

Lufttorkad kulturbärare

- smakverkstad om salamikorvens hemligheter

När Jürgen Körber undersöker en ny salami använder han fyra av fem sinnen. Han är slakt- och charkmästare från Herrmannsdorf i Tyskland och lite av en guru i slakt- och charksammanhang för Eldrimner. Han ska guida oss igenom salamins hemligheter och till sin hjälp har han tre av Sveriges bästa salamiproducenter.

Vi är runt 30 personer som kommit för att lära oss mer om den ädla salamikonsten, och Jürgens engagerande berättelse drar snart in oss i mathantverkets spännande detaljer. Innan smakkalaset kan börja vill han berätta lite om historien runt korvtillverkan.

Finslipning i generationer

- Ett riktigt gott salamirecept har ofta en lång historia, berättar Jürgen. Innan kylskåpens tid var det lättast att salta in köttet och på så sätt få ut vattnet ur köttbitarna så att de höll länge efter höstens slakt. De småbitar som blev över maldes ner och blev korv. Salamins speciella smak kommer av att den fermenteras. Fermentering är en sorts jäsning – en mognadsprocess där en specifik sorts bakterie eller jästsvamp får växa i köttet och avge sin smak. Förr hade nästan varje by – ibland varje familj – i stora delar av södra och centrala Europa sin egen salamitradition. Genom att balansera saltning, kryddning, fermentering och rökning finslipades och utvecklades recepten från generation till generation tills de blev unika smakhantverk.

Inifrån och ut

För att få rätt bakterie- eller jästsvampkultur att trivas i lagom mängd krävs rätt miljö. Dessutom måste salamin torka på rätt sätt, nämligen inifrån och ut. Om den torkar för snabbt på ytan stängs bakterierna inuti korven in och kan utvecklas till något som man inte vill ha. – Hemligheten är att torka salamin i rätt fuktighet och rätt temperatur under lagom lång tid för att den ska mogna och få den smak man vill ha fram.

Känslig näsa

Bara att lukta på en salami är ett äventyr. Jürgens inspirerande fascination får oss att ta upp första korvbiten.

– **Känn lukten – vad kommer först? Vi vill ha en kombination av salt, syrligt, köttigt, kryddigt och ibland rökigt. Ta i korvbiten – hur är konsistensen? Den ska inte vara för spröd, inte heller för hård. MEN den viktigaste frågan är: blir vi sugna på att smaka på den – vad tycker**

ni?” Han lockar till många skratt bland publiken och stämningen är god.

Varje salamis berättelse

Inför varje korvbit får respektive producent berätta om sin salami. Först ut är Lars Hansson från Bjärhus gårdsbutik med något av en skånsk landskapsrätt: en spickekorv av fläsk. Den innehåller endast späck och kött, och får ligga i saltlake ett par dygn innan den hängs på tork i 20-30 dagar. Fascinerande att den kan smaka så mycket med så få ingredienser! Andra salamin som presenteras är från Fastmyra i Södermanland. Producent Claes Rumpke kunde tyvärr inte komma, eftersom han fått problem med en kalvning på morgonen. I stället får Tobias Karlsson, kött- och charkansvarig från Eldrimner, presentera Claes nötsalami. Den består av 75% nöt och resten gris. Jürgen förklarar:

– Kött innehåller mellan 75-85% vatten, medan fett bara har 15%. Därför behövs det oftast extra grisspäck till magert kött för att vattenmängden ska vara lagom.

Nästa salami är en älgvariant och kommer från Sörtorps Gårdsrökeri och Morgan Andersson. Den innehåller 50% griskött och är kryddad med svartpeppar, salt och enbär.

Alla tre producenter har lufttorkat korvarna på olika sätt och under olika långa tider.

En ren rensalami

Sista salamin är ett unikt experiment – en ren rensalami som Sivert Rosenholm tagit med sig från Hällesjö Chark i Jämtland. Det är den första i sitt slag.

– Samerna har ju ingen korvkultur, utan har alltid torkat sitt kött i bitar rakt av. Det var några samiska vänner som blev nyfikna på om det skulle fungera, och jag fick två renar på mig att försöka, berättar Sivert. Han låg vaken flera nätter och funderade på en kryddning till salamin som skulle passa till smaken. Det var också extra krångligt att få den att torka på ett riktigt sätt i och med att den inte innehöll något grisspäck. Men slitet lönade sig. Det blev åtta kryddor (som han inte vill avslöja) och torkningen gick bra till sist. – De samer som smakat korven är jättenöjda och den är redan slutsåld i Sapi-tältet här på mässan, säger han stolt.

När Jürgen tills sist guidat oss igenom alla salamibitar på den vackra träbrickan är han nöjd.

– Den svenska, småskaliga charktillverknings blir verkligen bättre och bättre. Den är helt klart på god väg att få en hög europeisk klass, och det är jättekul!



Jürgen jobbar uteslutande med hantverksmässig förädling av ekologiska köttprodukter.



Längts bort skyntar Jürgen från Tyskland fram. Närmare ser vi Lars från Bjärhus - Morgan från Sörtorp är skymd - Sivert från Hällesjö och närmast Eldrimners charkansvarige Tobias. Alla i full färd med att lukta och smaka på mathantverken.

Så här känner du igen en god salami

TA EN TUGGA, KÄNN EFTER:

- Är den lagom salt? Smaken ska lyftas fram, inte dränkas!
- Är den fermenterad i rätt grad? Syrlig, inte sur!
- Är kryddningen i harmoni med fermenteringen?
- Har den en mogen smak? En bra, mogen italiensk salami kan smaka nästan som parmaskinka – det är en konst!

Text & Foto: Linda Wirén