



Linderödssvin, den enda svenska lantrasen som har överlevt till våra dagar. Foto Holger Ellgard, Wikipedia commons.

GRISENS HISTORIA

Text Anders Ekstrand

Till Ekfrämjandet styrelse har inkommit ett exemplar av Grisen historia av Martin Ragnar för att recenseras i Ekbladet. Man kan då möjligen undra vad grisar har med ädellövskog att göra.?

Det kulturhistoriska sambandet är dock enormt och en gång i tiden skattlades ädellövskogen efter hur många ollonsvin den kunde föda. Under dansk tid var Traneveka i norra Skåne skattlagt för 90 ollonsvin vilket vid 1600-talet början blivit 70, för att vid den första svenska jordrevningen vara nere i 30 stycken. Detta visar på den snabba skövlingen av lövskog, framför allt av ek men även av bok under 1600-talets skånska krig mellan Danmark och Sverige. På gränsen mellan Skåne och Småland finns två öar i myrarna be vuxna med ädellövskog, Stora och Lilla Svinön.

Endast en svensk lantras av gris, det svenska skogssvinet, Linderödsgrisen, har överlevt till våra dagar. Under 1990-talet hade jag själv förmånen att ha några exemplar som markberedare i stenig ekskog och kan bara konstatera att grisen är ett socialt, trevligt och kärvtänligt djur som kan bli lika tamt som en hund. Och att det är stor skillnad både i smak och struktur på sladdriga och vattniga danska industrigrisar som fulla av hormoner och stress biter knorren av varandra och lyckliga utegrisar som får vältra sig i gytta och böka ner sitt tryne i lövskogens mull på jakt efter ollon och rötter. Man kan ju fundera på om vi inte har råd med lyckliga utegrisar som lever i ett av världens rikaste länder.

Martin tar på ett förtjänstfullt sätt upp hela grisens historia från forntid till nutid. Själv har jag aldrig förstätt hur nordbon

kunde byta ett paradiset i Odens hall med fritt fläsk (galten Särinner) och fri öl mot surt vin och papperstorra oblater men det fanns väl andra aspekter än rent kulinariska.

Även vildsvinet utrotning och därefter återkomst tas upp. Vildsvinet är väl idag, liksom historiskt, jordbruket till förfång men skogen till glädje. Och man kan bara hålla med såväl Erik XIV och Obelix om att vildsvinet kött är det förnämsta.

Boken avslutas med en diskussion kring ollonfläsk och marknaden för ett svenskt sådant. På den iberiska halvön har den inhemska lantgrisen bevarats. Oftast helsvarta men åtminstone med svarta klövar. Leta efter Iberico-gris i väl sorterade charkuteributiker. Grillad kind med ett Alentejovin från sydligaste Portugal till är en delikatess som inte går av för hackor.

Mest känd är dock den lufttorkade skinkan Pata Negra, men håll utkik efter beteckningen ”de bellota” som visar att den ätit ekollon från framför allt stenek (*Quercus ilex* (eng holm oak)) eller korkek (*Q. suber*) liksom inslag av dvärgök (*Q. coccifera*) samt dallelk (*Q. infectoria*) och portugisisk ek (*Q. faginea*).

Personligen tror jag att ekollon med sina inslag av garvsyra ger mer smak åt fläsket och är att föredra. Bokollonen är mildare men med betydligt högre fetthalt (27 % mot ekens 4 %). Eftersom en väl lagrad lufttorkad skinka kan kosta upp mot 25 000 kr per kilo borde det finnas en marknad för ollonfläsk av Linderödsgris. Kanske ytterligare ett sätt att öka ädellövskogens lönsamhet.

Martin Ragnars bok om grisen är kanske inte den mest lättlästa och ibland är den lite spretig. Men den visar tydligt att av alla människan djur är Svinet det för-

nämsta. Och kanske är det som svinaherde jag skall dra mig tillbaka när jag pensionerar mig från den skogliga banan för att låta ollonsvin böka i de ekskogar jag anlagt och skött?

Boken är mycket intressant för varje älskare av lövskog och har en given plats i biblioteket.

Anders Ekstrand

Grisens historia

Författare Martin Ragnar

Carlssons förlag, ISBN 9789173317320



Lufttorkade skinkor från den lilla byn Monchique i södra Portugal där grisarna utöver ekollon också fick äta äkta kastanj. Det skall till sin gris för att lirka ut kastanjerna ur de taggiga fodralen. Skinkorna var delikata!
Foto Anders Ekstrand.