

Dansa på hällan



Hur det hela började

Hösten 2011 reste tre svensk-iranska kvinnor till Iran för att söka efter historier om bröd. Resan till byar och städer från norr till söder skapade en karta över berättelser om kvinnor som bakat bröd sedan de varit barn. Kvinnor som försörjde hela familjer med sin bakning. Hantverkare som förde bevarandet av gamla traditioner genom sitt levebröd.

Under resans gång klarnade insikten att det fanns beröringspunkter mellan berättelserna från den iranska landsbygden och återberättade historier om livet för kvinnor, för inte särskilt länge sedan, i Västerbotten. Tillbaka i Sverige påbörjades därför sökandet efter berättelser. Denna gång från bagarstugorna i Västerbotten.

I denna rapport skriver vi om bagarstugan. En byggnad som inrymmer historier som sällan tecknats ner. Ett rum som brukade fyllas med hårt arbete inte alltför länge sedan. Berättelser från bagarstugan, som mer än en plats är en företeelse som knyter oss an till ett kulturarv.

Innehållsförteckning

3	Varför gjorde vi projektet?
4	Hur gick vi tillväga?
5	Hur är rapporten upplagd?
6	Bagarstugor i Västerbotten
7	Berättelser från bagarstugor
7	Bastutjärn
8	Bjurholm
9	Björksele
10	Hössjö
11	Rengård
12	Rismyrliden
13	Robertsfors
14	Skäran
16	Fynd i bagarstugan
19	Vad fanns det för oplanerade förändringar?
20	Nya berättelser



Varför gjorde vi projektet?

Bröd är något vardagligt, en självklart som vi sällan reflekterar över. En vardagselement som förenar olika tid och rum.

Syftet med projektet var att fördjupa kunskaperna om bagarstugan som kulturmiljö samt belysa ett västerbottniskt kulturarv, ett åldrigt ofta kvinnligt hantverk – konsten att baka.

Med målsättningen att sprida de insamlade kunskaperna och väcka större intresse och engagemang för kulturmiljövård av bagarstugor organiserades arbetet i form av ett informationsprojekt där föredrag, workshop och utställning arrangerats kring temat. Utöver det har alla besök och möten dokumenterats i bild och text delgetts på hemsidan www.loredoor.se.



Hur gick vi tillväga?

Projektet har bestått av två olika delar som i stort löpt parallellt. Den ena delen har handlat om insamlandet av material kring bagarstugan och bakning. Den andra delen har kretsat kring informationsspridning. Parallellt med resorna i Västerbotten har vi delgett det insamlade materialet på vår hemsida och via föredrag och aktiviteter knutna till bakning och bagarstugor.

Under våren 2012 har vi hållit föredrag på bland andra Rädda barnen lokal för deras medlemmar och Umeå stadsbiblioteket för allmänheten.

Under hösten 2012 har vi hållit i fem föredrag om projektet vid olika orter i Umeå i samband med SEE-veckan och även i Robertsfors stadsbibliotek och i brukets bagarstuga. I samband med föredragen har det också visats bilder från de besökta bagarstugorna.

I samråd med representanter för Region Västerbotten och verksamheten Berättarnas län kontaktades hembygdsföreningar och övriga aktörer som kunde upplysa om gamla bagarstugor i Västerbotten. I denna rapport ingår beskrivning av åtta bagarstugor.

För arbetet med informationsspridning har vi vänt oss till olika studieförbund, föreningar och övriga intressenter, såsom caféer för att sprida resultatet av arbetet. Vid sidan om detta har besöken från olika bagarstugor delgets på hemsidan i bild, text eller ljud.



Hur är rapporten upplagd?

I denna rapport kommer vi att presentera en sammanfattande beskrivning av ett antal bagarstugor vi har besökt samt de personer vi har träffat och återge deras berättelser.

I vissa fall länkas du vidare till intervjuer med bakkonstnärerna vi har träffat.

