

Landskap: Småland

Upptecknare: G. A. Hartman, Vissefjärda

Härad: S. Möre

Berättare: " " "

Socken: Vissefjärda

Berättarens yrke: folkettskollrävare

Uppteckningsår: 1954

Född år 1888 i Vissefjärda

Födorämmen och födonmar. s. 1-14. Luf 74

Skriv endast på denna sida

ACC. N.R M. 13407:1.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

FÖDOÄMNEN OCH FÖRDOMAR (L. U. F.)

=====

Om tycke och smak ska man ju inte diskutera, heter det. När det gäller maträtter, så finns det sådana, som tycker om en viss slags mat, andra kan inte för sitt liv förtära den, andra födrar den men med viss svårighet. T.o.m. djuren har reda på, att en växt är giftig samt undviker att äta av den. Går man på en betesmark, så ser man att, att korna sorgfältigt undvikit att beta av smörblommorna. Hunden äter ju socker, medan däremot en katt inte vill ha sådant.

Den som skriver detta har inte sedan 2-årsåldern kunnat äta smör, inte i någon form, inte heller ost och filmjölk, kärnmjölk samt sådana rätter, där sådana ingredienser ingår. Denna avsky för ovannämnda delar jag med ett litet fatal, och personligen känner jag endast till ett liknande fall. Dessutom hyser jag stark aversion mot en hel del andra saker i matväg. Trots min ensidiga inställning har jag dock bibehållit mej på hälsotoppen och kunnat arbeta fullt ut i nivå med andra mäniskor, och då jag avgick från min tjänst i år efter 42 år i skolan, hade jag under denna tid aldrig för sjukdom varit borta från tjänsten.

1.

Luf. 74  
1

Detta som en inledning.Rörande frågan om hästkött,så är jag också en bland dem,som aldrig ätit eller kommer att äta hästkött,vilken form det än förekommer i.Många av dem,som nu nått ålderdomen,ja,nästan de flesta,har samma inställning.

Hur har det kunnat bli en dylik aversion mot kött av häst? Hästen är ju det av våra husdjur, som är det mest renliga,och han liksom nötkreaturen lever ju av växtämnen.Långt tillbaka i tiden var avskyn naturligtvis hundraprocentig,men det är ytterligt svårt att förklara varför det var så.

Den vanligaste förklaringen är ju,att hästen under hednatiden var det vanligaste offerdjuret,vars kött förtärdes efter offret.När så kristendomen infördes,förbjöd präster och munkar de omvänta att äta hästkött samt hotade med,att om förbudet överträddes det skulle bli inte bara kyrkliga straff utan också eviga.Detta för att de kristna skulle avhålla sig från deltagandet i de hedniska offerfesterna med allt vad där tillhörde,icke minst sexuella orgier.Tydlig var förbudet effektivt,ty avskyn för hästköttet icke blott avhöll de första kristna från att äta det utan deras barn fick inpräntat samma avsky,och så har det gått i arv

undan för undan nästan in till våra dagar.

Denna avsky för hästkött var inte den enda,d.v.s. man inte blott måste avhålla sig från förtäring av kött utan även slakt av hästar.Då blev det så,att när en häst skulle avlivas,fick inte ägaren själv göra detta,ty också det var strängeligen förbjudet,utan därtill skulle det vara en särskild person,liksom det var en särskild tillsatt att avliva människor efter laga rannsakan och dom.Bödelen som skulle avrädda dömda brottslingar fick en efterföljare i sitt föraktade yrke av hästslaktaren,rackaren,som gick omkring på landsbygden och stod till tjänst med att avliva gamla uttjänta hästar.Hans "yrke" var det säkert ingen trängsel uti,ty rackaren var avskydd och räknad som en usling,varför ingen hederlig människa åtog sig det.Vanligen var det försupna lättingar eller en brottsling,som ej kunde eller ville inpassa sig i samhällslivet,vilken åtog sig hästslakt hos bönderna jämte mycket annat,t.ex. att gälla hästar,svin,kalvar,hundar och katter.

