

Lungkorv och lungans

Den lungkorv är samma slags korv som den vi kallar för hackkorv eller "hackpölla" 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 grislekten skulle tillvaratagas och hackas tillsammans med övriga inälvor (hjärta, njurar, 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 hackpölla 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 grislekt 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 vore nog omöjligt då det gäller den här bygden, markerats 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:
"Hackepörlha är den bästa mat som finns och hade jag möjlighet
att slakta en gris, så skulle det göras hackepörlha av hela
grisen". Sjäkerligen fäukte 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 hackekorr var, som lagades överallt på samma sätt och
hur vi uppskattade en bit sådan korr 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 besyren, och den
här gången var det en ny sådan som var anmodad. Just
när vi kom till den här de tefin, att tillreda hackesometen
protesterade hon och framförde sina synpunkter, som vara

nog så riktiga tyckte vi. Härfrå skall man skämma ut
den gode sonsten med den "älsvicia" 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 matlagning och det är fördelaktigt, att låta den
gamla metoden fara sin väg blottgiltigt 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 hackkorv 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 receptlag 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 där de
sinn "fick man hära. Emellertid det nya receptet på "hackkorv"
(korvsmet) var det inte endast frågan om att utesteka
lungan, det gällde förstas berättning 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 beståndsdel i "karkemad", 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 karkemad) på bordet någonstans: här i "marra kring", varken som onsdagsrätt eller som söndagsmat.

Under denna tid alltså på 20-talet hade man ju tillgång till höllhorn och eftersom den malta lungan verkade alltså så oapptitlig, denna grötliknande massa med sin skära färg den var långt ifrån tilltalande som beståndsdel 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 sak, att lungan är olämplig som födoämne och det är knappast troligt, att det finns någon annan som

vid ett släkttillfälle skulle vara något, att laga i en mad
att rensa rejpp lungan och använda som beständsdel i
berusningen, bare därför, att ingenting bör förfaras.

Att smaken på den färdiga korren skulle vara något annorlunda
därför att lungan är som beständsdel, 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 släkttillfälle tog sig för att kassera den
här lungan, 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 varden 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 äls kackkorv 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 smörgår. Så det gäller den här rätten behöves man inte riskeera, att det blir lämnningar som förfaras, och för min del tror jag, att det skulle dröja lång tid innan någon skulle kommas över ensidig kost, om så kackkorv finnes på bordet varje dag.

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

uppkastades som en lårkerkel. Själva laget jag hackekorn
från fyra gånger om året och jag har aldrig föreställt att det
har varit för ofta. Numera gör det ju till på ett helt annat
sätt med tillagningen än vad folket var i äldre tid, då alla
ingredienserna hackades med en särskild cyxa med
beteckning "hacköjsa". Denna cyxa 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 "hackbo" som togs
fram vid alla slaktillfällen. Visserligen en enkel uträkning men
praktisk ändå. På en bestumsplanka av björkträ storlek 40 x 60
cm var näspsikat 10 cm breda kanter på alla 4 sidor, det var
alltså inga problem att behålla köttet på sin plats. Helan
maskineriet stod på 4 stödiga ben ungefär 60 cm höga
så att husmor kunde mycket väl sitta på en pall medan
hon tillredde "hackematen" som det hette. I det här träget
(hackboen) arbetades över in för hand de övriga substanserna
såsom korngryn, kryddpeppar, lök även som grevarna 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 kornen 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. Böttkvarn med tillbehör, för stoppning av fjälster var knappast varje hems egendom förrän framme mot fjungotelet. Man kedde sig ned de hemmagjorda fjälsterkornen i det länsgår och hade man en gång skaffat sig en omgång sådana (ursägade kornen i olika storlekar) så räckte de nog en mans ålder.

Att det var de små fjälsterna som användes för backkorn det var självklart, och därför användes också något av de minsta fjälsterkornen, så det är givet att man använde en grundlig tid för den här sysslan "fjala backpulver".

Man räcker på att husornas drag en suck av lättnad då de tio-femton halvmeter långa korvarnas lågor upplagda på en bräcka och såg så skåra 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 lättsaken.
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 husmor i allmänhet var mera "krudd"
med detta rovel än vad som eljest var fallet. Det är troligt,
att det ansågs som något sekunda varar, eljest hade inte
husmor våddat 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 bestämning 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".