

## Traditioner kring slakt och konservering av kött

Slakt skedde vanligtvis en gång om året. *”Den allmänna slakttiden var [...] på hösten efter Mikaelitiden eller då vintern på allvar började inträda.”* Då hade djuren haft möjlighet att äta upp sig under sommaren. Vid höstslakten slaktades nöt, svin och små kreatur.

Från Kattarps och Fleninge socknar i Skåne berättas: *”Slakten skedde i oktober månad tidigt på morgonen. I större hushåll slaktades något nötkreatur, flera får och grisar samt gäss. Grisarna voro mera än årgamla, så att fläsket skulle blifva tjockt och drygt att skära af.”* Julgrisen slaktades emellertid närmare jul, *”ofta så där vid lussetiden, så att man skulle ha färskt sovel till julen.”*

De som hade råd att slakta flera svin om året brukade även slakta om våren, vanligen i slutet av mars.

Det var ovanligt att man åt av det färska köttet. Från Klockrike, Östergötland, berättas att det till och med var förbjudet att äta något av det slaktade köttet eller fläsket färskt.

### Att speka kött, fläsk eller korv

Eftersom slakt i flesta fall endast utfördes vid ett tillfälle per år, under hösten, måste charkuterierna konserveras så att de kunde räcka under det kommande året. Det vanliga sättet att konservera charkuterierna var att hänga upp kött och korv till speke. Med spicke-, speke- eller spekefläsk/kött avsågs kött som saltats, torkat eller, rökt. Själva ordet spicke anses komma från fornsvenskans spikia för torkning genom att med stickor utspänna fisk mm.

Vid insaltning av kött och fläsk lade man ett lager med grovt salt på botten av en balja. Därpå lades ett lager kött eller fläsk och så saltade man igen. Så fortsatte man till dess allt kött eller fläsk hade lagts i karet. Sedan lades locket på. Baljan förvarades på något ställe där temperaturen var gynnsam, exempelvis i källaren eller på vinden. Köttet eller fläsket fick ligga i saltkaret i flera månader.

Då kött och fläsk blivit tillräckligt salt togs det upp ur saltkaret för att torkas hängande i bodtaket. Det saltade köttet kunde även rökas hängande i skortsenen. Rökning skedde vanligen med enris.

Spicket fläsk, kött och korv fick inte ätas förrän till våren, tidigast till Marie bebådelsedag. Det borde dock inte ätas förrän "spekeköttafågeln" låtit höra sitt: "speckekött, speckekött, speckekött" eller när spekefläskafugeln skrikit sitt "spekefläsk, spekefläsk".

Spicken korv och spicket kött var vanligt förekommande som matsäcksmat vid marknadsresor. Det var också vanligt som föda under de långa arbetsdagarna på gårdarna. Speciellt under sommarens skördarbete.

### Typ av djur som slaktades

Många olika typer av djur slaktades. Vanligast var att man slaktade nötboskap och svin men även får och getter samt fjäderfän såsom ankor och gäss slaktades på många ställen. Här följer några exempel på beskrivningar.

*”När en ko kalvat 10 eller 12 kalvar eller var 12 till 14 år gammal ansågs det inte lönt att hava henne längre. När de bestämt en ko skulle slaktas på hösten fick den inte ”tagas i kalv” hållas för tjur, utan kon skulle ”sinas” under sommarens lopp och sedan på hösten gödas så den blev tjänlig till slakt.”*

*”Suggan med smågrisar skjutsades upp i skogen på hösten vid rik ollonskörd, åt svinen sig feta, och voro slaktfärdiga på våren, de svinen voro härdade, ”de hade visst uppslagit en s.k. bo till den”, för att söka skydd, men de fick få härdas mot vinters köld, men som en gammal landtman sade de svinen voro närmare i slåkt med vildsvinen, för dessa svinen som de nu ha skulle inte kunna tåla de vintrar*

*som fordna tiders ollonsvin finge genomgå, de åt ollon så de voro som de sade, halvfulla o ilska av sig: Då på våren slaktades en tjugo tal ollonsvin på de större landtställen, Saltades och rökades, upphängdes på vinden för kommande behov."*

*Fårkött var som spickekött särskilt fint och gott. Det skar man i tunna skivor samt klippte gräslök och strödde över det, det var en fin sovelrätt på ett smörgåsbord." "Torkat härsket fårkött var gott, ju härsknare ju bättre. Fett fårkött med mycken talg på var oätligt om ej härsket, men som härsket verkligt delikat mat."*

*"Rökt gåsbröst var [...] en läckerhet, som fanns, nära nog i alla bondehem vid denna tid." "Av ankor och gäss erhöles ju präktig fjäder till dyner och bolster samt därtill ett särdeles högt uppskattat tillskott i köttväg. Bröset av dem röktes under det att det andra saltades, för att sedan användas vid kokning av soppa o.d."*

*"Hästslakt var något för sig. Det var inte vem slaktare som helst, som ville befatta sig med det. Det gjorde endast "busen", "hästebusen" [...] "rackarn".*

## 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.