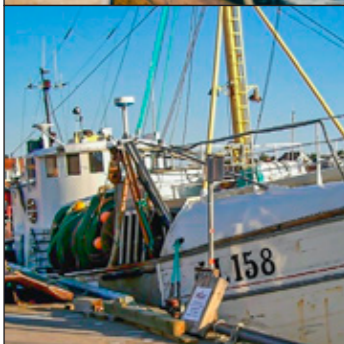


BOHUSARVET

Tidskrift för Bohusläns hembygdsförbund 2023:1 årgång 17

Mat som kulturarv

**Bohusläns maritima kulturarv
Märkesdagar i bondesamhället**



I detta nummer

4	Resten är historia... Sveriges hembygdsförbunds podd		3
	Nya landskapsrätter	Tema Mat i tusen år	4
	Mat i tusen år	Tema Mat i tusen år	6
	Matdagar	Tema Mat i tusen år	7
	Bohusläns seglande kulturarv – skutor, skolor och skärgård idag	Tema Bohusläns maritima kulturarv	10
6	Det flytande kulturarvet	Tema Bohusläns maritima kulturarv	11
	Fiskebåten Sandö	Tema Bohusläns maritima kulturarv	12
	Märkesdagar i bondesamhället		14
	Folk och kultur		15
	Kvarnar		16
	Granitkusten		17
	Museiresan och Arbetslivsmuseernas dag		18
10	Artificiell intelligens ska svara på frågor om porslin		19
	Det händer på Bohusläns museum		20
	Boktips		21
	Notiser		22

Omslag fram
Röda Gullivivor, Ramsvik.
Foto Harri Kantola

Omslag bak
Ungdomar ombord på skutan Westkust, Orusts Skolfartygsförening Förlig Vinds skuta
Foto Edgar Wroblewski/Bohusläns museum.

Vår i luften?!

När dessa rader skrivs är det mitten av mars, men våren låter vänta på sig. För bara någon vecka sedan låg snön djupare än den gjort på hela vintern. Men våren väntar runt hörnet och häromdagen kände jag doften av vår! Doften överrumplade mig, men väckte samtidigt ett bekant doftminne. Jag började läsa om detta med dofter, att vårt doftsinne skiljer sig från övriga sinnen bland annat genom att doftminnen ofta härrör från barndomen och är mer känsloladdade än övriga sinnen. Doftminnen är ofta förenade med en känsla av att resa tillbaka i tiden.

Mat kan väcka doftminnen och i detta nummer av Bohusarvet blir det en del om mat. Om de nya landskapsrätterna, om våra matdagar och lite annat smått och gott om mat.

Mat kan förutom att väcka minnen förena människor. Alla äter vi, de flesta av oss firar högtider med särskild mat, måltider är ett sätt att dela in tiden. Kanske kan också mat och måltiden vara en trygg stund mitt i tider av kris?



Marika Russberg
Redaktör

Du kan också läsa en del om vårt maritima kulturarv, i detta och kommande nummer.

Och hur är det nu med doften av vår? Jo, forskning har kommit fram till vad som orsakar vårens typiska doft, den där lite jordiga doften. Den speciella doften kommer från ämnet geosmin, som produceras när bakterier i jorden, streptomyces, ska sätta sporer. Doften attraherar hoppstjärtar, en millimeterstor organism som livnär sig på bakterier. Och när hoppstjärtarna äter bakterierna klibbar sporer fast på hoppstjärtarnas kroppar så att bakteriens sporer sprids över avstånd som annars inte hade varit möjligt. Sammanfattningsvis så kommer doften av vår från ett invecklat samspel mellan bakterier och hoppstjärtar.

Ut och dofta våren!

Resten är historia...

Sveriges hembygdsförbunds podd



I podden lyfts begreppet kulturarv ur många olika perspektiv. Programledaren Ninos Josef samtalar med en rad personer om kulturarv, som vi alla berörs av på ett eller annat sätt. Hur kulturarvet påverkar vår identitet och vilka kulturarv som får synas och ta plats.

Första säsongens avsnitt:

Vad är kulturarv?

I det allra första avsnitt ställs frågan "Vad är egentligen kulturarv? Och varför är det viktigt?". Medverkar gör Eric Fugeläng, chef på avdelningen för kulturarvsutveckling på Riksantikvarieämbetet.

Vad har kulturarv att göra med hållbarhet?

Samtal med Karin Stenson, biträdande generalsekretärare på Svenska Unescorådet, om vilken koppling det finns mellan kulturarv och en hållbar samhällsutveckling, om Agenda 2030 och kulturarvets roll i att uppnå de globala målen.

