

## Toetrede

Liturgie van die Lig

Aansteek van die kerse

### Lied 464

O Heer my God, as ek in eerbied wonder –  
en al u werke elke dag aanskou:  
Die son en maan, die aarde, sterre, wolke,  
hoe U dit elke dag so onderhou...

*Dan moet ek juig, my Redder en my God!  
Hoe groot is U; hoe groot is U!  
Want deur die hele skepping klink dit saam:  
Hoe heerlik, Heer, u grote Naam!*

Ek sien die veld – die bosse, berge, vlaktes.  
Ek hoor hoe fluister grasse, stroom en wind.  
O Heer, U sorg vir klein, vir groot, vir alles  
en U sorg dag na dag vir my, u kind.

## Woorddiens

Tema: Frustrasies en onvervulde drome

Skriflesing: Psalm 132

### Broodjies vir die pad

“Why do I read?

I just can't help myself.

I read to learn and to grow, to laugh  
and to be motivated.

I read to understand things I've never  
been exposed to.

I read when I'm crabby, when I've just  
said monumentally dumb things to the  
people I love.

I read for strength to help me when I  
feel broken, discouraged, and afraid.

I read when I'm angry at the whole  
world.

I read when everything is going right.

I read to find hope.

I read because I'm made up not just of  
skin and bones, of sights, feelings,  
and a deep need for chocolate, but I'm  
also made up of words.

Words describe my thoughts and what's  
hidden in my heart.

Words are alive--when I've found a  
story that I love, I read it again and

again, like playing a favorite song  
over and over.

Reading isn't passive--I enter the  
story with the characters, breathe  
their air, feel their frustrations,  
scream at them to stop when they're  
about to do something stupid, cry with  
them, laugh with them.

Reading for me, is spending time with a  
friend.

A book is a friend.

You can never have too many.”

— Gary Paulsen, *Shelf Life: Stories by the Book*

“What is the point of worrying oneself too much about what  
one could or could not have done to control the course one's  
life took? Surely it is enough that the likes of you and I at  
least try to make our small contribution count for something  
true and worthy. And if some of us are prepared to sacrifice  
much in life in order to pursue such aspirations, surely that  
in itself, whatever the outcome, cause for pride and  
contentment.”

— Kazuo Ishiguro, *The Remains of the Day*

“There is a twilight zone in our hearts that we ourselves  
cannot see. Even when we know quite a lot about ourselves--  
our gifts and weaknesses, our ambitions and aspirations, our  
motives and our drives--large parts of ourselves remain in the  
shadow of consciousness. This is a very good thing. We will  
always remain partially hidden to ourselves. Other people,  
especially those who love us, can often see our twilight  
zones better than we ourselves can. The way we are seen  
and understood by others is different from the way we see  
and understand ourselves. We will never fully know the  
significance of our presence in the lives of our friends. That's  
a grace, a grace that calls us not only to humility, but to a  
deep trust in those who love us. It is the twilight zones of our  
hearts where true friendships are born.”

— Henri Nouwen

## Vuur verbind vleis, grond en voorouers

*Jo Prins*

Ek hou van 'n goeie steak.

Ek het al meer as een keer probeer om op te hou vleis eet,  
maar dan bekruip 'n Sondagmiddag my en as ek my weer kom  
kry, dan tuur ek na die tjoppies oor die kole. Die steak maak ek  
later skrik.

Dié ding met die vleis het my al baie laat wonder . . .  
hoekom is dit so moeilik om my te speen van die been?

Dit help natuurlik ook nie dat my slagter 'n gladde bek is  
wat sy storie ken nie. Jy kan vir hom so tussen wysvinger en  
duim presies wys hoe dik jou filet moet wees, en as jy weer sien  
loop jy daar uit met 'n pakkie droëwors en biltong “vir die  
kinders”.

'n Heerlike *rare* steak doen nogal dinge vir my, selfs my  
tjoppies moenie te gaar wees nie. Met net genoeg growwe

seesout en peper, 'n skoot suurlemoen en bietjie roosmaryn – daar moet darem iets groen wees.

En wyn . . . daar moet wyn wees. Vir my, verkieslik 'n koel pinot noir (Paul Cluver as dit nog vroeg genoeg in die maand is) as dit 'n warm dag is, of dan sommer 'n lekker plonkerige shiraz as betaaldag nie hierdie kant of daardie kant toe rugbaar is nie.

Maar dit als, besef ek, is nie die eintlike rede waarom ek nie van die vleis kan wegkom nie.

Die hele ritueel van braai, vleis voorberei, wyn – als eintlik – het sy oorsprong in herinnering.

Wanneer ek Sondag die Weber skoonmaak, dan dink ek altyd maar altyd aan my pa. Jis, hý sou nou van 'n Weber gehou het.

Die naam Weber, so terloops, is ook 'n les van hoe belangrik dit is om eerste te wees (in bemerking, in elk geval). Want wie weet dat die Weber eintlik 'n “Weber-Stephen” is?

In elk geval: Sondag, soos in duisende huishoudings landwyd, is daar gebrui by die Prinse.

Eers is ek belas met die takie om genoeg wingerdstompies met fynhout bo-op te pak, en 'n groot genoeg vuur te maak. Gelukkig het ons een jaar genoeg stokoue pinotage uitgekap en die helfte van een waenhuis het pal vol hout gelê.

My pa het so 'n spesiale braaikontrepsie gehad. 'n Ding wat van die kant af soos 'n driehoek op die grond staan. Van bo-af sal jy sien heel onder lê die rooster en na bo, na waar die driehoek bymekaarkom, was daar 'n hefboom wat jy gewoon optrek om die hele spul om te draai.

