

ACC. N:R M. 15642: 1-14.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Nils Månsson, Tövedala*
Härad: *V. Göinge* Berättare: " " "
Socken: *N. Mellby* Berättarens yrke: *f. d. lantbrukare*
Uppteckningsår: *1962* Född år *1888* i *N. Mellby*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Födöämnen och födöman. s. 1-14.

LUF 74

25/5-62

ACC. N:R M. 15642: /.

Födoämnen och Fördomar.

1
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Angående svamp och dess användning till mat så är det en relativt
ny företeelse för oss äldre . I mitt föräldrahem där jag också
växte upp och min mor hushållade fram till 1916 användes ald-
rig ^{att} någon svamp till mat i någon form. Jag vet heller inte om
att ^{att} någon av våra grannar använde svamp till mat , och ändå
hade vi ju mycken kontakt med varandra rent av i vardagslag .
Vi hjälpte varandra med arbete och vi åt alltid där vi arbetade.
Den generation som mina föräldrar tillhörde var helt främmande
för användning av svamp i hushållet , och mina föräldrar var
födda , min far 1846 och min mor 1855. År 1916 i november gifte
jag mig och som unga frun hade haft platser så där i fina famil-
jer hade hon från dem lärt konsten att använda svamp till mat
med påföljd ^{att} efter den dagen serverades det svamp även i vårt
hushåll. Efter den tiden började det bli vanligt att man sände
bondflickorna till hushållsskolor och lantmannaskolor (givetvis
sände man också iväg pojkarna till dessa skolor) och på dessa
hushållsskolor blev man modärnare beträffande matlagning och

Aug 74

tog sin nya lärdom med hem och därmed kom också svampen med på listan av maträtter. Genom inbördes umgängelse familjerna emellan lärdes också nya bruk som spridde sig mer och mer. Gammalt folk tog inte gärna efter när det gällde sådana nymodigheter, de var rädda för svamp överlag och vågade inte gå ut i markerna och plocka smamp, de var rädda för att ta fel sorter och bli förgiftade, om de åt av dem. Det ät klart efter hand längre fram år 1930-35 kunde det komma svamp på torgen som såldes och köptes för att ätas. Det mest vanliga var att så här i skogsbygden gick man ut i markerna och plocka svamp, särskilt under regniga somrar och på höstkanten. Man plockade var man hittade svamp oavsett vem som rådde om marken. Markägaren var kanske inte alls intresserad av svamp så han brydde sig inte om ifall svampen plockades eller ej. Någon propaganda har inte förekommit mer än i kokböcker och tidskrifter som beröra hushållsärenden, och dylikt. Att undervisning i skolorna numera det är omvittnat, men sådan undervisning förekom ej under min skolgång. Vem som plockade svamp till försäljning? Ja det var vanligtvis någon medelålders

kvinnan som hade tid att på sensommaren och hösten plockade mer än hon själv behövde och lämnade överskottet till en torghandlare .Vet särskilt en, Fröken Killander ,f.d postanställd, hon plockar mycken svamp som hon sålunda försäljer och har skaffat sig kunskaper om vilka svampar som är ätliga och kan utvälja dessa i markerna . När det blev brukligt att använda svamp ?

Ja har ju redan angivet tidpunkten vad beträffar mitt hem och ~~det~~ det stämmer nog så där i allmänhet också. År 1920--1930 kan nog räknas som den ungefärliga tiden när ideen^{om} att äta svamp slog igenom . Har just varit på ett ställe och frågat ett par damer Ida Bengtsson hushållerska till yrket och Ester Nilsson ,servitris vid större tillställningar, och de båda har meddelat^{att} det är vanligast med stuvad svamp -- mellanlägg till omeletter -- som förekommer. Mest vanlig är "kantarellen " den är lätt att känna igen ute i markerna och den är god och användbar på flera sätt. Övriga sorter är ju Trädgårdsschampignon -snöbollschampignon och fårticka. Ingen av dessa sorter är dock så vanlig som kantarellen. Att svamp använt som föda under nödår har vi inte

