Wat drinken we?

Kaapse druiven houden van rook

ROOD

Beyerskloof 2018, Pinotage, Stellenbosch
Pinotage, de puur Zuid-Afrikaanse druif. Is er een rookmelder in de buurt, dan gaat-ie af. Geurend als een barbecue bij de buren terwijl de dichtstbijzijnde toch een kloof verderop wonen. Maar ook vol in het rode, rijpe fruit. Met frambozen, zoete kersen, pruimen en cassis en een snufje specerij. De oprechte boerewors-aanhanger.

Cijfer De Grote Hamersma 2020: 8,5
Gall & Gall, €10

First Cape 2019, Shiraz 'Special Cuvée', Western Cape
Vol en vrijgevig. Roostertoontjes, dikke pruimen, rijp, zonneschijn en zoete drop. Struisvogel kijkt er reikhalzend naar uit.

Cijfer De Grote Hamersma 2020: 8
Dirk van den Broek, €5,50

Peacock 2018, Cabernet Sauvignon 'Wild Ferment', Western Cape (biologisch)
Volle bak Zuid-Afrika: het kampvuur is in het bouquet te ruiken. Ook in het fruit wat warmte en rokerigheid. Geflambeerde kersen en frambozenmarshmallows. Sweet spices ook. Inderdaad, wat zoetig en zacht. Maar geef er een flink stuk vlees van de braai bij en de spierballen gaan weer helemaal rollen.

Cijfer De Grote Hamersma 2020: 8
Marqt €6,70

WIT

Alvi's Drift 2019, Chenin Blanc, Western Cape
Chenin Blanc, het nationale wit van de Regenboognatie. Peer, lychee, perzik, meloen en citrus op drift. Komen weer tot rust dankzij vis met limoen.

Cijfer De Grote Hamersma 2020: 8,5
De Monnik, €6,95

Steenberg 2019, Sauvignon Blanc, Constantia
De kracht van zacht. Watertandend wit met prachtig glad gepolijste zuren. Groene appel, citrus, citroengras, kruisbessen, grapefruit en grassigheid. Maakt hongerig naar nog een glas. Bij voorkeur in gezelschap van gegrilde vis met groene kruiden om de eetlust nog wat verder op te wekken.

Cijfer De Grote Hamersma 2020: 9- Sterwijn
Wijnkoperij De Gouden Ton, €13,50

Simonsig 2018, Chardonnay, Stellenbosch, Zuid-Afrika
Tropisch met een frisse tik. Peer met wat opspattende room. Een nootje links en truffeltoets rechts. Rijp, weldadig wit van een behoorlijk gewicht. Maar zonder dat dit een permanente moet in de bank achterlaat. Wat wel moet: kip erbij.

Cijfer De Grote Hamersma 2020: 8,5
Kwast Wijnkopers, €13,35

monnik-dranken.nl
degoudenton.nl
kwastwijnkopers.nl

LIEVER BIER?

Struis burgerbiertje

Pittig gekruide, gegrilde burgers: een *match made in heaven* met India Pale Ale, ofwel het intens bitter-fruitig gehopte lepaa. Hier kun je vrijwel niet mis, maar topcombinaties zijn BrewDog Punk IPA of, uit Haarlem, Uiltje Brewing Bird of Prey IPA.

Zuid-Afrika

Potjiekos en boerewors

De braai wint aan populariteit, maar het moet het echte werk zijn: op houtskool, niet op gas. De mannen van Dappertutto weten er alles van.

ANNET DE GROOT

▼ **In hun restaurant serveren Ken (l) en Guido geen 'braaikos', maar ze weten er wel veel vanaf.** FOTO PIM RAS

Ken (1961) en Guido (1971) runnen sinds 2013 restaurant Dappertutto (Italiaans voor 'overal') op de Mauritskade in Amsterdam, pal naast de Dappermarkt. Italiaanse Guido is de baas in de keuken, Zuid-Afrikaanse Ken is maitre d', bedrijfsleider en boekhouder. De keuken is verboden terrein voor hem. „Ja, potten wassen, dat mag ik", zegt hij lachend. Je eet er Guido's versie van Italiaanse klassiekers, met hier en daar op het menu een verwijzing naar de herkomst van Ken: „We maken bijvoorbeeld *bobotie* (een gehaktschotel) als voorgerecht. Maar aan braai doe ik niet, ik haat braai."Pardon? Blijkt de restauranthouder nu toch niet de uitgelezen persoon die meer kan vertellen over de nationale culinaire traditie uit zijn geboorteland? Het ligt gelukkig genuanceerder. Beide heren weten genoeg van de Zuid-Afrikaanse barbecuetraditie en over 'kos' (eten) praten doen ze graag.