Det judiska kulturarvet

Medverkar gör Christina Gamstorp, museichef på Judiska museet i Stockholm. I det här avsnittet berättar Christina om det judiska kulturarvet och judarnas historia i Sverige

Mångfald och inkludering

Monica Pourshahidi och Nina Edström arbetar båda på Mångkulturellt centrum, som har fokus på frågor om mångfald, identitet och tillhörighet.

Kulturarv i konflikt

I detta avsnitt blir det en djupdykning i ett väldigt aktuellt och viktigt ämne, nämligen kulturarv i konflikt. Mattias Legné, professor på Uppsala universitet medverkar. Vad händer när viktiga kulturmiljöer och kulturarv förstörs?

Framtidens kulturarv

I säsongens sista avsnitt är Cornelius Holtorf gäst. Han är professor i arkeologi på Linnéuniversitet i Kalmar och innehar även en Unescoprofessur i Heritage Futures. Vi pratar om samtidsarkeologi, arvsteori och framtidsarv.

Säsong två av Resten är historia

Sveriges hembygdsförbund planerar säsong två av Resten är historia och efterlyser lokala profiler och eldsjälar för medverkan i podden. Har du tips! Kontakta Sveriges hembygdsförbund!

Nya landskapsrätter

Bohusläns nya landskapsrätter är spekemakrill, musselbullar och äggost

Hela måltiden i fokus

Sveriges nya landskapsrätter har skapats i syftet att främja svensk måltidskultur och svensk landsbygdsutveckling. Den stora skillnaden från tidigare landskapsrätter är att det nu tas ett grepp om en hel måltid som baseras på traditionella råvaror, men med nya angreppssätt för att passa in som en modern måltid.

Havets läckerheter i Bohuslän

Tidigare har det tagits fram landskapsrätter där ett traditionellt recept har varit representativt för landskapet.

I Västra Götaland finns en mängd olika lokala och unika råvaror. Restaurangerna som arbetar med de nya landskapsrätterna ingår i nätverket *Smaka på Västsverige*. Dalsland arbetar med skogens råvaror, Bohuslän tar med havets läckerheter och Västergötland lyfter slätternas godsaker. För Västra Götalands landskapsrätter har ett samarbete skett mellan Turistrådet Västsverige och Länsstyrelsen.

För Bohuslän består nya landskapsrätterna av bland annat spekemakrill, musselbullar och äggost, i Dalsland kommer ingredienserna att bestå av bland annat gädda, rotselleri och torkad åbrodd som krydda och i

Förrätten i Bohusläns måltid med de nya landskapsrätterna består av tre tapas (från vänster): Glasbakad kräftstjärt, friterad havssallad, syrad grädde, nyponrom och örter.

Grebbestad ostron, fänkål, Fräkne Tång gingelé, pepparrotsskum, sockertång och örter, Spekemakrill, ägg, kantarellkräm, krispig svartkål och örter.



Bohuslänsk varmrätt: musselbullar, musselsås-skum, palsternackskräms, rårörda lingon, pressat äpple och örter.

Bohusläns dessert består av äggost med Fräkne gransnaps, havtornskräms, havtornscrisp, rostad havresnö och granskott.



Västergötland är ingredienserna bland annat Vänern-löjrom, rotabagge (kålrot) och korn. För Bohuslän har Musselbaren i Ljungskile fått i uppdrag att ta fram landskapsrätten med lokala råvaror.

Organisationerna bakom arbetet med Sveriges nya landskapsrätter är Gastronomiska Akademien, Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien, Måltidsakademien samt Folkets Hus och Parker.

Under 2023 kommer rätterna att tillagas i olika sammanhang, inte minst i samband med att Stockholm är Europas gastronomiska huvudstad detta år.

De tidigare landskapsrätterna

1963 gav Svenska turistföreningen tillsammans med Oskar Jakobsson ut boken *Svenska landskapsrätter*. 1995 skedde en omröstning på telefonkatalogen om nya landskapsrätter som gavs ut i en kokbok. På senare år har Ica haft en omröstning om vilka rätter som skulle bli landskapsrätter och 2010 kom boken *Sveriges nya landskapsrätter*.

För Bohusläns har landskapsrätten genom åren varit makrillsoppa, äggost och halstrad makrill med nässelröra.



