

EENVOUDIGE, SELFS SENTIMENTELE WOORDE BY DIE VRA VAN DIE SEËN OP DIE OES...

MURATIE 22 FEBRUARIE 2000

GRACE BEFORE:

Bless, o Lord, before we dine
Each dish of food
Each cup of wine
And bless our hearts
That we may be
Aware of what we owe to Thee

2000. 'n Nuwe duisend jaar wag op Afrika. Een waar honger en ellende tot vyande verklaar word en oorwin moet word. En een waar gebruike uit baie kulture mekaar bevriend. Daarom is dit nie vreemd dat ons, vanaand, op eg Westerse wyse die seën op vanjaar se oes vra nie.

Oes?

In die kelder hiernaas gis druiwesap op doppe en stingels om later, helder as wyne, op tafels in die Boland, in ons land en vêr buite ons grense vreugde te bring.

Therefore we are gathered here in praise of food and wine.

And to celebrate long standing friendships. Friendship without duty. True friendships. Not ersatz love that is a craving to add more drama to the drama of existence.

More truth rather than mere truth. Like the truth of Picasso. And, by the way, also like Goethe.

Dankie vir donkerrooi krewes van Kommetjie, oorlangs oopgesny, bestryk met geil-geel Jersey-botter aangemaak met die suur sap van suurlemoen en die vlugtige olie van die skil, wat onder elemente van oondroosters tot pasmaat van Chardonnay gerooster word. Here, seën die Chardonnay.
and...bless it for limpet and perriwinkle pie.

Maar Heer, wyn is mense en in wyn ontdek ons waarheid.

Daarom, seën die kropslaai en soetrissies van die Kaapse Vlakte – ons Kaapse spens.

Seën vir Jan en Marjorie by Onrus waar hulle uit selei jellie maak en seën die vissermanne van Waenhuiskrans wat op U woeste seë vaar om later, veilig op land, gewapen met 'n (kan) Oom Tas, galjoen oop te vlek en stadig oor die kole tot groot genade braai.

Waar die winter se reëns oor die rûens van die Overberg waai-waai neersloep en in eenvoudige huise aan Oom-en-Tantesop met vars soetsuurdeegbrood by kerslig geslurp word, word ook daar U dank besing. Wanneer die mens U erken.

Bless, O Lord, the creamy soles of Mossel Bay, the green, almost blue-green broccoli of the Southern Cape. And let the pineapples lead us to discover flavour nuances in many ways.

Laat die pap en inifimo wat met gestoofde boerbok in die Transkei voorgesit word, help om 'n ondervoede gemeenskap aan te spoor om uit te klim bo die berge van onwetenskap.

Laat die tropiese vrugte en die maroelas mense van oral oor die aarde lok om in die Laeveld en Bosveld te kom kuier sodat ons mense kan werk en verdien.

From Natal we enjoy wild mushrooms – kohwê, fried in the fat of the wild flying ants and food so spicy and fiery that at times the tears roll from our eyes.

Daar waar Elizabeth Eybers gesê het U niks meer as die vrede van U voleindiging kon laat nie, maar waar beeskrale deesdae rooivleis van uitmuntende gehalte lewer, ook daar waar baie harte nog beswaard is, moet U nie U seëninge weghou nie. Seën Heer, die vleis wat pasmaat is vir volbloed rooiwyne.

Vir Sauvignon Blanc is daar aspersies uit die Oos-Vrystaat en vir die maand van U geboorte Heer, kersies, geel en rooi en ryp, en verleidelik met likeur gestowe en met roomys as feesgereg voorgesit. Seën Heer die drag...en die genieting.

Waar U Vallei van Verlatenheid waghou oor die eindelose vlaktes met Marino's en Dorpers en waar manne groot word nadat hulle hul eerste Karoo-oester geëet het, moet U seën mildelik val. En Heer, gee dat kaiings hul weg vind in outydse soetkoekies.

En in my eie wêreld, my Kannaland, my Klein Karoo, met sy groot hart, moet U asseblief die hael weghou sodat die Royals oranjeryp kan word vir jêm-op-brood.

Seën elke slagdag in Namakwaland, elke vetderm, elke Pofadder. Seën Muratie se Amber.

Gee ons brood uit die Swartland. Soet en suur en suur-suur en met rog en hawer en volkoring. Breek die brood vir ons almal Heer.

En hier, Heer, hier op Muratie in die oorvloedshoring van die Boland moet U nie die stem van die "TIER" van die Simonsberg stil maak nie. Laat Ronnie met 'n glimlag van plesier neerkyk op die Cabernet van Muratie. Laat hom die bessies in die wyn ruik, laat die tanniene ryp wees en die trosse op die regte oomblik die parskuip binnegaan. Gee aan die Cabernet Franc daardie dun lyn van net genoeg kruie. Laat die Merlot speserye en vrugtegeure met vanielje paar, laat die diep geheimenisse van U aarde daarin opklink. Mag die Muscat suiwer speserye wees en die Chardonnay se botter verhelder wees en die verskillende Port variëteite saamsmelt in 'n pyp eenheid.

SEËN HEER DIE OES VAN 2000.

NAWOORD – 'n aanhaling uit M.M. Walters :

"Die wingerd het sy laaste natros afgegee
En een vir een kom die plukkers huistoe
Vaal spikkels in die plaaspad

Uitgedors
En sonder die somer se verwagting

Die plaasklok sing sy slotgesang wat hang oor die vroeë kalmte
Tarentale skrik en luister

Iewers in die koel kelders
Gis die sap tot klaarte

Stil en helder."

DANKWOORD –

Ek was bevoorreg om vir Ronnie te ken en die teelaarde waaruit hy gekom het. Ek verstaan so 'n bietjie van sy bloedlyn. Weet selfs ietsie van Hildagonda. Het W.C. Winshaw geken. Van Winshaw het ek geleer: NE CEDE MALIS – Never yield to misfortune. So ook Ronnie. Daarom: Gesondheid!

Gesondheid vir Annatjie en vir die kinders en hulle kinders. Vir die wynmaker. Gesondheid vir die plaas se werkers. Gesondheid vir Ansela, vir Annemarie.

Gesondheid vir die wyne van 2000.

In Vino Veritas.

DANKBEDE –

With thankful hearts, o Lord we ask that we
May never dine without remembering Thee
And grateful for our comfortable state
May never leave no Lazarus hungry at the gate

PETER VELDSMAN