

Landskap: Småland Upptecknare: G. A. Hartman, Emmaboda  
 Härad: S. Möre Berättare: " " " "  
 Socken: Vissefjärda Berättarens yrke: folkskollänare  
 Uppteckningsår: 1963 Född år 1888 i Vissefjärda

Senap och senapskväcka; m. fl. kryddväxter.  
s. 1-4.

N. N. spec. fr. l.  
106

26/3-63

SENAP OCH SENAPSKNÄCKA (speciallista 106).  
=====

NH Sp. 106

Att senap använts som krydda i vår ort är säkert, men så långt jag kan minnas eller hört berättas om av mina föräldrar, har ingen odling av denna växt förekommit de senaste hundra åren, ej heller att man tog åkersenap som surrogat för äkta senap.

När det gällt användning av senap till fläsk eller kött i kokt form, använde man ofta senap till julen, vid kalas i allmänhet också, men då köpte man antingen senapen i form av frön eller också malen, kanske i affärerna vid Vissefjärda station, eller också i Karlskrona, dit man företog körning av forer fram till senaste sekelskiftet. I staden fanns alla soeters varer till salu, sålunda även senap, men i vardagslag tog man inte till sådan dyr krydda, man nöjde sej med att äta fläsk och kött med endast salt som enda krydda. Men så småningom, frampå 1900-talet, då matvanorna småningom förändrades till följd av bättre kommunikationer och icke minst av att bönderna fick lite mer pengar att röra sej med, blev såväl senap som andra kryddor samt sockret vanliga i varje hem. På de små hemmanen hade man i min barndom i slutet av 1800-hundratalet l.

mycket smått om kontanter, barnskarorna var stora, det fanns hypoteks- och andra skulder, som belastade gårdarna, varför man var tvungen att inskränka köpen i bodarna till det minsta möjliga. Huvudsaken var att det fanns bröd samt en sovelbit till måltiderna, och potatisen blev vanligtvis det födoämne, som fick bli "bukfylla" i de flesta hushållen.

Som sagt: man köpte måhända lite kryddor att använda till högtider och annars, när det kom främmande, alltså även den omfrågade senapen. I stället brukades det ersättningar, som plockades vilda eller också hade växande intill stugan, vanligast då vid en stor sten, t. ex. pepparrot och gräslök. Kummin fanns att samla in bland gräset på gårdspånen eller i stugans omgivningar, och av denna skördades ansenliga förråd, torkades i solen eller på vinden, rengjordes samt förvarades i en liten linnepåse. Vidare kan nämnas, att humle till ölbrygden i hemmet hade kommit ur bruk vid min barndom för 75 år sedan, medan denna växt tidigare allmänt odlades dels för eget bruk och dels för tvångsleverans till bryggerierna. Man kan ännu se förvildad humle växa invid gamla hustomter i bysrna, där den klänger uppåt sten- och trögårdsgårdar.

I stället för socker i matlagning hade man sirapen, vilken även  
2.

användes på brödet till särskilt barnen att locka ner brödkanterna med. Även kan nämnas ännu en odlad men även vildväxande kryddväxt, nämligen. malört. Om den inte brukades till matlagningskrydda så använde man den till att lägga ner i brännvinsflaskan, dels till medicin vid magåkommor, dels att ta som en riktigt rivande magborstare då och då. Och, som namnet antyder, att bekämpa klädmalen med: att nerläggas mellan varven av kläder i de stora kistor, som man förr hade flera stycken av i så gott som varje hem.

När jag ändå håller på om de kryddor, som man hade ököpandes vid bondstugorna såväl som vid torp och backstugor. så börjar jag med den mest och mångsidigt använda, nämligen kummin.

Den växtens frön eller kanske rättare frukter tog man till vid bakning av "sävat" bröd till helgerna, framför allt till julen. Det gav brödlimpan en aromatisk och aptitretande både lukt och smak. Vid ystning strödde man några nyper kummin i "ostamusen" i ostkorgen, när osten gjordes samt samtidigt kanske också ett glas konjak, såvida inte den sistnämnda ingrediensen redan förut blandats med kalvlöpet, innan detta förpassades i ystekitteln. Vidare lades kummin ner i brännvin, vilket

3.

fludium sen tegs som s.k. aptitretare. Och några kumminkorn i rågmjölgröten, som åts i många hem som kvällsmål, innan havregrynen kom att bli ersättare, satte ~~smak~~ <sup>pepp</sup> på den annars så smaklösa fattigrätten. Som hälsorätt åt barnsängskvinner, från förlossningen och närmaste dagarna, då de låg i sängen, användes mjölgröt med kummin nästan obligatoriskt. Ja, och så kan nämnas även kummin som medicin: vid kolik eller annan tillfällig magvärk brukade man ta in rostad samt mald kummin med en åtvå matskedar åt gången, det har jag själv upplevt. Huruvida kuren blev framgångsrik, därom har jag inget minne.

Så var det pepparroten, som fanns tillgänglig i var gård. Då den oftast växte vid sin sten utan tillsyn, utan öppen jord och utan gödsling, så var rötterna smala ~~små~~ och pepparsmaken minimal. Men så kom denna krydda sällan till användning utom vid kalas, då man hade fläsk och kött samt ibland gädda på bordet, allt kokt naturligtvis.

Gräslökstorvan <sup>mv</sup> bakom ~~h~~ huset växte för det mesta vilt, men på våren letades den opp för att skattas på några strån, vilka klipptes fint och blandades med smör. Smörgås med gräslök räknades som verklig delikatess. Ville man ha rödlök, olika slags peppar osv till höstslakten så köptes sådana hos någon trädgårdsmästare eller i staden på torget.-  
4.