Bohusläns symboler, från vänster samlartallrik med Bohusläns landskapsvapen och landskapsblomma kaprifol (i läns museets Gävleborgs samlingar), landskapsdjuret knubbsäl (i Bohusläns museums samlingar), landskapsfisk makrill (i Göteborgs naturhistoriska museums samlingar), landskapsfågel strandskata (i Bohusläns museums samlingar, strandskatan skjuten 1897 och skänkt till dåvarande Uddevalla museum). Bohuslän har flera landskapssymboler som till exempel landskapsstenen granit, som du kan läsa mer om i Bohusarvet 2022:4 som hade tema granit.

Landskapssymboler

Genom åren har landskapsrätter utsetts flera gånger och av olika organisationer. Landskapsrätterna är liksom andra landskapssymboler inte officiellt fastställda. För varje landskap finns landskapssymboler i form av allt från landskapsäpplen, mossor, blommor, stenar och trollsländor.

Landskapsvapnen är däremot officiellt fastställda. Vapnen har funnits sedan 1560, då vapen för Sveriges dåvarande 24 landskap i Sverige och Finland skapades till Gustav Vasas begravning. Vissa av vapnen hade anor från tidigare då de använts som sigill. Redan några år senare ändrades flera av landskapsvapnen och landskap erövrade på 1600-talet från Danmark och Norge, som Bohuslän, fick vapen när landskapet blev svenskt. Under 1900-talet kom nya fastställelser för landskapsvapnen. Det sist fastslagna landskapsvapnet är Norrbottens vapen som fastställdes 1995.

Källor Länsstyrelsen Västra Götaland, Nationalencyklopedin, Bohusläns museum och Digitaltmuseum



Mat i tusen år

Under Hembygdens år 2016 valde Bohusläns hembygdsförbund mat som tema för jubileumsåret. Mat förenar oss, vi äter när vi möts och mat som kulturarv lyftes under året.

Mat i olika former

Årsboken *Bohuslän*, som hembygdsförbundet gav ut tillsammans med Bohusläns museum, hade mat som tema för 2015 års utgåva.

2016 samverkade hembygdsförbundet med en skolklass som letade gamla recept hos släktingar, och bakade efter recepten och medverkade på en temadag om mat på Bohusläns museum. Bohusläns hembygdsförbunds ordförande Ingrid Kennborn har länge lagat mat av ätliga ogräs och temadagar med smakprovning arrangerades. Hembygdsförbundet arrangerade också föredrag med Birgitta Rasmusson om kafferepets historia. Olika matdagar uppmärksammades också, bland annat i *Bohusarvet*. Här kommer lite återbrukat material från Bohusarvets temanummer 2016 om mat. Smaklig spis!

Kirskål ses ofta som ogräs – men gör en pesto på ogräset! Se receptet ovan.

Foto Marika Russberg



Ätliga ogräs

Ogräs är olika typer av gräs som växer där vi inte vill att de ska växa. Ett ogräs som många av oss ondgör oss över är kirskålen som snart börjar spira i trädgårdar och natur. Istället för att ondgöra oss över de livskraftiga bladen.

Gör en pesto av kirskål!

Kirskålspesto

1 dl valnötter

1 dl cashewnötter

1 vitlöksklyfta

1 liter kirskål

50 g ost

½-1 dl rapsolja

Salt

Mixa nötter och vitlök grovt. Skölj kirskålen. Blanda kålen med nötterna och mixa.

Blanda i ost och mixa ytterligare.

Blanda i olja för lagom konsistens.

Salta.

Äggost

Rätten ses lite som Bohusläns landskapsrätt. Äggost är vanligt i södra Bohuslän och det finns en mängd olika recept. Äggost var festmat i äldre tider, och är ofta det idag också. Även om äggost är typiskt för Bohuslän nämns äggost i förteckningar från andra delar av landet, bland annat i matordning från biskop Braks i Linköping. Äggost serverades också vid drottning Kristinas kröning i Stockholm 1650.

Äggost lagades redan under romarrikets era för mer än 2 000 år sedan. Äggost äts med sylt av vissa och andra föredrar att äta den till sill.

Recept ur Årsboken Bohuslän Mat från Tjörns hembygdsförening

1,5 l röd mjölk

5 dl grädd

3 dl gräddfil

2 dl filmjölk

12 ägg

socker

Häll alla vätskor i en kastrull, vispa ihop äggen och rör i mjölkblandningen. Värm under omrörning till strax under kokpunkten. Låt stå en stund och lägg sedan över i form och varva med socker efter smak.

Äggost har varit en festrätt genom århundraden och är så fortfarande för många. Foto Marika Russberg



Matdagar – dagar att fira med mat!

