

## Lungkorv och lungans

Den lungkorv är samma slags korv som den vi kallar för hackkorv eller "hackpullea" vilket jag förmodar, så är densamma en slektprodukt som både tillagats och konsumerats i stor utsträckning i den här bygden.

I äldre tid, var det ju aldrig tal om annat än att lungans av grisslakten skulle tillvaratagas och hackas tillsammans med övriga inälvor (hjärtas njuror, mellangårde) och till någon del även rent fläskkött. Det var ju så för, att man allmänt hade den inställningen, att ingenting fick förvaras som kunde användas i matlag, och då det nu gällde hackpullea så avvek man inte från regeln, utan följde receptet som det var inlärt och ingen hade en tanke på, att det skulle vara användbart. Såväl i äldre som nyare tid, har den här produkten av grisslakt ansetts som en lækkerhet och tänka sig att kunna gå förbi den här detaljen, att laga hackkorv när man har slakt att reda upp, det vare nog omöjligt då det gäller den här bygden, markerade med omnejd.

28/5-68

Jag erinras mig vad en av bygdens söner bosatt i Helsingborg  
yttrade vid ett tillfälle då dess här traditionella rätten diskuterades:  
"Hackepörlka är den bästa mat som finns och hade jag möjlighet  
att slakta en gris, så skulle det göras hackepörlka av hela  
grisen". Sjäkerligen fänkta han sig hackekorven sådan, som den  
lagades på den tiden då han vistades i hemmet här i byn, vid  
tiden om kring sekelskiftet. Sjåker minns jag tydligt hur god vi  
syckte den hackekorv var, som lagades överallt på samma sätt och  
hur vi uppskattade en bit sådan korv till potatisen, för ombyte  
mot flåsk eller sill. Men tiderna förändras, så och denna tillverkning,  
ända fram till år 1929 hade vi, och andra också för den delen nog-  
grant följt det gamla receptet, där lungan rent av var en huvud-  
del av ingredienserna. Men just detta år, vid själva julslakten  
blev det ändring härvidlag. Vid sådanes tillfällen, var det alltid  
brukligt med extra hjälp, för de många besökare, och den  
här gången var det en ny sådan som var anmodad. Just  
när vi kom till den här detaljen, att tillreda hackesometen  
protesterade hon och framförde sina synpunkter, som vara

nog så riktiga tyckte vi. Här för skall man skämma ut  
den gode sonsten med den "älsvian" lungan gyltrade hon och  
förskalle; det är föräldrade system som vi måste hjälpas  
if att arbeta ut. Sunda förnuftet säger, att lungan lämpas sig  
inte på något sätt i omställning och det är fördelaktigt, att låta den  
gamla metoden fara sin väg blottgulligt i det här fallet.

Efter det här föredraget, var det kanske inte så svårt, att gå in på  
nyare metod då det gällde tillagning av hackekorn och sanningen  
att säga, hade hon rätt. I stort sett, var man nöjd med resultatet  
men det är inte sagt, att man överallt i bygden så här på en  
gång övergick till nyare uppdrag och sammansättning, då det  
gällde den här traditionella rätten. Fåra personer tyckte det var  
slöseri, att kasta bort "soul" (sovel) i kileris, de kan bli den den de  
den "fick man hära. Emellertid det nya receptet på "hackemat"  
(kornsmet) var det inte endast frågan om att utesteka  
lungan, det gällde förstås utställning för besökarna. Intingen  
fick man skära ut rens flöskbäll, eller också skaffa en lika  
stor del orskall och detta var ju rena slöseriet menade man

så här i församlingen. Men så småningom blev det emellertid en ständigt regel överallt i bygden (älsminstom där unga krofter hade hand om bestryken) attunga fick inte förkemma som beständigt i "harkemad", ty då hade man anses vara efter sin tid och det ville väl ingen sätta sig ut för. Man antager, att reformen i fråga var så gott som helt genomförd i mitten av 20-talet. Sedan dess har det nog icke förkemma lunghorn (som det nu är den ursprungliga beteckningen på vår gammaldags harkepuller) på bordet någonstans: här i "marra kring", varken som onsdagsrätt eller som sonörgasonad.

