

ACC. N:R M. 15724:1-10.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Nils Månsson, Lösdala*  
Härad: *V. Göinge* Berättare: *x " " "*  
Socken: *N. Mellby* Berättarens yrke: *f. d. lantbrukare*  
Uppteckningsår: *1963* Född år *1888* i *N. Mellby*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

m. fl. se  
sid. 1-3.

*Senap och senapsknäcka. s. 1-10.*

*N. M. spec. fr. l.  
106*

*28/3-63*

Skriv endast på denna sida.

## Senap och senapsknäcka.

Det går att spåra upp en och annan som kan intyga att senap har odlats i vår bygd, dock ej i någon större omfattning. Sålunda har F. lantbrukaren Karl Larsson, snart 83 år gammal, berättat att i hans föräldrahem odlade de så mycket med senarp som de själv använde hemma i det egna hushållet, alltså ej till avsalu. Man sådde senapen i en trädgårdstäppa och behöll så mycket av senapen att det räckte till utsäde till nästa år. Var det ursprungliga utsädet kommit ifrån hade han däremot ingen som helst aning om.

Fru Hilma Ahl, handlarfru i Sösdala, men uppväxt på ett lantbruk först i Bodarp, Nävlinge socken och sedan i Adseke, N. Mellby socken, visste berätta hur deras torpare i Bodarp också odlade senap till husbehov. Hennes man handlanden Malte Ahl kunde berätta hur folk från landsbygden för så där en 40 år sen kom till honom och ville sälja senap som han i sin tur skulle sälja till sina kunder.

Den sålunda utbudna senapen fick han prova först för att kunna bedömma om det verkligen var senap. Senapen har nämligen så stor likhet med rovfrö--bortfelderfrö -- att det inte går att med blotta

NH sp-106

ögat skilja på om det är senap eller rovfrö. (bortfelder är en sorts rovor som mest odlades) . Den utbudna senapen var av bra beskaffenhet -mycket skarp så det smakades och kändes där den kom till användning. Ingen av alla tillfrågade har kunnat ge besked om senapsfrönas ursprung eller art. Om det var en förädlad sort av den vilda åkersenapen som växte i stora mängder ibland säd och räknades som ogräs, eller om det var fråga om en helt annan sort som importerats liksom potatisen eller tobaken. Den vilda åkersenapen var enligt utsago ett så härdigt frö att om det plöjdes ner till ett visst djup så grodde det inte upp på hur många år som helst , men plöjdes det efter många år <sup>upp</sup> till ett högre jordlager på grodde på vanligt sätt igen.

När skördades senapen?

Enligt utsago skördades senapen på sensommaren eller tidigt på hösten . De som odlade den fick givetvis gå ut i sin trädgårdstäppa och undersöka "fröhusen" , var fröet fullbordat-,fullvuxet- så skördades senapen ungefär som linet-det rycktes upp med roten och bands i knippor och hängdes till tork vid en solig husvägg,

ju högre upp mot "takskägget" som möjligt där det var skyddat mot regn, om det skulle komma en regnskur. Det fick också hänga så nära där man dagligen gick och hade sina ärenden förbi för att man kunde ha denna viktiga skörd under uppsikt och se efter när fröna började falla ur sina små kapslar. Då var det tid att ta hand om de små knippena och försiktigt bära in dem och banka dem med en grov käpp i ett tråg där fröna samlades i botten. Att banka ut senapen på ett bord var ju inte så bra då de små fröna spriddes omkring och spildes bort. Att sedan rensa fröna från skal och strå var ju en lätt sak, då man på varje gård hade siktar av olika grovlek och så tog man en sikt som <sup>var</sup> lagom grov i maskerna och siktade fram det sålunda rensade fröet. Det förvarades sedan på ett torrt ställe vanligen på loftet i en påse som hängdes i en takbjälke eller sparr där inte möss eller råttor kom åt det, berättar fru Ahl. Det senare var kanske onödig försiktighet då det inte är troligt senapsfröet var begärligt för möss och råttor att äta, men gnaga itu påsen det kunde allt hända ändå då dessa gnagare gnager sönder allt som kommer i deras väg.

