

# Den läckra korven och dess pikanta smakkompis.

Få maträtter har redan på håll en så läcker utstrålning som korven. Men varför? Är det att man måste föreställa sig smaken och saftigheten innanför det neutrala skinnet, och att all korv därför är en överraskning? Ibland kan förstås skinnet locka med en nystekt fettglans som när den precis lyfts av trädgårdsgillen. Den kan också omges av en läcker ångplym när den lyfts upp ur det aromatiska korvspadet. Men allt är bara förförelsekonster som än mer döljer innehållet.



Korven finns i sådana matkulturer som lagrar överskott från en period av året till en annan. Att göra korv för att ätas direkt, alltså som en färskkorv, var i historien ett onödigt köksarbete för den fattige och förekom därför bara hos makteliten.

Korv och konservering är en smakmässig elegant kombination. Korven är aldrig färdig när den är nygjord utan nu återstår en smakprocess i många steg, allt beroende på korvsort. Äldst är torrkorvarna som hängdes upp i taket för att torka, och hade man en öppen eldstad på golvet fick korvarna med tiden också en röksmak. De svenska korvarna liknar sina europeiska kusiner. Rika på kött och fett men inte så mycket kryddor eller örter. Men faktum är att vi oftare är helt egna i vår korvtradition. Vi har ett rikt utbud av korv där man blandar kött och spannmål för att få fram syrliga korvar, men också göra dem som en snabbmat.

De korvar som vi känner till namnet på är från senmedeltiden som medisterkorven av hackat fläsk och ister. De lades sedan in i salt för att sparas. Men vi känner också de nyrökta, feta köttkorvarna. De senare var nyårsfestmat hos biskop Brask i Linköping runt år 1520. Vid denna tid fanns också de speciella grynkorvarna där man blandar kött och spannmål på olika sätt för att få en mer fyllig konsistens. De äldsta recepten där vi får detaljer om textur och smak är från 1600-talets andra halva. På Skokloster slott gjorde man blandkorvar. Köttet skars för hand så smått man kunde och smeten smaksattes enligt tidens ideal med spanskt vin, salt, peppar, nejlikor, kardemumma, kanel, muskot och stött citronskal. De här korvarna saltades först, torkades sedan och röktes slutligen. Man kunde också göra siskonkorvar, alltså småkorvar, som var föregångaren till vår tids prinskorv. De äts färskkokta eller lättroökta i högreståndsmiljön. Cajsa Warg har i sin kokbok från 1755 otaliga recept på blodkorv, leverkorv, risgrynskorv och hackekorv för tjänstefolket. Hon har även recept på höns-, fisk- och kräftkorv.



Falukorven, som kanske den mest namnstarka korven i vårt land, med sin starka koppling till stormaktstidens koppargruva i Falun där oxhudar användes till gruvrep och överskottet från de slaktade oxarna blev enligt traditionen till korv. Den förekommer i tidningsannonser på 1800-talets mitt, och var en korv som tillverkats i Dalarna och sedan transporterats med vagn till sina försäljningsplatser. Det var ingen billig korv utan kostade lika mycket som helt nötkött. Falukorven var sannolikt torkad, hårt saltat och rökt precis som alla äldre korvar. Men den falukorv vi äter idag har dock inget mer med historiens korv att göra än namnet. Idag har den fått särartsskydd av EU men det recept som skyddats är från 1936 och 1955, och det är därför den är så finmald. Med industrialismen får industrikorven sitt verkliga genombrott som vardagsmat för industriarbetarna i städerna. En annan av industrialismens produkter var potatismjölet och det kom från 1800-talets andra halva att användas som bindemedel så att korven skulle få rätt stabilitet. Just potatismjöl i korven är för övrigt också det en svensk specialitet. Falukorven är också typisk för vår korvtradition genom att den får göras på blandat kött från nötkreatur, häst och svin. Kryddningen är vanligen salt, vitpeppar, ibland också socker, ingefära och lök.