Våren har många högtider och dagar som vi firar och då ofta genom att äta något extra gott och typisk mat för respektive högtid. Men visst är det trevligt att fira lite i vardagen? Att till exempel en vanlig måndag i maj fira picknickens dag eller en fredag i juni fira donutens dag? Många maträtter har en egen dag i kalendern – en anledning att fira med något gott att äta. Allt ifrån frukter och grönsaker till bakverk och maträtter har sina egna matdagar.

Det finns lite variationer kring vilka dagar som vilken mat har som sin matdag, men här kommer en lista över alla årets matdagar – kanske att sätta på kylskåpet för att inte missa att fira matdagarna? Och några av matdagarna kanske passar att uppmärksamma i din kulturarvsförening om du är engagerad i en förening?

Den svenska fikakulturen

Att dricka kaffe med något sött till, som är det många associerar med att fika, har varit tradition länge i Sverige. Under 1800-talet träffades kvinnor hemma hos varandra på kafferep, för att umgås och dricka kaffe med kakor till. Ordet fika började användas i början av 1900-talet och ordet sägs ha kommit från att bokstäverna i ordet kaffi (dialekt för kaffe) kastades om.

Vid en sökning på ordet fika så förklaras begreppet som en svensk samhällsinstitution som innebär paus och umgänge, med kaffe eller annan dryck och ibland något att äta till. Fikat sker i hemmet, på kafé, på arbetsplatsen, utomhus och på fler platser.

Fika är en del av den svenska kulturen och på i stort sett alla arbetsplatser sker fikarast eller fikapaus.

Fikastund i båt, 1930-tal.

Fotograf Alfred Andersson.

Ur Bohusläns museums samlingar



Lite senapshistoria

Senap användes i Indien redan 3 000 år f.Kr. Romarna använde också senap i matlagning och detta spreds till bland annat Frankrike och i regionen Dijon började senapssås tillverkas.

Till Norden kom senapen i slutet av medeltiden och användes ofta till jul. Längre såldes senap på apotek som botemedel mot magproblem, hicka och huvudvärk.

I början av 1900-talet började Slotts AB, tidigare AB Uppsala ättiksfabrik, att tillverka Slotts senap men först i mitten av 1900-talet fick senapen ett stort genomslag som tillbehör till korv.

Reklam för Slotts senap. Från Gävleutställningen 1946. Ur länsmuseum Gävleborgs samlingar



Gröt i historien

Gröt har genom historien varit vanlig mat och det enklaste sättet att omvandla säden till mat. Gröt kan tillagas av mjöl, gryn, flingor, av råg, korn, havre, bovete, ärter eller potatis som kokas tillsammans med vatten. Om det var ont om säd kunde gröten drygas ut med allt från bär till bark.

Gröten kokades ofta på kvällen och åts till kvälls- vard. Ganska långt fram i tiden samlades alla i hus- hållet och åt ur samma fat. Ibland kunde det finnas en smörhåla i mitten. Den som först hade ätit sig in till smöret i mitten sa ”ha kommit sig upp i smöret”. Till gröten serverades ofta grötväta – mjölk, svag- dricka eller vassle. Dagen efter var det vanligt att den kalla gröten stektes eller åts kall som pålägg.

Gröt var både vardagsmat och festmat, till fest tillagad på mjölk och serverad med till exempel smält smör. Risgrönsgröt blev vanlig på kalas under 1800-talet och ansågs som riktig festmat eftersom den var kokt på mjölk.



Grötfat i Bohusläns museums samlingar.

Notering i handskrivna katalogen 1957–1958: Mindre gröt- fat av trä. Produktion 1750–1850 (efter 1750, före 1850).



Potatissättning på nyodling i Lille- vatten år 1924. Från vänster Berta, Erik, George, Märta och Hulda. Berta, Erik, George och Hulda Gustafsson var syskon.

Ur Bohusläns museums samlingar, gåva från Spekeröds hembygdsför- ening

Att ha med gröt till någon som flyttat eller fått barn eller till kalas har varit vanligt, då ofta med extra fina ingredienser och gröten hade fått svalna i en form för att kunna stjälpas upp på ett fat.

Mannagrynsgröt och grahamsgröt blev vanligt i början av 1900-talet.

Havregrynsgröt kokas ofta av ångpreparerade havregryn. Det var i Göteborgstrakten som denna typ av gryn började tillverkas i slutet av 1800-talet. Oscar Gyllenhammar hade varit i Skottland och lärt sig processen att ångskälla och valsa gryn, vilket gav en kortare koktid. Havregrynsgröt blev ett vanligt morgonmål för många och gröt var nyttigt, enkel och billig mat.

