

Att teoretiskt berätta om styckarkonsten är lika svårt som att beskriva något annat hantverk med ord. Denna artikel får ses som en förenklad vägledning till något man måste lära sig av praktisk erfarenhet, med kniven i hand.

Det finns otaliga sätt att stycka kött på beroende på djurslag, efterfrågan och traditioner. Man kan stycka nästan uteslutande med kniv eller tvärtom med bandsåg. Det beror givetvis helt på vilka detaljer man vill ha ut och vilken utrustning som finns tillgänglig.

Det jag här ska försöka redogöra för är den anatomiska styckningen. Det innebär att man styckar ut musklerna i sina naturliga hinnor och därmed styckar allt kött benfritt. Men först börjar vi med hängningen.

Mörning

Kött blir just kött först när muskelns fibrer drar ihop sig på grund av brist på syre. Rigor mortis, eller likstelheten inträder. Detta tar olika lång tid beroende på djurkroppens storlek samt i vilken temperatur den hänger. I regel tar det mellan 24 - 48 timmar.

Viktigt är att inte chock-kyla djurkroppen. Flår man av skinnet i minusgrader och hänger sedan kroppen i minusgrader drar köttfibrerna ihop sig för fort med ett segt kött som resultat. Det spelar sedan ingen roll hur länge köttet får möras. Låt djurkroppen sakta kylas ned och låt den aldrig (under hela mörningsprocessen) hänga kallare än 4 plusgrader.

Dygnsgrader

Kött som måste möras så som nöt, älg, hjort och vildsvin bör hängmöras tills köttet uppnått 40 dygnsgrader. Dygnsgrader är medeltemperaturen x antal dygn. Hänger köttet i en medeltemperatur på fem grader bör det alltså hänga i minst åtta dygn för att uppnå en lämplig mörning. Det bör tilläggas att 40 dygnsgrader är ett minimum och att köttet oftast blir bättre av en längre hängning. Här är det hygien som styr. Om slakt och flåning skett på ett hygieniskt sätt och om utrymmet för hängningen är rent så kan slaktkroppen hänga längre. Har bakterier angripit köttet under hanteringen är det inte ens säkert att det kan hänga till 40 dygnsgrader innan förruttnelseprocessen påbörjas. Då blir det bråttom med styckningen.

Men nu utgår vi från att allt gått väl vid hanteringen. Då kan köttet (åtminstone nöt) hänga till 60 dygnsgrader. Jag vet småskaliga hantverksstyckare som ibland låter nötköttet hänga till 80 dygnsgrader vilket är ganska extremt men gör köttet fantastiskt mört. Det är samtidigt kostsamt (i svinn räknat) då det vid denna långa hängning sker en viktminskning i form av avdunstad vätska. Lämplig temperatur vid all hängning är 4-8 plusgrader. Ju längre hängning desto lägre temperatur.

Vad gäller lamm, rådjur och gris så är en hängmörning onödig då bindväven mellan muskelfibrerna är så pass obetydlig. En längre hängning gör alltså knappt någon skillnad med köttets mörhet men kan däremot innebära onödiga bakterieangrepp och/eller vikt förlust. Dessa djur behöver endast hänga så att muskelfibrerna drar ihop sig tillräckligt för att kunna kallas för kött, dvs 24 - 48 timmar.

Styckning - delning

Innan styckningen börjar bör djurkroppen delas i två på längden. Det görs lättast när djuret hänger med en köttkrok i vardera hälsenor. Man sågar sedan (tigersåg med fintandat blad är smidigt) genom ryggraden från bakdel till hals. Sedan ska djurkroppen delas i fram- respektive bakdel och detta sker på olika sätt beroende på djurslag. Lamm, rådjur, hjort, gris och vildsvin delas mellan femte och sjätte revbenet, framifrån räknat. Vissa delar mellan sjätte och sjunde och andra snett över det sjätte. Ingetdera är nödvändigtvis rätt eller fel utan får anses vara en smaksak. Större djur som nöt och älg (även kronhjort) delas mellan tionde och elfte revbenet framifrån räknat. Viktigt är att alltid skära i kött och att enbart såga i själva benet.

Framdel - nöt/älg/rådjur/lamm/hjort

Framdelen består av hals, bog, lägg, bringa, högrev (nöt + älg) och entrecote.

Man börjar genom att frilägga hela frambenet. Ett snitt läggs i "armhålan" där de kraftiga hinnorna är lätta att se och följa. Skär längs hinnorna tills hela bogbladet är loss från djurkroppen. Var försiktig på slutet så att köttet på bogbladets insida (luffarbiffen) inte skadas utan sitter intakt kvar på bogbladet. Dela därefter av läggen i den naturliga vinkeln. Skär först i köttet och såga sedan av benet.

