

Viva die braai, viva!



Suid-Afrikaners is mal oor braai – dis so deel van ons psige soos rugby en basaarpannekoek. Maar ons het kompetisie, sê Nicholas Dall.

As Suid-Afrikaners maak ons graag aanspraak op braai as ons kultuurerfenis, ons volkseie, ons ingebore reg.

Ons gee aan boerewors dieselfde nasiebou-betekenis as wat Italianers die Renaissance gee, en ons sien neer op die Amerikaners se *barbecues* en Aussies se *barbies*.

Ons hou daarvan om te sê ons manier van braai is uniek, en dus, by implikasie, ons ook. Ja, braai is meer eg Suid-Afrikaans as omtrent

enigiets anders, selfs Riaan Cruywagen en koning Tsjaka.

Maar as jy mooi daarvoor dink, is braai nie juis veel om oor te spog nie – dis tog nie 'n kooktegniek wat grense verskuif nie?

Die aanvanklike proses om brood te maak, byvoorbeeld, het veel meer vindingrykheid geveg: Die koring moes geoes word, iemand moet besef het dit werk beter as jy dit eers maal – én ontdek het suurdeeg laat dit rys...

Maar selfs die grotmanne van weleer sou

mettertyd ontdek vleis smaak beter as jy dit eers met vuur laat kennis maak.

Ná 'n paar probeerslae sou hulle ook uitgevind het vleis smaak nóg beter sonder hare; kole is 'n meer egalige hittebron as vlamme; en as jy vleis gereeld omdraai, brand dit nie so maklik nie.

Maar, hoor ek verontwaardige lesers sê, ons het die braai mos vervolmaak! Ons braai lankal nie meer soos grotmanne nie!

Dalk is dit so. Daar's kuns te bespeur in die wonderlike dinge wat koljander aan boerewors doen, doeksagte Karoolam is onverbeterlik (en kan nie met verskroeiide mamoet-steaks vergelyk word nie), en wanneer jy die vet-vlammetjies met Castle Lager blus, praat daai gesis en reuk met jou Suid-Afrikaanse siel soos die vyeboom met Boeddha.

Braaivleis, biltong en die Curriebeker... ja, dis in ons DNS, en 'n Suid-Afrikaanse braai kan eenvoudig nie geëwenaar word nie. Of kan dit?

Kom ons diskwalifiseer sommer uit die staanspoor die Amerikaners, want hulle gebruik gasbraaiers (en braai geneties gemo-difiseerde vleis).

Die Britte, met hulle power braaiweer, noem ek net as 'n welwillendheidsgebaar (dié wat daar braai, is ieder geval Suid-Afrikaners). En die Aussies? Wel, enige nasie wat 'n braai na 'n speelpop noem... Van die Anglosentriese lande het ons dus min te vrees.

Elke land wat ek nog besoek het, het die een of ander interpretasie van braai: Viëtnam se geroosterde pylinkvis is voortreflik, en *nyama choma* (gebraaide skaap of bokvleis) in Kenia is glad nie te versmaai nie. Selfs in Europa is mense nie daarteen gekant om elke nou en dan 'n wildevark in die rigting van 'n vuur te slinger nie.

Daar is wel een land wat kop en skouers bo die res uittoon: Argentinië, waar bees koning is, en die mense maar mág braai.

Vreemd genoeg noem die Argentyne dit nie *barbacoa* (die Spaanse woord waaraan *barbecue* ontleen is) nie. Die stadige gaar-rooster van groot stukke beesvleis word eerder *asado* genoem, 'n sambreelterm vir 'n reeks gaarmaaktegnieke én vir die samesyn en kuier (amper soos ons konsep van braai).

Daar is heelwat verskille tussen 'n braai en 'n *asado*: Ons drink bier (goed, goed, af en toe ook iets sterkers) by die braai, die Argentyne drink rooiwyn. Ons verkies hope kole, terwyl ons bure oorkant die Atlantiese Oseaan meer spartaans met kole omgaan. In Suid-Afrika is braaipap byna net so belangrik soos die vleis, maar die Argentyne glo in brood.

Ooreenkomste is daar ook: In Suid-Afrika én Argetinië gebruik net sissies brikette. Die eienaar van die braaiplek is die braaimeester, en sy "ondersteuningspersoneel" moet sy glas die heelyd vol hou.

En net soos die braai is die *asado* hoofsaaklik 'n manlike tydverdryf, en sterk gekoppel aan sportgeleenthede.

