



Siste reis for eit smalelam

Bøddel Jan Erik Almeland løfter opp pistolen. POPP, og lammet har breka for siste gong. Nokre hundre meter unna står matmot Evelyn Sommer. Ho orkar ikkje å vera på den mobile avrettingsstaden. Til det kjenner ho dei firbeinte for godt.

ALGRØY: Dei står og ventar, slaktarane frå Mobilslakt. Dei manglar eit batteri for å kunne starta opp.

På ein tilhengar gryntar ei gruppe lam. Dei er godt inne i sin siste time. Nokre hundre meter unna står fjerne og nære slektningar i ull og brækar farvel. Dei slapp unna bøddelen denne gongen. Dei på tilhengaren var ikkje så heldige.

NOKRE HUNDRE meter unna trippar matmor Evelyn Sommer. Ho kan vera med på mykje rart, men slaktinga kan dei ha for seg sjølve. Ho har gått og stelt for desse lamma i heile sommar. No skal dei møta skaparen sin.

Batteriet kjem og slaktarane skjerpar knivar sine. Jan Erik Almeland sjekkar pistolen sin. Mattilsynet er på staden. Øydis Iren Opheim og Robert Berg skal syta for at alt skjer etter boka.

20 lam står på hengaren. Merkelappen i øyra deira syner at dei skal enda opp i butikkhyllene med stampelet, Strilalam, på seg.

Sjølv om det merket vitnar om kvalitet, er det ei mager trøyst for dei firbeinte som skal i elden.

POPPI EVELYN forsvinn inn i eit hus medan den første sauen takkar for seg. Inne i det mobile slakteriet står Vidar Tokvam klar med kniven. Saman med Per Ulveseth, Umberto Lisboa og slaktesjef Vivi Øvreeide skal lamma renskast kjøpt og sikkert.

Evelyn Sommers sambuar, Jan-Håkon Skoge, tek eit godt grep kring halsen på ein av sauene. Han har litt kjølegare kjensler til avrettinga av sauene.

Ein svart sau med kvite prikkar skal til pers. Etter ein strålende sommar i Romarheimen, får beitetida ute no ein brå slutt.

Inne i slakteriet er dei allereie godt i gang med å blota dyra, ta ut innmaten og klargjera kroppane for frysing.

– Dei tusen første dyra er dei verste, seier ei grov stemme med vossaklang.

Vidar Tokvam stikk kniven inn i halsen på ein avliden sau. Blodet skal ut - fortast råd.

Jan-Håkon tenker ikkje på at det er hans sauer som går dauden i møte.

– Eg tenker ikkje på det slik. Det er dyr som skal verta mat. Evelyn har trass alt gått blant desse sauene i heile sommar. Eg forstår at ho har problem med å vera har, seier han mellom to avrettingar.

INNE PÅ KJØKKENET sit Evelyn Sommer saman med veterinær og sjef for mobilslakt, Torill Malmstrøm.

Medan den eine sauen etter den andre vert avretta i det mobile slakteriet, står Mattilsynet og kikkar med argusauge.

– Dei må godkjenna dei levande dyra, og dei må godkjenna kjøtet etterpå. Reglane er kanskje endå strengare for oss enn på eit vanleg slakteri, og det tykkjer eg er svært bra, seier Malmstrøm.

Saman med mannskapet på Mobilslakt dreg ho på ein evig rundttur i Hordaland og Sogn og Fjordane for å slakta dyr.

Evelyn er ikkje høg i hatten. Ho gler seg til det er over.

– Me skal slakta totalt 50 dyr i år, seier Evelyn.

STRILALAM vart starta av fem bønder i Fjell. No er dei sju. Dei lokale produsentane lagar eigenproduserte pølser av forskjellige slag. Produksjonen går som det susar.

– I fjor slakta me 130 dyr. I år slakta me nær 500 dyr. Ein kan seia at det går framover, smiler Evelyn.

Den siste sauen er på veg til dei evige jaktmarker og Evelyn kan senka skuldrane. 20 av sauene hennar er klargjorte for matproduksjon. Snart smakar dei ullne grastyggarane av salt og røyk.

KAI SVELLINGEN FLATEKVÅL
kai@vestnytt.no

56 33 65 01



Mobilslakt er effektive når slaktinga først er i gang. Mattilsynet er tilstades for å sjekke at alt går som det skal, både for levande dyr og nyslakta kjøt. Alle foto: Kai Svellingen Flatekvål



Jan Håkon Skoge hentar det eine lammet etter det andre til avrettarstaden.



Bøddel Jan Erik Almeland er stø på handa når sauen skal døy.



Høgt heng dei, og daude er dei, sauene på Algrøyna.