

Kryf. 74
u. u.

Angående födoämnen och fördomar har jag ingenting annat att be-
räkta än om matvanorna i mitt eget föräldrahem. Min mamma och pappa,
som både var lantbrukare, fick när de gifte sig, övertaga en liten lant-
handel, som min morfar byggt ut dem i Gadderöf i Härröds socken.
Min mamma hade under sin fliktid hjälpt sina föräldrar på lant-
bruket och vid omkring 20 års ålder gått på Tollerups Lantbruksskola som
elev. (Mamma var föd. 1836) Hon var en av de få (måkända) i landsk. av ang. förtäring
ägnade) som fick gå på sådana skolor och nog var det det bästa hon hämtat sina
kunskaper i konservering, bakning o. dyl. men i öfrigt angående mat, var
det nog efter sin mors "skola" hon levede.

Mamma brukade själv på moräppel, rödbetor, spenat och rädisor. De senare
mer av okynna (fräerna sildes bland annat i den egna butiken), ty
de uppskattades uti särskildt. I en hörn av trädgården växte spor
som kom igen i frän is. På dessa och även av vilda sädana, lagades
syrstanning. Tomater förekom aldrig förrän jag blev haloruxen och
lärt mig uppskatta dem i de stadsökum, där jag hälls inackorderad
under min skoltid vid läroverk. Popparrat växte vid en åkerren
(skant) i närheten, och där grävde vi upp en bit vid behov - till förkasseri.

Två flerrätters tvåagor av egna "odlingar" förkom rebarbergröd,
stikkelbärgröd, rögröd (saftkräm) samt ibland jordgubbskräm.
Olika sorters saftsuppor uppskattades. Fanns det färska äpplen,
skars de i ringar och koktes tillsammans med saftsuppa, viskorna och
russin. Men flerrättern i mitt hem var ingalunda obligatoriskt.
Färje av kokte manna in mängder med saft av olika sort. När rebarber
användes till saft, o.k. rebarberdricka.

Äggmat, som mamma brukade laga var: äggmjölke = uppkokt mjölke
med rivigade äggalor och smirklislar som simmade ovanpå.
Äggkåse = äggstanning + stekt fläk. Äggkåsa + stekt fläk eller
lingon. Pannekåsar (= plättar) + syt. Och så stekte eller kokte
ägg förtis. På pöcken färgade mamma äggen i två färger, gult
och rött. Den förra färgen tiukon genom att koka i vatten där
äggan koktes, häbbde läskskal; och den senare färgen genom att
rätt silkepapper lades i vatten. När jag blev så stor att jag
kunde rita gubbar, dekorerade jag äggen mins olika sätt.
Omelett förkom bara då vi hade frännor.
Högsten gång i veckan förkom käll på matsedeln, ty det var det

dyr mat och det var det svårt att äta på landsbygden för teg på
dyfrik färskvarer. Men att per gångar som året sletts vi själva
och då blev det förtas kättrika dagar. Menma konserverna av del
kitt: stek, leverkorv, kätbullar. Efter grisslekt råktes skinka
och korv och sidfläsk saltade ner i det stora bryggkaret i
källaren. Blodkorven koktes i den stora inmurade brygghusgröpan.
När den goda kalven solivades blev det ju mycket god mat och
några kon-burkar blev fyllda, kom även kalvens mage till
nytt användigen för tillagningen av löpe, ul. konstens alla
regler (om den lärom på annat ställe).

Häst kött och vilt hade vi aldrig på bordet hemma, såvida inte
någon förtog det. Ty det ansågs förvånligt att äta sådant.
Några familjefäder som ansågs för att vara late och otrevliga stänk
ju omkring i markerna med bøsse och skjut till och annat,
som deras ängar och hustru bodde på, men det var ju i brist på
annat. Människor med välordnat arbete hade "riktig" mat, men de
man. Provsionen mat häst kött ~~h~~ vil jag inte säga den berodde
man. Men nämndes även ordet häst kött med ringakörning.

