

Traditioner kring korvtillverkning

Många uppteckningar vittnar om att beredning av korv var ett slitsamt arbete. Det var mycket som skulle hinnas med i samband med slakten. Blodet från det slaktade djuret skulle tas till vara. Av detta skulle bland annat göras blodkorv och blodpalt.

Av det kött som inte saltades eller torkades skulle olika typer av finare korvar beredas. Inälvsmaten, den så kallade räntan, skulle tillvaratas för beredning av enklare former av korv. All korvmat måste hackas innan den kunde stoppa i fjälstren. Det var hårt göra innan köttkvarnen hade fått allmän spridning. Tarmar och magsäcken skulle rengöras så att de kunde användas som fjälster vid korvstopningen. Huvud och ben skulle kokas och skrapas rena från kvarvarande kött. Av detta lagades bland annat syltor och pölsa.

Från Våxtorps socken, Småland, berättas: *"Korfberedning vid denna tid var en högst besvärlig procedur. Köttkvarn var något alldeles okänt, ofta fick köttet hackas med en vanlig yxa, der ej hackknivar funnos att tillgå, ty sådana funnos icke i alla hem vid denna tid. Till korf skars köttet i smärre stycken och lades i en hackho. Korvyxa till användning, gällde det att bearbeta köttet med denna, tills det erhölet den önskade finleken. Detta arbete kunde taga många timmar i anspråk, men ändå var det icke att förtrötts, eller mista tålmodet. När sålunda den ena massan kött var färdighackad, hade man vanligen en annan sort i beredskap, som tarfvade samma långsamma procedur som den förra, ty i regel var det ett par tre sorters korf, som skulle beredas." ()*

Vi har valt att i rapporten dela upp korvarna i olika typer beroende på vilka råvaror som ingått. Här följer några exempel. Mer information om respektive korv och fler sorter finns i den totala rapporten.

Korvar huvudsakligen baserade på blod

Blodkorv har förmodligen tillverkats över hela landet i samband med slakt av olika djur men i Skåne tycks blodkorven intagit en speciell ställning som en mycket omtyckt nationalrätt. Det vanliga sättet att tillverka blodkorv var att samla upp blodet från slaktdjuret när detta stacks. På vissa ställen i landet kallades detta blod för svett varför blodkorven benämndes svettekorf eller schvettkorf. Den kunde också kallas svartkorv.

Recept till blodkorv från Västerstad socken i Skåne; *"När man ta emod bloet rörde man i ed mä en grödasticka. På bottnen har vi, så mycke som två kaffekoppa vatten lite rågmjöl. Så rör man, det för icke klumpa eller levra sig. Sedan sätter man det ifrån sig, rör i det en och annan gång på kvellen gör man det iordning, tar kryddor såsom: salt, socker, peppar lök timjan ånyo mera mjöl så det blir lagom tjockt så det riglar sig när man öser upp en slev fullt. De gamla sade att man icke fick göra blodpölsa förrän dagen efter, man slaktat för blodet var inte dött förut. Blodet stoppades i de krokiga stortarmarna, den andre korven ifjela (stoppa) man i små tarmarna som voro raka, för ändarna satte man en pulseping (pinne)."*

Korvar huvudsakligen baserade på inälvsmat

Leverkorv finns i första hand omnämnd i uppteckningar från södra Sverige. Den huvudsakliga animaliska beståndsdelen i leverkorv är, som framgår av namnet, lever. I vissa fall blandades levern med fläskkött. *"Det blantes o blannas småskorna flåskatårninga i leverkärven."* Som framgår av följande recept var detta fallet i Halland.

"Halländsk Leverkorv. En medelstor svinlever, 6 hg. späck, i kg. fläskkött, en struken msk. stött kryddpeppar, en struken msk. salt. Späcket skäres fint. Fläskköttet och levern malas tillsammans,

blandas sedan väl och kryddorna iblandas. Skinnen fyllas endast till hälften med korvsmet. Korvarna sättas på i kallt, saltat vatten, där de få sakta koka i två timmar. Läggs sedan i saltlake."