Det är ej mer än 60 år sedan vi här i Vissefjärda hade en rackare, som jag inte vet ~~xxxx~~ hela det borgerliga namnet på,men han kallade bara för Skat-Kalle eller Kalle Skata.När jag var liten såg jag honom ofta,

gående från by till by. När det var någon gammal krake, som måste dödas, fick han åtaga sig det, och hans betalning var ett kvarter brännvin och 2 kronor i pengar. För detta skulle han alltså slakta och flå hästen samt leverera skinnet till hästens ägare, varefter likviden betalades ut. Men rackaren fick inte förtära brännvinet i gården utan han tog det med sig i sin smutsiga lärftspåse, där han förvarade sina knivar samt mat, som han tiggde ihop i stugorna. Ofta var Skat-Kalle åtföljd av en hund, som troget följde honom i hälarna och troligen var den ende, som tyckte om honom. När jag såg honom sist, var han gammal och skrabbig. Jag var i kyrkan som barn, och då satt Kalle där på en avskild plats, ensam, och när så nattvarden var över för de "hederliga" församlingsborna, gick Kalle ensamt fram till Herrens bord. Efter komunionen gick han tillbaka till sin förra plats på ett säte vid kyrkmuren på "manfolkasidan". Han visste sin ställning som föraktad rackare även i Guds hus, och det hade han också reda på, när han trädde in i en stuga. Där ställde han sig alltid vid dörren, och där mot tog han också sin brödkiva eller fläskbit, sätjande sitt "tack, snälla mor" utan att räcka fram handen, varefter han tyst avlägsnade sig.  
4.

ACC. N:R M. 13407:5.

som

Den sista häst, hos min farx som slaktades av rackaren Kalle Skata, var Svart-Pelle, och detta skedde omkring 1880. Kalle tog häste vid grimskaftet samt ledde honom ut i ett granträng i vår kohage, och sedan han bundit Pella, stack han sin långa kniv in i hans bringa. Efter det Kalle flätt av skinnet, fick kadavret ligga för räv och rovfåglar. Femton år därefter såg jag de grönskimrande benen av Svart-Pelle ligga i skogen, och far talade om händelsen.

Jag har som min tro den åsikten, att det var rackarens föraktade hantering, som smittade av sjukdomen, så att djur, slaktade av honom, måste vara avskyvärd att förtära kött av.

Så dog den siste rackaren, och därefter började bönderna själva att avliva sina utkörda gamla hästar samt ta av huden, vilken de sände till garvaren för att få material till kyrkstövlar och andra finskor. Detta skinn kallades "hästskylt" och var blankt och fint, färgat svart. Jag såg på, hur vår granne tog livet av sin häst, som skadat sig, så han måste avlivas. Han sköt honom i spiltan med en gammal ryttarpistol, i örat, samt tog sedan vara på skinnet. Kroppen kördes ut i hagen, där den snart blev uppäten av rävarna.

5.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

5

År 1903 hade vår nästa häst tjänat ut. Lotta var omkring 25 år och mager och förstörd av spatt. Men vid den tiden hade hästkött börjat användas att göra korv av. I Emmaboda var en slaktare, Karl Jonasson, som köpte opp gamla hästar samt gjorde korv, medvurst, som sedan röktes och kom i handelsbodarna i trakten. För att inte Lotta skulle säljas till någon tattare, ville far se på, när hon slaktades. Men något kött av Lotta köpte han inte med sej hem. Varken han eller andra i familjen hade velat äta det.

Så gick det alltså till, när hästkött introducerades i vår bygd: det var i korvform, som det först salufördes. Så gick det steg för steg, tills folk började köpa färs av hästkött eller rökt hästskinka, och numera går alla slaktade hästar åt, de yngre åter nästan lika gärna hästkött som kött av andra djur. Men, som sagt, många av de äldre betacka sej fortfarande för detsamma. De är lika rädda för hästkött som det säjes att judar är för fläsk.

Rörande svampar, så har folk i denna trakt ända tills för ett tiotal år sedan inte alls befattat sej med att äta sådana, ty de ansågs för dålig mat, som man kunde bli sjuk av. Det var kreatursmat, och den största

7

av våra ätliga svampar, Karl Johansvampen, brukade här kallas "kosvamp", enär man inte hade reda på dess verkliga namn. Korna i beteshagen förtärde både den nämnda samt andra svampar, som ej var giftiga, och det kunde tydligt urskiljas att mjölken på höstarna smakade svamp, till stor förargelse för husmodern. Barnen kände också svampsmaken samt vägrade ofta att dricka mjölken av den anledningen. Således, svamp var ingen "folkmät", det var inställningen förr i tiden.

Av giftiga svampar kände man bara igen den röda flugsvampen och av ätliga toppmurklor samt stenmurklor, vilka sistnämnda kallades "käringörön". Endast toppmurklorna plockades i min barndom för 60 år sedan och då för att säljas till "herrskap". Att de kunde, sa folk, och så betala dyrt för dem också, när det fanns så mycken annan god mat, riktig mat, i stan!

Någon propaganda i skolan för svampätning kan jag inte minnas att det var i min barndom, men jag minns att i dåvarande Folkskolans läsebok fanns ett stycke med rubriken "Ätliga svampar" och med en teckning, föreställande ett par barn, som plockade champinjiner.

