

# Påskens mad og drikke – før og nu



Påskefrokosten er blevet en moderne tradition. Familie og venner samles og spiser et godt måltid. Variationer over æg er en sikker ingrediens i enhver påskefrokost, og også gerne kylling eller lam.

Når lammekølle er en traditionel påskespise, og når små hvide lam er en del af påskens udsmykning, hænger det bl.a. sammen Bibelens omtale af de ti plager, og hebræernes efterfølgende udvandring fra slaveriet i Egypten. Den 10. plage, som Gud havde nedkaldt over Farao og hans folk betød, at den førstefødte i alle egyptiske hjem ville blive dræbt. Kun dér, hvor der på dørstolperne var smurt blod fra et ungt får, ville Herren drage forbi huset. Dette havde Moses forinden fået besked om, og de israelitter, der efterlevede hans råd, mistede ikke deres førstefødte. Jøderne har siden ofret lam til påske for at takke Gud. Samtidig ses lam som et tegn på forårets komme.



Ligesom lam er kyllinger et forårssymbol. Får føder kun lam én gang om året, sidst på vinteren eller tidligt om foråret. Høns kan derimod lægge æg og udruge kyllinger året rundt. Dog nedsættes ægproduktionen i vintertiden, og af og til gik den nogle gange helt i stå. Det skete, fordi hønsene ikke fik nok at spise. Ved påsketid var der igen grønt at finde, så hønsene fik overskud til at lægge æg og ruge kyllinger ud. Men kyllinger er dog mest knyttet til påsken, fordi kyllinger kommer ud af æg, og æg er det mest brugte påskesymbol overhovedet. Æg symboliserer frugtbarhed og minder om hedenske tiders forårsfest. I ægget gemmer sig livets mysterium og derfor har også kristendommen taget dette symbol til sig.



Til påskefrokosten hører også påskebryg. En påskebryg er en særlig øl, som bryggerierne sender i handelen i tiden op til påske. Som regel har en påskebryg højere alkoholprocent end almindelige pilsnere. Den første påskebryg blev brygget på bryggeriet Thor i Randers omkring 1890-98. Carlsbergs første påskebryg kom frem i 1905 - dog først på flaske i 1931 -, mens Tuborg fulgte trop året efter.

Og snaps ikke at forglemme ...



Påske og forårets komme giver også anledning til at pakke en madkurv og nyde maden i det fri. Det kan være et par 'flade klemmer' eller en velassorteret picnicurv med alt hvad dertil hører.

Husk i den forbindelse – der findes ikke dårligt vejr, det handler bare om den rette påklædning.

### Påskemad før i tiden

I bondesamfundet faldt påsken i den periode, hvor forårsplojningen og tilsåningen skete. Det store arbejde krævede et ordentligt foder, som kunne bestå af forskellige former for grød, æggeretter f.eks. skidne æg, æggekage og æbleskiver. Påsken var også den tid på året, hvor hønsene atter lagde æg - og derfor kunne man smovse lidt mere end sædvanligt. Æg var festmad, ikke en daglig spise. Men til påske hvor ægge forsyningerne var større, kunne man spise dem hårdkogt, og mange ældre kilder fortæller, at tjenestefolkene fik et vist antal æg som en slags "påskebonus" - altså lidt på samme måde, som man fik sulemad til jul.



Langfredag spiste man nogle steder et æble på fastende hjerte. Det skulle beskytte mod tandpine i det kommende år. Andre steder fik man æblet påskemorgen som beskyttelse mod feber. Menuen til langfredag kunne i øvrigt bestå af rugmelsgrød med honning. Denne ret skulle også være virksom mod ryg- og mavesmerter.



Fra gammel tid har lørdag været benævnt Skidenlørdag, fordi man denne dag fjernede skidt og snavs, gjorde rent og vaskede, så det er sandsynligvis derfra retten "skidne æg" har sit navn. Lørdagens spise var "skidne æg", dvs. hårdkogte hønseæg i sennepssovs. - en ret, der stadig er populær på frokostbordet.

Påskedag er den dag i den kristne påske, hvor Jesus Kristus, ifølge Det Nye Testamente, stod op af graven efter at have været død siden langfredag. Denne dag fejres som en festdag med påskemiddag, hvor det traditionelt er lam der serveres.