hört talas om ej heller att den blandats i bröd för att ut-
dryga detta . Motvilja mot svamp har det funnits och den finns
ännu och det är inte ovanligt att träffa folk som inte äter
svamp i någon form . Orsaken är en inrotad föreställning att för-
giftning är möjlig om man~~x~~ äter svamp , man menar ^{att} den som
plockat svampen kan ha tagit fel och att således en giftig svamp
kommit på bordet . För övrigt är ju svampen det mest oaptitliga
man kan se klibbig och ~~x~~ otäck som den är resonerar man.
Man framhåller med en viss rätt att skall det bli smak på svamp
är det inte svampen som ger smaken utan den goda tillredelsen
som får ge smak åt anrättningen. Servitrisen Ester Nilsson
berättar att när de på de stora kalasen även serverar svamp
är det mycket vanligt än i dag , att gäster försiktigt frågar sig
för om den svamp som serveras " är den ätlig" heter det ofta.
Det framgår ju tydligt av det sagda att svamp som maträtt visst
inte helt slagit igenom här i bygden.

Att korna äter svamp det vet alla koägare eller f.d. koägare.
De ^{korna} tar med förstjusning svamp som de finner i markerna och de

svampar de tar ~~tar~~ ^{tar} de också väl av . Korna har en förunderlig
instinkt och känsla för det som passar dem och deras magar.

Det finns gula blommor i sankmarker som växer ibland det van-
liga gräset , som är giftiga och de blommorna äter inte korna
om än de är aldrig så hungriga och ^{de} har en förvånansvärd förmåga
att sortera ifrån dessa blommor och lika är det med svamparna .

Svamp till läkemedel , eller till såpa eller till fnöske ? Nej
det har säkert inte förekommit , ingen har hört talas om det.

Svamphuggare är också ett namn som är helt främmande för oss
och vet vi inte ens vad som menas därmed. Kanske jag glömt att
meddela att sedan att äta svamp kom så att säga uppifrån från
herrskafolk som varit ute i världen i stan och läst lite
mer än folk i allmänhet och som jag redan nämnt från hushållsskolorna.

Hästkött.

Vem som var den förste på orten som åt hästkött ? Ja det tror jag
mig verkligen veta : Det var utan tvivel förre artilleristen
Kjellman (förnamnet har jag glömt) . Kjellman bodde i Lunnahöja
och var mycket fattig var gift och hade barn. Krigarlivet hade

gjort honom råbarkad och okänslig och bland annat så skydde han inte för att äta vad som helst . På Mellbygårdens fälad hände det en av gårdens hästar, ettsto, som hette Isabella dog och blev liggande ute på fäladen i sol och vind och regn och ingen gjorde sig besvär med att ta vara på den döda hästen -- utom Kjellman som gick ut på fäladen och skar sig ett försvarligt stort stycke av den självdöda hästen och det blev kalas hemma hos Kjellmans, så länge köttet varade . Då gick Kjellman och hämta mera kött, och så höll han på till dess att allt var slut. Kråkor och korpar tog givetvis så mycket de orkade med. Hände det att det på någon av gårdarna föddes en dödfödd kalv och kastades ut på gödselhögen så gick Kjellman också dit och hämta den dödfödda kalven, och åt så länge den varade. Det är begripligt att Kjellmans handlingssätt inte manade till ~~etterföljd~~ efterföljd , man ryste när man talade om det . Andra som åt hästkött var "Rackarna)"

Det fanns en Rackare i varje härad ,anställd som rackare med ~~w~~ uppgift att kasterera hästar och vidare slakta hästar , för det ville ingen vanlig hederlig människa göra . Dessa rackare var

inte vidare väl hållna , råa och försupna var de vanligen .

Västra Göinge härad -som jag nu representerar -- hade en rackare som hette Jakob-- Jakob rackare var den vanliga benämningen.

