

ACC. N:R M. 15779:1-8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Skåne

Upptecknare: Anna Swenberg, Houskvarner

Härad: Div.

Berättare: olika personer; se uppt. bla-

Socken: "

Berättarens yrke: des baksida

Uppteckningsår: 1963

Född år i

*Senap och senapskniäcka. s. 1-8.
(teckn. å sid. 8.)*

M. No. spec. f. 106

16/4-63

Skriv endast på denna sida.

Senap i Örkened.

Den odlades där till ja, senare senare än 1905. Men väl så att berättaren minns det ifrån sin tidigaste barndom. Den tog ganska stor plats, och kunde stärför ej odlas bland 'salvian', i städgårdens utan man hade 'land' ute på åkern där man hade morötter, rödbetor m.m. och där såddes senapen med. Den fordrade bra gödslad jord. Fröet köptes på apotek, och sen spårade man av skörden på att man hade till nästa år. Nu två kg. frö blev ett stort land.

Den vilda åker^{åkerkål}senapen har ej använts, den ansågs bara som ett envetet ogräs. Det är ju också en stor skillnad mellan arterna. Man gallrade och rensade och hackade lite mellan plantorna som till morötter ungefär och då senapsbaljorna var full^{allt för mogna}matade och följade mogna, den fick ej vara helt mogen, så att de blev

torra och sprucko sönder, tog man och
knyckte upp västen med roten på, och gjorde
eller band dem i knippen, hängde upp dem
på uthus väggarna att torka, det gick nog
att hänga dem på loftet också över hana-
bjälkarna och där fick de hänga att efter mogna.
Sen var baljorna torra och spröda. Man kunde
nog dra av en del av bladen utan att baljorna
följde med. Så tredde stora linne dukar, det
där grova linnet, man hade till säckar,
ut på backen en lugn dag och så slog man
med knippena på lakanet så att fjön slog
ut. Man kunde också ha dem i säckar, knyta
om och så stå och slå mot en sten eller
vägg. Eller hade man en grov stöv och slog på gräsen.
Om allt det gröna pilockats av så att bara baljorna var kvar att efter mogna
blev det väl ej så mycket att rensa ur bland fjöet. Jag glömde säga
om detta. Fjöet häldes i linnepåsar, som man knöt om och
hängde på vinden.

Senaps reseptet.

I äldre tid spädde man senaper
med svagdricka i st. för vatten.

Den senap, som förvarades i burk
lade man en grov brödskriva
över, för att den ej skulle
torka.

20/4-65

Uppgiften avser även västra Skåne.

Öfver ytterligare förfrågning
till gamla personer i Ölmostad om
senap och senaps odling i trakten,
kan jag säga att den ej odlats här; annat
fall är det så länge sen, att man
ej numera minns det. I Danmark växte
senap i hagarna. I Skollusboken Naturen, människt och
borgeren ¹⁸³⁷ 1844 är senaper nämnd som en viktig
krydda, sammän med kummin.

Sosen är den varliga vita tjocka bondsåsen
 eller Beckamellsåsen, och den kryddas efter
 smak och serveras med senap i röd. Dessutom
 gärna med en kopp rika senap på bordet om
 någon önskar starkare smak. Man slår
 aldrig upp all såsen, om det finns barn
 i familjen utan de släppes äta dem för
 barns ofta förhålliga kryddan. Så var
 det också för på 30-talet, ändå längre sen, kanske barnen fick äta
 Senapsknäcka. Min syster Ines Leo, som nu bor ^{som de stora.}
 i Hesselunda, Mörarp, har frågat några äldre dänor
 och en gammal dam, hon var mycket över
 åttio år, denna dam sa så här, att kranon-
 kulan kallades för 'knäcka', helt enkelt
 därför, att den knäckes tvären, att det
 inte fanns någon kvarn för senapen.
 Plus det går till att mala med kula, vet väl ^{först tvärt}
 alla, att man sitter där och gråter och rullar i ^{med} träfäset i känd.

I uppteckningarna om senap nämndes en gammal dam i Mörarp, som påstod att senäcken var namn på kornen Kulan. Denna dam är född i Borre stad invid Åhus och i hennes hem i härdgården odlades senap då hon var barn.

När senaper skulle rensas, sållade man den i ett säll. Sen tog man en handfull bläste på kornen och lät detta rinna ner i den andra handen på att smulsket kom bort, undan för undan tills allt var rent.

I Örtkemed, som i övrigt Skåne, var det kulan och häfaket som användes, ej ^{äker, kommer till ordet kulan, sedan} kulan eller mostel

Främst och oundgängligt, var det med senap till lutfisken. Här i Vista trakten och andra trakter här omkring används vitpeppar.

I Uppl. Väsby till ex. har man stark peppar.

På Rosengård hos frökn. Stockum hade man, förutom senapsås även löresås till lutfisken.

Därnäst är det brusk, som senap har och även nu används till - i Skåne, isymmetiskt i västra Skåne. Men det finns, och fanns för folk som använde senap till vanlig ^{ovattmad, spegesill}. Till sås på kokta ägg, en ganska vanlig rätt för, nere i Skåne, jag skulle tro, otänkbar här, åtminstone på trettiotalet. Till dessa rätter används senapen som den är, alltså bara krossad och blandad med vatten och det salt, som ^{lite salt, för mig} kommer med tarerna i fäkt.

Ja först tvärt tills kornen förlor tenäckas, då späder man med lite vatten i taget och rullar och rullar och späder och späder, tills senaper fått den härliga fina konsistensen. Hocke göröss Till de nämnda rätterna skall den helst vara alldeles nymalen, och då man i äldre tid i Skåne kokade senaps sås, vispade man mjölet direkt i senaper, och som ^{använde} redning i den kokande mjölken, som fick koka opp och tjockna. Och då fingo nog även barnen vänja sig vid att äta av såsen, men holligen utsädd med mjölk. Till nästan all sorts kokt fisk kunde den såsen användas. Det var senap nummer 1, till såser. Till alla feta, kalla fläskrätter, till det varma fläsket till gula ärtor, till syltor användes senap, som var ^{starkt} smaksatt. Det var icke efter recept utan man smakade sig fram, det fick bara vara en bytning av alla ingredienserna. Salt, socker, gräddde och ättika, vilket var vanligast, men lite mjölk kunde man ta, i st. för ättika. Den gamla kushallersten på 30-talet i Lacka-långa prästgård, använde till den senaper ^{u Högsmjöl} även spout,

Inlämn. av fru
Anna Svanberg, Huskvarna
1963

M. 15779:8.

FOLKLIVSARKIVET
LUND

Senapsknäcka =

Ranonkula.

