

ARVIKA NYHETER 1 december 1976

# *Ivar – en av de sista byslaktarna*

När gårdens julgris ska slaktas kommer byslaktaren Ivar Olsson, 67.

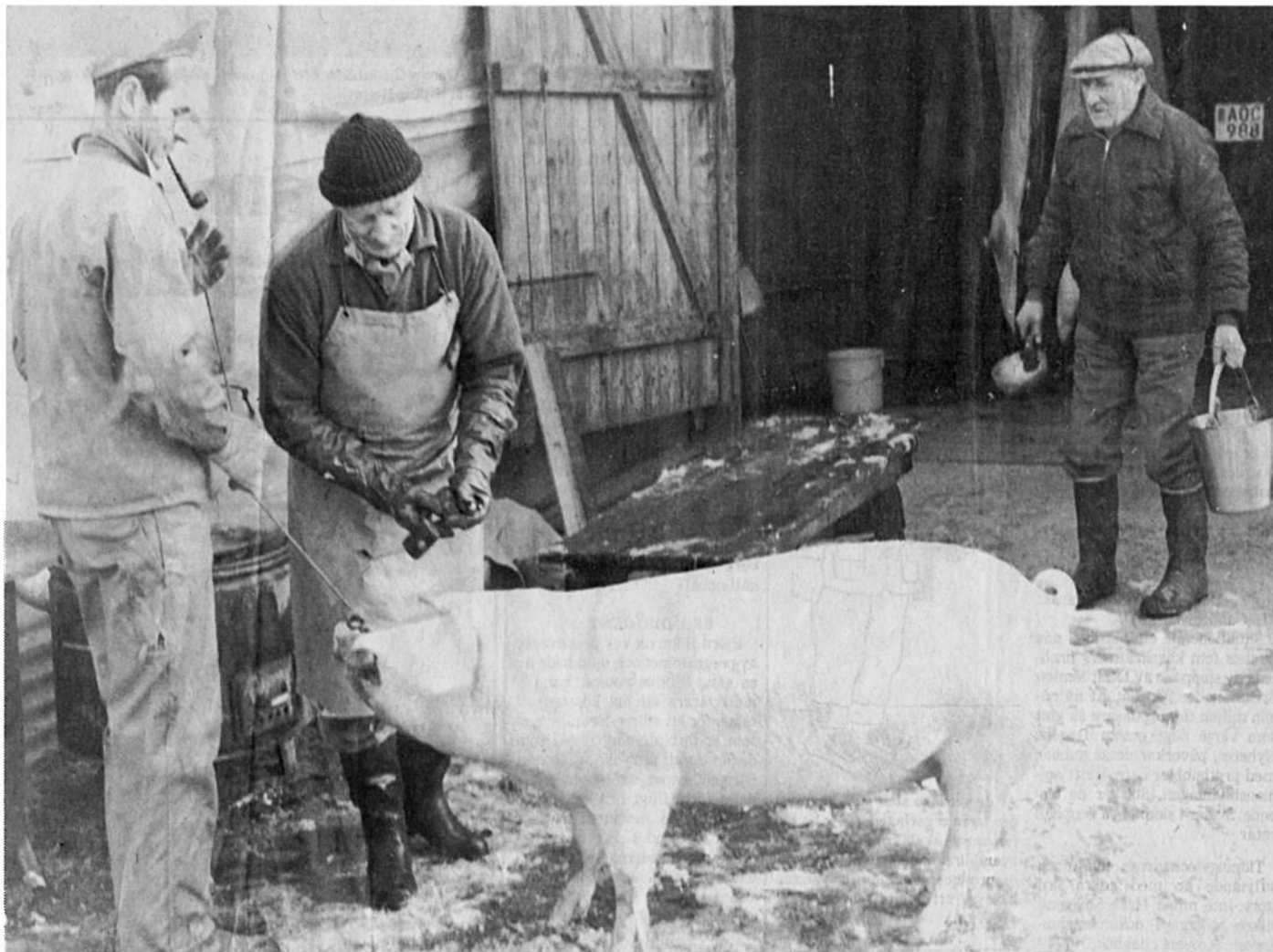
Byslaktarna är en yrkesgrupp som blir mindre för varje år. Det finns kanske ett tiotal i västra Värmland.

— Trots att vi blir allt färre finns det lika många grisar i bygderna som förut. Grisägarna blir färre, men i gengäld - har man flera grisar på varje gård. Ofta har man lika många grisar som man har barn, säger Ivar Olsson.

Ända till långt fram i vårt sekel har man haft konstiga riter för sig i samband med slakten. Förr i tiden skulle samtliga som deltog i slakten - ibland också grisen själv - ha några rejäla supar.