Honom har jag sett i min ungdom hur han kom åt vägen och drog kärra med lite sängkläder och husgeråd på. I sitt sällskap hade han en kvinna "Jakob rackares Maria" som trogen följde honom på hans vandringar genom bygden. Vanligen stanna Jakob vid kärran nere på vägen medan Maria gick fram till gården och tiggde , bröd och fläsk och annat ätbart. Maria var hal i mun , men också giftig så det förslog om det inte passade riktigt med gåvorna.

Det sades ,och jag har hört det från mer än ett håll att Maria var prästdotter från Karlshamn, som sålunda råkat i djupaste förfall. Givetvis åt rackarna rikligt med hästkött när de hade turen att få slakta en häst . Min far berättar om sin egen mor--alltså min farmor , som jag aldrig sett, att när de i hennes hem fick hem rackaren för att slakta en gammal häst , så lånade hon rackaren en spann att tvätta sig i när det ruskiga jobbet var slut. Spannen fick ligga obrukad länge därför att man inte ville

bära vatten i den mer. Efter en tid tog hon i alla fall och rengjorde pannen ordentligt , skålla den och skura den riktigt väl. När hon sedan skulle använda den sa hon till sig själv-nej det får vara , spannen använder jag inte mer. Det kom en tid då rackarna var överflödiga och vanligt folk som eljest var slaktare slaktade även hästar och stod på torget och sålde hästkött , det var billigt och kunde användas till att blandas tillsammans med med annat kött i malet tillstånd och användas till korv. Så långt jag kan räkna ut så var på 1920-talet som denna förändring eller inställning beträffande hästkött inträdde . Det blev aldrig vanligt att köpa hästkött och använda i stället för nötkött ,till stek eller soppa -- möjligen någon gång till hästbiff. Numera slaktas alla hästar på slakterierna tillsammans med andra slaktdjur och försvinner i de schackterivaror som går ut till allmänheten . Rökat och saltat hästkött är ju ett prima pålägg till smörgås som går i handeln överallt. Att någon anordnat s.k. "hästmiddagar " och propagerat för användning av hästkött har inte mig veterligt förekommit . Jag tror inte att det i våra dagar

skulle vara lönt att sälja hästkött och tänka sig att folk skulle köpa det och använda det som sovel i vanlig mening .

Varför var då hästkött så motbjudande att äta ? För det första har jag hört talas om att hästen ansågs helig och därför inte skulle ätas upp. För det andra så slaktades inga unga hästar utom vid olycksfall -- det var ju vanligen utlevade magra hästar (magra på grund av ålderdom) som slaktades och enbart detta förhållande var ju nog för att avstå ett så undermåligt kött.

~~För det tredje~~ För det tredje så var ju hästen ett i hög grad älskat djur som lika mycket som en hund levde med i familjelivet Tillgiven och trogen och nyttig , smekt och avhållen kunde man naturligtvis inte äta honom själv efter döden och var det motbjudande att tänka sig andra skulle göra det heller.

Kalv ,killling och lamm .

Någon motvilja att förtära kött av kalv,killling eller lamm har jag aldrig hört talas om . En nyfödd kalv slaktade man inte gärna för att äta köttet . Fjorton dar eller tre veckor skulle den vara och då var köttet lagom fast att använda till vad som helst.

10

Det blev en kärkommen förändring i mathållningen , först när en ko kalvade . det blev råmjölk som kunde användas till kalvadans. och även till plättar -- råmjölken ersatte äggen till plättar.