Korvar huvudsakligen baserade på köttråvara

Kött- och fläskkorv kryddades med salt, kryddpeppar, starkpeppar samt rå finhackad lök.

I Kråksmåla, Småland, kunde fläskkorv tillverkas på följande sätt: *"Till god fläskköttkorf hackade man först en god del magert fläskkött och när detta, nära nog, nått önskad finlek, blandade man till, det i fina tärningar, skurna fettet och löken, samt hackade och blandade om massan ganska väl. Derefter saltades och pepprades, varefter massan stoppades i smala fjällster, skurna i önskad längd. När fläskkorven var färdigberedd, saltades den."*

I Harjagers härad, Skåne, tillverkades köttkorv av rent nötkött: *"Köttkorv utan fläsk beredes så, att till 2 kg hackat rent kött, tages 800 gram fint skuren njurtalg, som kryddas med 1 matsked vitpeppar, 1 matsked kryddpeppar, 3 matskedar. salt, 1 tesked salpeter, 3 dl buljong och 4 dl vatten. Köttmassan arbetas väl med händerna så att den känns smidig, innan späcket tillsättes och inarbetas. Skulle den visa sig för hård, påspädes mera buljong. Massan instoppas sedan i tarmarne, som igenknöts med segelgarn och ögler, så att korven kunde upphängas."*

Korven kunde också göras på en blandning av nöt-och fläskkött. I Svinhults socken, Östergötland gjordes köttkorv på följande sätt: *"Köttkorv bestod av finhackat köt och fläskt. Smeten blandades med buljong ("matspa") eller mjölk, saltades, och kryddades med finmalen kryddpeppar. När färdig förvarades den i saltlake."*

Det var vanligt att fläsk- och köttkorvar saltades, torkades eller röktes.

Korvar med inblandning av gryn eller potatis

Traditionellt ha det varit vanligt att dryga ut den animaliska produkten i korv med någon form av gryn, potatis eller ris. Det var också ett sätt att ta till vara den så kallade räntan samt sämre typer av kött som mindre lämpade sig för tillverkning av köttkorvar. Det var också ett sätt att ta till vara den så kallade räntan. Räntan bestod av inälvor. I de fall man inte gjorde speciell lever- eller lungkorv ingick lungor och lever i räntan.

Beteckningen grynkörv är känd från i stort sett hela landet, men innehållet i "grynkörven" varierar stort. I vissa fall har man med "grynkörv" menat en korv som i stort sett enbart bestod av gryn kokta i köttspad medan grynkörven i andra uppteckningar beskrivs som en korv tillverkad av enbart lever och gryn. Den senare typen av korv kunde också kallas leverkörv.

I bland har grynkörven konsumerats som färskkörv medan den i andra fall konserverats genom exempelvis insaltning och torkning. I den senare formen kunde korven sparas från höstslakten till sommaren.

Isterband

Beteckningen "isterband" på en typ av grynkörv förekommer företrädesvis i Småland men isterband finns även omnämnda i berättelser från östra delen av

I Rödeby socken i Blekinge gjordes isterband på följande sätt: *"Småbitar av kött, sådant kött som inte användes i kött-eller fläskkörv, delar av räntan (lever lunga njurar) samt det så kallade plockistret från tarmarna. Allt detta lades på en hackbräda där det hackades i mindre bitar med en hackkniv. Alternativt maldes all i en köttkvarn. Den hackade/malda animalieråvaran blandades med söndermosad potatis och kornmjöl till en deg. Degen stoppades i fjällster och fjällstren knöts till i båda ändarna. Därefter hängdes korvarna på en stång invid spisen till des att de blev helt genomtorkade."*

Hängekorv/Upphängskorv

Upphängskorv gjordes av räntan och något av det sämre köttet, det vill säga det kött som ej saltades. Detta hackades och blandades med förvällda korngryn. I vissa fall blandades potatis i hängekorven som då lättare surnade. Korven hängdes på stänger fästade i taket för att torka framför spisen. I Rågedal socken, Västergötland, kallades hängekorven också stångriare. Korven kryddades med salt peppar, mejram och timjan.

