

## #HoeNou?! – Episode 12: OOR KERRIEVIS EN PAASBOLLETJIES

Herfstyd in Suid-Afrika bring eiesoortige geregte na ons tafels: gestoofde kwepers en vla; ligte soppe met seisoenale sampioene; konyn- of wildsvoëlpasteie. Dit is ook 'n tyd wat veral geassosieer word met ingelegde kerrievis, maar wêreldwyd ook met paasbolletjies. Maar waar kom die twee geregte vandaan? Is die Kaaps of eg Suid-Afrikaans?

### Het jy geweet?

- Kerrievis is 'n tipiese Suid-Afrikaanse gereg, spesifiek Kaapse gereg, wat met Paasfees geassosieer word.
- Die oudste rekord van hierdie kulinêre gebruik, is in 'n brief van lady Anne Barnard nadat sy in 1798 die plaas Meerlust besoek het. Sy beskryf dit as: "fish of the nature of cod, pickled with turmarick [sic]"
- Ingelegde kerrievis ("pickled fish") is 'n uitvindsel van die Maleise slawe aan die Kaap – hoofsaaklik Moesliems – wat hulle kulinêre tegnieke uit Maleisië saamgebring het.
- Om vis in te lê was 'n manier om vangste te bewaar.
- Eeueoue tradisie oor die wêreld heen is om vis te pekel, in te sout, ens. om dit te bewaar.
- Ingelegde vis is kos vir Goeie Vrydag – wat soos 'n Sondag was waarop jy nie mag werk nie en kerk toe gaan. Na kerk het jy dan kos. Die tradisie laat ook die Moesliems en Christene in harmonie saamlewe.

### Interessant:

#### Wat is die verskil tussen viskerrie en kerrievis?

**Gewone kerrievis/ viskerrie** is iets wat jy tipies in Durban of Indië sal kry. Die vis word gebraai of gekook in kerrie of 'n kerriesous en word warm saam met basmatiry, ens. bedien.

**Ingelegde kerrievis** kom uit Maleisië en behels die braai van porsies lynvis soos snoek, geelstert, koningklip en kabeljou wat met sout en peper gekruid is. 'n Mengsel van uie en speserye word dan gebraai voordat 'n mens asyn en suiker byvoeg. Die borriegekleurde mengsel word dan oor die gaar vis gegooi in 'n braaipan, afgekoel en vir minstens 24 uur in die yskas verkoel. Dit word tradisioneel saam met varsgebakte brood of paasbolletjies bedien.

### Paasbolletjies

#### Het jy geweet?

- Dit maak deel uit van die Christelike tradisie.

- Die oudste optekening kom uit 1733 in Poor Robin's Almanac waar verwys word na 'n Londense straatroep met verwysing na "hot cross buns".
- In 1361 het 'n monnik genaamd Thomas Rodcliffe (St Albans-abdy) broodjies met 'n kruis op gebak en op Goeie Vrydag aan die arm mense uitgedeel.
- Selfs dalk ouer: Die heidense Sakse sou aan die begin van die lente kruisbolle bak ter ere van die godin Eostre – waarskynlik die oorsprong van die naam Easter vir Paasfees. Die kruis het die wedergeboorte van die wêreld ná die winter verteenwoordig, onder andere deur die vier kwartale van die maan, sowel as die vier seisoene en die lewenswiel.
- Maar dit was egter eers tydens koningin Elizabeth die Eerste se heerskappy in die laat 1500's wat dit 'n vaste verbintenis met die Christendom begin kry het.

**Interessant:**

- Dit is waarskynlik 'n mite dat paasbolletjies veronderstel is om suiwelvry te wees.
- Sedert paasbolletjies 'n tradisie geword het, het daar glo die tradisie ontwikkel om brood sonder suiwelprodukte te bak, aangesien suiwel verbode is tydens die Rooms-Katolieke Vastyd.
- Tradisionele paasbolletjieresepte het egter melk en botter in.
- Suiwelvrye weergawes bestaan wel in veganistiese en hipoallergeniese resepte.

**Bronne:**

- <https://www.news24.com/Archives/City-Press/Pickled-fish-for-the-Easter-table-20150430>
- <https://theculturetrip.com/africa/south-africa/articles/this-is-cape-towns-traditional-easter-meal-and-its-pickled/>
- <https://www.thejournalist.org.za/kau-kauru/the-annual-fish-ritual-becomes-international>
- Tannie Flori Schrikker oor kerrievis:  
<https://www.youtube.com/watch?v=7v6rfAOatQo>
- <http://www.702.co.za/articles/297550/here-s-why-people-eat-pickled-fish-and-hot-cross-buns-during-easter>
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Hot\\_cross\\_bun](https://en.wikipedia.org/wiki/Hot_cross_bun)
- <https://www.bakersdelight.com.au/products/traditional-hot-cross-bun/>
- [Resep: Keurige Kaapse kerrievis | Maroela Media](#)
- [Vallei van Melk en Heuning \(netwerk24.com\)](#)
- [Kookkuns: Riana Scheepers: Vallei van melk en heuning](#)

**BRON EN EIENDOMSREG:** GERHARD VAN HUYSTEEN EN SU-AN MÜLLER-MARAIS.