

Påskens gamle traditioner genopfriskes til festival

Holbæk: Hør om påskens traditioner med Lene Floris, der fortæller om de gamle skikke ved Holbæk Byforums Påskefestival.

Af Stefan Andreasen
stefan.andreasen@sn.dk

Tag med tidligere museumsdirektør Lene Floris på en rejse gennem påskens gamle traditioner. Fra skidne æg til syv-kålssuppe. Hvad kan vi lære af fortidens påsketraditioner?

Påskedagene har i århundreder været forbundet med et væld af traditioner.

Flere af dem kan spores tilbage til det slidsomme liv på landet i gamle dage, hvor påsken og foråret var et kærkomment farvel til den hårde, mørke vinter.

Lene Floris, tidligere vice-direktør på Nationalmuseet og museumsinspektør på Frilandsmuseet, sætter fokus på gamle påskeskikke, når foreningen Støt Det Gamle Elefantapotek inviterer til påskeaktiviteter til Holbæk Byforums Påskefestival lørdag den 12. april.

Hun bidrager med miniforedraget "10 gamle påskeskikke på 20 minutter".

- For mange år siden var jeg Frilandsmuseets og Nationalmuseets påskeekspert. Det bliver sjovt at genopfriske de gamle påsketraditioner i en god sags tjeneste, siger Lene Floris.

Æg i rigelige mængder

- Traditionen med at spise og dekorere æg til påske kendes i hele Europa og går tilbage til den katolske tid. I fasten forud for påsken var det ikke tilladt at spise kød og æg, så når fasten endelig ophørte påskedag, blev det blandt andet fejret med at spise æg i rigelige mængder, fortæller Lene Floris.

Æg var en foretrukken spise til påske, fordi hønsene - med lysets tilbagevenden - igen lægger mange æg.

Æggene blev ligefrem brugt som en del af lønnen til tjenestefolk og kirkepersonale - syv-otte til hver.

Man brugte også æg til at trille og gemme i hyggelige lege.

Og man begyndte at farve æg - med løgskaller, kaffegrums, stenlav, rødbedesaft og andre naturfarver.

Gnid æg med flæskesvær

I 1860'erne kom anilinfarver til hjemmefarvning af tekstiler, og så kunne påskeæggene blive mere farverigt dekoreret med rød, violet og blå.

- Ville man til sidst give æggene en særlig flot og blank overflade, kunne de



Holbæk Byforum holder igen Påskefestival, og her vil Lene Floris fortælle om de gamle traditioner. Foto: Louis Reinhold

gnides med flæskesvær, mens de endnu var lunkne, fortæller Lene Floris.

I slutningen af 1800-tallet hoppede påskeharen over grænsen fra Tyskland og begyndte at gemme æg i Danmark.

Æggene blev en del af den søde verden - chokolade og lakrids - da konfekturindustrien koblede sig på.

- Det gik stærkt efter 2. Verdenskrig, da alle begyndte at kunne få slik og chokolade, fortæller Lene Floris.

Sennep giver skiden farve

Æggene indgår også i de gamle madtraditioner i påskedagene, hvor der - efter den simple rugmelsgrød på sørgedagen langfredag - senere i påsken blev serveret æggekage og skidne æg.

- Alene navnet skidne æg kunne afskrække børn fra at spise det, men det er jo bare kogte æg med en god sennepssovs, siger Lene Floris.

Efter en lang vinter var

der tomt i forråds-kamrene, og dyr og mennesker var afkræftede. Så var det godt med en nærende syv- eller ni-kålssuppe.

Den består ikke, som navnet indikerer, af syv eller ni forskellige slags kål.

Det var en suppe på forskellige grøntsager og planter, blandt andet grønkål. Syv eller ni henviser til gamle magiske tal.

Vigtigt vitamintilskud

Det mest magiske ved suppen er, at den er spækket med vitaminer.

- Syv- eller ni-kålssuppe var et livsvigtigt vitamintilskud efter den lange vinter i mørket. I gamle dage levede mange mennesker på sultegrænsen, så det var vigtigt at komme ud og få fat i noget med C-vitamin i, siger Lene Floris.

- Det er jo en suppe, som også taler rigtigt godt ind i vore dages fokus på sund levevis, klima og bæredygtighed, og at undgå madspild.

Man kan gå ud i sin egen have og plukke friske spirer af de planter, som lige er kommet frem her i foråret.

- Med klimaforandringerne er planterne længere fremme til påske end i gamle dage, så man kan sanke friske spirer nu, for eksempel skvalderkål og brændenælde, siger Lene Floris.

I suppen kan man bruge en oprydning i køleskabet - for at undgå madspild.



Traditionen med at udsmykke påskeæg går langt tilbage i tiden. Foto: Mie Neel