

ACC. N:R M. 14450:1-12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Småland Upptecknare: Ingeborg Johansson, Markaryd
Härad: Lunnarbo Berättare: "
Socken: Markaryd Berättarens yrke: husföreståndarinna
Uppteckningsår: 1958 Född år 1898 i Skinnerud

Käslorna i folklig tradition. s. 1-8.

Lu F 28.

Vaka för att se den tillkommande. s. 9-12.

" 30.

Västerman i folklig tradition

Säkerligen finnes ingen vuxen i denna bygd som inte en eller flera gånger under våren ätit en förtärlig så traditionell rätt som mässelhärl, eller "mällekaul" som det heter här.

Västerman har ju den arten att de konna ganska tidigt på våren och vi anse det som första västermanet då dessa små spröda plantor börja visa sig på någon solig plats.

Därför är det inte endast den efterlängade rätten som kommer i fråga, utan även våren i sin helhet börjar anas såsom med just vid insyn av de små mässlorna, som sticka upp här och där. Ju mindre mässlorna är desto skördes desto bättre anses de vara. Men och en, har numera mässlor vägranstådes på den egna tomten. Ty på allmänna anmärken där de växer flik man verkligen passa på, för att få med av denna eftersökta grönsak. Alla gillar mässlor som mätalt och i stort sett lagas de på samma sätt överallt.

Givetvis följer vi traditionen och lagar "mällekaul" på samma sätt som de gamla lärde oss, även om nya

inlag prövas och i någon mån tillämpas härutinnan.
Såväl de kalla rätter i fråga för "nällesö" vilket givetvis är
detsamma och lagas på samma sätt. Då nällesen är mycket
späd, kan man använda såväl blad som stjälk och man
brukar helt enkelt myppa av den på mitten och använda
sopprörelan. Finnes det över än en sorts nällesor, så må det
vil vara brännnällesor, som växer här och användes till
matlagning. Ty den är redan som späd så pass oangenäm
att röra vid, att ingen vill laga risken att "plöcka nälle" med
bara händer.

För att få en välsmakande och närnande soppa med nällesor,
bör naturligtvis såväl som man kokar på, vara lagom salt och
parnande. En väl urvald fläsklägg, torde väl vara det bästa
härvidlag, enligt de gamlas påstående. De skelledo och hackade
nällesorna behöva icke koka i kullongen mer än fjugo minuter.
Därför passas det att lägga i dem samtidigt med de små potatis-
färsingar som man anser bör vara med i denna lätta rätt.
Dessutom, anses det vara nödvändigt med en liten knippa

gämlig som kallas källan med nässlorna. I källan bär
bärar spira upp unga för som kallas med nässlorna anses
i äldre tid som en nödvändig tillbehör, om en sådan soppe
skulle fylla alla anspråk. Detta är de gamla recept på nälle-
kall, och i stort sett följes det ganska punktligt av vår tids
husmoder här i bygden, då de trots jäkt och kräska föredaga
sig att till alles förtjusning tillaga denna ganska omständiga
middagsrätt. I äldre tid hade man i allmänhet icke öppen-
blich för grönsakers stora betydelse för folkhälsan, men då det
gäller nässlar, vill det synas som man verkligen uppskattat
dem ännu i detta syfte, ty det framkallas ganska tydligt, att
nässlar innehålla järn, vilket är ett ämne av stor betydelse för
 kroppen. Vikaminer hade man aldrig hört talas om i
äldre tid, men däremot på mycket mer på senare tid och
man framkallar nässlar som en mycket rik vitaminrik grönsak.
Därför skedde de med samma tillit som tillföre, i
vår bygden och man rent av förlor om ännu som skall
finna först med denna skadeförorsakande värtid.

Som exempel på hur man uppskattas nässlor till
matlagning, skall jag nämna en liten episod jag hörde
läsas om för några år sedan i granngården här. Flusets
gifte dotter väntades hem på besök och vid ett sådant
tillfälle är endast det bästa gott nog, som det heter.
Där för undrade inte husmor länge på vad hon skulle laga
till middag, sedan hon sett att de små nässlarna hade sprut
upp vid huskanten. Ett detta var någon av de sista dag-
arna i februari låter ju ganska otroligt, men är likväl
fakta emär solen en längre tid bakat på husväggen och
uppvärmt foden där omkring. Sagt och gjort, sade husmor
liksom för sig själv, det skall bli "välle kaul" till middag
i dag. Så satte hon igång och lagade rätten på gammalt
maner dagen till ära. "Ett mor vid så tidigt stadium
kunde laga min älskningsrätt, kunde jag aldrig tänka
mig, men överaskningarnas tid är inte förbi så den tillfälliga
gästens bland annat."