Vid min uppväxt, 1890-talet - plockade vi barn alltid toppmurklor,  
7.

av vilka det fanns gott om på "bränarna". Nu förekommer det knappast några alls, då man inte mera svedjar i skogarna. Efter plockningen trädde vi med en stoppnål upp murklorna på en tråd, så att de fick torka, upp-hängda i taket framför spisen i stugan. Sedan sålde vi till handlaren i byn eller till kringgående uppköpare f.v.b. till stan. Priset var omkring 10 kr. per kilo, torr vara. Oavsett betalningen, som vi fick för murklorna, var det ett spännande och hälsosamt näje att leta murklor.

Av uppköparna minns jag en, en gumma, som var liten och trind som en murkla och därför kallades "murklan" eller Murklekären. Hon betalade något öre mer per lod(13 gram) än i handelsboden, varför vi brukade gömma våra förråd av murklor, tills hon kom.

För 5-6 år sedan började konsernfabrikerna annonsera, att de inköpte bl.a. kantareller, och då blev det rusning ut i markerna. Många andra slag köptes också, t.ex. färtickor, och många gjorde dej goda förtjänster på plockning av dessa svampsorter. Särskilt kantareller var begärliga, och enorma mängder har sedan dess vart år samlats och sälts av socknens invånare, mest barn. Även upptecknaren har varit i farten, och ett år insamlade jag enbart kantareller för 200 kr. Åter kantareller eller svampar

över huvud taget gör jag icke. Folk i allmänhet har dock börjat äta av särskilt denna svamp samt även konservera den, men någon allmän svampdietet förekommer inte.

Under min barndom för 60 år sedan plockade man ofta flugsvamp för att ta död på flugorna med. Det var innan flugpapper och flugfångare samt DDT blev flugornas bane. Man kokte då flugsvampar i mjölk samt tillsatte socker, hällde upp dekokten på en tallrik, sedan den svalnat, och så var det dukat för det sista målet för flugorna. Men det var noga att tillse, att inte katten eller andra husjur samt husets folk, särskilt barnen, skulle av misstag få i sej soppan.

Under äldre tider tog man vara på röksvampen, sedan den blivit mögen, samt använde innanmätet som fnöske. I min barndom kallade man denna svamp för "fnoksvamp", av vilket ord första delen är bildat av fnöske. Jag minns, när min yngste bror, när han var bara fyra år, fick ena handens längfinger helt avhuggen av en lekkamrat på vedbacken, hur då mor tog en "fnoksvamp" och trädde över den avhuggna fingerresten för att stilla blodflödet med samt band sen om en linneremsa. Innanmätet i röksvampen gick in i såret samt stillade blodet perfekt omedelbart, men när såret

läktes, satt resterna av svampen i detta, och det var mycket svårt att avlägsna dem. Besynnerligt, att det inte blev blodförgiftning efter den kuren.

Allt kött av våra husdjur åts under min uppväxt, utom hästkött förstås! men inte allt med lika god smak. Bäst tyckte bönderna om fläsk, det var "sågel", det! sa man, men också kött av nötkreatur åts med god aptit, färkött likaledes. När det gällde nyfödda kalvar, grisar och lamm, så hade man lika stor avsky för att äta sådan som när det gällde hästar. Allt kött måste fastna till först, innan man slaktade djuret, och beträffande kalvar, så måste de vara minst 8 dagar gamla, innan de slaktades. Kalven skulle först dricka upp all råmjölken, innan man slaktade. Det var i nädfall, i brist på sovel, om man behövde mjölken efter kon i hushållet eller andra orsaker, som gjorde att man slaktade kalven så späť. Och köttet var ju löst och slemmigt, så det åts inte med vidare förtjusning. Nej, kalven skulle vara 1-2 månader, då var köttet blivet fast, och då ansågs det som en mycket stor läckerhet, kalasmat. Också brukade man alltid slakta en sådan kalv, när det skulle hållas kalas, antingen en av de egna eller också inköpte man en i orten. Alltid till begravning var ett kalvslakt det

obligatoriska, och hos bönderna vid kalas av olika slag, inte bara begravning, slaktas det en gödkalv. Spädkalvar slaktades sällan, de som inte "lades på" fick leva ett par månader samt fick dricka mjölk, så mycket de orkade, söt mjölk, varefter de såldes levande till uppköpare, som förde dem vidare till stan, antingen på hästvagn eller sändes per tåg, varpå slakten ägde rum där. Innan mejeriet för 25 år sedan ungefär byggdes i Vissefjärda samhälle, var uppfödning av gödkalvar en mycket god inkomstkälla för jordbrukskarta härstädde, bättre än att separera mjölken samt sälja smör.

