



Bild: Måd Olsson-Wannefors

Spåkande diet

Om påskmat under medeltiden

Under medeltiden, när Sverige var ett katolskt land, måste människor fasta före jul och påsk. Då var köttmat förbjuden. Grönsaker och fisk gick bra att äta. Den längsta fastan var påskfastan som höll på i 40 dagar. Det var en tid av botgöring. Meningen var att man skulle påminna sig Jesu fasta i öknen.

Fisken äts ofta i konserverat skick, till exempel gravlax och krampesill (konserverad sill). Fint folk tröstade sig med torkad, kokt gädda, bergerfisk med olja (fisk från Bergen), bakad laxöring, flundra med lök, ål med välling samt ärter med spad och sälspäck. Både säl och bäver fick ätas under fastan eftersom de klassades som fiskar.



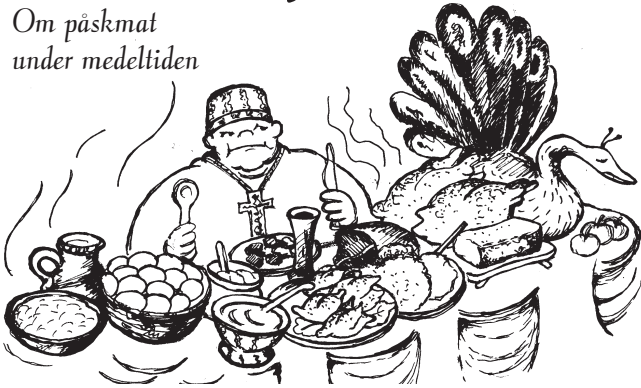
Innan den långa fastan hade man en tid av frosseri och uppsluppenhet, den s k fastlagen. Då fick man leva om och stoppa i sig en massa läckerheter som bullar i varm mjölk, föregångaren till vår fastlagsbulle. Ordet karneval har tolkats som just detta, att med ett överdåd av mat och dryck säga farväl till köttet (av latinets *carne vale*). Minnet av frossandet har levt kvar i benämningen på dagarna, t ex fläsksdag, bullamåndag och fettisdag.

Efter dessa utsvävningar fick man hålla till godo med fisk och åter fisk samt rotfrukter ända fram till påskdagen.



Braskande meny

Om påskmat
under medeltiden



När den långa fastan var till ända började på påskdagen en glädjens fest med många kött- och äggretter. Seden att frossa i ägg till påsk hör samman med hönsens ägglägningsperiod. Äggen blev en efterlängtat föda efter fastan. De äts råa eller löskokta med bröd. Kluvna ägg med ättika omtalas också.

Biskop Brask i Linköping använde många ägg i sitt hushåll. På påskdagen serverades det *äg offwer alt bordhet*, ägg som i frikostighetens tecken fick bjudas till änden av bordet. Hos biskopen vankades också äggost, en färskost som formades i vackert utskurna träformar.

Brask, som var en senmedeltida mångmiljonär, kunde unna sig själv och sina gäster mycket gott. Vad sägs om färstek, vinsoppa, blodsoppa, färsk fisk med saltvatten, stekt hare, ost och kanderad frukt. Påskmåndagens middag kunde bestå av grov kål, grytstek av nötkött, stekar och ost.

Om det kom förnämna gäster till biskopsgården bjöds det på pastej, stekta och fyllda gäss, höns i gelé, påfåglar med utslagen stjärt, järpar, duvor, mos med smör, bakade struvor med russin och mandel ...

Den som inte hade lyckan att bli bjuden på mat hos Brask kalasade på gröt kokad på mjölk, hård ost, kål, sill, fläsk, bröd och ett och annat ägg. Maten sköljdes ner med stora mängder öl. När påskfirandet var till ända såg man fram emot nästa stora helg, Sankta Valborgs dag.

