

ACC. N:R M. 15727:1-7

Landskap: Småland Upptecknare: Ingeborg Johansson, Markaryd
Härad: Sunnarbo Berättare: " " "
Socken: Markaryd Berättarens yrke: husförståndarinna
Uppteckningsår: 1963 Född år 1898 i Himmuryd

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Senap och senapsknäcker, s. 1-7.

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

8/4-63

Skriv endast på denna sida.

Senap och senapsmåcke.

Här i våra bygder har aldrig förekommit odling av senap varken i äldre eller nyare tid, men det är möjligt att man i sönnen tid hos en och annan tillvaratag senapsfröna av den åkersenap som växer vild här och där på åkerrenar. De gamla, i stort sett voro nu en gång sådana, att allt som kunde användas skulle tillvaratagas och varför inte då senapsfröna som man hade ököpande och det lilla besväret att bereda det samma ja det räknade man inte med, det var bara på sin plats om man. Men fastän vi icke känna alla detaljer i senapsodling känna vi oss i fråga så mycket bättre, ty senap är en krydda som uppskattas av både gamla och unga. De flesta köpa numera sitt behov av senap färdiglagat, men många föredraga att gå den gamla vägen och tillagad den gätoffer gammalt beprövat recept. För att detta skulle vara riktigt fullständigt menade man åtminstone i äldre tid, att senapsfröna

skulle vara krossade i den så kallade senapskräcken. Ty då kunde man få den grovlek på senapsmjölet som man önskade. En riktig senapskräcke, avsedd endast för detta ändamål, var ett träfat, i vilket man rullade en järnkula, där senapsfröna så småningom förvandlades till pulver. Men här i bygden, där senap bereddades endast i mindre omfattning hade man endast ett gammaldags lerfat för kulan att rulla uti, kanske inte så effektivt som ett träfat, men man "beskade" sig med det samma och var nöjd med resultatet.

Här i bygdens lantaffär tillhandshöll man bland annat även senapsfrö och säkerligen har många skälperid av den varan vägt upp till kunderna, under den snart nittioårs tid den gamla boden har varit i funktion. Särskilt till jul och andra högtider gällde det att vara försedd med denna varor, ty vid hals ett gammaldags julagille varit utan senap till luftfisken som var den egentliga huvudrätten vid sådana tillfällen.

Det var just här man fick smaka på den förträffliga
 senapsblandingens och smanningen att säga var husmöd-
 rarna i äldre tid riktiga experter att sätta smak på
 rätterna. Här följer receptet på senapsblandning:
 två a tre matskedar senap (krossad i senapsknecken)
 2 teskedar sovsädrika en matsked socker en tesked
 ättika fyra a fem matskedar färsgrädd. Detta blandas
 väl tillsammans till en sammanhängande smet,
 och den förträffliga senapsblandningen är alltså en verklighet.
 När utvecklingen gick framåt, vid tiden omkring
 sekelskiftet kunde man köpa malen senap och det
 var och är ett särskilt märke man håller hårt på då;
 det gäller senap, det skall vara "kolmans mustard",
 och senap är alljämb en vara som förekommer i
 stor utsträckning i våra bygder. I vissa fall blandades
 senap i maten redan vid tillredningen såsom till
 skurning av lutfisk och grillgerad skinka men det hindrade
 inte att senap sattes fram på bordet, ty man menade

allmänt, att senapsblandningen var sjukes präcken
över ioh. då det gällde god mat. Naturligtvis har man
samma uppfattning alljämt, vi har ju senap med vid
korvskåden ute på torget, och det är givet, att man
redan som barn uppkallar den för kräfliga matkrydd-
en. Till sylta och skinka och för övrigt fläsk i alle former
menar man att senap är oundgängligt och även om man
inte har möjlighet att ästadkomma andra senapsbland-
ningar än de färdiglagade, slottsrenap och dylikt, godtar
man hellre det än att man utesluter kryddan i fråga.
Om man nu har tillräckligt bra vilde senapen vilket
är mycket sälligt betrodde den säkerligen som alla andra
växter som samledes in för, för olika behov som
kennsmin, johanneskammor etc. De torbades i bröjpa
inne i skåpan och buljonger som senap kensades för
hand allt eftersom manns hade tid och skunda för
dylikt. Vi har här ett gammalt kräfl som skuligen
har använts som senapskräfl och jag kan liksom

föreställa mig, då kom sakt det med detta stora fak
i bröstet och rankade så att kulorna rullade omkring
och knäkte senapsfröna. Ett faste märkan vid
bordet under beredningen av fröna kan ingen erinra
sig hava sett eller hört talas om, det torde ha varit
på andra orter, ty "var somed har sin sed."

