



Illustrasjon: Marvin Halleraker

# Vi er blitt lurt! Påskelamtradisjonen er på alder med Sophie Elise!

## Kommentar

Joacim Lund,  
kommentator



Et bibelorientert PR-stunt på 1990-tallet endret de norske påsketradisjonene.

Det er litt komisk når nordmenn høytidelig samler seg rundt den tradisjonelle lammemiddagen i påsken.

Ikke at det er noe galt med den. Lammekjøtt er etter min mening norsk kjøtt Rolls-Royce. Jeg spiser mer enn gjerne hvitløk- og rosmarinspekkt lammelår på påskeaften og skyller det ned med noen glass mørk syrah. Det er blitt tradisjon i min familie også.

Det komiske ligger i at mange tror at vi

alltid har spist påskelam her i landet. Men egentlig fikk denne «tradisjonen» sitt gjennombrudd i Norge omtrent samtidig som Toy Story-filmene og Lene Marlin.

Som et resultat av et kynisk markedsføringsstunt, bør jeg kanskje legge til.

### Har spist påskelam i et par tusen år ...

I Israel kan en trygt si at påskelammet er en gammel tradisjon.

Den stammer fra den gangen jødene skulle fri seg fra slaveriet i Egypt. Gud sendte (angivelig) en dødsengel som gikk fra dør til dør og drepte den førstefødte sønnen i hver familie. Bortsett fra i husene der det var blod på dørkarmene, da. Jødene var blitt tipset om opplegget på forhånd, så de slaktet lam og smurte blodet på dørkarmene på utsiden. Og så kunne de sitte inne i ro og mak og spise langstekt

lammekjøtt mens dødsengelen gikk amok på utsiden.

Det ble utløsende for at jødene fikk forlate Egypt og vende tilbake til det forjettede land. Og utløsende for påskelamtradisjonen.

I Europa ble påskelammet «oversatt» til katolisismen av benediktinermunker som et symbol på Jesus, og de siste tusen årene eller noe sånt har paven spist lam i påsken.

Men Norge er hverken Israel (koronavaksinasjonsgraden avslører det) eller Italia (dessverre, av mange andre kulinariske og klimatiske årsaker).

### ... men ikke nordmenn

Et analytisk hode vil nokså enkelt kunne resonnerer seg frem til at påskelamtradisjonen ikke har særlig dype røtter i Norge. Så langt nord skjer lammingen av praktiske årsaker på våren. Da er det masse deilig gress tilgjengelig. Og når gresset blir spist av en sau, blir det til masse deilig melk og mat til deilige dielam.

Men ta en ekstra titt på lammelåret i butikken. Er det sannsynlig at et nyfødt lam har et lår på tre kilo? Naturligvis ikke. Lammene slaktes på høsten. Da har de gjort seg fete. Skal lammelårene vare helt til påske, må de derfor dypfryses. Og frysebokser begynte ikke å bli vanlige i Norge før på 1960-tallet.

Påskelammet er lammet som falt i fjor. Men, altså, tilbake til fremtiden:

### Slu markedsføring

På 1990-tallet hadde Norge overskuddslagre av lammekjøtt. Noe måtte gjøres.

I den ferske utgaven av Vinmonopolets tidsskrift Vinbladet tar pensjonist Even Nordahl vinbladet fra munnen. Han beskriver en markedsføringskampanje han var med på å utforme da han jobbet for Opplysningskontoret for kjøtt. Kampanjen spilte på vage, bibelske assosiasjoner for

å få nordmenn til å spise lam på «lamfredag», «lammeaften» og «første og andre lammedag».

«Vi var ganske freidige i den kampanjen. Det var ikke alle som var begeistret for at vi heftet oss på bibelske tradisjoner, men det ga også masse oppmerksomhet. Det ble en veldig vellykket kampanje som hadde merkelig effekt på salget og bidro til å etablere tradisjonen med påskelam», forteller han.

Før det spiste nordmenn knapt lam i påsken. I dag er det annerledes. Av alt lammekjøtt som spises i løpet av årets 52 uker, blir omtrent en sjettedel satt til livs i påskeuken. I år ligger det ikke så mye som et lammelår på fryselagrene. Kjødene har kjøpt opp alt de kan få tak i før folk tar ferie og ikke besøker hverandre på hytta.

Og godt er det.

### «Lite og vond mat»

Påsketradisjonene fra etterkrigstiden var ikke så verst. Folk samlet seg rundt god mat da også. De spiste bare andre ting enn lam. Men går en riktig langt tilbake, var tradisjonen å faste frem mot påskehelgen.

Det var ikke noe koselig.

En artikkel med en viss underholdningsverdi på forskning.no er skrevet av kulturhistoriker Ørnulf Hodne. Han forteller at langfredagen var preget av «hardt og smertefullt arbeid, lite og vond mat og pisking av folk og fe».

Lite og vond mat kunne være sildesuppe, for eksempel. Eller noe ille tilberedt kål. Så hvis du synes at Norges purunge påskelamtradisjon er kynisk og konstruert og leter etter noe som kan tilføre påskeuken en viss autentisitet, vet du hva du har å gjøre.

Jeg skal tenke på deg når jeg senker tenene i lammelåret mitt - og hever syrahglasset i en skål for Even Nordahl.