Potatishistoria

Potatis har odlats i tusentals år i Sydamerika. Till Sverige kom potatisen på 1600-talet och 1658 odlades potatis i Botaniska trädgården i Uppsala. 1748 publi- cerades uppsatser av vetenskapskvinnan Eva Ekeblad om hur potatisen kunde användas för att tillverka bröd, stärkelse och brännvin. Eva var den första kvin- nan som var ledamot i Vetenskapsakademien. Pota- tisen fick ökad spridning i Sverige från 1770-talet då det var missväxtår för säd. Potatisen användes mest som foder till djuren.

I samband med laga skifte i Sverige 1827 började potatisen odlas i större skala och nya sorter introduce- rades som var mer lämpliga för svenskt klimat.

1842 fick Sverige allmän folkskola och då hade barnen på landet potatislov under två–tre veckor på hösten för att hjälpa till med potatisskörden.

Idag odlas potatis på 1 procent av åkermarken och potatisen används förutom till att äta som den är till stärkelse, chips, pommes frites och pulvermos.

April

4 april Morotens dag
8 april Surdegssdagen
12 april Lakritsdagen och linsoppans dag
20 april Polkagrisens dag

Maj

1 maj Budapestbakelsens dag
5 maj Internationella kebabdagen och grillens dag
6 maj Hembakatdagen
7 maj Nässlans dag
11 maj Chokladbollens dag
13 maj Tunnbrödets dag och tunnbrödsrullens dag
15 maj Kardemummabullens dag
22 maj Picknickens dag
27 maj Ostens dag och muffinsdagen
28 maj Burgarens dag

Juni

1 juni Mjölakens dag
2 juni Internationella donutdagen
6 juni Färskpotatisens dag och sillens dag
18 juni Internationella picknickdagen och internationella sushidagen
26 juni Chokladpuddingens dag

Juli

13 juli Paltdagen
23 juli Varmkorvens dag
29 juli Lasagnens dag

Augusti

3 augusti Vattenmelonens dag
5 augusti Senapens dag
8 augusti Kräftpremiären
9 augusti Rulltårtans dag
17 augusti Surströmmingens dag
22 augusti Internationella müsli- dagen
23 augusti Köttbullens dag

September

3 september Ostronets dag
3 september Svampens dag och internationella bacon- dagen
7 september Salamins dag
11 september Kebabens dag
17 september Brunchens dag
18 september Surkålens dag
25 september Äpplets dag
27 september Skolmjölkens dag
29 september Janssons- dagen och kaffets dag

Oktober

1 oktober Gräddtårtans dag och vegetariska världsdagen
4 oktober Kanelbullens dag och internationella tacodagen
10 oktober Grötens dag

13 oktober Äggets dag
14 oktober Räk- mackans dag
18 oktober Chokladmuffins dag
19 oktober Grynkorvens dag och måltidens dag
25 oktober Världspastadagen
26 oktober Potatisens dag
Fredagen före Alla helgons dag Lutfiskens dag

November

1 november Internationella vegandagen
7 november Kladdkakans dag
10 november Mårtens- safton
11 november Chokladens dag
13 november Smörgåstårtans dag
14 november Ostkakans dag
16 november Mångkulturella matdagen
17 november Napoleonbakelsens dag
21 november Raggmunkens dag
22 november Wienerbrödets dag
30 november Kåldolmens dag

December

1 december Glöggens dag
9 december Pepparkakans dag
18 december Kakans dag
21 december Skumtomtens dag

Januari

1 januari Internationella pizzadagen
12 januari Marsipanens dag
19 januari Internationella popcorn- dagen

Februari

1 februari Vegetariska dagen
2 februari Smoothiens dag
3 februari Morotskakans dag
8 februari Ägghalvans dag
10 februari Baljväxtens dag
19 februari Knäckebrödets dag
21 februari Fettisdagen och internationella pannkaks- dagen
25 februari Grapefruktens dag

Mars

2 mars Fössta Tossdan i Mass
3 mars Mandelkubbens dag
4 mars Bananens dag
7 mars Punschrullens dag
9 mars Tomatsåsens dag
12 mars Alla korvars dag
13 mars Mazarindagen
14 mars Pajdagen
23 mars Matlådans dag
24 mars Europeiska dagen för hantverksmässigt tillver- kad glass
25 mars Våffeldagen

Bohusläns seglande kulturarv

– skutor, skolor och skärgård idag

Hur kan fler unga i Bohuslän upptäcka och få erfarenhet av det maritima kulturarvet och skärgården? Det är frågan som undersöks i förstudien *Bohusläns seglande kulturarv* som drivs av Bohusläns hembygdsförbund, Bohusläns museum och Öns skolfartygsförening Förlig Vind och Unga svenska skutseglares organisation. Här berättar projektgruppen om projektet

Tillgång till maritimt kulturarv

Projektet *Bohusläns seglande kulturarv – skutor, skolor och skärgård idag* vill ge röst åt ungdomar som vill dela med sig av erfarenheter av Bohusläns seglande kulturarv. Vi vill också skapa nya förutsättningar för fler ungdomar i Bohuslän att upptäcka och uppleva maritimt kulturarv i form av skutföreningar och deras verksamhet.