Dessa sedvänjor har dagens slaktare lämnat för länge sedan. Men fortfarande är slakten något av en fest på gården.

*Se artikel sid. 11*



Henry Elvstrand håller ett stadigt tag i tömmen och Ivar Olsson tar fram slaktmasken. Nu har grisen bara någon sekund kvar. Einar Elvstrand väntar med skällvattnet i bakgrunden.

# Ivar i Sälboda - BYSLAKTARE SEDAN 55 ÅR

— Förr fanns det minst ett par slaktare i varje by. Men nu är vi inte många kvar, säger Ivar Olsson, 67, byslaktare från Sälboda i Gunnarskog.

Hos Ivar Olsson och hans kanske ett tiotal yrkesbröder i västra Värmland är det högsäsong nu veckorna före jul. För att föda upp en präktig julgris är en sed som de flesta på landsbygden håller fast vid.

— Men trots att vi slaktare blir allt färre föds det upp lika många grisar som förut. Grisägarna blir också färre, men i gengäld finns det flera grisar på varje gård

Ivar har slaktandet som ett extraknäck. Annars är han lantbrukare. Det är 55:e året som han är ute i bygden med slaktmasken och kniven.

— Jag lärde mig slakta redan som tolvåring. Det var mamma som lärde mig. Hon brukade slakta åt grannarna.

## NOGA FÖRBERETT

Det är litet av fest över julslakten. Visesöker Nordgården i Gravås, Gunnarskog, när Ivar ska slakta de tre grisarna. Einar Elvstrand, 67, och sonen Henry har förberett slakten noga. Logbron har förvandlats till slaktplats. Här har man satt upp ett vindskydd och två rejäla grytor med vatten. När Ivar kommer kokar skällvattnet för fullt. Henry och Einar assisterar Ivar under arbetet.

Stämningen är gemytlig. Glada historier om slakter man varit med om avlöser varandra. Det finns en särskild slaktarhumor för den som är inne i branschen. Eftersom det är kallt och dragigt på ladugårdsbacken tar man god tid på sig och dricker en kopp kaffe när kylan blir för besvärlig.

## MANGA VÄNNER

— Det trevliga med det här jobbet är att man träffar så många trivsamma människor, säger Ivar. Man får många goda vänner och alltid träffar man nya människor.

Bristen på slaktare har gett Ivar ett allt större område. Nu får han telefonsamtal från grisägare i hela Arvikatrakten och ibland åker han ända upp i Gräsmark. Vissa dagar klarar han av både två och tre gårdar.

Det behövs tre man för att klara slakten. Bara att hämta grisen i stian är besvärligt. Grisen grymtar och drar i tömmen och man måste både dra och skjuta på för att få ut den på ladugårdsbacken.

Själva avrättningen går snabbt. Ivar sätter slaktmasken intill huvudet och knackar till. Grisen ramplar på fläcken. Den sparkar i benen av nervryckningarna ett par minuter. Därför måste en man hålla den stilla medan en annan tappar av blodet som ska användas till blodpudding.

## ELVA GRISAR REKORD

Att slakta och stycka grisen tar mindre än halvannan timme för Ivar. Rekordet på en dag är elva grisar.

Ända fram till i våra dagar har julslakten varit omväld av mystik och riter av olika slag, något som Ivar och hans moderna kolleger inte tror på.

Det berättas att det ända in i vårt sekel var vanligt att man kastade en pinne in i stian sedan grisen lämnat den. Därmed var man säker på att få ett nytt djur i stian.

Dessutom skulle man slakta vid nymåne. Annars skulle köttet bli odrygt. Så sent som på 1940-talet slaktade man bara vid nymåne på Algå Finnskog.

En annan gammal tro var att havande kvinnor inte fick vara med vid slakt. Om det rådde stänka blod på dem skulle barnet få födelsemärken, berättar Arvid Ernvik i sina föfömmnen från Glaskogen.

## SMORDE MED GALLAN

Man tog vara på gallan och använde den till att smörja sig med då man hade förfrusit sig. Även fotskaflor behandlades med svingallå.

Det var också sed att slaktaren skulle förses med rikligt med brännvin. Man söp rejält, trots att slakten skulle ske så tidigt som vid tvåtiden på morgonen. Ernvik skriver:

”Vid grisslakten var samtliga deltagare fulla. Slaktaren skulle infinna sig före klockan två och då brukade han vara ganska påstruken när han kom. Före slakten fick han en ordentlig sup och ytterligare en efter slakten. Därefter skulle han in i kammaren och förtära mat, kaffe och flera supar. När han gick hem bar han som gåva med sig ett ”slakterstöcke” som smakbit”

När man öppnat buken och dragit ur inälvorna kastade slaktaren bröstbrasket upp i taket. Fastnade det där, betydde det att djuret blev saligt.”