Undertecknad som är fyllda 75 år och är född och uppväxt på ett lantbruk har inget minne av att vi såddes något senapsfrö och alltså inte skördade någon senap hellre . Vi köpte den färdig i butikerna utan att tänka på var handlaren tidigare köpt senapen om det var från någon grossist eller från odlare. Att senapen kunde komma direkt från odlaren har jag ju förut erindrat om. men det är mest troligt att den mesta senapen kom från grossister som i sin tur köpt den av sådana som mera yrkesmässigt odlat senap.

Och att senapen kom från Skåne är väl alldeles givet då äkta Skånsk senap ofta omnämnes i annonserna.

I mitt föräldrahem hade vi alltid senap hemma och använde den först och främst vid juletid då vi hade senapssås till den obligatoriska lutfisken som vi alltid hade till julaften och senare under julhelgen. Vi kan också erindra om att det förr åts mycket med fläsk i olika former -färskt-saltat och rökat. Julskinkan t.ex. till den hade vi alltid senap. Vanligt kokt fläsk hade vi också och till det senap i all synnerhet om fläsket åts kallt-till ~~smörgåsar~~ smörgåsar eller till potatis med "doppa" till av någon sort. Så hände det

att vi på hösten köpte lite färsk ål, som vi kokte och åt till råskalad potatis och då alltid med senapssås till. Det liksom hörde ihop och det vattnas ännu i munnen när man tänker på hur gott det var med ungdomens härliga aptit. I mitt föräldrahem tillverkade vi rätt mycken hemlagad korv . Slaktade vi både svin och kalv på en gång blev det alltid mycken korv och ibland köpte vi lite extra oxkött att blanda ihop med fläsket och fick en härlig korv och korvarna var av den storleken att en sådan räckte till en måltid åt hela familjen. Aningen stekt eller kokt -- mest om det kokt korv åt vi alltid senap till den, så nog åt vi senap alltid och min far var särskilt förtjust i senap.

Hur lagades då senapen?

Ja senapssåsen lagades till på så sätt att man kokte upp en vanlig mjölksås -kokt mjölk som avreddes med vetemjöl -och skulle den bli riktigt god var det smält smör inblanat . Till denna mjölksås hade man råmalen senap ,ju finare malen ju bättre , och tillsatsen av senap var så pass liten att alla kunde äta den, både stora karlar kvinnor och små barn, men för den som ville ha en kraftigare tillsats av senap

hade man satt fram en burk eller skål med råmalen senap ,av samma  
 sort som blandats i mjölksås~~en~~ och av denna extra senap tog  
 var och en så mycket den ville ha för att få såsen <sup>lagen</sup> ~~lagen~~ stark  
 efter sin smak . Detta var så vanligt att det förekom på varje ställe.  
 Råmalen senap som åts till fläsk och skinka och korv eller annat  
 fett pålägg ,den var extra kryddad med ättika och socker och det  
 gjorde senapen mera njutbar i de sammanhang som nämnts.

Att senapen blandades i maten vid tillredningen ,det tror jag  
 inte att det förekom, inte så vitt jag vet, och ändå har jag som  
 liten pojke gått inne hos mor och sett på hennes matlagning, och  
 jag kan inte tänka mig någon maträtt som vanligen förekom i ett  
 lanthushåll där det skulle passat att blanda in senap .

Hur maldes då senapen?

Låt mig säga från början att s.k. knäckor ,som omnämnes i Edert  
 frågeformulär, de är främmande för mig -- nästan. Dock tror jag  
 mig ha sett något liknande på ett ställe--ett s.k. gammalt ställe.  
 Det var i Höörs socken och ägdes av Sven Kristensson-en morbror  
 till min mor -dit hade vi ärende ibland då min bror -10 år äldre

