

# Towerformule



**Die resepte vir geluk is 'n towerformule. Deur Mariëtte Crafford**

**S**ou 'n mens 'n resepteboek skryf met die resepte vir geluk daarin, sou die mensdom dit opraap. Soos iemand wat vandag 'n kuur vir kanker of 'n verweer teen vigs sou kon bedink, sou dié mens wat 'n resepte vir geluk kon uitdink, 'n ereburger van die wêreld kon word. Op stuk van sake is geluk iets gesogs en die resepte daarvoor so kosbaar soos 'n towerformule.

Geluk maak die menslike toestand draaglik. Geluk is wanneer droefheid in vreugde verander. Geluk vier hoogty wanneer hoop moedeloosheid vervang. Maar wat is in die resepte waarmee geluk geskep word? In watter mate moet watter bestanddele afgemete word om op geluk uit te loop?

Net soos alchemiste en aptekers al eeue lank die mate waarmee hulle hul konkoksies en doepas vermeng, neergeskryf het, het kokke ook kosresepte begin aanteken. 'n Antieke potskerf wat argoloog in Babilonië opgespoor het, word as die oudste bestaande resepte in die wêreld beskou. Intussen het nog tallose resepteboekskrywers - van die Romein Apicius en die Griek Archestratus wat as die eerste resepteboekskrywers beskou word - hul betroubare resepte in onvergeetlike manuskripte saamgestel en aan die wêreld se kosmakers en eters nagelaat. Meng jy 'n resepte se bestanddele volgens die aanbevole metode, kan jy uitsien na 'n pronkstuk wat nie net lekker is nie, maar jou selfs beroemd kan maak. Mense soos die Britse Mrs. Beeton, die Franse Brillat-Savarin en ons eie E.J. Dijkman se resepteboeke het hulle ewige aansien besorg.

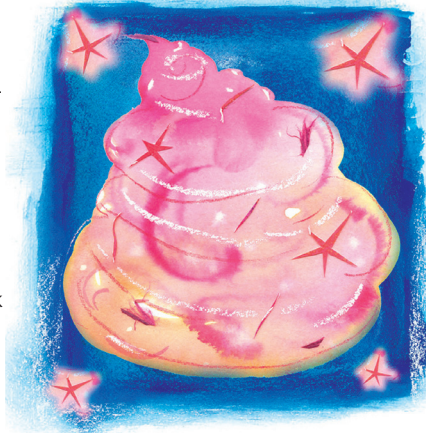
Ek het rakke vol kookboeke met kosbare resepte waaruit ek jare lank al lieflikhede optower. En deesdae bestudeer ek ook ander resepte, om meer presies te wees: vliegformules. Net soos wat die kookkuns een van my voorliefdes is, verwonder ek my aan die vliegekuns. Vir my het dié twee hartstogte baie

gemeen. In albei gevalle is daar voorskrifte en voorbehoude: in die geval van kos maak volg 'n mens resepte en by vlieg, formules. Daarmee saam word natuurkragte saam met menslike ingryping ingespan. Doen jy dit behoorlik, is jy by die kos- en die vliegekuns verseker van 'n wonderbaarlike eindresultaat.

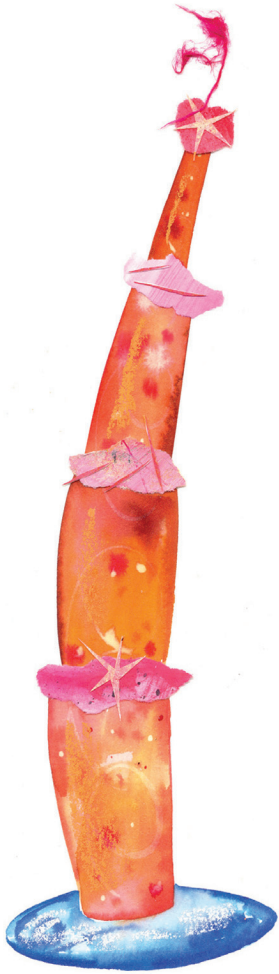
Maar nog nêrens het ek 'n gids of 'n handleiding met 'n resepte vir geluk daarin opgespoor nie. Tot een dag. Eintlik was dit nou die dag, nie lank gelede nie. Dit was 'n dag waarop ek deurtrek was met die kosmiese se welwillendheid en kry lus om meringues te maak.

Soos die heelal soms dinge beplan, werk dit so uit dat ek dié bakdag 'n afspraak het met 'n vriend Grant Beaton, wat ook een van my vliegleermeesters is. Ek kies die mooiste meringue en pak dit vir hom in 'n kisse. Die buitenste lagie is bros en breekbaar. Dit omhul 'n sagte kern wat soos 'n gedagte vlietend wegs smelt wanneer 'n mens daarin byt. Ter wille van die sangerigheid tooi ek dit met flentertjies goudblad.