30 högstadieskolor i Bohuslän kommer att erbjudas ett informationsmaterial om det maritima kulturarvet med utgångspunkt i boken *M/S Atene – ett sekel under segel*.

Under våren kommer skolor att besökas av unga skutseglare tillsammans med projektgruppen och några av klasserna kommer också få möjlighet att besöka skutor.

De unga får kunskap om maritimt kulturarv, får uppleva skutor och segling, möta aktiva i kulturarvsföreningar och bidra med tankar och perspektiv på det seglande kulturarvet. Förstudien arbetar med generationsmöten där skutföreningar och maritima kulturarvsföreningar får möta unga. Genom mötena sker erfarenhetsutbyte som resulterar i samtal och ett gemensamt lärande.

Unga ombord på skutan Westkust, Orusts Skolfartygsförening Förlig Vinds skuta.

Foto Edgar Wroblewski/Bohusläns museum.

Förstudien hoppas kunna skapa möjligheter för ett långsiktigt samarbete mellan skolorna och skutföreningar för att skapa förutsättningar för elevers tillgång till det seglande kulturarvet, samt för att bidra till föreningarnas fortsatta existens i Bohuslän.

Förstudien finansieras av Thordénstiftelsen, Bohusläns museum, Öns kulturproduktion, Bohusläns hembygdsförbund samt Sensus och sker i samverkan med Orusts Skolfartygsförening Förlig Vind och Unga svenska skutseglares organisation.

En heldag om det maritimt kulturarvet

En lördag i mars samlades skutföreningar, unga och äldre, tillsammans med Havsmiljöinstitutet, Thordénstiftelsen, kommuner med flera för en heldag om det maritima kulturarvet. Presentationer, workshops, panelsamtal och en minimässa stod på programmet. Under dagen lyftes olika perspektiv kring föreningsliv, maritimt kulturarv, generationsmöten, gemensamt lärande och samverkan. Dagen var en del i förstudien *Bohusläns seglande kulturarv – skutor, skolor och skärgård idag*.

Följ projektet på Bohusläns hembygdsförbunds hemsida under Projekt.

Projektgruppen *Bohusläns seglande kulturarv – Skutor, skolor och skärgård idag*. Susanna Leibovici, Christina Toreld, Edgar Wroblewski och Marika Russberg, Bohusläns museum, Öns Kulturproduktion, Bohusläns hembygdsförbund i samverkan med Sensus och USSO

Det flytande kulturarvet

Segel- och ångfartyg var nödvändigt för att, under den industriella utvecklingen, kunna exportera och importera gods. Inre vattenvägar gjorde det möjligt att frakta gods till omlastningsplatser där järnväg tog över eller direkt till hamnar för lastning/lossning av oceanfartyg. Hamnar, varv och fartyg utvecklades. Industrin fick fart och därmed sysselsättningen.

Föreningar förvaltar flytande kulturarv

I Västra Götaland finns det fortfarande ett flytande kulturarv från denna period. Det består av skutor som skeppade gods på Väneren, skonare som seglade world-wide som fraktfartyg, fartyg som skeppade last mellan Sverige och kontinenten, engelska kuttrar och fiskebåtar som fiskade på Nordsjön samt ångbåtar som skeppade last och passagerare längs kusterna och i sjöarna. Föreningarna som idag driver verksamhet med dessa, oftast k-märkta, traditionsfartyg har en spännande historia att berätta om fartygen. Varför fartyget byggdes, vilka trader fartyget seglade på, livet ombord och händelser som inträffat. Föreningarna ordnar ofta öppet skepp och seglingar med passagerare. Det flytande kulturarvet har haft en viktig roll i samhällets utveckling och har en historia som är väl värd att berätta.

Berättelser om kulturarv

På prismavg.se finns många berättelser om vårt maritima kulturarv. Det handlar såklart om båtar av alla de slag, om att arbeta till sjöss och om sjömärken, men också om drycken porter som ett flytande kulturarv, om människor, platser och händelser. Här är några exempel på några av berättelserna du kan läsa om.

