

MINNEN FRÅN BJÖRKEDALEN

Slaktvecka

En mulen och gråkall måndagsmorgon i slutet av november.

Tre män sitter i köket och äter frukost under stillsamt samspråk. De tre karlarna är morfar, min far, som för tillfället är utan arbete, och så slaktare Stenander. Han är förresten granne med oss.

På bordet är framdukat risgrynspudding, köttbullar, bröd, smör och ost samt mjölk och kaffe. En eller två supar vankas också till maten. Kanske för stärka mod och humör inför dagens uppgift.

Mor och mormor sitter inte med vid bordet utan går mellan spis, skafferi och bord, bjuder och trugar. Sköter andra sysslor inför det som förestår.

I sin kätte i ladugården ligger grisen och slumrar, lyckligt ovetande om vad som väntar.

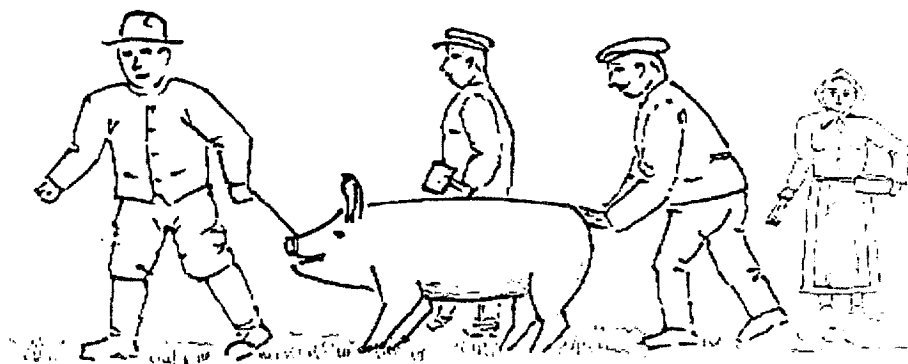
Allt är väl inte riktigt som det brukar vara. Det har inte kommit någon mat i hon ännu. Men det kanske bara är en tillfällighet.

Men nu händer visst något! Men inte kommer det någon mat! I stället kommer tre människor. En av dem, en som aldrig varit här förr, kommer in i kätten med en snara som lägges om överkäke och tryne.

Vad är meningen!?

Snaran dras åt, det gör ont!

Det hjälper inte att streta emot och det hjälper inte heller att skrika. Mannen med snaran drar och en annan knuffar på ibak.



Ut på ladugårdsbacken!

Dessa människor, som alltid varit så snälla, vad går åt dem nu? Skriket ekar mellan husväggarna. Rullar vidare ut över nejden. Tunnas ut med avståndet.

Något hårt sätts mot pannan. En skarp knall, det bränner till och allt blir svart och tyst.

Ett liv har släckts!

Själv har jag hållit mig på avstånd medan dramat utspelets.

För en 6-åring känns det skrämmande, detta med skriket, skottet och blodet som rinner ur den nyss levande grisen, Men nu, när det som nyss var en levande varelse blivit ett dött föremål som vilket som helst, vågar jag vara med på närmare håll.

Dessförinnan har jag varit inne i köket och smakat av risgrynspuddingen och köttbullarna.

När grisen avlivades och fick knivsticket i halsen var mor till reds med kärll och tog hand om blodet. Detta vispades oavbrutet tills det kallnat för att inte "levra sig".

När detta var klart flyttades griskroppen över till en slaktbänk för att skällas. En gryta med kokande vatten hade stått färdig hela morgonen. Samtidigt som en man sakta hällde på det heta vattnet rakade slaktaren bort hår och borst med sin skarpa kniv så att griskroppen blev slät och fin.

En specialjord käpp stacks under bakbenens hälsenor och i denna hängdes kroppen upp i en stång mellan två körsbärsträd som stod vid snickarstugan.