Läggen kan antingen sparas som den är eller skivas med bandsåg. Det beror på djurets storlek. Styckar man läggen befri lämpar sig köttet till färs eller charkråvara.

Sedan fortsätter man genom att dela bogbladet från skenbenet i leden. Kvar på skenbenet sitter nu flera muskler varav den största är **bogsteken**. Frilägg denna i de naturliga hinnorna. Övrigt kött på skenbenet används till grytbitar, färs eller charkråvara.

Bogbladet används olika beroende på djurets storlek. På välhängd älg och nöt kan man med fördel stycka ut **luffarbiffarna**. Man får ut tre stycken på varje bogblad. Man börjar genom att skära längs med

bogbladskammen på bägge sidor. Skär ut de två köttbitarna som är rullformade genom att följa benet. Den ena är **bogbladsrullen** vilken lämpar sig som grytbitar. Den andra har en genomgående tjock hinna som delar muskeln i två. Dela i denna hinna och skär sedan bort hinnan. Två av luffarbiffarna är nu utstyckade. Den sista och möraste luffarbiffen sitter platt mot bogbladets insida och styckas enkelt ut längs med benet.

På mindre djur som lamm/rådjur/hjort/vildsvin/gris skärs bogbladet rent och köttet används till grytbitar, färs eller charkråvara. Bogbladet i sin helhet kan även sågas i skivor och användas i grytor mm.

Kvar på framdelen finns nu hals, bringa, entrecote och på större djur; högreven (på mindre djur ingår entrecoten som en förlängning av ryggbiffen och själva högrevens styckas ut under benämningen entrecote. På gris blir högrevens karré). Halsen skärs av i den naturliga vinkeln. Skär först i köttet och såga sedan av benet. Halsköttet skärs bort från benen och används till färs eller charkråvara. Bringan styckas bort genom att såga över revbenen med början bakifrån och framåt mot halsen. Vinkla sågen bort från entrecoten så att detta kött inte skadas. Bringköttet skärs bort från revbenen och används till färs eller charkråvara. På nöt och älg styckas den större, platta **brisket-muskeln** ut och används till kokkött (oxbringa). Tänk även på att skära rent mellan revbenen och använda köttet till färs.

Entrecoten styckas ut genom att följa ryggbenet med kniven. På nöt och älg delas först entrecote och högreven efter femte revbenet bakifrån räknat, varpå köttet sedan skärs bort från ryggbenet.

Bakdel - nöt/älg/rådjur/lamm/hjort

Bakdelen består av ryggbiff/sadel/kotletterad, filé, källap (nöt/älg), tunnbringa (lamm/rådjur/hjort), rostbiff, ytterlår, rulle, fransyska, innanlår och baklägg.

Man börjar med att skära ut **filén** (på nöt och älg börjar man med att skära bort källappen eller slaxsidan med början från fästet i baksteken fram till de tre revben som sitter kvar). Skär ett rakt snitt längs med insidan på bäckenbenet. Viktigt att inte skära för djupt då fransyskan kan skadas. Frilägg sedan filéhuvudet i sin hinna och fortsätt framåt att skära bort filén från ryggradens insida. Dela därefter baksteken från biffstocken. Det görs i den första leden efter böjen på ryggraden, bakifrån räknat. Såga först genom benet och skär därefter med kniv.

Källappen (nöt) består av ett flertal platta muskler som ligger i lager. Här finner man den inre och den yttre **flanksteken**. Den inre, som också är källappens största muskel, är mörare men också svårare att stycka ut. Den heter bavette (haklapp) på franska då köttbiten ser ut som en haklapp att knyta runt nacken. Här gäller det att prova sig fram metodiskt och stycka ut de tunna musklerna i sina hinnor. Den yttre flanksteken är direkt synlig som en något kortare och tjockare bit än de övriga. De andra musklerna på källappen används till färs.

Tunnbringan styckas ut på lamm, rådjur och hjort (fläsksida på gris och vildsvin). Det är kotlettraden slaksida som delas genom ett sågsnitt över revbenen nära kotlettraden. Här får man, precis som vid entrecoten, vara noga så att köttet på kotlettraden/sadeln inte skadas. Biffstocken (nöt) eller sadel/kotlettrad benas antingen ur eller skivas med bandsåg till kotletter. Tunnbringans revben skärs bort (försiktigt på mindre djur så att man inte skär hål på köttet).