Har du en berättelse att dela med dig av? Gör det på prismavg.se

Ett oväntat möte på havet

1977 får besättningen ombord på räkrälaren Oberon, som befinner sig mellan Danmark och Norge, syn på något besynnerligt. En ubåt närmar sig...

Denna berättelse bygger på en film skapad i Hembygd 2.0. Projektet drivs av Bohusläns hembygdsförbund, projektledare har varit Ingrid Lindberg, för att levandegöra kulturarv med hjälp av film och digitala berättelser och samtidigt stimulera till möten över generationsgränser. Förbundets medlemsföreningar har tillsammans med ungdomar fått lära sig att med enkla medel göra korta dokumentärfilmer.

Här följer tips på några av berättelserna om vårt flytande kulturarv på prismavg.se

Ett oväntat möte mellan en svensk räkrälare och en holländsk ubåt 1977.

Fotot är från en film skapad inom Bohusläns hembygdsförbunds projekt Hembygd 2.0

Färd med Saltskärs käring

En berättelse kring ett sjömärke i det yttersta havsbandet i Norra Bohuslän.

Livet som jungman på skonaren Isolda 1916–1919

Som 15-åring mönstrade Gunnar Osvald på som jungman på skonaren Isolda. Resan han skulle göra var planerad att ta åtta månader, men han kom att stanna ombord i tre år. Allt detta medan första världskriget höll Europa i sitt grepp.

Porter – ett flytande kulturarv

Klippans kulturresevärd i Göteborg bär på många historier. Här låg Älvsborgs slott en gång, här startades ett porterbryggeri på 1800-talet och Carnegie porter kan fortfarande avnjutas, även om den bryggs i Falkenberg idag.

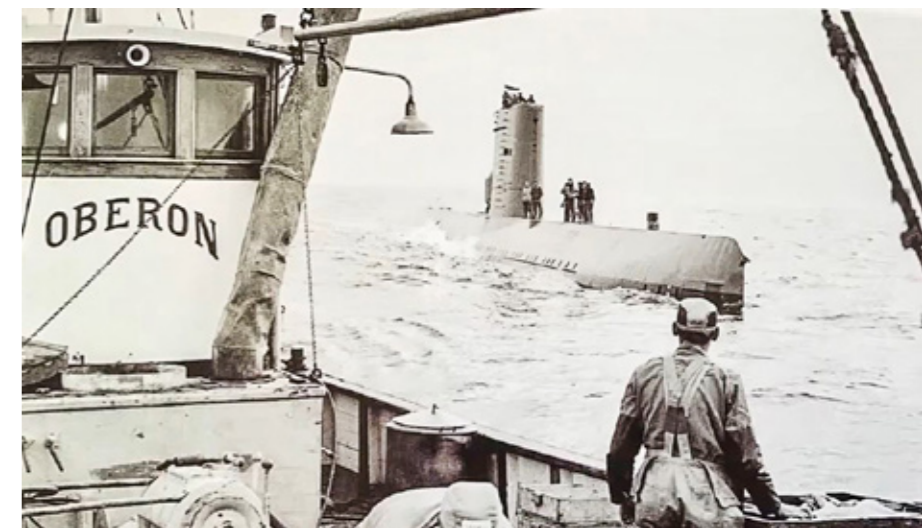
Lidköpingsskutan Concordias sista färd

En blåsig oktoberdag 1921 gav sig Lidköpingsskutan Concordia ut på Väneren, lastad med plank och bräder på väg mot Danmark. Men vädret blev snabbt sämre och tradedin var snart ett faktum. Berättelsen bygger på en intervju med en av de överlevande, Carl Fries.

Den sista träfiskebåten

För runt 50 år sedan byggdes den sista träfiskebåten av traditionell typ i Sverige. Därmed var en av 1900-talets mest betydelsefulla industrihistoriska epoker i Västsverige slut. Följ berättelserna om de anrika fiskebåtsvarven, de mekaniska verkstäderna och de traditionella fiskebåtarna, som var så karakteristiska för hamnarna längs kusten.

Källa Prisma Västra Götaland



Fiskebåten Sandö



Fiskebåten Sandö var när hon sjösattes 1948 Sveriges största fiskebåt. Ur Bohusläns museums samlingar

Sandö var vid sjösättningen 1948 Sveriges största fiskebåt och Sandö var en av de allra sista stora träfiskebåtar som fanns kvar i Bohuslän på 2010-talet. Båttypen har kommit att bli en symbol för landskapet, men tillhör ett kulturarv på väg att försvinna.

