat deporteer!

Een van die merkwaardige aspekte van die [Vroue-optog na die Uniegebou in Pretoria](#) op 9 Augustus 1956 om teen die onregverdige instelling van apartheid te protesteer – soos uit die uikers ontmenslikende paswette geblyk het – is dat dit vroue van verskillende kulture, tale en sosiale ligginge byeenbring het. En vermoedelik ook hul kos.

Miskien kan ons vanjaar op Vrouedag bietjie dink aan die kos van hierdie vroue wat daardie merkwaardige dag moontlik gemaak het. Die etes by die beplanningsvergaderings. Die [padkos](#). Die vieringsetes agterna. Die begrafniskos wat gepaard gegaan het met die rou oor die geweld wat nog sou kom. Op dié dag, wat jare lank as inspirasie gedien het, het hierdie vroue hul huishoudelike alchemie uitgebrei na die soeke na geregtigheid en iets waarlik magies opgetower. Op een of ander manier het [koeksisters](#), [koesisters](#) en [magwinya](#) bymekaar gekom en vir ’n beter Suid-Afrika opgeruk.

**Prof Juliana Claassens is professor van Ou Testament en hoof van die Gendereenheid in die Fakulteit Teologie aan die Universiteit Stellenbosch.*