Sedan är det dags för baksteken. Man börjar genom att lägga ett snitt längs med bäckenbenet, mot innanlåret. Man följer benets kant ner till bäckenbenskulan och frilägger leden. Därefter skärs hela bäckenbenet försiktigt bort. Bakläggen skärs därefter bort. Ett rakt snitt läggs ett par centimeter ovanför ”kulan.” Här gäller det att hitta den smala leden vilket inte alltid är det enklaste. Se till att det raka snittet också hamnar under innanlårets smala nedre del. Baklägget benas ur till färskött på större djur och kan kokas i sin helhet på mindre djur.

Innanlåret skärs bort i den andra hinnan ovanifrån räknat (mot lårbenet). Man följer hinnan hela vägen ner mot rullen där man får vara försiktig så att rullen inte skadas.

Innanlårets kappa putsas av och används till färs.

Sedan är det dags att stycka ut **rullen**. Det görs lättast bakifrån (från vadmuskeln) där hinnan är tydligast. Följ sedan hinnan framåt och frilägg rullen. Vadmuskeln blir grytbitar och/eller färs.

På lårbenets andra sida sitter **fransyskan** som skärs ut längs med- och inunder lårbenet. Rulla ut fransyskan i sin naturliga hinna och skär bort lårbenet. Kvar på baksteken är nu ytterlåret och rostbiffen. De delas i den tydliga hinna som skiljer dem. På nöt och älg följer man ytterlåret in ”under” rostbiffen så att man får med ”svansen” på ytterlåret även kallat **rumpsteken**.

Tillagning - detaljer framdel

Hals

Urbanas och används till färs eller charkråvara.

Bogstek

På lamm och rådjur kan denna rosastekas som ett innanlår men får naturligtvis lite mer tuggmotstånd än densamme. På större djur passar detaljen som stek att koka t ex pepparrotskött eller slottsstek. Fläskbog kokas och används t ex i ärtsoppa.

Framlägg på ben

På lamm och rådjur kan man med fördel spara läggen hel på ben och brässera. På större djur sågar man portionsskivor som sedan brässeras. Fläsklägg behöver knappast förklaras.

Oxbringa

Rimmas, rullas ihop och binds upp. Kokas därefter tills den är mör.

Högre

Detta är en detalj som endast styckas ut på nöt och älg. På mindre djur benämns den som entrecote. Urbenad högre passar till grytbitar eller kokkött.

Entrecote

Helsteks gärna på mindre djur men i skivor på större djur.

Luffarbiff

Detalj som styckas ut på nöt och älg. Luffarbiffen steks som en vanlig biff dvs rejält rosa i mitten. Då dess köttfibrer är grövre än ryggbiffens är det viktigt att skära det tillagade köttet mot fibrerna (av). Skär man längs med fibrerna blir ett annars mörkt kött nästan oätligt.

På mindre djur blir detaljen alldeles för liten och köttet går då oftast till färs.

Tillagning - detaljer bakdel

Flankstek

Se Luffarbiff

Tunnbringa (lamm/rådjur/hjort)

Det platta, sega köttet fylls med färs, rullas ihop och binds. Stek därefter runt om och brässera tills köttet är väl mörkt. Alternativt kan köttet rimmas, rullas ihop och bindas. Låt det därefter lufttorka som pancetta.

Filé och biff/benfri kotlettrad behöver knappast förklaras.

Innanlår, rostbiff och rumpstek

Dessa detaljer är att betrakta som nästan likvärdiga i mörhet och tillagas bäst helstekt på mycket låg värme tills köttet är rejält rosa i mitten. Då rostbiffen består av flera muskler kan man på nöt och älg dela upp dessa. Den minsta och möraste detaljen kallas **rostas** och är rullformad likt filén.

Ytterlår och fransyska

På lamm och rådjur kan dessa detaljer tillagas som innanlår. På nöt bör ytterlåret kokas (t ex i skivor som sjömansbiff) och fransyskan passar utmärkt till grytsteken. Värt att notera är att på större djur bör fransyskan delas i sina tre muskler varav den centrala muskeln är mörare än innanlåret och de två övriga bör kokas.

Rullen

En mer grovfibrig muskel som bör kokas mör.

Baklägg

På mindre djur kan man, likt framläggen, brässera dem hela. På större djur används köttet enbart till färs.

Jag hoppas att detta kan vara till hjälp för någon hemmastyckare. Min ambition är att lägga upp illustrerande bilder så småningom.