I slutet av rapporten finns en kortfattad redogörelse över ett urval av de redskap som används i bagarstugan med dialektala namn.

Bagarstugor i Västerbotten

I Västerbotten har det bakats tunnbröd, ljusugnsbröd och ibland hållkaka eller mjukkaka på de sädeslag som fanns att tillgå. Då det inte gick att förvara mjukkakor speciellt länge bakades det i mindre mängd. Men tunnbröd och ljusugnsbrödet förvarades till nästa baktillfället. Tunnbrödet lades upp på en halm bädd för att kallna, därefter ställdes de mot väggen för att torka innan de packades ner i stora trälådor; två rader på bredden och två rader på höjden. Dessa slag av bröd har kort gräddningstid. Av den anledningen saknas det öppningslucka för ugnen, något som fordras för bakning av limpor vilka behöver längre tid i ugnen.

Bagarstugan i Västerbotten användes ett par dagar under våren och hösten och då bakades det beroende på hushållets behov och förmåga kring 100 kg mjöl.

Bagarstugornas tak var gjorda av näver vilket kan förklara valet av bakning i samband med två årstider med nederbörd. Detta för att reducera risken för eldsvåda orsakad av gnistor från skorstenen. Under sommartiden flyttade boenden från mangårdsbyggnaden eller storstugan ut till bagarstugan för att fernissa golv och storstäda huset. Under vintertid, då uppvärmning av ugnen skulle konsumera större mängder ved, användes bagarstugan som snickeri eller förrådsutrymmen.

I stort består bagarstugan av ett bakrum samt en mindre kammare oftast inredd för övernattning. Utöver dessa separata utrymmen har det ibland byggts mindre mat- och/eller virkesförråd i själva bagarstugans byggnad. Av de besökta bagarstugorna är det ytterst få som ännu har den timrade väggen framme på insidan av stugan.

Berättelser från bagarstugor

Bastutjärn



I byn Bastutjärn utanför Norsjö finns Dahlbergsgården. Husen byggdes under 1820-talet och gården är öppen för allmänheten under sommartid och drivs av stiftelsen Dahlbergsgården.

Utrustad med tre småspröjsade fönster finns det mycket ljus inne i stugan. Insidan av bagarstugan har varit föremål för en del renoveringar, däribland tapetsering av Väggarna men trägolvet har behållits. Såsom många andra bagarstugor har även Dahlbergsgårdens bagarstuga en kammare i sin omedelbara anslutning med dörren placerad intill ugnsväggen. Bakrummet utgör den yttre kammaren av en byggnad där det ingår även två förvaringsutrymmen med separata ingång.

Anneli Söderström och Ann-Gerd Eklund, mor och dotter, bakar flitigt i bagarstugan när vi kommer på besök. Bägge har lärt sig konsten av Annelis farmor.

Här kan du höra mer om bakningen i Dahlbergsgården.

Bjurholm



I Bjurholms hembygdsförening finns bagarstugan från 1810-talet som använts av nybyggare som boningshus. Taket bärs upp av karaktärsfulla rader av timmerstockar som leder ner mot det golv som sänkts med ungefär en meter. Bagarstugan består av ett enda bakrum.

Louise Lindberg och Clary Svensson har redan stått upptagna vid ugnen och bakbordet i någon timme innan vi anländer. De bakar för försäljning i samband med Bjurholmsdagarna. Clary kommer ursprungligen från Åsele där ralle kallas för rulle. Hon ger en ingående beskrivning av stöptjvara som var gjord på smalare delen av tallstammen där flera grenar växte ut åt olika håll. Stöpstjvaran, som i Louise trakter byts ut mot stöpslev, användes för att blanda ihop degen i stöptråg.