Nu följde en, som jag tyckte, äcklig del av slakten. Med två långa snitt skars bukdelen ut och inälvorna blottades. Ett gammalt bakbord hölls intill den hängande kroppen. Med vana snitt lossade slaktaren inälvorna, eller "räntan" som den kallades, som vältrade ned på bakbordet. Detta bars sedan in i snickarstugan där mor och mormor hjälptes åt att reda ut och sortera tarmar och andra organ. Det hela omgavs av en äcklig rå lukt som också helt riktigt kallades "råslag". Det gällde att inte vara "kräkmagad"!

Efter lite finputs lämnades nu griskroppen att kallna tills det blev kväll. Och så fick slaktaren sin betalning och gick hem till sitt. Eller kanske till ett annat slaktuppdrag.

I ladugården fick de andra djuren sin vanliga skötsel. Grisens kätte skulle rengöras för att senare bli en vinterbostad för hönsen.

Och ute på åkern kivas kråkor och skator om svans, urinblåsa och annat smått avfall från slakten. Allt medan kvinnorna står lutande över sitt kväljande arbete i snickarstugan.



När "räntan" var färdigsorterad lades tarmarna i en korg och bars ner till den lilla bäcken bakom ladugården, vanligen kallad diket. Där fanns en liten dämning med en skvalränna av trä. Jag kan ännu se mors blåfrusna händer när hon sköljde ur tarmarnas innehåll i det iskalla vattnet under rännan. Men mormor var ju också med så att de kunde byta av varandra.

När tömningen var klar bytte tarmarna namn och kallades fjälster. De lades sedan i en balja med lite saltat vatten för att tas om hand nästa dag för vidare behandling.

I kvällningen togs griskroppen ned från stängen och lades in på en slaktbänk i snickarstugan för att styckas. Eftersom vi var två hushåll i Björkedalen skulle allting delas på två. Var sin skinka, var sin bog, kort sagt var sin halva. Julskinka på det sätt som den tillredes i dag kan jag inte minnas att vi gjorde. I stället saltades den ned tillsammans med det övriga fläsket för att rökas till våren eller försommaren, Fläskharen, eller filén som den kallas i dag, togs undan som delikatess. Likaså en del kött och fläsk som sedan skulle malas för korvstoppning. Jag minns att far gärna tog till lite mer än som gick åt till korv. Han var nämligen förtjust i grynbullar som det blev av överbliven korvmat.

Fläskbitarna varvades med grovt salt i en stor balja på vinden. Med tiden blev detta fläsk ganska salt. Så salt att det måste vattnas ur före stekningen. Detta gjorde att det stänkte väldigt i stekpannan.

Grisfötterna fick en speciell behandling. Lite rödsprit på ett tefat antändes och i lågan sveddes fötterna rena från klövar och borst för att sedan kokas. Hos de äldre ansågs detta som en delikatess vilket jag hade svårt att förstå.

Följande dagar präglades av ett intensivt arbete i köket med kokande, malande och sölande. Imman låg tät i luften och på fönstren.

Fjälstren i baljan skulle rensas och det gick till så att de först vrängdes. En person höll sedan tag i ena änden medan den andre krängde sin fjälsterände över ett kort kohorn (samma horn som användes till hålet i brödkakorna). Genom detta blåstes fjälstret upp så att tarmsluddet kunde skrapas bort med en bordskniv.

Korngryn lades i blöt för nästa dag. En del av dessa blandades med kokt och riven lever, russin och kryddor och blev stoppning i de rengjorda tjocktarmarna. Denna leverkorv fick sedan en extra kokning.

Resten av korngrynen blandades med malet kött och fläsk samt kryddor till grynkorv. För denna korvstoppning användes köttkvarnen som försetts med en speciell plåtpip.

Innan köttkvarnen fanns stoppades grynkorven för hand med hjälp av det tidigare nämnd kohornet. Detta är dock inget som jag minnes. Eller varit med om.

Av rågmjöl, vatten och det tillvaratagna blodet bakades paltbröd eller kokades palt som sedan stektes och äts med krösamos. Grishuvudet - "hösen" - hade kluvits och urvattnats. Det kokades sedan och plockades rent från småkött som blev pressylta.

Sedan korvar, syltor och annan slaktmat saltats ned i kaggar och krukor och ställts svalt var höstslakten över för denna gången och andra sysslor tog vid.