Jy maak vuur reg op die grond. En dan kom die gedoente bo-oor die kole. My pa was mál oor daai gat-oor-kop-ding. Dié katoeter – en hý't gewerk soos 'n bom.

Sy spesialiteit was eintlik braaihoender, wat hy later jare die Prins-hoender gedoop het, omdat my ma 'n baie besonderse sous daarmee saam gemaak het. Een wat jy met 'n kwassie so piets-piets terwyl jy draai en die wyn loop. En daar word baie gedraai en gebrui. Dertig minute of langer op baie warm kole.

Maar rooivleis is natuurlik ook oorgenoeg gebrui. En gerookte wors wat my pa-hulle altyd spesiaal van Adelaide in die Oos-Kaap, waar my ouma-hulle gebly het, saam huis toe gery het.

Dis dié reuke en geure wat my altyd kom haal . . . wat my in 'n oogwink oor dertig jaar heen terugvoer en my pa se stem laat hoor.

Ook die musiek wat hulle dan dikwels geluister het; veral die tenore Domingo, Carreras en natuurlik die Italiaanse swaargewig Luciano Pavarotti. Maar Moeder, synde sy 'n erge Afrikaanse Botha-nooi was, het graag dan ook vir Gert Potgieter bygehark.

Wanneer dit 'n mooi dag is, sit ons gesin hier in Johannesburg, in Melville, altyd in die tuin en eet. Die kinders is dan ook saam aan tafel en ons praat dan dikwels vir die eerste keer in 'n week behoorlik met mekaar. Daar is nie selfone, radio's, TV's, of enigiets in sig nie. Ons eet saam en kyk mekaar in die oë.

Dit is van die lekkerste gesprekke met die lekkerste lekkerbekke.

Die vuur is 'n ritueel wat my geheel en al verplaas. Staar jy lank genoeg in hom voel dit of tyd en ruimte buig om jou weer 'n kind te maak.

Die vuur en die vleis bind my op 'n vreemde manier aan familie, die land en sy diere, en die grond . . . dié bloedgrond.

En vir baie van my landgenote het vleis presies dieselfde emosionele bande.

Vleis en grond en voorouers.

\* *Jo Prins is Netwerk24 se boekeredakteur.*

<https://www.netwerk24.com/Stemme/Sielsgoed/vuur-verbind-vleis-grond-en-voorouers-20181123>

## Brood vir die pad

Spanning tussen hoop en wanhoop deel van die lewe

RRV

Onder die rolprente wat vanjaar die grootste indruk op my gelaat het, is First Reformed.

Dié rolprent – met Paul Schrader van Taxi Driver-faam as regisseur – handel oor 'n predikant van 'n historiese maar sukkelende gereformeerde kerk in die deelstaat New York wat besluit om 'n dagboek te hou waarin hy sy gevoelens en ervarings so eerlik moontlik verwoord.

In dié sin herinner dit aan Robert Bresson se klassieke rolprent uit 1951, *Journal d'un curé de campagne* (Diary of a Country Priest), gebaseer op Georges Bernanos se gelyknamige roman.

Die middeljarige predikant in First Reformed – sensitief vertolk deur Ethan Hawke – se lewe is duidelik een van vertwyfeling en aanvegting.

Sy seun is in die oorlog in Irak dood, hy sukkel met sy gesondheid, en sy gemeente is geldelik en organisatories van die nabygeleë dinamiese megakerk Abundant Life afhanklik.

Sy krisis verdiep wanneer hy gevra word om in 'n pastorale gesprek te tree met 'n jong omgewings-aktivis wat oortuig is dat sy swanger vrou nie die lewe moet skenk aan hul kind op 'n planeet wat ekologiese vernietiging in die gesig staar nie.

Uit die gesprek blyk hoe die predikant na woorde soek om nie op 'n goedkoop manier teen wanhoop te praat nie. Daarom sy opmerking: “Wisdom is holding two contradictory truths in our minds simultaneously. Hope and despair. Holding these two ideas in our head is life itself.”

Maar duidelik ken hy self ook die suigkrag van wanhoop. In 'n stadium merk die welwillende leier-pastoor van Abundant Life, in die lig van die predikant se melankolie en geloofsworsteling (en sinspelend op Jesus se worsteling in die tuin van Getsemane), dan ook op: “You are always in the garden. Not even Jesus was always in the garden.”

Baie mense vandag kan sekerlik getuig – soos die predikant in First Reformed – hoe moeilik dit is om te midde van ervarings van krisis en ontugtering teen wanhoop weerstand te bied.

Uit die rolprent blyk ook dat die predikant met die werke van die Trappiste monnik Thomas Merton bekend is. Sy outobiografie *The Seven Storey Mountain* (1948) word steeds wyd gelees, asook sy dagboeke wat in sewe dele uitgegee is.

Dalk word iets van die geloofsleutel om met die spanning tussen hoop en wanhoop om te gaan, weergegee in die aanhaling van Merton wat die predikant in 'n stadium in sy dagboek neerpen: “Despair is a development of pride so great that it chooses someone's certitude rather than admit that God is more creative than we are.”

<https://www.netwerk24.com/Stemme/Sielsgoed/spanning-tussen-hoop-en-wanhoop-deel-van-die-lewe-20181116>

### Lied 526

Waar daar liefde is, en deernis,  
waar daar liefde is, daar is God die Heer.

*Ubi caritas, et amor  
ubi caritas, Deus ibi est.*

wynandnel@iafrica.com 082 901 5877