

Só braai ons in Pretoria

<https://www.pressreader.com/south-africa/beeld/20180922/281547996808949>

Wat mense doen verklap besonder baie oor wie hulle is. Iets wat die meeste mense (wat dit breed genoeg het) elke dag (graag) doen, is eet. En dit is alombekend dat hoe ons eet in noue verband staan met wie ons is. Soms wys ons eetgewoontes dat ons selfs nog ouliker is as wat ons self kon vermoed, maar ander kere kry ons weer nie daardie mooi bevestiging nie. In sy boek *Food for thought. A philosopher's cook-book* skryf Martinus Versfeld 'Niks is 'n beter aanduiding van wie jy is, as jou kos en tafelgebruik nie.'

Daar is inderdaad min dinge of handeling wat so baie verklap oor wie mense is, soos die kos wat hulle eet en die wyse waarop hulle die kos eet. Die Indiese antropoloog prof. Gheevargese Maharajah se beskrywing van die diere-offer ritueel en eetgewoontes van die Renakirfa-stam, is 'n goeie voorbeeld in hierdie verband. Die beskrywing wat ek hier aanhaal, is gebaseer op veldnotas uit navorsing wat hy in daardie kultuur gedoen het. Hier is 'n kort uittreksel uit sy werk: 'Die voorbereiding van 'n persoon vir deelname aan hierdie ritueel begin met die inneem van heilige alkoholiese drankies. Die vloeistowwe word normaalweg deur 'n aangewese medisyne-man voorberei en help die deelnemers om 'n staat wat grens aan 'n soort geestesvervoering te bereik. Die fokuspunt van die ritueel is 'n vuur waar rondom deelnemers versamel. Wanneer die deelnemers begin om in hierdie geestesvervoering in te gaan, word verskeie diere offers gebring wat later deur die hele stam verorber word. Toegang tot die ritueel is gebaseer op ouderdom en geslag. Net volwasse mans word normaalweg by die opelug vuur-seremonie toegelaat, terwyl die vroue en kinders binnehuis bly. Vroue wat hierdie grens oorskry, haal die gramskap van die hele stam op die hals.'

Maharajah skryf verder dat hy tydens sy navorsing tot die gevolgtrekking gekom dat hierdie ritueel 'n venster oopmaak op die hart van die Renakirfa kultuur. So byvoorbeeld toon die ritueel duidelik 'n patriargale samelewing, eksklusiwiteit gebaseer op ras (dit het geblyk uit die wyse hoe hy gesukkel het om as Indiese navorser toegang tot die ritueel te verkry), asook redelike welvaart (duidelik gegewe die hoeveelheid vleis offers en alkohol). Die enigste aspek wat vir hom egter 'n raaisel bly en wat verdere navorsing sal verg, is die betekenis van die gesprek wat die mans om die vuur gevoer het oor Oosterse speserye, 'n gesprek oor 'n sogenaamde Curriebeker.

Nou ja, die lesers wat my nie van meet af met die omgekeerde naam Renakirfa uitgevang het nie, het dit vir seker gedoen by die manne met die brandewyn by die braaivleisvuur, of die vroue in die huis wat slaai maak, maar die Curriebeker het natuurlik alles verklap. Ja, die Renakirfa's is natuurlik niemand anders as die Afrikaners nie, 'n navorsingswaardige klomp wat onder andere te vinde is aan die Suidpunt van Afrika. Septembermaand is erfenis maand in Suid-Afrika, die Lente begin ook so die vure brand hoog, die ritueel word godsdienstig uitgevoer en die offerandes weekliks gebring.

Dis natuurlik nie net die Afrikaners wat in Suid-Afrika braai nie, maar moenie 'n Chesa Nyama 'n braai noem nie, want daar is verskille. En dis vir diegene vir wie 'n deel van hulle identiteit rondom daardie ritueel geskoei word, baie belangrik dat daar verskille is. Ek het 'n tyd gelede die blaps begaan om tydens 'n Chesa Nyama in Soweto na die geleentheid as 'n braai te verwys. Leer gerus uit my fout.

Mense in Suid-Afrika braai egter nie net nie, hulle eet op verskillende wyses en om te dink dat 'n analise van 'n braai vir ons op 'n uitputtende wyse vertel wie 'n groep mense is, is onwaar, maar dit is dalk 'n goeie begin. Wat nodig is, is om meerdere etes in kaart te kry en te analiseer. Dink gerus aan die hoeveelheid etes in die week wat mense nie self voorberei nie of die hoeveelheid wat hulle inderdaad wel self voorberei of wat deur ander vir hulle berei word. Die hoeveelheid etes wat inderhaas afgesluk word sonder enige nadenke oor die eet-aksie. Die hoeveelheid etes wat saam

met ander om 'n tafel geniet word. Die hoeveelheid etes wat saam met ander of alleen voor die televisie geëet word. Die hoeveelheid kere wat iemand kan bekostig om te gaan uiteet. Die hoeveelheid kere wat ek met mense eet wat uit 'n ander konteks of kultuur as ek self kom. Dit waaruit my dieet hoofsaaklik bestaan – meestal pap of 'n ander meer bekostigbare stysel, of merendeels duur proteïne – is 'n verdere deel van die groter prentjie rakende kos en identiteit.

Om met die lens van kos en eetgewoontes vandag oor 'n universiteitskampus soos die van Tuks te loop waar studente van alle agtergronde saam studeer, kan 'n openbaring vir sommige mense wees. En indien dit nie 'n openbaring is nie, dan wel 'n bevestiging van 'n keiharde waarheid – dit is dat hoofsaaklik net wit studente (wie die minderheid is) cappuccino's, americano's en cafe latte's kan bekostig en in restaurante kan gaan sit vir middagete. Ten minste kan ons dit by Tuks sien, dis 'n begin en beteken almal is darem saam op een kampus.

Marlene van Niekerk merk tereg in haar opstel 'Die etende Afrikaner' oor die titel van die Fynproewersgilde van Stellenbosch se publikasie *So eet ons in Stellenbosch* op dat *So eet sommige van ons in Stellenbosch* veel meer gepas sou gewees het. Sy skryf dit juis ook in die lig van die akute armoede wat 'n dorp soos Stellenbosch omring.

Ons is inderdaad hoe ons eet, kyk maar net hoe kosjer- en halaal bepalings mense help om 'n uitdrukking te gee aan wie hulle is, om nie te praat van suiker-, laktose-, koring- en watnogalles-intolerant nie. Oor hierdie onderwerp kan nog baie gesê word, maar 'n mens moet iewers begin, en 'n eerste rondte is dalk net om opnuut bewus te word van die feit dat eetgewoontes 'n lens is waarmee ek na myself kan kyk. Dit kan 'n sinvolle oefening vir almal wees, die Asohx's, die Eoleoz's en die Renakirfa's.

Cas Wepener is hoof van die Departement Praktiese Teologie aan die Universiteit van Pretoria