Die vleis wat in Argentinië gebraai word, is amper uitsluitlik van 'n bees. Ek het Argentynse

'Die gasbraai-inval is onderweg, en as ons nie aan ons braaiwortels vasklou en die boustene van braai herontdek nie, is 'n verbeeldinglose Amerikaanse *barbecue* ons voorland. En dis 'n lot erger as die dood.'

vriende wat nog nooit skaap geëet het nie (al is Patagonië omtrent so sinoniem met skaap soos die Karoo), wat nog te sê volstruis of haas of vark of – behoede ons – vis.

As ek konserwatief moet skat, het ek in die twee jaar dat ek in Argentinië gewoon het, minstens 120 kg beesvleis geëet. 'n Tipiese naweek sou begin met 'n Vrydagaand-*asado* (en dan eet jy eers teen eenuur die nag), 'n Saterdag-*asado* (baie dieselfde as sy Vrydagaandboetie), en 'n Sondagmiddag-*asado* om saam te val met die sokker om 3 nm.

Buiten die naweek-*asado*'s, vier Argentyne boonop verjaardae, werkbevorderings, troues en 'n hele paar ander dinge op net een manier: Hulle braai bees.

Dís geen verrassing nie as jy in gedagte hou dat die Argentynse ekonomie grootliks op beesvleisuitvoer steun. Sy naasgrootste uitvoerprodukt is soja (basies vleis vir vegetariërs), en leer is nog 'n groot uitvoerprodukt.

'n Paar jaar gelede het die Argentynse president selfs die uitvoer van beesvleis opgeskort om plaaslike pryse laag te hou (en herverkies te word – dit het gewerk). Ja-nee, die Argentyne vat hulle bees baie ernstig, en nêrens meer ernstig as wanneer dit op die rooster is nie.

Die Argentyne braai dalk 'n bietjie minder dierespesias as ons, maar hulle vergoed beslis daarvoor in die getal liggaamsdele wat hulle kole toe stuur.

Ek beskou my nie as vol flemies nie, maar die binnegoed van 'n dier het nog nooit eintlik my mond laat water nie.

Dit moes egter vinnig verander toe ek Argentinië toe trek.

Daar het ek alles geëet, van bloedwors tot pens, tong en selfs tepels – of is dit spene? Ek het stukke hart, snye lewer, hompe niere, skyfies timusklier en selfs happies brein geëet.

Die bees is 'n gróót dier, en daarom het hy ook groot organe. En dit word heel gaargemaak voordat die braai dit in eetbare happe opkap en mans, vroue én kinders dit verorber.

By een *asado* het ek nie eens plek gehad vir die hoofgereg ('n enorme, sappige stuk steak) nie omdat ek my trommeldik geëet het aan brosggebraaide binnegoed wat met lemmetjiesap bedruip is.

Van al die liggaamsdele is daar net een wat ek gesukkel het om in te kry (en in te hou...) – *mondongo*, 'n sponsorige wit stof wat uit een van die bees se vier pense kom en lyk of dit eerder op 'n koraalrif hoort as op 'n rooster.

Die *asado* is darem nie net beperk tot fynkos wat die meeste mense sal naer maak nie; dit is maar net die voorgereg. Die hoogtepunt van enige *asado* is natuurlik die vleiserige hoofgereg.

Groot stukke steak word goed gesout en stadig gaargemaak (deurgaar), en daar moet minstens 'n halwe kilogram (dis nou buiten die binnegoed) per persoon wees.

Daar is seker genoeg verskille tussen 'n braai en 'n *asado* dat al twee nasies trots kan wees op hulle onderskeie koskultuur. Maar ons Argentynse broers vuur wel 'n waar-skuwingskoot oor ons boeg: Ligloop, julle braaitroon wankel.

'n *Asado* is in baie opsigte soos die braai van dertig of veertig jaar gelede, toe rugbyspelers nog name gehad het soos Mannetjies, Moaner en Piston, en 'n "vuuraanstecker" 'n droë bos of opgefrosmelde Sondagkoerant was.

Die gasbraai-inval is onderweg, en as ons nie aan ons braaiwortels vasklou en die boustene van braai herontdek nie, is 'n verbeeldinglose Amerikaanse *barbecue* ons voorland. En dis 'n lot erger as die dood.

Gelukkig is daar 'n manier om terug te veg: Op 24 September (Erfenisdag én Nasionale Braaidag) gaan maak jy 'n draai by die slagter en koop 'n kilogram of twee van die Karoo se beste lamtjops, en sommer twee meter regte boerewors.

By die huis pak jy 'n vuur met regte hout (ekstra punte as jy dit self gekap het), steek dit met 'n vuurhoutjie aan, en maak 'n Castle oop wanneer jou vriende opdaag.

En dan braai jy asof jy in die Springbokproewe speel, asof jy Poemas om die losgemaak skoonmaak – ja, asof jou lewe (en nasietrots) daarvan afhang. ■