Under denna tid alltså på 20-talet hade man ju tillgång till höllhorn och eftersom den malta lungan verkade alltså så oaptitlig, denna grötliknande massa med sin skära färg den var långt ifrån tilltalande som beständigt del till de övriga ingredienserna i den här blandningen. För min del tror jag, att detta var orsaken, att man började "dra önen ut se", och tänkte om inför denna fakt, att lungan är olämplig som födoämne och det är knappast troligt, att det finns någon annan som

vid ett släktilfälle skulle vara något, att laga i en mad  
att rensa rejpp lungen och använda som beständdel i  
berusningen, bare därför, att ingenting bör förfaras.

Att smaken på den färdiga korven skulle vara något annorlunda  
därför att lungonärmet som beständdel, det är uteslutet. Det lär  
nog bara vara så frän början, att något ställe som ansågs  
"bättre" typ prästgården eller hos någon företagsam handlande,  
att man vid något släktilfälle tog sig för att kassera den  
här lungen, som såg så motbjudande ut. Frånko här var någon  
pige som var med om företaget, då var det strax färdigt,  
hon var genast en erfarenhet rikare och tog demsamma med  
sig hem där den så saneringens utbredde sig över och över.

Flur som helst; Det lär nog vara drygt fyratior år sedan  
man gick efter den gamla fabriken när man lagade kock-  
korv och följaktligen har heller ingen ätit kinkorv sedan  
den tiden.

Fulkerov, är en annan beledning på den förkräftliga och  
anslykta kockkorv som administrerades en gång om året

under julslakten tillagas på varje ställe här i bygden, en regel som ännu ingen har velat bryta. Det kan också tilläggas, att vår hemlagade julkorv finnes på middagsbordet varje julaften och utgör självn kruskrätten nämligen grytkroppen.

Jäldes tid varder härkorven också en gillrätt. På alla julagilla förebörn densamma, såväl som varmrätt som kallskuren och här provades säkerligen husmors talungen i fråga om matlagning, och då i synnerhet den hemlagade julkorven.

Vaderna äro kackelkorv mest som stekt till potatis, men något vassare saltad är den också utmärkt som kött, för att man inte tala om hur den allmänt värdesättes som skivad till smörgåsar. Så det gäller den här rätten behöves man inte råkera, att det blir länningar som förfaras, och för min del tror jag, att det skulle dröja lång tid innan någon skulle kommas över ensidig kost, om så kackelkorv finnes på bordet varje dag.

Om man anser, att kackelkorv är en typisk smialändsk anrättning och i synnerhet i smialändska och vi, att densamma

uppkastades som en lårkerkel. Själva laget jag hacketkör-  
ter - fyra gånger om året och jag har aldrig föreställt att det  
har varit för ofta. Numera gör det ju till ett helt annat  
sätt med tillagningen än vad folket var i äldre tid, då alla  
ingredienserna kashades med en särskild gylla med  
beteckning "hacköjsa". Denna gylla med sitt korta skaft och  
ett blad ungefär 20 cm brett och avrundat i båda ändarna  
fanns i varje hem då för tiden, och användes uteslutande  
för detta ändamål. Vidare fanns det en "hacketör" som togs  
fram vid alla slakttillfällen. Visserligen en enkel uträttning men  
praktisk ändå. På en bestumsplanka av björkträ storlek 40 x 60  
cm var näsplanet 10 cm breda kambar på alla 4 sidor, det var  
alltså inga problem att behålla köttet på sin plats. Helst  
maskineriet stod på 4 stödjande ben ungefär 60 cm höga  
så att husmor kunde mycket väl sitta på en pall medan  
hon tillredde "hacketören" som det hetta. I det här träget  
(hacketören) arbetades över in för hand de övriga substanserna  
såsom korngryn, kryddpeppar, och även som grävarna efter

den förut omnämda isläs. Under den här beredningen gällde det att förstå sig på huruden den färdiga konsistensen borde vara ty det var mycket kärpi det berodde om hornen som färdig var till "gammis", som uttrycket löd.

