

Historia med smak av salt och doft av rök ...

JÜRGEN KÖRBER, TYSK KÄND CHARKUTERIST
BERÄTTAR MED SUSANNE JÆGGI – FRÅN
SCHWEIZ, BOSATT I NORGE – SOM TOLK.

TEXT: Vera Billing
FOTO: Jan Pontho, Anna Berglund



Han är en verklig charkuterimästare, denne man från Bayern, som nu i många år lärt svenskar att hantverksmässigt förädla kött via Eldrimners kurser. Han berättar under lördagens eftermiddag på scenen om skinkornas och korvarnas historia.

Inledningsvis konstaterar han att livsmedelsindustrin här som på andra håll gjort att mycken kunskap gått förlorad, i synnerhet lokal kunskap och tradition. Där han kommer ifrån har charkmästaren en vidare betydelse sedan gammalt – han var både slaktare, styckare och förädlare och hade därmed även kontakten med djurens upp- födare och gårdarna. En helhetskunskap.

GAMLA TRADITIONER

Parmaskinka är ju ett begrepp, det uttalas med ton av både vördnad och längtan av de flesta. Redan romarna åt parmaskinka, berättar Jürgen, de höll grisar och anställde svinaherdar. Mot vintern blev det slakt och därmed fest i familjen eller byn. Man åt direkt de snabbt förgängliga delarna, som blod och organ. Spanien är faktiskt blodkorvens förlovade land! Men man gjorde sedan lufttorkade korvar av olika slag, korvar med lång hållbarhet. Även hela skinkor och köttstycken lufttorkades. Enligt tradition använde man i Italien bara havssalt som krydda. Skinkorna torkades i källare i 7-8°C över vintern och förlorade då så mycket vatten, att bakterier inte kunde överleva. Därför kunde man om våren hänga ut dem i friska luften för vidare torkning. I den höga temperaturen utvecklades arom! Men gick processen för långt blev köttet för hårt och oaptitligt.

– Man hade fetare grisar förr, säger Jürgen, vilket var positivt för smaken, men man tog också och smälte grisfett, blandade det med mjöl till en pasta, som smordes på skinkornas utsidor. Då torkade de inte ut för mycket och flugorna kom inte åt att lägga ägg. Sedan, när sommaren blev för varm, åkte skinkorna ner i källarens mörker

och kyla igen. Först till någon högtid nästkommande vinter bars parmaskinkan fram. Det hela årstidsförloppet med rytmen av kyla och värme gav – och ger – den speciella aromen. I Spanien kallas motsvarande kött för Patanegra, av namnet på de grisar man hade förr. Faktum är, att det är från detta land den tama grisen spridit sig över hela Europa! Och med den skinkätandet! Jürgen nämner också att Serrano-skinka är samma sak, men från bergstrakterna (Serrano = högt berg). Och vi får veta att skinka, hos oss är just grisens skinka, medan tyskans "Schinke" är ett helt köttstycke, oavsett varifrån på djuret det kommer.

RÖKNING

Principen i Medelhavsländerna har alltså varit lufttorkning för att få bort vattnet, "livsgrundlaget" för förruttnelsebakterierna. Från Tyskland och norröver blev rökning allt vanligare som ett annat sätt att konservera köttet och ge smak, från traditioner av kallrökning i södra området till varmrökning mot norr. Olika träslag ger olika arom och färg – rökning med barrträ ger mörk till svart yta, medan lövträ ger ljusare köttyta.

Lokala gamla grisraser är ofta fetare och har därmed mer smak, något som givetvis eftertraktas av hantverkscharkuterister. I Sverige finns till exempel Linderödsgrisen från Skåne. Jürgen ger ytterligare en förklaring till varför sådant kött har mer smak: de moderna grisarna har mycket kortare tunntarm, upp till en hel meter! Detta gör att de givetvis har sämre näringsupptag och en stor del av innehållet i det de äter kommer ut igen. Att kött får arom beroende på vad djuren ätit är ju allmänt känt.

SALTNING

Saltning av skinka och fläsk görs genom att saltlake sprutas in och köttstycken masseras för att fördela saltet. Detta kan också göras maskinellt. Denna saltning gör att

mer vatten kan arbetas in i köttet, upp till 400%! Det är därför kokt skinka kan vara så billig – vi betalar faktiskt mest för vatten.

KORV

Jürgen Körber berättar så lite om korv. Man skiljer på tre olika kategorier:

- kokta korvar, såsom blodkorv och leverkorv. Leverpastej och sylta hör också till kategorin, om än inte till formen.
- lufttorkade korvar, där olika torknings- och syrningsförfaranden ger olika korvsorter och smaker.
- korv behandlad med vitmögel på ytan likt camembert.

Salami – lufttorkad korv – görs samma dag som slakten, men har sedan en lång, känslig utvecklingstid. Man får gå på magkänsla vad gäller temperaturer etc.

Falukorv har blivit vår svenska "nationalkorv". Den görs av en smet av rätt kött, fett och vatten. Det senaste behövs för att lösa upp protein i köttet, som gör att smeten kan hålla ihop, men också för den karakteristiska smaken. Salt verkar också proteinlösande, men det är olika typer som löses av salt och av vatten. Smeten fylls i höljen och korvarna värmebehandlas.

REFLEKTIONER

Jürgen Körber avslutar med reflektioner kring dagens charkuterihantering. Färskenheten blir "liggande" på vägen, säger han. Den försvinner i de långa transportleden, både för råvaror och färdiga produkter via grossister till butiker. För att inte prata om djuren innan de döts, tänker jag för mig själv ... Den tyska hantverkaren, charkmästaren hade kontakt med gården och följde hela processen. Idag har slaktaren dåligt rykte, för hans arbete går ju bara ut på att döda och dela. Förr hade den tyske charkmästaren rang näst efter prästen, för han var den som visste hur man gjorde god och bra mat av köttet.