Louise och Clary håller hantverket vid liv även om deras bröd inte är lika praktfullt i diameter som bröden brukade vara förr. ”Vårt bröd är lite dyrt” säger Louise. “Det kostar 20 kronor per bröd” och berättar att när hon var liten var lönen för en dags bakande hela 50 öre. Läs mer om Louise och Clary [här](#).

Björksele



Bagarstugan i Björksele är byggd på 1980-talet och kan hyras av bakentusiaster. Utöver bakrummet finns städskrubb. Bagarstugan används mest då det är hembygdsdagar och olika föreningsaktiviteter i Björksele.

I Björksele träffar vi Anna-Märta Jonsson som har bakat i ur och skur, sedan hon kunnat nå upp till bakbordet, eller snarare sedan hon nådde upp med hjälp av en pall. Hon bakade tillsammans med farmor Ida i bagarstugan i föräldrarhemmet byggt 1947 i Holmfors.

Farmor Ida var född på 1800-talet och hade nog aldrig gått i skola och var en gästgivar-mor, berättar Anna-Märta. Efter farmors död när Anna-Märta skulle rensa i hennes saker hittade hon ett diplom från Västerbottens museum där det stod att Ida hade vunnit tredje pris i yllevävnader och växtfärgning av garn. Diplomet var daterat år 1929 men farmor hade aldrig ens berättat om detta för hon tyckte nog inte att det var något märkvärdigt att vunnit ett pris, spekulerar Anna-Märta.

Mer om Anna-Märta Jonsson [här](#).

Hössjö



Hössjös röda bagarstuga har såsom många andra bagarstugor renoverats på 1970-talet. Stugan har rests vid gårdsplanen som sköts av Hössjös bygdegårdsförening.

Stugan består av ett förrum samt två kammare som är byggda parallellt med varandra varav den ena utgör själva bakrummet.

I Hössjö får vi träffa Maj-Lis Salomonsson som arbetade som bakukvinna för två kronor om dagen. Dagen började klockan med mjölkning av korna, sedan fick hon stå i bagarstugan tills det var dags att mjölka korna igen. Arbetsdagen avslutades vid sjutiden på kvällen. Maj-Lis var äldst i syskonskaran och blev föräldralös vid åttaårsåldern. När hon fyllde arton flyttade hon tillbaka till föräldragården, köpte kor och blev bonde.

Hon började hålla i bakkurser i bagarstugan när den renoverades 1977. Vid vårt besök bakar hon tunnbröd på skållat rågsikt. Lyssna på hennes berättelse.

Rengård



Storstugan i Rengård utanför Boliden fick en ugn först 1972. Innan dess fanns det en järnspis på platsen och ännu tidigare en öppen eldstad. Huset tros vara bland de första byggnaderna i byn och dateras till 1800-talets början.

Det första bröd Ringvor Gustavsson lärde sig baka var mjukkakan som var enklare att lära sig ljusugnsbrödet. Hon lärde sig också baka skarpkakun som var som mjukkakor men som torkades.

Lyssna på Ringvor berätta om den kanske helt försvunna Mensträskkakun och om bakugnar och bakkonsten i stort.

Rismyrliden



Bagarstugan i Rismyrliden med omålad timmer består av ett bakrum och en mindre kammare för förvaring av bland annat börd i trälådor samt en förstuga som inte är timrad. Gården dateras till 1825 och drivs av Rismyrlidens vänner.

Ebba Andersson och Ingrid Wahlberg är aktiva i den ideella föreningen som driver gården. Ebba och Ingrid kan baka även det svåra riktigt tunna korntunnbrödet på kornmjöl och skummjolk; utan jäst. Hemligheten att kunna hantera det brödet efter nagging är att ta hjälp av luften för att lyfta brödet från bakbordet till fjöla och från fjöla till hällan, precis som på deras mödrars tid.

Ebba var yngst av flickorna i syskonskaran på nio. Hon växte upp i ett bondehem där det alltid fanns mat på bordet men aldrig gott om pengar. Ebba har arbetat i många år som piga och bondemora. Hon har mycket att berätta om bagarstugor, exempelvis att utrymmet ovanför ugnen kunde upplåtas till luffare att övernatta på.