5
Då det gäller denna trakt tror vi, att man också beredde
senap i medesimts syfte. Ett det inget senap i
åleka gubbar och gumonors medesimer det veta vi
bestämt och jag skall bara bebjuda detta med ett fall
på nära håll, så långt fram i tiden, att jag själv
minns det tydligt. Det var något av åren 1909-1911
en av pojkarne här hade fått en grovlig lumbvärk
och kinden var svullen och inflammerad och han jämrade
sig högljudt natt och dag. Efter åskilliga försök med
kamkurer, alla lika fruktlösa kom man på den idén
att blanda en senapsdeg och lägga på vänstra handens
pulsåder, ty detta var nu ett medel som man tog till

då det inte fanns annan utväg. "Och skall med ork
 fördrivas" det var man skräligt överens om och när man
 nu skulle fördriva den hiskliga sandvärken, tog man
 skärpligen till i överkant med starkvaror. Ett senap
 ingick i blandningen som en burreddel det kommer
 jag tyckt i bäg, men andra starkvaror förekom också,
 allt för att driva ut det onda ur kroppen. Senapsdegen lades
 på handleden och det hela användes väl med sin gylledeuk
 för att värmen skulle behållas, ty detta var också en viktig
 detalj för att uppnå ett gott resultat. Hon hade sjukdomen
 varit plågsam förut så blev det sju resor värre efter
 nära sju timmar ty senapsdegens brände hål på huden och
 det såg som eld, men det var ju sådant som skulle
 till innan det kunde tänkas på förbättring förklarade
 blaba grumman som hade ordinerat det här. Det blev
 emellertid outhärdligt att höra på denna jämnare och
 man tog sig friheten att dra av bandaget, och där
 var hennes förvåning då hon såg hur den skarpa

semapöbegen hade ätit sig in i köttet, som ett olakt
brännisår. Nu blev det frågan om att anså detta fula
sår och även detta gjordes enligt huskurer fast med betyd-
mindare medel.

Vi ser alltså huru vidskepliga människor kunde
vara änka in i vår tid och vi böra vara tackramna för
den upplysning vi fått, men å andra sidan kan man
nog göra gålskapor även nu för tiden med den mylliga
semapöbegen, när man tänker på den förfärliga semapö-
gäsen som är så föroländande att man är färdig att utropa
"för detta berusa oss milda Herre Gud."

Här följer ett utklipp av en bildning kyras gamla-
dags semapöbäcker, såg ut

M. 15727:7a

Landskap: Soumland Berättare: Kerstin Johansson
 Härad: Sunnarbo Berättarens yrke: husgerådskonservant
 Socken: Narborg Berättarens adress: Storgölets Narborg
 Uppteckningsår: 1963 Född år 1898 i Narborg
 Upptecknare: Kerstin Johansson



ng
 i
 red
 gi-
 in-
 det
 er-
 sas
 ko-
 yc-
 pp-
 ste
 ille
 det
 del
 ed-
 sa-
 se-
 rt,
 lls
 ap
 rar
 de-
 för
 igt
 en

är
 let
 tat
 m
 an
 är
 an
 i
 för
 st-
 ch
 vä-
 ir-
 ss-
 ut.
 mt
 ss
 av

Amanuens Kerstin Berg kan berätta om gamla husgeråd. Här har hon plockat fram en barselpotta, grötbytta, som bars till barnsängskvinnan. Det står 1776 i dess botten och den nyblivna mammas initialer finns på den. Senapen maldes i sinnopaknäckan som står vid sidan med klotet i och morteln är ett mycket fint exemplar i malm.

Illyll ovanstående uppgifter! Skriv uppteckningen endast på den linjerade sidan