

ACC. N:R M. 15778: 4.

Landskap: *Skåne* ..... Upptecknare: *Enoch Johansson, Killeberg*  
Härad: *Ö. Göinge* ..... Berättare: " " "  
Socken: *Loshult* ..... Berättarens yrke: *lantbrukare*  
Uppteckningsår: *1963* ..... Född år *1890* i *Loshult*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Senap och senapskiväckor. s. 1-4.*

*N. M. spec. fo. l.*  
*106*

Skriv endast på denna sida.

21/5-63

ACC. N:R M. 15778:1.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Senap och senapskräcka.

NM sp. 106

I denna ort odlades förr allmänt senap till husbehov i såväl bondgårdar, som i tätorterna kring stugorna. Detta fortsatte till i början på 1900-talet, så en del av folket började köpa senap i butiker, vilket hade till följd, att senapodlingen i betydande mån minskade och denna minskning har efterhand fortsatt, och har odlingen av senap i denna ort numera helt försvunnit.

Den senap, som förekom i denna ort liknade den smalta senap, som ännu förekommer i handeln och går under namnet "Skånska senap", men den var betydligt skarpare i smaken än denna.

Att fröna av den vilda äktsenapen användes till matsenap har jag aldrig hört omtalas.

Senapen möjade och skördades ganska tidigt

1.

på hösten. Skärdan tillgick så, att man skar  
av frästjälkarna nära marken, samt la de dessa på ett  
skynke under tak för torkning, när dessa blivit rik-  
tigt torra, så romlade de flesta fröna ut själva, des-  
utom gnuggade man fröklasarna med händerna,  
så att samtliga frön romlade ur, därefter siklade  
man dessa med en lagom grov sikt, så att frön och  
det, som var mindre än dessa gick igenom sikten, där-  
efter siklade man fröna med en finare sikt, så att  
endast frön och lite agnar blev kvar i sikten, ag-  
narna bläste man bort ur sikten med munnen och  
så var fröna färdiga för förvaring.

Senapen brukade alltid förvaras i en mindre  
påse, tillverkad av hemvävt linnetyg.

Några senapskrisikor förekomma inte i des-  
na ort, jag har aldrig sett eller hört om några  
sådana.

Målningen av senapen tillgick på två olika

sätt i samma ost, somliga stötta senapen i en vanlig mortel, man de flesta malde senapen i en träskål med en särskild så kallad "senapskula", vilken var en rund järnkula med en diameter av cirka 10 centimeter.

Den "stötta" senapen blev aldrig så fin och stark i smaken, som den "malda" senapen blev.

Malningen tillgjök så, att man höll skålen med händerna i knäet och genom små vridningar av kroppen fick man senapskulan att rotera runt i skålen. Kulan krossade senapskornen och efterhand som dessa blevo allt finare malda fick man späda med lite vatten, ju finare och finare man malde senapen, ju bättre och starkare blev den, och var den riktigt väl malen, så blev den gul som var.

Någon vidare tillredning av senapen gjordes inte efter malningen, på grund av vatten=

spädningen under malningen, så var den i regel lagom  
tjock, man brukade blanda i lite vanlig matättika, samt  
något salt.

Senapen användes liksom till olika maträtter, och  
den användes till skinka, korv, luttisk och även till färsk fisk.

I denna ort blandades aldrig senapen i mat-  
rätterna, utan den serverades vid bordet i en liten  
"senapskanna".

På senare tider har man även i denna ort  
gjort såsar med inblandad senap, s.k. "senapsås",  
men det förekom inte i min barndom.