Lyssna på Ebba berätta om sin kärlek till arbetet och sin glädje över att få bo i Västerbotten.

Robertsfors



Brukets bagarstuga i Robertsfors bär också de klassiska dragen med röda horisontellt lagda timmer på utsidan. De småspröjsade fönsterna är målade i vitt och dörren i grönt. Insidan av stugan målats i ljusblått.

Den lilla kammaren som i de flesta besökta bagarstugor öppnas direkt i bakrummet är här placerad med dörr i förrummet. Brukets historia går tillbaka ett par sekel. Bagarstugan har renoverats några gånger. Stugan har under lång tid fungerat som Brukets museum. I mitten av 1970-talet återupptogs bakningsverksamhet i bagarstugan igen och sedan dess har den hyrts ut och kommit till bruk för detta syfte.

Som ett led i att skapa större intresse för bagarstugan som kulturmiljö hos samhällets nya invånare från andra delar av världen anordnat workshop i bakning. Bröd är något som alla har personlig referens till. Av denna anledning blir workshop i bakning intressant att delta i oavsett ålder och etniskt ursprung. Genom att lokalisera workshopen i en kulturhistoriks plats som denna överförs kunskaper och intresse för dessa platser till ny målgrupp.

Skäran



Esters café som en av bagarstugan i byn Skäran utanför Robertsfors har döpts till, byggdes under 1940-talet. Den skiljer sig markant från övriga besökta bagarstugor med sina två våningar.

Det är högt i taket i stugan och det är rymligt. Via bakrummet går det att komma till den lika kammaren på baksidan av stugan. Utöver dessa ytor leder förrummet till ett avlångt utrymme där virket förvaras. Detta utrymme utgör avsatsen för trappan som leder till vindsvåningen. Uppe på vinden förvaras fiskeredskap som tillhört husets ursprungliga ägare.

Hillevi Wadensten bakar i den bagarstuga hon döpt till Esters café efter den kvinna som tillsammans med sin bror var de första invånarna i boningshuset.

En gång per år slås dörrarna upp till Esters café för allmänheten att kliva in. Då bakar Hillevi mjukkakor på vassla hon fått via sin kaffeosttillverkning. Mjukkakor och kaffe med dopp till försäljning.



Vi möter även Marianne och Åke Trygg i byn Skäran. De hade bakat i över 30 år innan de för några år sedan bestämde sig för att sluta baka.

På den upphöjning som omringar odlingsfälten i Skäran finns Åkes familjegård vilken byggdes på 1700-talet och har en bagarstuga av grå timmer. Redan vid 11 års åldern fick Åke vara ute i skogen och hjälpa sin far. Tre år senare gick Åkes pappa bort och hans äldre syster skickades iväg för att arbeta utanför bygden. Då stod Åke med sina 14 år som äldst i syskonskaran och fick lära sig bakningen och allt det andra han skulle hjälpa till med hemma.

Familjen trygg brukade skicka mjölken från korna till mejeriet som separerade den och lämnade tillbaka skummjölken vilken sedan användes för bakning. Under åren har Åke och Marianne inspirerats av baktraditionen norrifrån och använt vassla istället för skummjolk i degen vilket de menar gjorde brödet både godare och sprödare.

Fynd i bagarstugan



Bakuve'n valdes främst av tallträd vilket till skillnad från gran inte sprättar. Veden lades som ett V med spetsen mot ugnens bakre vägg. Tvärsöver det läggs sedan parallella ved för att på bästa sätt värma ugnens samtliga väggar.



Fjädernagg användes främst för naggning av bröd på kornmjöl. Det fordras skicklighet att nagga utan att riva det tunna brödet.