En bonde i vår grannby chockrade folket i orten genom att för en 30 år sen slakta sin gamla häst samt konservera kött i alla former av den samt smörja kråset med detta. Han säjes också, när hans grissugga hade skadat en spädgris, några dagar gammal, ha tagit in den i köket samt slaktat den och stekt den hel! Men så var denne man långväga ifrån, där de kommit ifrån fördomar av olika slag när det gällde mat.

Vår torpare hade getter samt slaktade killingar och åt köttet, men de var då inte alldeles nyfödda utan några månader gamla. Skinnen sydde man sedan till fällar att ha i sängarna, för det behövdes gott om täcken,  
11.

då det var tolv barn i familjen.

I fråga om lammen, så slaktade man sådana för hushållet först under hösten. Men ofta slaktades späda lamm i april månad, av de tidigast födda, för de betalades bra, när man sålde dem till Karlskrona. Det var rika judar, som skulle äta dem vid påskhögtiden enligt deras ritual. De fattigare av dem fick hålla till godo med färkött. Hade en tacka t.ex. fått tre lamm, så slog man ibland ihjäl det minsta av dessa, om man inte ville ha besvär med att föda upp det inne i stugan, och då kastades det bort på ett stenröse långt från gården till mat åt kråkor och skator.

I denna skogsbygd fanns det förr mycket villebråd, som jagades för köttets skull, såsom harar och rådjur samt skogsfågel. För länge tillbaka sedan fängade man harar med s.k. harlämmar samt snaror i ett gärdsgårds-hål, "där haren hade sin gång", men det vanligaste var att skjuta dem. Och småstugornas folk ute i skogen skaffade sej många stekar i grytan genom jakt och fångst av nämnda djur. Också skogsfåglar sköts, även vid bloss, samt snarades. Någon jakttid enligt lag gällde naturligtvis inte här i skogarna, utan när maten var slut, så gällde det att skaffa vad som fanns på vilket sätt som helst. Och så gjorde de allra flesta.  
12.

13

Vildkaniner fanns det inga i min barndom - vid sekelskiftet - men nu är det gott om dylika, och man jagar dem med eller utan hjälp av il- ler samt äter dem med smak. Förr hörde jag talas om, att man utom våra vil- da hönsfåglar också sköt nötskrikor och grönöglingar för köttets skull. Jag hörde också talas om en länsman Lindvall i Vissefjärda, som på hösterna jagade ekorrar, då dessa var feta av nötter och ollon samt åt dem. Han lär ha sagt, att de var lika läckra som harar.

Tamkaniner ska ju alla pojkar ha vid någon period av sitt liv, och även jag hade sådana. Men far var mycket arg på dem, ty jag hade dem inne i ett bås i ladugården. Han påstod, att kreaturen vantrivdes av den starka odör, som kom av kaninerna. Och äta kaninkött, det var inte lönt att föreslå far. När jag så en höstdag hade fått lov att gå till marknaden på Klintakrogen, lockade far vår dräng Klas att hugga nacken av mina kani- ner samt gräva ner dem i fädyngan. Efter hemkomsten från marknaden skulle jag utfodra dem men fann båset tomt. Jag var otröstlig i början men det gick över. Sen den dagen fick vi inte ha några tamkaniner på vår gård.

En jägare och fiskare i min hemby berättade, att han, som en sommar var bortrest till ett tegelbruk i Uppland, en dag blev bjuden på middag 13.

hos en av de vid tegelbruket bofasta arbetarna. Han lät sig väl smaka och frågade inte, vad det var för slags kött. Efter middagen frågade värden, vad han tyckte om köttet samt om han kunde gissa, vad det var av för slags djur. Det kunde inte vår man. Jo, det var grävling, sa då värden. Gästen kunde knappast låta bli ett kräkas, då han hörde det, för sådana djur åt man inte nere i Småland. Han brukade också jaga grävling, men då tillvaratog man blott skinnet och i enstaka fall späcket, som smältes och användes till att stryka på sår.

Sist står på frågelistan om höns och tuppar. Ja, visst brukade dessa slaktas och användas i hushållet, kokta mest, dock inte så allmänt som i vår tid. De avlivades genom att huvudet avhöggs. Så bands ett papper om de blodiga halsarna, och så var de färdiga att tas med till stan.

Här åt man förr som nu alla slag av insjöfisk, och bäst tyckte de flesta om ål, som var fet samt benfri. En och annan åt inte ål, därfor att den liknade en orm samt för att den levde av skrämd fisk. Av makrill såg man inte mycket på den tiden - i min barndom - så den hade man inte någon kännedom om. Nu under senaste världskriget hade man viss avsky för just makrillen, som påstods äta de lik i havet, som kom dit efter sjösätten. 14./