'Er gaat ook vis op de braai. In Zuid-Afrika wordt veel kabeljauw gegeten'
Ken

„Zeker is braai heel groot in Zuid-Afrika. Je hebt zelfs een challenge op tv, *The Ultimate Braai Master*. Maar braairestaurants zijn er niet veel. Het is te informeel, te gewoontjes", zegt Guido. „Braaien doe je thuis."

De mannen kennen elkaar uit Rome, waar Ken eind jaren 80 vanwege de politieke instabiliteit in Zuid-Afrika en de onveilige situatie voor mannen als hij naartoe was verhuisd. „Discriminatie is meer dan de tegenstelling tussen zwart en wit. Homo's worden in Zuid-Afrika door bijna alle bevolkingsgroepen geminacht. In mijn studententijd, ik deed een studie Theater- en Filmwetenschappen, was ik fel antibraai. Dat stond voor alles wat ik verfoeide: Apartheid, discriminatie, de Boerenmentaliteit." Ken doelt op de conservatieve witte Afrikaners (Boeren): afstammelingen van de Nederlandse kolonisten die halverwege de 17de eeuw in Zuid-Afrika aankwamen.

Na hen volgden nog vele 'bezoekers' uit den vreemde, die allen hun sporen nalieten in het land. De Zuid-Afrikaanse keuken is dan ook een echte immigratiekeuken, waarbij de nieuwkomers hun eetgewoonten moesten aanpassen aan de lokale omstandigheden. De culinaire traditie van oorspronkelijke bewoners als de Xhosa en de Zoeloes raakte vermengd met die van de immigranten. Nederlandse, Britse, Franse, Portugese, Indiase, Maleise, Indonesische en Chinese invloeden en eetgewoonten uit andere Afrikaanse landen slopen de Zuid-Afrikaanse keuken in. Zo ontstond een culinaire afspiegeling van de regenboognatie die Zuid-Afrika met zijn vele bevolkingsgroepen is.

Wat al die keukens gemeen hadden: een voorliefde voor vlees, het liefst geroosterd. In alle rangen en standen, rassen en klassen houdt men van de braai. Mensenrechtenactivist bisschop Desmond Tutu ziet er zelfs de nationale verbroederaar in en doopte Erfenisdag (24 september) om tot Nationale Braaidag. Echt iedereen houdt van de braai. Behalve Ken dus.

Via omzwervingen in Londen belandde het stel toch in Zuid-Afrika en begon een restaurant annex guesthouse, in een uitgesproken Boerengebied.

Pofadder

Een braai mag dan doorsnee zijn, op feesten en andere bijeenkomsten gaat toch echt de fik erin. „Bij het guesthouse hadden we een braai van wel zeven meter", vertelt Guido. „Een aarden muurtje dat in een halve cirkel stond en waarop iedereen zijn eigen *sosaties* (vleesspiezen) in de gaten kon houden, lekker dicht bij het vuur. Want de avonden zijn koud daar."

Ken: „Tegenwoordig lijkt een braai steeds meer op een Amerikaanse barbecue met hamburgers en hotdogs, maar oorspronkelijk was wat erop ging heel divers. Niet alleen biefstuk en karbonaadjes, maar het hele 'bees'." Beroemd is de lange *boerewors*: een braadworst van grof gemalen rundergehakt en vet met koriander, peper, nootmuskaat en zout. „En heel veel komijn", zegt Guido.

Van ingewanden zijn ze in Z-A ook niet vies. Guido: „Een bekend Boerengerecht is *pofadder*, lamslever verpakt in het vetmembraan dat rond de nieren zit. En de Zoeloes roosterden *tripe*, ingewanden."