Clary Svensson lägger brödet på en *fjöla* med vars hjälp brödet skjutsas in i ugnen. Gran är bästa träslaget för fjöla eftersom det ger ett lent och lätt redskap. Fjöla kallas även för *fjäl* eller *fjäla*. Kakufjöla är mindre i Storleken och används för mindre bröd, framför allt mjukkakor.



En *gräddspole* används för att flytta brödet runt på hällan så att det gräddas jämnt.

Sida 17



Ralle, rulle eller kaku-rulle används för kavling av både mjukkakor och tunnbröd.



Rullkavel är fårig och går snabbare att kavla tunt med.



Brödpicken användes också som fjädernaggen för naggning av bröd.



Rullnagg eller *trissan* är vid sidan om fjädernagg och brödpick ytterligare ett redskap att nagga bröd med.

Sida 18



En *sop* används för att sopa av mjölet av brödet, alltid med riktning mot bakbordet innan gräddning så att mjölet inte ska brännas och bilda gulaktiga märken på brödet som kallas för mjölsvena.



Tråg eller *stöptråg* föregångaren till degbunken karvades ur ett stycke aspstam och användes för att blanda degen i.



Ebba Andersson använder en *bakuspjulk/spjölka* för att lyfta utkavlade brödet från bakbordet och lägga det på fjölan.



Det som räknats upp här är ett urval av de redskap som används i bagarstugor. Namnen är på olika dialekter och skiljer sig följaktligen mellan olika orter.



Vad fanns det för oplanerade ändringar?

Arbetet började hoppfullt med många tips om olika bagarstugor i länet. Vi insåg vid tidigt skede att vårt arbete inte skulle följa de traditionella bakperioderna uppdelade till vår och höst.

Flertalet av de gamla bagarstugorna i Västerbotten vilka är ännu bevarade och renoverade i likhet med ursprungsmodellen, drivs av intresseföreningar och stiftelser med besöksmöjlighet endast under sommartid.

Vissa stugor i enlighet med åtgärder för energisparande stod utan ström under ”lågsäsong”. På andra platser kunde stugan besökas endast i samband med bokad bakning.

En del gamla bagarstugor har brunnit upp, rivits ner och förflyttats. Majoriteten av de besökta bagarstugorna har renoverats och försetts med ergonomiskt och hygienmässigt fördelaktiga förnyelser såsom ljusa väggar, lättsköta plastgolv, bättre avstånd från golv till ugnöppning och så vidare. Det mesta av ombyggnationerna har ägt rum under 1970-talet då många vittnar om återuppväckt intresse för traditionell bakning.

Vi hade som målsättning att kunna ha en större utställning under längre period på Västerbottens museum under projektiden men den planeringen har skjutits upp till hösten 2013.



Nya berättelser

De som vi har mött under projektets gång har mer ofta än sällan varit fåordiga till en början. Men deras öppenhet har inte gått att ta miste på. En del av dem har berättat om sina yngre släktingar vilka visat intresse för bakning. Alla har de berättat om mytomspunna *bakukvinnorna* från sin barndom.

Det som är mest slående med de möten vi har haft, är bakhantverkarnas förhållnings-sätt till sina egna färdigheter och oskrivna kunskaper. En stor del av de kvinnor vi träffar i Västerbotten har på samma sätt som kvinnor vi träffade i Iran blivit förvånade över att deras kunskaper och erfarenheter varit föremål för intresse. Tysta kulturarv följer med tysta kunskaper. Kunskaper och erfarenheter som varit fundamentala för uppbyggnaden av det nutid vi lever i nu men vilka inte fått det erkännande de förtjänat.

Under våra resor har vi fått veta om bröd som inte längre bakas, om färdigheter som allt färre bemästrar, om bagarstugor som står obrukade. Samtidigt som detta pågår det nu en renässans i bakning och bakverks-Arbete. Allt fler yngre intresserar sig för detta. Det gäller att knyta generationerna samman och skapa nya berättelser.