ACC. N:R M. 11826:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Någon enstaka gång hade vi köpt höns, men eftersom vi inte själva hade
körs blev det inte ofta. Mårtens afton firades med stekt tupp i stället
för gås, som ändast förekom i form av pappusgås, som dekorativt
på bordet. - När mamma någon gång reste till stan, köpte hon
med sig hem en bit ostskål, smält kött, och ett par olika sorters
pålugg. Dessa köpte hon och kulan tyckte man var något
himmliskt. (Raka smöretom till vad man tycker om. För
mår nu någon enstaka gång hemlagade smöretomvaler njuter
man obeskriligt!) För övrigt gjordes kätinköpen vid en
liten skrickig vagn, därvar en mager häst tillhörigt en
slaktare på orten. Kätbitarna han hade en sälje ligga till skynke
på vagnbalken förhållit av en annat. Med lyggjerna var det
inte bevänt, och mamma tyckte nogg kätet; det kunde ju till vara
kät av såldtill eller sjukt djur. Om det nu blev afför på en bit
skank + kät användbart till färsk soppa med ratsaker, eller
ett griskunn till persotta. Så ber slaktaren in det i vår butik
och väjde det där; annars hade han med sig ett besman, som
kom till användning hos hans andra kunder.
Så omväringom berättas ju slaktaren med skatkeristernas på
stam, vilka kört och ring med bilor - skäpvagnar.

Färsk fisk förekom sparsamt på vår matordel; naturligtvis främst av den orsaken, att vi bodde ett par mil inåt land. En sälla gubbe, som vi kallade det förde omkring med käst och vagn, som senare ersattes med en liten lastbil. Hos oss blev komvoren oflört i kg sila eller en Torst. Någon gång röspätle. På hösten brukade mamma bota äla en stor "laddning" färsk äla. Det var mycket arbete för mamma, detta, att ta hand om ett stort knippe älar, som slängde omkring. De skulle fläs och saltas ned, evnt. kokas in. En färsk eller saltad äla, som stekts och serverats med potaflögöd var gäll men en omula för lyxigt för oss.

Tidare brukade mamma själv lägga in ett stort stycken kryostat smärre sålde vi sjötva salt sila i vår butik. Ja, jag återtyckte mig om "vi", ty trots att jag var liten, hade jag orsak att känna mig som delägare i butiken, där man gärna stod och tittade och höjde på folk. Och så blev man skickat än på vintern än i kallaren eller utommagasinet efter någon vara. Tidligt lärde jag mig väga och slå strutar. Så var och är det i regel fortfarande att en leutkensläares hela familj är engagerade i butiken; det är i en sådan affär inte det som är heller många avstån.

Till smörgådarna hade vi blandat smör och margarin, men annars
förekom även hemmatvålens ock-kryddet i ströfläta på vårt bord.
Dått i stora täspannar sålles i lös vikt i vår afför, men mamma
tyckte inte att det var så gott att äta, som det blev smället. Min
skolekamrater från de tidiga skolorna hade som matsäck
att äta i skolan huvudsakligen mat med fläta på.
Margarin sålde vi i butiken. Det var Pellierins margarin i
lös vikt. Riktigt smör måste vi skicka bud till mejeriet efter.
Det var en hel mil dit, men mjölkskjutorna brukade köpa det åt oss.

En mjölkmat hade vi i mitt hem. Hovre-, manna- och
rismjölkgröt. Till den senare sorten hade vi fränt mjölk även
sriap till. I en kile i gröten. Så förekom förtärs macaroner
och stenkakor. Stenkakor tillredda som plättor, men
med vitmjölk ersatt mot korvmjöl. Det serverades - nej
det låter för fullt - det äts med lingonsylt. Stenkaketisdag,
d. v. s. tisdagen i påskveckan hade vi absolut stenkakor till
middag eller kvällsmat. (Inom parantes; måndagen i påskveckan
kallades "bollenmåndag"). På morgnarna brukade mamma och jag
dricka hovremilt + skarpa, medan pappa, de övriga vid bordet föredrog
kaffe + smörgåsar.

Ost var det vanligaste pålägget där hemma. Köbeost till vardags och hemmatryckt till fest. Minns tryckte väl bara ett par ostar om året - kanske mest för att fylla sin husmorväre. De dubbliga borrarvingorna där omkring tryckte ju ost i partier och minnet håll jag på att säga.

Och så hade vi som pålägg förtio den hemlagade rökte korven eller i bästa fall köpt dito. Övrigen var exempel på hur tiderna ändras! Först 1951 skulle man uttrycka sig: "i bästa fall hemlagad."