4 I vår tid konserveras nässlor för kommande behov, i

Nåll stor utskräkning, men i äldre tid tillvaratogs de i
samma syfte genom att locka dem. På samma sätt tillvaras
togs en liknande grönsak såsom bauskål, vilken man med
stor fördel kunde kombinera med näslos.

Näslos växer fort och det dröjer inte så länge, förinnan de
annas för stora, att använda till matlagning, men i äldre
tid plockades de växa i detta skede och lockades och användes
till könsfoder på vintern. Ett lockat näslos blandade
med mjöl och vatten, var ett förträffligt könsfoder det är en gång
som beteslöss, men däremot ansågs det otämligt för att inte
säger skadligt, om det fickom näslos i höst, som får och
färsedur skulle förtära. Men är det inte själva naturens
lagar man har fastnat för härvidlag? Flus försiktigt betas
icke kön ombring näslosorna, även de de är små och ofärdiga
och med en viss instinkt håller hon sig på ett visst avstånd.
Kämnar det inte var detta som gjord att näslos ansågs för
skadliga för dessa djur och med stor försiktighet höstades
och räddes höst där näslosorna växte, just för att slippa

få dem med i härbörden, där de voro långt ifrån efter-
brukade.

Till spänad och värdnad, har man också enått näästlar
i äldre tid i bygden, men det torde vara mycket länge-
sedan, ty ingen nu levande kan erinra sig med säkerhet,
hur man gick tillväga, endast att det har förekommit.
Det antages emellertid ganska somodanmigt, att man
tillgripit denna åtgärd för att dräpa ut linet; som man
kanske inte hade så stora odlingar av. För många stjärkor
av näästlar, är ju ganska lika linstjärkor, så att man
troar, att lin och näästlar har kunnat beredts på samma
sätt, och eventuellt blandats tillsammans. Detta är emellertid
blott ett antagande som ingen direkt vill fastställa,
men eftersom man vet, att det förekommit för man
sina reflexioner härvidlag.

6 Dessutom användes näästlar i vissa fall som färgmedel
i gängen tid, enligt vad de gamla berättade, men eftersom
de inte heller förekommit i deras tid (alltså den generation

som var före oss julafton var blott nägel, som man hade kört släde
om, när de det hvar förkommit för den tid, då de andra
arterne färgämnas var kända. Att gå ut i skogen och samla
en viss moss, eller leta reda på en svamp som växer på
trä, och kallas longörel, var ju ganske vanligt för omkring
allt så sedan, då det gällde att färga garn och tyg.

Det är sannelikt int. all säkerhet, att färger blev gröna då man
använde näslos till färgmedel, fast det ligger så nära till
handa och ser det. Så mycket känner man de gamla naturliga
färgmedlen, att näslos lika gärna kan ge en brun färg vilket
färfaller mest föroligt.

Man kan juist icke säga, att man odlat näslos, ty de odlas
sig själ där de en gång har kommit i jorden, då förblivas
de, men det är int. frukt, utan man skaffat sig en rot av
denne nyttiga växt på varje ställe här i bygden, för att
hava dem nära till handa, när solen lockar fram dem i
tidig vår.

7 En annan växt som användes på samma sätt som

mässlor är mälla, eller som det heter här: "mail". Ginstor
hekas det sopps på samma sätt som mässlor och är en utmärkt
grönsak som ersättning av dessa. Välle kan också användas
som skivning och med stor frid, kan den blandas tillsammans
med spenat.

De gamla vill påstå, att dessa växter började användas i matlagning
under de svåra åren 1867-1869, då man fick tillgripa alla möjliga
ätgörden, för att dricka ut frösden. To en hände det då, att man
plockade löv av kallonsbär och kokte i saltet vatten för att få
något till liv och stilla den värsta hungen. Kycklingslaget
börjar att man också, men det plockades och äts direkt utan någon
beredning. Det har berättats, om en man i denna by, som levde
i allra största fattigdom, just vid denna tid, skall hava utbrut på
bygdens dialekt: "Upp häls de nu när en kan äta spätt bögelör,
så nöjes en by". Nu när är det ju inte ett behovet påkallat, att använda
mässlor och liknande växter till matlagning, men eftersom det är en
sed inlärd från barn domän, faller det sig så naturligt, att endast sätta
8 i gång med förberedelser för en för bygden traditionell vinställ, så smalt
mässlor börja spira vid husknuden.