## PERSONLIGHETER

Ivar Olsson varken super eller kastar brosk i taket när han slaktar. I stället har han kommit fram till att grisar har sina särskilda personligheter. Och de är absolut inte dumma.

En gris är faktiskt rätt klipsk — om man tar sig tid med den.

— Grisen påverkas mycket av den som sköter den. De blir på sätt och vis lika varandra i sättet, menar Ivar.

Han har också konstaterat att det blir allt vanligare att äldre människor har lika många grisar som de har barn. De föder helt enkelt upp en gris vardera till barnen som julklapp.

Att inga ungdomar blir slaktare nu för tiden tror Ivar beror på motviljan att döda ett djur. Men den känslan har Ivar aldrig haft — han har aldrig misslyckats med skottet och sett djuret lida.

#### ENKLA REDSKAP

Han arbetar med enkla redskap: slaktmask, skopa och kniv.

Skopan är mycket användbar. Med den öser han skållvatten och blod, rensar klövar och skållar, d v s skrapar bort borsten.

Vad tror Ivar Olsson som byslaktarens framtid?

— Fortsätter folk att ha grisar så måste byslaktaren finnas. Man har helt enkelt inte råd att anlita slakterierna.

INGMAR NORLEN



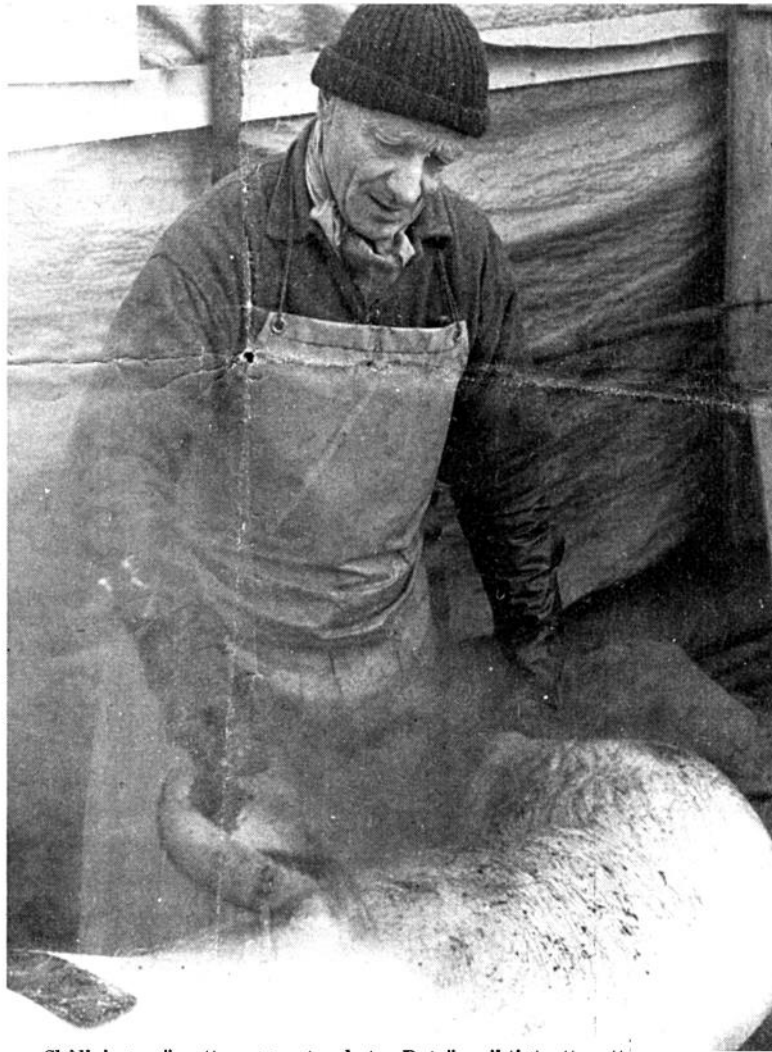
Nu small skottet av. Inom drygt en timma har den fina hushållsgrisen förvandlats till julskinka.



Det ryker ur Ivars slaktmask. Julgrisen är nyskjuten.



Blodet tappas ur. Av det kan man göra bl.a. blodpudding.



Skällningen är ett noggrant arbete. Det är viktigt att vattentemperaturen är den rätta för att borsten ska lossna.



Ivar och Henry lägger upp grisen på slaktbänken för att skälla den.



Ivar Olsson arbetar med enkla redskap. Han behöver bara en kniv och skopa för att skälla och slakta julgrisen.



**Efter drygt en timme hänger julgrisen färdigslaktad på logen.  
Nu återstår styckningen.**