

ACC. N:R M. 15723: 1-3.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Per Olsson, Rimkaby*  
Härad: *Vittland* Berättare: " " "  
Socken: *Rimkaby i Nymö m. fl.* Berättarens yrke: *f. d. lantbr.*  
Uppteckningsår: *1963* Född år *1872* i *Rimkaby*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Tenap och senapstväcka. s. 1-3.*

*N. M. spec. f. l.  
106*

*22/4-63*

Skriv endast på denna sida.

NHsp-106

SENAP

Om senaps odling dess olika arter och användning finnes beskrifning i nordisk familjebok. Följande gäller endast den som sedan äldre tid och intill våra dagar användes i hushåll till vissa maträtter.

ODLING

Senap odlades vanligen under gammal tid i kryddgården vid gårdstomten och även numera på små potatisland i kökstädgården där den engång sådd sedan genom självsådd när något stånd lämnas kvar vid skörden även om jorden ombrukas för odling av potatis eller andra rotfrukter. En och annan småbrukare eller trädgårdsodlare har senap till avsalu för handlande och enskilda hushåll. Vid odling i mindre skala tillgick skörden så att man skar av övre delen av plantan med fröbaljer, lät den utbredd på ett underlag torka i solen eller hopbuntad i mindre buntar som upphängdes och torkades i stugvärmens deck på så sätt att frö ej spildes om baljerna öppnade sig i värmen.

Senap,

För att få ut senapsfröt ur baljorna bankades med en käpp eller klappträ, om det var väl torokat kunde fröet gnuggas ut med händerna. Till försäljning delades det upp i pappers- eller tygpåsar

Malning och tillredning

Att senapsfröt maldes i kvarnar, stöttes i mortlar eller i s. k. senapsknäck har jag ej sett och ej heller hört någon äldre person här i denna trakt omtala. I lantushållen, såväl i gamla tider som nu, tillgår malning av senap på så sätt, att den lägges i ett fat utav ler- eller stengods, vatten tillsättes i avpassad mängd en kula av gjutjärn, klotrund, väger omkr 3 kg. lägges i fatet och sattes i rotation genom att fatet med kulan och senapen däruti vickades så att kulan gick runt med jämn och god fart. Det gällde att avpassa malningen så att det blev den rätta smaken och styrkan senapsåsen. Om senapen maldes mycket fin fick den ej den rätta arom som erferdrades utan blev fadd i smaken, detta berodde på den starka avdunstning som sker

Senap

vid malningen, lukten därav blev skarp så att man fick tårar i ögonen för att se efter att kulan rörde sig riktigt i fatet.

Av den på detta sätt malda senapen tillagades såsen med tillsättning av mjölk, mjöl och smär efter smak om man ville ha den stark eller svagare, oblandad senap och smält smär sattes även på bordet; Här i denna trakt hade man alltid sådan senapssås till lutfisk samt någon gång till torsk och kött ål.

En annan tillagning senap skedde så att man vid malningen tillsatte ättika, därmed blev det en skarp och hållbar sås som under längre tid förvarades oblandad, denna vid måltid till julskinka, till kött fläsk och annan fet mat isynnerhet vid jultiden, i gammal tid, då sådan kost förekom i ganska riklig mängd. Senap eller senapssås blandades icke i maten vid tillagningen.

Numera i senare tid är det inte någon avsevärd skillnad på lantushållens matvanor och stadsbornas, det är dock i en eller annan familj, här på landsbygden, ännu håller fast vid gamla bruk och seder.