Op pad na hom toe slaan 'n verkeerslig langs 'n plakkerskamp rooi oor. Toe ek stop, staan die lang maer seunskind teen my motor. Hy kyk uitsigloos na my. Toe ek my venster afdraai, deins hy terug asof hy 'n afjak of 'n taai klap verwag. Maar hy steek sy een hand met lang, fyn vingers na my toe uit. Ek sit Grant se meringue met die goudblad daarop in sy hand. Die goud vang die sonlig en vir 'n oomblik lyk die wit meringue op die swart kind se hand soos 'n opgepofte donderwolk in die hoogsomer met weerligstrale daarin. Ek draai die ruit op. Hy begin stap weg van die motor af. Ek kyk half-hartseer na sy smal skouertjies en die vodde van sy hemp wat teen sy kaal beentjies afdrui. Skielik draai hy om en kom stap terug na my toe. Die meringue wat ek vir hom gegee het, hou hy voor hom, toegeskulp tussen sy twee hande. Ek draai weer die ruit af. Die kind wat oomblikke tevore verweese, smekend, sku by my iets afgebedel het, het 'n



## Vir elkeen van ons verskil die resep van geluk



gedaantewisseling ondergaan. Hy lag oopmond, sy oë blink. Hy hou die meringue wat hy soos 'n kleinood tussen sy hande toegevoeg het na my toe uit. Wat gaan aan? wonder ek. Wil hy dit vir my teruggee?

Voordat ek iets kan sê, vra hy vir my: "What is this?" Hy hou aan glimlag en lig sy een hand wat hy bak oor sy ander hand hou, op. Die meringue lyk nog altyd soos 'n pof donderwolk met weerligstrale daarin. Geluk en verwondering straal uit die kind.

Ek lag saam met hom. "It's ... it's sweet. You can eat it," kry ek uit voordat die motor agter my toet. Die lig het groen oorgeslaan.

Ek ry aan na Grant toe. As beroepsvlieënier met jare lange ondervinding en sy groot liefde vir vlieg, verduidelik hy geduldig die beginsels van lugvaart en sit die formules vir opstyg en lugspoedberekening glashelder vir my uiteen. Gewoonlik dink ek aan niks anders wanneer ons oor vlieg praat nie, maar dié dag verdring die kind se beeld alles anders. "Ek het jou meringue vir 'n bedelkind gegee," sê ek vir Grant. "En toe was hy baie bly." Ek vertel vir hom van die stralende kind met die skat in sy hand.

"Koekies het my óók gelukkig gemaak toe ek 'n kind was," lag hy. "My mother used to make us dog biscuits," slaan hy oor na sy moedertaal.

"Nee, man! Rêrige hondbeskuitjies?" vra ek in ongelooft.

"It was large biscuits which we used to dunk in coffee. We loved it," vertel hy en kry so heimwee daarna dat hy sy ma nét daar bel. "Ma, do you remember the dog biscuits which you used to make when we were little?" vra hy.

Mrs. Beaton moes net so verbaas soos ek oor die "dog biscuits" gewees het, want Grant begin verduidelik hoe die koekies gelyk het. "O.K., Ma. You call them 'soetkoekies', but we called them 'dog biscuits'. Do you have the recipe for me?" vra hy.

Ek gee vir hom 'n potlood en ons vlieginstruksieboek aan. Neffens die "coefficient of lift" se  $CL = \frac{1}{2} \rho V^2 S$ , begin Grant sy Engelse ma se resep vir soetkoekies, ook bekend as "dog biscuits", neerskryf.

Ek is in my noppies. Dis 'n gelukkige dag. Ek kry

'n resep eerstehands van Mrs. Beaton af (al word haar van anders as die legendariese Mrs. Beeton s'n gespel). Daarby dring die towerformule vir geluk tot my deur terwyl ek na die bestanddele vir Grant se geliefde "dog biscuits" luister.

Vir elkeen van ons verskil die resep van geluk. Daar sal dus nooit een towerformule vir vreugde deur 'n enkeling geboekstaaf word nie. Elkeen van ons moet ons geluk eien. Soms word geluk in ons hand gesit wanneer ons dit die minste verwag en soms word ons met 'n ompad daaraan herinner. Ná die dag-van-die-muse-se-guns, en die kind-met-die-meringue en Grant-met-sy-dog-biscuits-alias-soetkoekies, weet ek dat geluk hoogs aansteeklik is. Ek weet ook dat daar selfs suiker en eiers in geluk se towerformule kan wees.

### Die ander Mrs. Beaton se uitnemende soetkoekies, oftewel Grant se "dog biscuits"

1 500 ml (6 k) meelblom

30 ml (6 t) bakpoeier

2,5 ml (½ t) sout

10 ml (2 t) fyn naeltjies

5 ml (1 t) gemengde speserye

5 ml (1 t) fyn kaneel

5 ml (1 t) neutmuskaat

500 g sagte botter

2½ k bruinsuiker

125 ml (½ k) water

125 ml (½ k) brandewyn

Getrou aan 'n man se manier van kos maak, vat Grant sy ma se volledige metode kortliks, sonder omslagtigheid, só saam:

Meng alle bestanddele. Laat rus die deeg vir minstens 'n uur in die yskas. (Mrs. Beaton beveel 'n oornagrus aan.) Rol die deeg 1 cm dik uit, druk met 'n koekiedrukker uit en bak by 180 °C tot gaar.