"En sorts korv gjordes av fläsk som finhackades och blandades med mosad potatis. Denna korv skulle ligga i salt i tre dagar och därefter hängas upp till torkning. Kallades upphängelsekorv eller spekekorv och åts under slåttern till bröd som aftonvard."

Stångkorv

I Ronneby, Blekinge, tillverkades stångkorv på följande sätt. *"Ingredienser: 12 hjärtslag, (bringa, hjärta och njure), 1 kg. fett fläskkött, (svålen, lägg och dylikt), 1 liter små korngryn, 3 msk. salt, 1 tsk. vitpeppar, 1 tsk. kryddpeppar, 1 knivsudd nejlikor, 2 hackade och brynta lökar. Beredning: Allt kött kokas i vatten så det står över, skummas, saltas, två lagerbärsblad, två ingefärsbitar iläggas. Kokas sakta med lock, tages upp efterhand putsas och males, eller finhackas, Grynen förvällas i litet av spadet, ej för länge och blandas till när grynen kallnat. Stoppas i smala svintarmar, 60 cm. var, som vridas efter var 15 cm. Doppas i kokande, saltat vatten 1 minut. Hänges över stång. Kan torkas över spis, eller bäst rökas några timmar. Bräckas."*

Potatiskorv/pärkorv

Berättelser om potatiskorv/pärkorv är vanligast i uppteckningar från Småland, Värmland och Östergötland. Korven verkar antingen ha beretts på rent kött blandat med potatis eller också gjordes den på inälvsmat, räntan, blandad med talg och potatis. (Glava, Värmland, E.U. 725) Potatiskorven kunde även innehålla korngryn.

I Södra Vi socken, Småland, bereddes potatiskorv på följande sätt. *"Potatis koktes, skalades och hackades. Mellangärdet, hjärtat, mjälten och lungorna koktes å hackades och blandades samman med potatisen. Maten kryddades med peppar och salt samt stoppades genom korvhorn i tarmarna som avskurits i lagom längder. Efter stoppningen lades korven i ett tråg och saltades om någon dag fästades korvens ändar ihop med en korvspeta av trä eller gjorda av fårben eller på senare tid hopbundna med tråd. Sedan korvens ändar hopfästs hängdes den upp i taket framför spisen till torkning och fick hänga till den var väl torr."*

Sylta

"När grisen var rengjord uppskars densamma och innanmätet uttogs. Bogfläsket utskars särskilt för att användas till rullsylta. Sylta. "Syltematen" efter nötkreatur och får kokades först och fick kallna. Därefter hackades den fin, kokades ånyo och hälldes i formar der den fick stelna. Till syltan efter större nötkreatur användes huvud fötter och mellangärde samt mulen. Kalv och fårsyltan kokades av huvud fötter och tunga. Slarvsylta efter nötkreatur tillreddes av sömmarne efter våmben; någon gång togs fötterna och bladmaget vilket allt nedsaltades i färskt tillstånd. Den kokades och åts som sovel till "rotastamp" (rot-mos)."

Andra typer av syltor som tillverkades var presssylta, kalvsylta och hacksylta.

Källor

Nordiska Museets arkiv

Folklivsarkivet, Lunds Universitet

Ortnamns- och folkminnesarkivet i Göteborg

Sammanhang

Denna artikel är ett smakprov ur en rapport om svenska charktraditioner. I rapporten finns mycket mer fakta och fullständiga källor till materialet.

Arbetet genomfördes inom ramen för ett projekt beviljat från Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling.