

Feestelike vrugte!

deur Sonja Burger

Feast, sê die etiket op die bottel framboosrooi, Shirazrooi, gekneusde-lippe-rooi pere wat pryk op 'n eenvoudige planktafel onder eike by die Woordfees. Langsaan verlei brandewyngeel lemoenskywe die vroegoggend feesdrentelaars. Die aantrekklike gryskopman nooi my uit om te proe en toe ek gewillig toegee, weet ek, hier het ek met iets ongewoons te doen. Die naam *feast* is nie 'n toevalligheid nie. Die vrugte wat in die bottels lê, is 'n feesmaal van aromas, geure en speserye in sonderlinge kombinasies wat die sinne prikkel en die tong se smaaktepels terg.

Feast se ingelegde pere, pruime en sitrus is die geesteskinders van Mervyn en Louise Howell wat op die plaas Dennebos boer naby die klein Vyeboom nedersettingkie in die appelgordel, nie ver van die Theewaterskloofdam af nie. Laat my toe om vir 'n oomblik af te dwaal. Ek kom uit 'n baie ordentlike familie waar die woord "hel" 'n verbode kragwoord was tydens my kinderjare en obsene tekens los oor my kop gegaan het tot vroeg in die hoërskool. Maar wanneer my kuise familie by Vyeboom verby ry, gooi ons deur die bank middelvinger vir die plek. Jare gelede het ons op pad terug van die see af een Sondagaand by die enkele stowwerige petrolpomp gestop en die eienaar om 'n lekseltjie petrol gesmeek toe ons te laat die besef het die naald is in die rooi en dat ons nie Villiersdorp sou maak nie. Hy het botweg geweier, en nou ja...nou gooi ons maar die middelvinger in kollektiewe herinnering aan dié onreg.

Merv en Lou het dit reggekry dié Saterdag onder Stellenbosch se eike om Vyeboom se naam in ere te herstel. Uit respek vir die kulinêre heiligheid wat dié twee naby Vyeboom pleeg, sal ons in die vervolg seker maak dat ons 'n hele end van Dennebos af is, voor ons ons ding doen. Want sien, hulle het die kuns van ingelegde vrugte tot 'n wetenskap verhef.

Voor ek die sitrusskywe, ingelê in Oude Molenbrandewyn, mag proe, moet ek eers 'n skeutjie sout tequila-styl met die punt van my tong van my hand af pik. Merv verduidelik hoekom: "Smaak is 'n elektrochemiese proses. Verskillende kosse veroorsaak verskillende reaksies in die vloeï van ione oor die membrane van proeselle. Kosse wat sure soos sitroensuur en melksuur bevat, het positiewe waterstof-ione, wat die smaakkanale in die membraan van die proeselle blokkeer. Souterige kosse, aan die ander kant, breek op in positiewe natrium-ione wat deur die membraan vloeï direk in die sel in. 'n Paar korreltjies sout op die tong maak dus die kanale oop vir die deurvloei van al die vrugte- en speserygeure wat gewoonlik as gevolg van die sure gedeeltelik geblokkeer sou wees."

En proe wil mens dié uitsonderlike smake proe. So byvoorbeeld word die Szechuan peperkorrels in een van *feast* se produkte vir eeue lank reeds in Oosterse kookkuns gebruik, maar vir my is dit 'n besondere eerste ervaring. Szechuan peper het 'n unieke aroma en geur. Dit brand nie soos witpeper, swartpeper of brandrissie nie, maar proe na suurlemoen en veroorsaak 'n tintelende styfheid in die mond as gevolg van die werking van die 3% hidroksie-alpha-sanshool.

Ek vra uit na die oorsprong van *feast*. In 1990 het Merv, 'n geektrooieerde maatskappysekreteraris, teruggekeer na sy geboortegrond, waar sy familie al reeds sedert 1957 boer. Aan sy sy was sy talentvolle vrou, Louise, wat 'n entoesiastiese

tuinier en kok is en jaarliks 'n sleutelrol speel in die organisasie van die Elgin Roosfees en die Elgin Oop Tuine inisiatief.

Merv het begin om met nuwe appel- en peerkultivars te eksperimenteer. Sy en Lou se passie vir die smake en geure van vrugte het hulle geskok gelaat in die swak kwaliteit van sogenaamde vars vrugte op winkelrakke. “Dit het ons veral gepla dat die verbruiker in supermarkte meestal nie die intense geure en smake van vars plaasvrugte proe teen die tyd wat hulle die pap vruggies van smaaklose piramides wat staan en stoom teen kamertemperatuur, afhaal nie,” verduidelik Lou: “Gaste wat die vrugte op ons plaas kom pluk, lewer altyd kommentaar dat die supermarkvrugte nie naastenby so heerlik is soos die vars boomvrugte nie! Ons het gevoel ons moet iets doen wat die kwaliteit van ons vrugte bewaar en *feast* is gebore.”

Aanvanklik het Lou gespeel met allerhande plaasvrou-aktiwiteite – sy het geroosterde olywe en olyfolie gemaak van die sowat sewentig bome naby die huis en suurlemoene ingelê. Toe kom sy op die gedagte om pere en appels in te lê. Na ure se navorsing in resepteboeke en op die Internet het sy en Merv besluit om oë toe te maak en te spring. Verlede lente het hulle 16 000 bottels pere ingelê in rooiwijn, framboosap en speserye. Hulle fabriekie was die plaaskombuis en die motorhuis, maar gou het die plek te klein geword en die fabriek het geskuif na die stoor.

Volgende in die bottels was pruime in 'n aftreksel van Szechuan peper, gemmer, suurlemoengras en lemmetjieblare. Toe ontwikkel hulle die *citrus stingers* en 'n pruim *coulis*. Die pruim *coulis* is ontwikkel met die hulp van twee sjefs - Bertus Basson and Craig Cormack, wie se maatskappy, *All things culinary*, onder andere spesialiseer in die ontwikkeling van nuwe produkte. Bertus het Suid-Afrika verlede jaar verteenwoordig by die uiters mededingende Bocuse d'Or in Lyon, Frankryk.

Die aromas van Merv en Lou se unieke feestlikheid kring weier uit as net die smaaksintuie van hulle kliënte. 'n Groep gematrikuleerde plaaswerkerkinders, onder wie plukkers van Victoria-Wes wat besluit het om te bly, is stelselmatig besig om die binnewerke van 'n voedselverwerkingsbesigheid te leer. “Baie van die jongmense wou meer stimulasie hê as net die gewone plaasaktiwiteite,” verduidelik Louise, “Nou lei ons hulle op in alle aspekte van die besigheid – van kosteberekening tot aankope tot prosessering tot voedselveiligheid. Ons doen ook die bemerking self. Ons kliënte sluit sjefs, deli's, plaasstalletjies en Spars met 'n deli-afdeling in.”

Wanneer my kop vashaak voor die rekenaar, vaar ek telkens die yskas binne vir 'n sitrusprikkel – skeutjie sout op die vuus, wioletjie lemoen in die mond. Dan wens ek ek was 'n Duitse herdershond met 1 biljoen reukreseptore in plaas van my skamele 10 miljoen, want wat 'n voorreg om die natuur se beste gawes in die oortreffende trap, in volle geskakeerdheid te ervaar. Tog is ek dankbaar vir die chemoreseptore waarmee ek wel gesien is en dank ek die Skepper van alle dinge vir die sinnelike tuimeling van pruim-, peer-, lemoen-, lemmetjieblaar-, peper-, gemmer-, sitruskil- en bessiegeure en smake in my mond.