Isterbandet och andra syrade och rökta kornkorvar är en gammal tradition. Vanligen är isterband lite tjockare, och är de smalare kallas de för stångryttare, eftersom de ser ut som ridande ryttare när de hänger på en stång i visthusboden. En variant på de här korngrynskorvarna är pölsor eller pylsor. De kunde också saltas, ibland rökas och sedan torkas, och lades i grovtarmar eller magsäcken från det slaktade djuret. Sedan fick de hänga och vänta på sin användning. De var populär snabbmat genom att det var lätt att skära en skiva pölsa och värma den i buljong. Tillbehöret var bröd eller potatis. I historien fanns också många blodkorvar men de var vanligen färskkorvar som äts rätt snart efter slakten. Idag har vi inte kvar några riktiga blodkorvar som de som finns i t.ex. England, Ungern och Frankrike utan av någon anledning gillar de svenska konsumenterna blodet bäst som blodpudding.

Korven i vår tid är ständigt utsatt för innovationer. Hipstergenerationen har slutit den till sitt bröst, och hemmatillverkningen har blivit ett postmodernt signum för att man är en sann äkthetsökare och vill ha koll på kvalitet. Det industriella korvutbudet har utökats med salsiccia och chorizo. I klimatorns fotspår har man lanserat korvar som blandas upp med rotfrukter. Fast det är som bekant inget nytt utan den svenska korven är av tradition en blandkorv, även om den förr blandades av spannmål och kött. Jag skulle inte välja att beskriva det som att den svenska korven drygas ut med spannmål, gryn eller potatis, utan det handlar om en självständig typ och ideal som t.ex. skiljer sig från köttkorvarna som vi möter i Tyskland och Italien. Godast är den med sin smakkamrat senapen, som liksom korven finns i en uppsjö av blandningar. Och tycker man att det är för jobbigt att göra korv själv men ändå vill ha en korvmåltid med kvalitet så krävs det inte mer än en mortel, en näve bruna senapskorn och några andra utvalda kryddor för att göra den smakligaste senapen man kan tänka sig!

Vinexperten Mats bästa tips till korv.



### Las Moras Organic Chardonnay Reserve, Box 3 liter

Systembolagsnummer: 16018

229,00 kr

---

Ett trevligt vin med läskande tropiska frukttoner med kryddig karaktär från lagring på ekfat. Till bland annat stekt medisterkorv med stuvad vitkål och smörstekt potatis.



### Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve

Systembolagsnummer: 5244

109,00 kr

---

Ett blommigt och aromatisk vin som passar som handen i handsken till en korvgryta med thailändska smaker. Det vill säga falukorvgryta med smak av röd curry och kokosmjölk.



## Schmitges Grauschiefer Riesling

Systembolagsnummer: 73892

139,00 kr

---

En mycket välgjord och prisvärd riesling som gör en glad till alla feta fläskkorvar och surkål.



## Domaine Jones Fitou Vieilles Vignes

Systembolagsnummer: 75311

179,00 kr

---

I området Fitou har vinodlaren stora problem med vildsvin som ger sig in och frossar på fullmogna druvor. Kanske inte konstigt att härliga röda viner från området tacksamt välkomnar djuret i form av en mustig korv med rödvinssky, belugalinser och råstekt vitlökspotatis.



## Om Richard Tellström

Richard Tellström har kunnat ses i tv-programmet *Historieätarna* och höras i *Sommar i P1*.

Han är docent och lektor i måltidskunskap på Institutionen för etnologi, religionshistoria och genusvetenskap (ERG) på Stockholms universitet. Dessutom är han en populär föreläsare och skribent inom matkultur.

### Se också



Korven – fattigmanskosten som fått ökad status.

folk o folk har besökt Korvfestivalen i Stockholm och tagit del av en mängd inspiration.

**Läs mer**

---



Läcker plockmat till helgen.

Fredagsmys på tu man hand eller läcker buffémat till bjudningen.

**Läs mer**

---