

ACC. N:R M. 11760:/.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Svar å frågelistå nr 74.

Ämne: Födoämnen och fördomar.

Svamp: Beträffanade annan benämning än svamp på denna växt är sådant inte känt. Tar jag min egen barndom (för c:a 35 år sedan) som tidpunkt för uppgifter om svampätning, så kan jag meddela, att på rena landsbygden (min kännedom omfattar främst arrendatorgårdar och liknande torp, skogsarbetarehem o.ävl.) förekom inte där någon svampätning. Min mor har också berättat (hon är 85 år) att i hennes barn-domshem (dagsverkstorp i Hallingebergs socken) äts aldrig svamp. Hon har aldrig någonsin varken plockat, tillrett eller ätit svamp! För c:a 35 år sen var det inte heller vanligt att svamp användes i arbetarefamiljer exempelvis i hemmen vid Ankarsrums bruk. Bland ovan relaterade kategorier är förresten svampätning än i dag, åtminstone bland äldre husmödrar sällsynt. Lagar äldre husmödrar svamp, har de i allmänhet varit ute och haft plats i bättre familjer och sedan behållit vanan. Orsaken till den ringa svampkonsumtionen bland äldre, mindre bemedlade arbetarefamiljer o jämställda är väl dels ovana vid denna rätt, dels räcker inte tid och krafter till att samla svamp.

ACC. N:R M. 11760:2.

Forts.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Många känner inte heller igen de ätbara svamparna och är rädda för förgiftning genom att få med giftiga svampar vid insamlingen. Ännu ett skäl är, att många anser svamp dyrbar att laga till (då den brynes i smör) och så finns nog en envis fördom mot svamp, att lära sig tyc-ka om smaken o.s.v.

I min barndom brukades svamp som föda av herrskap och torde nog ha förekommit ganska länge. Som tioåring (omkring 1915) brukade jag samt ett par kamrater (hemmahörande liksom jag på skogsgårdar) och sälja. plocka murklor om våren. Men det var endast denna svampsort vi plockade. Höstsvamparna kände vi inte åtskilse, möjligen kantareller, som vi fick sjunga en visa om i småskolan----. Murklorna såldes på herrgården till brukspatrons. Om det fåtal brukstjänstemannafamiljer som fanns då åt svamp är inte känt. I så fall plockade de nog sin svamp själva. Någon propaganda för svampätning har just inte förekommit.

En vits som jag hörde i min barndom tycker jag är ganska betydande för folks inställning till svamp på den tiden.

En lantgumma stod på torget i stan. Bland produkterna hon hade att sälja fanns bl.a. murklor. En studentsnobb kom förbi gummans

salustånd, fick se murklorna och ville göra sig lustig.

- Vad är det där för något? frågade han och pekade på murklorna.

- Då ä murklor, upplyste lantgumman.

- Vad har de dom till? undrade studenten.

- Dom äter de, blev svaret.

- Ät opp en då! flinade studenten.

- Nä, sa gumman, då ä bara herrskap och svin som äter såna----.

Att svamp använts som föda under nödår är inte känt.

Korna var galna efter svamp om hösten och förr när korna gick fritt på skogarna drev de vida omkring i svamptiden, helst som gräsbetet började tryta denna årstid. Mjölken ansågs vara mindre hållbar när korna åt mycket svamt. Någon mättande föda var inte heller svampen för korna, de blev tomma och blöta i buken.

Till läkemedel, såpa el.dyl. är inte känt att svamp brukats.

Inte heller är ordet "svamphuggare" eller dess betydelse känt i denna trakt.

Häst: Vem som var den första på orten som åt hästkött är inte känt.

Inte heller propaganda för ätande av hästkött eller "hästköttsmiddagar"

ACC. N:R M. 11760:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Nyttjandet av färskt hästkött tror jag knappast förekommer än i dag i denna trakt, åtminstone inte allmänt. Hästkorv (köpt) minns jag nyttjades i en granngård för c:a 35 år sen. Rökt hästkött är nu mycket vanligt i affärerna.

Att inte hästkött förekom förr i dessa trakter särskilt på landsbygden, får enligt mitt förmenande även ses mot det förhållandet, att just i dessa bygder fanns förr övervägande oxar och stutar som dragare. I självhushållens tid slaktades ett nötdjur på hösten (stut, kviga eller ko) vidare får samt till jul en gris. Det mesta köttet liksom fläsket saltades ner och nyttjades allt efter behov. Sällan eller aldrig köptes färskt kött, varken fäkött eller hästkött således. Att slakta och salta ner en hel häst bar kanske emot på något vis. Hästen såldes till slaktare.

Kalv, killing, lamm. Kalvkött har ätits i bygden så länge jag kunnat utröna bakåt i tiden. Men man har inte slaktat kalven för ung. 2-3 veckor hade man den i allmänhet för att köttet skulle bli mera fast. Smaken ansågs bli bättre också. Killing och lamm ansågs inte ekonomiskt att "ta undan" . De skulle växa sig stora först. Getter

ACC. N:R M. 11760:5

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

och killing har förresten varit sällsynta i denna trakt. (Hallingebergs jämte omgivande socknar.) Slaktningen av kalv, får m.fl. har gått så till att man först slagit djuret i pannan och bedövat det, sen stuckit det i halsen för blodavtappning samt flått av huden. Sist har inälvorna urtagits. Att slakta en kalv ansågs enkelt och för husbehov utfördes det ofta av en av gårdens eget folk. Slaktkunnig "by-slaktare" fanns även som hjälpte folk att slakta grisar och även kalvar vid behov.

Vilt: Upptecknaren har sig bekant att vilt som fågel (tjäder, orre) samt hare nyttjades vid Ankarstrums herrgård för omkring 70 år sedan. Viltet sköts då mestadels av skogvaktare. Bland godsets underlydande var saken en annan; de var förbjudna att jaga. Således förekom inte vilt i hemmen, ty vem hade råd att köpa sådant. I enstaka fall förekom dock tjuvskytte. Brukssmeder och åbor ute i skogarna smög sig ut till tjäderlekarna om vårarna eller sköt tjäder vid bloss om höstnätterna. Annat vilt nedledes nog inte utom möjligen hare och räva. För längre tillbaka fanns inte rådjur här i trakten och älg var mindre vanlig än nu.

ACC. N:R M. 11760:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Höns: Somliga familjer har inte varit begivna på höns. I mitt hem har dock höns ätits så länge jag minns och även saluförts. Förr sveddes ytterhuden, nu flänger man av skinnet. Herrskaperna köpte höns och kyckling i min barndom. Slaktningen av höns tillgick så att huvudet höggs av med en yxa. Sedan plockades fjädrarna av, inkromset togs ur och kroppen sveddes över en låga så att det fina kvarsittande dunet brändes bort.

Fisk: Ål har här varit omtyckt av de flesta. Personer finns dock som tycker att ål är för fet och äcklig men det är nog mer i undantagsfall. Abborre och gädda har väl sedan varit mest omtyckta av insjöfisk. Vidare större braxen och även mört. Sarv har varit mindre omtyckt både beroende på sin lina smak och de myckna benen. Makrill är ju saltsjöfisk och har förr saluförts i mindre omfattning. Numera köps den i rätt stor utsträckning. Strömming har varit vanligt sen långt tillbaka att man köpt vid stadsresa och fört med sig hem. Den såldes då i val och kast. Därefter var nog torsken vanligast som köpfisk. Sedan fiskhandel med bil började har sorteringen blivit rikligare och folk inåt landet har kunnat få färsk fisk oftare.