Så slaktades kalven , fjorton dar eller tre veckor gammal och det blev kött i många former till måltiderna. Konservera kött och annat hade man inte lärt men det gick bra att gå bort till en granne eller två och överlämna en kalvstek till låns- den vägdes ordentligt- och så gick tiden, någon månad eller två, och så slaktade man kalv till grannens och så kom det ennan stek tillbaka färsk och ny . På så sätt fick man färskt kött oftare än man eljest kunde få . Det fanns ont om kontanter och köpa kött från slaktaren hade man vanligen inte råd till även om köttet endast kostade 40 öre kilot. Det var mest kalvkött som man sålunda bytte med varann . Ett lamm kunde ju ätas först i fäskt tillstånd och sedan kunde det övriga köttet saltas lite så nätt och rökas, och rökad lammkött -- fårkött- det var gott till pålägg och väl hållet. Getter och killingar har vi inte haft och jag minns inte att vi slaktat killing eller get hemma någon gång . Det kunde dock häda

Vilt

Den som inte var jägare själv fick inte så ofta något vilt till hushållet. Arreendera han bort jakten så så fick han en hare eller två i jaktarrende-- sällan någon raphöna -fast det hände också det. Den som var jägare själv åt givetvis både hare, kanin, raphöna och rådjur -- det var det vilda som fanns på de flesta hemman. Den som hade mera skog på sitt hemman kunde ju få tag på en och annan orre eller tjäder och det var präktigt vilt och åts gärna. . . Längre fram i tiden började det bli fasaner, nästan halvtama fåglar som gick fram vintertid och åt säd tillsammans med gårdens höns. Det är väl 40-50 år sen fasanen blev vanlig i trakten och den omhuldades verkligen. Själv har jag lagt mycken, lite sämre säd i en gränbacke som tacksamt ätits av fasanerna som gärna håller till i den lugna granskogen där de har skydd.

Vilt räknades som något extra fint och åts gärna av alla .

Tuppar och hönor har det slaktats mycket på gårdarna och det skedde när som helst när man blev sugen på lite färskt kött.

Soppa på de äldre hönorna och stekt höna när hon var av yngre

årgång . Tuppsycklingarna dog vanligen som unga , de behövdes inte i samma utsträckning som hondjuren vilka värpte.

Slakta fjäderfä var det enklast tänkbara . Det var till att få fast hönan eller tuppen , nacka huvudet av och sen tog kvinnorna hand om resten . De brukade doppa den slaktade hönan i hett vatten så att fjädrarna lossnade och lätt kunde plockas av Svedja den över en eld om piggarna satt för hårt., och så ta ut innanmätet , så var det färdigt .

Fisk.

Ja vi har i alla tider ätit de vanliga fisksorterna utan några skrulper . Mest sill -- världens viktigaste fisksort-- . Den var mest vanlig och därtill billig och på höstarna i juli augusti kunde den vara fet och präktig . Ålen var givetvis den förnämsta fisken och köptes ibland på hösten fär att ätas färsk och för att saltas in eller kokas in och gömmas till framtida behov.

Jag har bott vid en landsväg i hela mitt liv, kan jag likt Edvard Persson sjunga och det har medfört att vi fick många besök av försäljare , även av dem som sålde fisk och sill och till

bygden kom den på järnväg som vi har haft i lo3 år nu.

Före järnvägens tillkomst var det en och annan som körde "lång-
äcka " till kusten -- till Åhus- eller Blekinge någonstans

och hämtade hem först och främst sill som man köpte av på så

gott som alla ställen. Sillen saltades ner och var jämte fläsket

vintersovel . På torpen och småhemmanen blev det sparsamt med

fläsket och man fick mera tita sig till sillen som sovel . Salt

sill och potatis var en mycket vanlig kvällsmåltid . Ingen måd-

illa av den kosten på något vis . Vi hade en granne (har själv

ej sett honom då han var död innan jag föddes) han kallades för

"Silla-Per mårtensson " därför han brukat göra sådana där lång-

resor till fiskelägena och hämtat hem sill till bygdens folk.

När man i minnet går tillbaka tiden för sekekelskiftet , före och

närmast efter så är det förvånansvärt vad utvecklingen gått

fort på alla områden även när det gäller kosthåll som förändrats

oerhört . På landsbygden åt man vad som kunde produceras på

den egendom man hade . Det var synnerligen ont om kontanter

och därför fick man vara försiktig och köpa så lite som möjligt.