Spegefläsk - eller spegekydd (i riket skinka) var gott på smörgåsar. Hovning användes för dyrt att breda på smörgåsar. Den halva kilos burk med hovning brukade manna köpa på kösterna, men den användes bara som medicin. När någon kände sig rostig i halsen bjöds det på en eller två teskedar av den lilla varant. Men siraps, därmed, använde både vi själva och våra kunder som smörgåsgott. Fint bröd och ett lager siraps var gott, men minns att folks ofta bredde sirapsen direkt på grovt bröd. Det sig oaptitligt ut, men sirapsen var billig och ortens folk var och är i stort sett - fattigt.

Risengröd hade vi naturligtvis på julafton, men eftersom
det var före tryckkokermas tid tog det länge tid att koka den
och att fuska genom att förvässa grynen i vatten, var
uteslutet, så blev det inte så många fler gånger på året
som den födau förkom. Det skulle i så fall vara när
vi hade någon sort båglovare, såsom bode- eller pentoffle-
folk. Eller trikegubba. Då det fanns stora grytor
med närande och mätande mat. Risengrynsvälling hade
också nämligen. Mamma så att bönderna, som hade riklig
tillgång till mjölk men var snåla mot grynen, brukade koka
välling av grynen, men husarna som hade out om mjölk,
brukade koka gröt. (Husare = de som bodde i ett litet
hus i matsalen till bönderna. Husarna gick omkring till
bönderna på arbete. Eller också bedrev de någon sort kantverk.
De flesta husare på den orten reste - och gör så fortfarande,
till ställen på bitarbete under vår och höst.)

För att åtgå till risengröden, så kokades en liten bit kaul-
bark; den och svamp på grästen i kerollen stöddes mellan
kaul. På julen hade vi ju två skilda mandlar i gröt-färdet.
som bitades och en slät. De som hittade mandlarna blev

först gifte och fingo respektive en biten och sitt parter.

Jag minns mig, att en gammal som brukade gå omkring i gårdarna och hjälpa Tiv, en gång när hon var hemma hos oss som daghjälps, "förgrysl" sig över att mamma slösade hett vatten på risgröden innan kokningen. Varken hon eller hennes mor hade någonsin skäligt några risgröden, o, ändå hade aldrig någon haft godare grät de de, så hon.

Blev det ~~giss~~ risengröd över, så kom den på bordet dagen därpå, i form av risgrödpudding + saftsa eller också stektes den rött och slätt på stekjärnet (På samma sätt stektes även överbliven havregrynsgröt. Detta var möjligt då gröten koktes på mjölk.)

Swamp hade vi inte hemma och inte heller kunde jag tala om att någon annan använde sändan.

Även O: biten var potatis, som Tiv härdes (=vreds) koktes med skalit på. Var och en skalade sina potatisar vid bordet. På tallrikskanten eller vid sidan om tallriken lades skalit. På bordet hade vi vaddskålar sådana skingpantafflor + spegebill eller spegepläck + sur dyppe var vanlig kvällsmat. En lök var rätt gott: "dylppan". När mamma kokte pantafflor, så kokte hon så många att det blev över till dagen efter också. De skalades och smulades

Desse kalla potatisar och bryntes i kaffepott eller margerin på stekjärnst, eller också blev det till potatisstusning. Kallor också bara skalades de och klyvdes och stektes direkt på spisaringarna; det var s. t. kanelonspantofflar. Dilla sista sättet äre använde kalla potatisar var det populäraste bland allmoget. Och, det var inte ovanligt äre folk började sin dag med en sådan mildid.

Filmjök sättes inte med salt, men om milken blev sörjad äto den med socker och kanel.

Tills fram emot 1930 talade bekade manna sine stovber. I den stora inmurade bruggkubben. Pappa eldade upp ugnen med bräddlar o. vedkubbar. Sedan deile bruntet var drogo de sista glödkorna ner genom askkålet, stax innanför onsdörren och uggen sopsas ren med ett ensknippe, som var fastsatt på en lång stagle (= stög) id hjälp av en grälla skäts brödfin i den stora onn.
En mindre kake provbakades ^{varit} men ville vi inte rökere hela kaket, för den händelse äre uggen var för varm. Visade det sig äre värmen var tillfredstillande plackades alla grovbröden in i uggen. På eftervärmen efter dessa bröd gjöddades (ett utbrukt, som vi föresten aldrig använde.) sedan ett bak fint bröd. En surdeg ledes undan till väste bak och användes till ^(i rågsiktbröd) tusenmalts med vartig jäst.