Stoppa fjälster, ja det var en detalj i den här beredningen som var lidsoötande, då även detta gjordes för hand. Böttkevarn med tillbehör, för stoppning av fjälster var knappast varje hems egendom förrän framme mot fjungotelet. Man kedde sig med de hemmagjorda fjälsterhornen i det länngola och hade man en gång skaffat sig en omgång sådana (ursägade kokorn i olika storlekar) så räckte de nog en mans ålder.

Att det var de små fjälsterna som användes för backhorn det var självklart, och därför användes också något av de minsta fjälsterhornen, så det är givet att man använde en grundlig tid för den här sysslan "fjälsta backepuller".

Man träder på att husernas drag en suck av lättnad då de tio-  
femton halvmeter långa korvarnas lågor upplagda på en  
bricks och såg så skära och fina ut dyckte alle.



Det här arbetet, att fjäta kärkekorven var alltid det sista  
momentet i slaktbeskyken, vilket gärna tog 2-3 dagar  
för en duktig husmor. Det var alltså inte underligt om hon  
så här vid slutet av arbetet brukade frödraga den här ramsan:  
"Allting har en ända, men korven den har två, prunkaken har  
ingen men den går åt ändå."

Lungemas var en annan produkt som förekom vid slakt-  
tillfälle i äldre tid, men det var endast vid slakt av kalv som  
man kunde räkna med att få njuta av den här läckerheten.  
Lika försiktig som man var vid gris-slakt att allt skulle tillora-  
tagas lika angelägenhetsfullt allt ättor vid kalvslakt kom till  
användning i huskället. Givetvis var det inte enbart lungan  
som den här rätten bestod av, utan även övriga inälvor  
såsom hjärta, njuror och tunga hörd alltid till anrättningen.  
Allt det här koktes tillsammans med kalvbeudet och någon  
del av det mest beniga köttet. Det var alltid brukligt att  
laga två slags lungemas, ett bättre, som kallades klar-  
lungemas (kalvrylts) det lagades på samma sätt som

vi gör än i dag bara med den skillnad, att vi utesluter  
lungan och i stället för att koka ingredienserna som man  
gjorde för, smakar det mer på köttkvarn. Till det egentliga  
lungemaset skulle man koka risgryn i mjölk men inte  
helt färdigkokta ty det fick inte verka grötaktigt eller klabbigt  
som färdig rätt. Man antager, att det var tre fjärdelar, kanske  
hott och en fjärdedel risgryn, detta blandades och smaksattes  
med kryddor (kryddpeppar och salt) efter smak.

Alltammans kokades i köttspadet en stund under ständig  
omrörning varefter lungemaset hölldes upp på tallriken  
för att kalla och stelna.

Jag vill minnas, att vi tyckte det var gott med lungemas  
och såg gärna, att det varkades en förvånlig bit till smörgåsen  
och jag erinras mig även, att kusmor i allmänhet var mera "krudd"  
med detta sovel än vad som eljest var fallet. Det är troligt,  
att det ansågs som något sekunda varar, eljest hade inte  
kusmor utdelat det sommar så frikostigt. Glöm som helst!  
rätten i fråga, har aldrig lagats i den här bygden på de

sista femtio åren, och själv har jag aldrig ens försökt att laga lungemas ur det här svetsämnda slaget och jag tror knappast, att efterfrågan skulle bli så stor, om den rätten om man en vecka dag serverade densamma lagad enligt den här beskrivningen med lunga och allt det övriga. Men för all del vore man bara i stånd att dölja, att lunga är en beständel i anrättningen så skulle man nog kunna lura med en portion gammaldags lungemas ämne i dag, för på själva smaken var då ingenting att iuvändas, tyckte vi. Det lär emellertid inte komma på fråga, ty det ser ut som rätten vore beordrat en gång för alla och måste få lov att vara en materiell utskjutande för "den gamla gode tiden".