än jag- arrenderade gården . Det var strax efter sekelskiftet *alltså*  
för sextio år sen . Där fick jag se något som kanske kunde kallas  
för "knäcka!" Det var en ~~vakång~~ avlång träbit vars ena ända var  
formad till ett handtag att hålla i och i den andra ändan var  
gjort ett rätt stort hål ,kanske tre tum djupt. Hålet var så pass  
stort att en bra stor tumme gick ner i det. I detta hål var det  
en plugg eller stöt som ledigt gick ner i hålet ,så pass ledigt  
att man kunde vrida och gnida och stöta med den ner i hålet.  
I detta hål hade man lagt senap och lite vatten och genom att  
bearbeta senapen med stöten på olika sätt som förut nämnts knosades  
senapen sönder till ätbart skick . När den här tingesten kom på  
bordet var ju senapen redan färdig så jag såg inte själva bear-  
betningen men kunde ju ändå förstå sammanhanget . Den nu beskrivna  
tingesten var gjord av hårt trä - boketrä som är det hårdaste trä  
vi har i torrt skick och därtill vitt och renligt. Om den där stöten  
ellerpluggen var beslagen i ändan <sup>med någon plåt</sup> ~~(vet jag inte~~ men tror det i  
alla fall. Ingen av alla dem jag tillfrågat om denna sak här i  
bygden <sup>har inte</sup> ens närmelsevis hört talas om ett sådant verktyg till mal-  
ning av senap!



ACC. N:R M. 15724:8.FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Det vanligaste och för övrigt enda kända sättet att mala senap

gick till på följande sätt. ~~xxxxxxx~~

I varje hushåll hade man förr en rund träskål med rätt höga kanter av kraftig typ och rymde så där ett par liter . Den skålen användes uteslutande till att mala senap i. Så hade man en järnkula som nog vägde mellan två eller tre kilo --storleken varierade så att somliga hade en större kula och andra hade en mindre . När det skulle malas senap så tog man fram träskål och kula och höll en stor kaffekopp senap i skålen ,spädde på lite vatten och satte sedan fart på järnkulan som man lade i skålen . Den som skulle mala senapen höll ~~tr~~ träskålen i knäet och genom att vicka hit och dit med knäna kom kulan i rörelse runt runt ,först försiktigt i botten och sedan med allt större fart så att kulan steg högre och högre uppåt sidorna på träfatet . Till en början knastrade det duktigt i senapen när fröna klyvdes och sedan de efter en stund blev allt mer mosade gick det tystare . Sedan man hållit på en stund fick man stanna av ,fösa ner den senap som smetat fast i skålens innersida och spä på lite mera vatten och så börja omigen.

Så fortsattes malningen till dess mor i huset godkände malningen och senapen ansågs färdig och njutbar. En dåligt malen senap var alls inte god och det var därför angeläget att få senapen väl malen. Det var ett trevligt jobb att mala senap och ändå grät man och fick torka tårarna gång efter annan då den starka doften från senapen stack upp i näsa och ögon. När det hela var färdigt och väl malet då var såväl kulan som träskålen nersmetade av den klibbiga senapen och det gällde att på ett fint och renligt sätt samla ihop senapen i en kopp eller skål för att som tidigare nämnts serveras till de maträtter den var avsedd för.

Har en gammal järnkula--senapakula-- i min källare som inte varit i bruk på 25 år då vi numera köper färdigmalen senap av olika sorter och smak . Det roade mig att kontrollväga kulan och den vägde noga 14 hekto och är alltså av den allra minsta sorten . Min uppgift ända upp till tre kilos vikt på senapskulorna är således något i överkant . Vad var det nu för järnkulor som användes? Det sades i min ungdom att det var gamla kasserade kanonkulor som kommit ut i marknaden och sedan kommit att användas till malning

av senap. Är kulorna tillverka<sup>de</sup> direkt för sitt ändamål då torde de  
tillverkats vid något järnbruk för jag kan inte tänka mig en  
vanlig bysmed hade möjlighet göra något så formfulländat som dessa  
kulor verkligen är. Genom samtal med vår smed A.B.Björklund ,född  
och uppväxt i Verum i norra Göinge har jag fått bekräftat att våra  
senapskulor verkligen är kanonkulor ,av gjutjärn och kan inte  
tillverkas i en vanlig bysmedja.