

Påskmatens historia och varför vi idag äter lammstek och frossar i ägg.

Vår tids påskmåltider är inte sällan en fröjd av efterlängtade primörer och krämiga äggsåser, ofta brutna med pikanta smaker av örter och kryddig skärpa. Med färgrika påskbufféer fördrivar vi den isiga vintern men så har det inte alltid varit. Skillnaden mellan vår tids påsk och den historiska är allra tydligast när vi ser på just maten och påskfesterna.



Vill man göra den historiska beskrivningen av påskens måltid kort och enkel, så är det: I stort sett ingen festmat alls.

Skälet är egentligen ganska enkelt: I april månad är det åtta månader sedan skörden och sex månader sedan slakten. Förråden har helt krympt ihop och nu handlar det om att klara den långa tid som återstår till skörden i augusti. Det finns inga skafferivaror att ställa till en så stor fest som julen utan påskfirandet var återhållet och helt fokuserat på budskapet om Kristi uppståndelse. Att slakta ett djur som man hade haft problem med att hålla liv i över hela vintern, och som borde klara sig till sommaren, var det inte tal om. Det kan liknas vid hur vi i vår tid skulle arrangera en stor fest en vecka innan löningen. Det blir helt enkelt rätt återhållet. Det stora firandet av påskan med mat och dryck är därför ganska modernt och tar form efter första världskriget.

Den historiska påskmaten tillbaka på 1800-talet och tidigare var salt fisk och av tradition serverades den på långfredagen, en kristen fastedag. Här kunde man bjuda på gravlax och salt sill men också salt laxrygg. Inte sällan serverades den i borgerliga hem med en sötma och skarphet från en korint- eller kaprissås. Påskaftonen var lite festligare. Då kunde laxen serveras rökt men längs med kusterna förekom rökt kolja och rökt sik. Det finns en del regionala påskrätter i historien. I Värmland gjorde man på 1800-talet en rätt i form av en saltad svinmage som fylldes med korngryn och som sedan syddes ihop och kokades. Ölänningarna gjorde en sillpudding på långfredagen.

Påskan byter form under slutet av 1800-talet

Med det sena 1800-talet industrialiseras påskan på olika sätt. Det är nu den får sin gula färg, hönsfjärdar färgas gula till påskriset

och julkortstraditionen spiller över i en påskkortstradition på 1890-talet. Det skedde både genom färdigtryckta kort och sådana som barnen själva målade för att dela ut bland grannarna i hopp om att få något påskgodis för sin insats. Ibland kom de utklädda som påskgummor eller påskgubbar. Hemma i min by kan barn ännu idag komma på skärtorsdagen med påskkort som är smyckade med internetpåskbilder som de skrivit ut på en färgprinter. Choklad och karameller till påsk är för övrigt också en 1900-talsidé och riktigt omfattande blir påsksötsakerna först när lösgodisförsäljningen blir tillåten 1984.

Lammstek är något vi idag förknippar med påsken men också det är en helt modernt tradition. Skälet är att alla svenska får i historien lammade i början av året och vid påsk var lammen så små att stekarna mer skulle kunnat liknas vid en kycklingklubba än något stort att pryda påskbordet med. Istället har importen av frysta eller kylda lammstekar från Nya Zeeland varit valet eftersom de ligger ett halvår före oss i uppfödningssäsongen. Men numera har man i Sverige satsat på en fårras som lammar redan i november och som med rätt slags ljus och kraftfoder kan ha slaktfärdiga lamm till påsk.

Idag är gröna och späda grönsaker vanligt på påskbudningarna. Man kan servera färsk grön sparris men den är förstås importerad för vi har ingen inhemsk sådan förrän mot slutet av maj under gynnsamma förhållanden. Och den tyska vita sparrisen dröjer ännu några veckor in i april. Affärerna säljer grönsaksprimörer men det handlar alltid om sådana som flygs eller körs in på lastbil för vi har inga smågrönsaker i Sverige förrän framemot midsommar. I Sverige fanns det dock på 1700-talet tidiga primörer i form av salladsskott och rädisor som odlades i herrgårdarnas uppvärmda växthus men för gemene man kom det att dröja till 1900-talets början innan sådana varor fanns i handeln.