Uåke för att se den Lillkommande
Ungdom är alltid sig lik. I regel, har man alltid ett gemensamt
personiel som intressera, och varakt för eller tre sådana är
församlade kommer ännu på tale, det är en given sak. Så
är det nu och så var det förr. Att det är äktenskapsfrågan
som är så intressant, att diskutera det vet var och en och
härvidlag var man ingalunda efter i äldre tid. Att förstå
litet i framtiden, för att få reda med vem man skulle blive
gift, ja det har vi väl varit med om lite var skulle ja tro.
På olika sätt gick man till väga och vad man hade hört av
de gamla prövades och praktiserades, ty det var inte bara
intressant det var också nyttigt, för att eventuellt kunna
förskansa sig emot djärva framsatällningar, menade man.
Att såväl flickor som pojkar sågades med dylikt vet man,
men vid närmare eftertanke vill det synas, som flickorna voro
merst lagda åt det hållet, att vara förvildna på vad som
kommer skelle. Såväl på nyårsmattan som midsommermattan
kunde man få veta en hel del, om man punktligt iakttog

föreskrifterna. Det gällde, att vaka och vänta den tillkommande
och experimenteret utfördes på följande sätt. På nyårsnatten
utgick man från ett visst klosterlag, då man skulle vara
lyst och inte öppna munnen, för att tala och det var visst
förbjudet att skratta också, ty då gick det hela om intet
menade man. Då skulle man stå i en bärröppning, med
en fot i vard rum, alltså över en tröskel och lyst allvarligt
skulle man förtärs en salt sill, sex en anjovis. Efter detta
skulle man ytterligare vara lyst en fröslagen tid, sex ar eller
två timmar och bara vaka och vänta. Under denna tid
skulle den tillkommande uppenbara sig på något sätt, kanske
kent av komma på besök i något ärende. I så fall tog
man detta som en vink, som man sedan inom sig själv
kunde få lov att säga ställning till. Ett annat tillväg-
gångssätt var, att i all lysthet äta denna sill och när
man gick till sängs. I drömmen skulle den tillkommande
komma med vatten, för att släcka törsten som man hade
ädragat sig genom att äta salt sill, just vid sängdags.

Antingen man var ensam, eller flera i sällskap, om ett sådant
öförelägg. Händte det sällsynt, att man föreskref blommor
iakttagas punktligt. Det är nog möjligt och föreskrifven mycket
lätt, att en och annan förelägg experimentet i all lyshet
för att förvisa sig om det möjligen kunde vara någon till-
skyndelse till fakta. I så fall gällde det, att behålla hem-
ligheten för sig själf, ty det var där själva olyskan låg.

Under onidrosmanarmaten, kunde man också få se den till-
kommande om det ville sig riktigt gynnsamt. Man pluckade
en bukett onidrosmanblommor, av vilo slag dessa skulle
läggas under huvudet på kudden och i drömmen skulle man få
se och tala vid den tillkommande. Vackurligtvis var det
inte vilka blommor som helst som gjorde effekt härvid-
lag; utan endast de som voro föreskrifna och man
måste väl känna till vilka det gällde, till kärblommor,
prästhäran och sonarblommor, vore självskrivna i denna
samling säger sig själf, men vad därutöver var han
tyvärr fallit i glömska. Därna gick man flera i sällskap,

ett i vängarna om anslutningsaftnen, för att bland annat
också plocka "mestänsmas kårskan", som det heter på bygdens
dialekt.

Med blommor, tex prästkragen kunde man få reda på en hel
del och det var mycket vanligt, att ungdom, särskilt flickor
sutta i gräs och plockade blombladen av prästkragen i detta
syfte. Gärna detta killvägagångssätt, kunde man också få
reda på värdskapet den tillkommande skulle ha för
sysselsättning, som om det var kärlek, vänskap eller hat man
hade att räkna i framtiden.

Ett annat sätt, som tillämpades, då man ville veta åt
vilket håll den tillkommande bodde var, att med två fingrar
pröva i ett saften var ett saftigt grästrä, och åt det håll
det droppen pekade, där bodde den tillkommande.

Många andra liknande sätt prövades i samma syftessin
och det vill synas, som man i äldre tid var särskilt upplagd
för att forska i det fridolde, och att den där saken upprepades
så ofta: "vänder killa den rätta hemmen."