HET DING

Basisskottel voor beginnende braaiers (Ø 48 cm).
Met emaille coating, rvs onderdelen, afneembaar onderstel en handige opbergtas. Cadac, €99.
De skottel kan worden uitgebreid met o.m. een barbecueroost er, paellapan, pizzasteen en een deksel.

Behalve vlees wordt er ook vega gebraaid: „*Mielies* (maiskolven) van de grill, *pampoen* of aardappels die je in de hete kolen poft. En vis natuurlijk. In Z-A wordt veel kabeljauw gegeten", zegt Ken.

Guido: „En bij alles wordt pap van maismeel geserveerd, *putupap*. Er is *krummelpap*, die lijkt wat op couscous, en *stijwe pap* die je in plakken kunt snijden. Die bak je, of je eet hem bijvoorbeeld met *chakalaka*, een pittige saus van tomaten, bonen, uien en knoflook." Chakalaka is meegekomen met Mozambikaanse mijnwerkers die na lange ondergrondse shifts hun tomaten en bonen uit blik oppepten met chilipepers en wat er verder aan smaakmakers verkrijgbaar was in de townships van Johannesburg.

Waterlelies in de pot

Wat ook bijna nooit ontbreekt bij een braai is *potjiekos* (spreek uit: poikiekos), een stoofgerecht dat in een gietijzeren braadpan op drie poten (*pot*) urenlang wordt verhit – op de braai of rechtstreeks, met de pootjes in de kolen. Dat gerecht heeft dan weer Nederlandse wortels. Het is afkomstig van de Voortrekkers: afstammelingen van de Boeren die, nadat Engeland de Kaapkolonie had geannexeerd, massaal naar het binnenland van Z-A vluchtten (De Grote Trek). De pot ging mee op reis. Onderweg verzamelde men allerlei eetbaars om een potjie van te koken.

Guido: „In de potjie zit *bredie*. Bredie is een Boerentraditie. De naam komt van 'braden'. Het is een sudderschotel van vlees en groente. Interessant is de variant met *waterblommetjie*, de Kaapse waterlelie. Die maak je met lamsvlees." Naar verluidt leerden vroege kolonisten van de inheemse Khoikoi hoe je met waterblommetjies moest koken. Een perfect verbroederrecept, dus.

'In de potjie zit bredie, een Boerentraditie. De naam komt van 'braden'.'
Guido

De mannen van Dappertutto koken dan wel geen potjie, iedereen is welkom in hun restaurant om – onder het waakzaam oog van hun zwart-witte (!) minihondje Benji – gebroederlijk en gezusterlijk te genieten van de kookkunsten van chef Guido (wel even reserveren graag: *dappertutto.nl*)

RECEPTEN

„De enige braai die ik aanbeveel, is die van Evita Bezuidenhout", zegt Ken. De ambassadrice van het zelfbedachte thuisland Bapetikosweti, een blanke Afrikaanse socialiste en zelfverklaard politiek activiste, is het alter ego van de Zuid-Afrikaanse comedian Pieter Dirk Uys. Die was zeer kritisch op het Apartheidsregime, maar als Evita kon hij ongestraft bijna alles zeggen. Evita heeft een restaurant en theater in het stadje Darling, Evita se Perron.

FOTO PIETER-DIRK UYS

Evita's ostrich patties (struisvogelburgers)

- 500 g gehakte struisvogelbiefstuk
- 1 fijngehakte ui
- 1 fijngehakte groene chilipeper
- 1 tl gemalen komijn
- zout en peper

Meng alle ingrediënten met een vork. Vorm met de hand tot patties en braai 10 minuten boven een gematigd houtskoolvuur.

Evita's knoflook

- een hele knoflookbol
- verse tijmtakjes
- olijfolie

Verpak de knoflookbol met de tijmtakjes en wat olijfolie in zilverfolie. Braai 30 minuten in middelhete kolen tot hij zacht is. Lekker als smaakmaker op gegrild vlees, gepofte aardappel of geroosterd brood.

Uit: Evita's Kossie Sikelela, 2010.