Därför äter vi ägg och påskmustens uppkomst

Ägg är en gammal symbol för Kristi uppståndelse och därför hittar vi dem i hela den kristna världen på påskbordet. Men det var i historien inte alltid så lätt att få tag i ägg för hönsen hade i april inte alltid börjat värpa efter vinteruppehållet. Och i norra Sverige och i skärgården var det därför vanligare att plocka vildägg till påsk i väntan på att hönsen skulle börja värpa. Charles Emil Hagdahl skriver mycket uppskattande i sin kokbok från slutet av 1800-talet om de delikata kråkäggen men också vipäggen framhålls. Färgade ägg till påsk är en tradition sedan 1700-talet, men det är känt sedan det medeltida England. Och de som ville ha särskilt blanka påskägg gned de färgade skalerna med en fläsksvål. Men färgade ägg kunde också vara farliga att äta. Från Skåne berättas att man kunde äta dem om man först, under tystnad, hade skurit av äggets spetsiga ände, och sedan kastat bort den. I Småland varnade man barnen för att äta ägg för tidigt. För om de åt innan de kunde säga ordet "ägg" så skulle barnet lära sig tala sent.

Den stora tillgången på hönsägg som vi har i vår tid är rätt modernt. Det kan dateras till omkring 1960. Det är då man lyckas manipulera hönsen till att tro att det är sommar jämt genom att de får leva inomhus i hallar med ljus och värme. 1947 möter vi påskmusten för första gången. Julmusten hade gjort sin entré redan 1910 men efter beredskapstiden fanns ett behov av fler fester och påsken fick då sin festligare och mindre allvarstygda ton som den alltjämt har.

Idag säger vi Glad påsk! redan när vi skiljs från arbetskamraterna på skärtorsdagen men rent religiöst är det först på påsknatten som man kan utropa det. Det är först då som Kristus är "på tredje dagen uppstånden". I katolska länder brukar därför påskfesten först inledas efter midnattsmässan, precis som julfirandet sker. Och i Sverige är det väl nu som semmelsåsongen är definitivt slut. Vi skiftar årstid och vad är bättre att göra det än med en gul fest!

Tre klassiker till påskbuffén:



Östgöta Sadesbrännvin

Systembolagsnummer: 16

229,00 kr

Östgöta Sadesbrännvin har en stor doft med en liten sötma och inslag av honung, halm och russin. Den passar bra till flertalet sillar och gravad lax och är ett passande tillskott på påskbordet.



O.P. Anderson Björk

Systembolagsnummer: 82830

229,00 kr

O.P. Anderson Björk har en kryddig och frisk karaktär med toner av björksav och björkknopp, citronzest samt den klassiska O.P.-kryddningen kummin, anis och fänkål. Passar perfekt till det nordiska kökets rena smaker.



Bäska Droppar

Systembolagsnummer: 214

229,00 kr

Bäska Droppar har en komplex, mild och blommig doft av malört och kanel. Fyllig, torr och mycket bitter smak med tydlig karaktär av malört, inslag av pomerans och kanel.



Gustave Lorentz Riesling Burg, EKO

Systembolagsnummer: 75756

189,00 kr

Ett ypperligt vin till påskbordets lax i olika former. Gustave Lorentz Riesling Burg har en tydlig och nyanserad doft av citrus, cykelverkstad, gula plommon, äpplen och mineral. Smaken är fruktig och balanseras av bra syra samt inslag av gula plommon, gula äpplen och mineral.



Las Moras Gran Syrah 2017

Systembolagsnummer: 90378

149,00 kr

Ett utmärkt vin till påsklammet. Vinet har nyanserad och intensiv doft med inslag av björnbär, plommon, mynta, peppar, kryddor, lakrits och choklad. Smaken är välbalanserad med inslag av mörka frukter, fat, tobak, muskot och fikon i ett långt avslut.



Faustino I Gran Reserva 2010

Systembolagsnummer: 2678

189,00 kr

Även detta vin är som klippt och skuren till helgens lammrätter. Vinet har en mycket nyanserad och kryddig doft med fina inslag av solmogna mörka frukter, fat, vanilj, ceder, torkade frukter, piptobak och en fläkt av choklad. Smaken är kryddig och balanserad med fat, solmogna mörka frukter, torkad frukt, kanel, vanilj och en fläkt av torkade örter.

Få mer påsktips här:



Påskmat 2021 - recept och dryckestips.

Påskan är en stor mathögtid och i år bjuder vi på en traditionell meny med sill, lax och lamm. Och självklart en påsktårta delux och något gott till kaffet!

[Läs mer](#)



Påskdrinkar - 10 gula drinkar till påsk.

Att gul är påskens färg är det ingen som kan förneka och här tipsar vi om 10 gula drinkar som passar utmärkt på påskkalaset.

[Läs mer](#)



Så matchar du snaps till påskmat.

Till all påskmat finns det minst ett kryddat brännvin som passar till och kan lyfta smakerna i rätterna. Kryddmästare Jonas Odland ger rekommendationer på snaps till påskbordets vanligaste rätter.

Läs mer