Från skrotningshotad till k-märkt

När Klas Berntsson 2010 beslutade upphöra med yrkesmässigt fiske med Sandö, beviljades medel från Europeiska Fiskerifonden (EFF) och nationella medel från Fiskeriverket för skrotning av fiskefartyg. Men för att undvika skrotning av Sandö sökte Bohusläns museum och Klas Berntsson 2010 medel hos Fiskeriverket för att överföra fartyget till kulturändamål. 2011 godkände Fiskeriverket ansökan där bedömningen bland annat grundades på uppgifter om fartygets värdefulla historia från Bohusläns museum och Sjöhistoriska museet. Sandö är ett unikt objekt som speglar efterkrigstidens bohuslänska fiskerihistoria, samt utgör en god representant för det flytande svenska maritima kulturarvet.

Sandö avregistrerades således för aktivt fiske och Klas Berntsson överlät fartyget till Bohusläns museum i maj 2011. Efter ansökan från Bohusläns museum K-märktes Sandö av Sjöhistoriska museet 2012. 2013, 2015, 2016 och 2018 gjordes större renoveringar. Sandö har haft sin hemmahamn i Grundsund och har visats publikt vid olika evenemang

I juni 2022 överfördes Sandö till kulturbåtshamnen i Göteborg med avsikt att fortsatt vara museifartyg i det flytande kulturarv som representerar en flerhund-

raårig fiskeepok. 2023 bildades en förening för att förvalta Sandö, läs mer i rutan.

Sandös historia

Sandö byggdes på Rönnäng, V & T Löfbergs Slip och Båtvarv och sjösattes 1948. Som nybyggd var Sandö Sveriges största fiskebåt.

Med Sandö har följande fiske bedrivits: Nordsjöfiske efter sill och fisk 1949–1980, torskfiske i Östersjön 1984–2011, från år 1986 var Sandö ensamt svenskt fiskefartyg på långafiske, och räkfiske 1992–2011.

Storbackefisket efter långa i farvattnen kring Shetlandsöarna lockade fiskare från Tjörn, Orust och Skaftö sedan 1870-talet. På ett par fiskeresor under sommarhalvåret kunde man tjäna en god del av årsinkomsten.

Storbackan bestod av hoplänkade linor med tillsammans tusentals krokarna som agnats för hand, vanligen med makrill. Länken var uppåt tre landmil. Den sattes ut på havsbotten, 100–400 meter ner. Efter ett par timmar började man ta ombord länken, det tog drygt 12 timmar. Lången rensades, för att sedan saltas eller isas. Besättningen fick inte många timmars sömn per dygn, och maten kastade man i sig i all hast. Så höll det på i en månads tid. Sen for man hem och lossade fångsten, som bereddes till lutfisk.

Sandö är ett fiskefartyg som legat ute under hårda omständigheter under ovanligt många år. Bland händelser utöver de vardagliga kan nämnas när Sandö bärgade fyra ihjälfrusna norska sjömän i Nordsjön i början av 1950-talet, en orkan i maj 1975 utanför ön Foula, eller när Sandö rammades svårt vid kaj i Ystad hamn den 14 januari 1987 av polska färjan Jan Hevelius.

Tema Bohusläns maritima kulturarv

Ny generations fiskebåtar

Efter första världskriget började båtvarven i Bohuslän få beställningar på en ny generation fiskebåtar. De var konstruerade för motordrift och avlöste de seglande kuttrar som köpts in från England årtiondena runt 1900. Storhetstiden kom under 1930-, 40- och 50-talen. Träfiskebåtarna var välkända i hamnarna runt det nordiska havet. Danskar och norrmän kallade dem ”de vita svanarna”. Totalt fanns 1400 stycken.

När Klas Berntsson och två andra Grundsundsfiskare köpte Sandö från Karingön 1972, var båten utrustad för långafiske. En handfull bohusläningar höll ännu traditionen levande. Och Klas var en av dem, med sju mans besättning, så småningom inklusive sonen Ragnar. Vid 1980-talets mitt sjönk lönsamheten och Sandö blev då ensam båt från Sverige. Han – för Sandö är en han – följdes med spänning och vemod av journalister och allmänhet. Under 43 somrar i obruten följd, ända fram till 1992, gick Sandö på storbackefiske, flest säsonger av alla svenska båtar.

På Shetland kunde man söka hamn i till exempel Baltasound eller Lerwick. Baltasound hade 1901–61 en svensk kyrka för storsjöfiskarna. Till minne av alla de bohusläningar som fiskat vid Shetland restes sommaren 2000 en minnessten i Baltasound. Bohusläns museum medverkade vid ceremonin, och representant för Svenska Västkustfiskarnas Centralförbund var Klas Berntsson.

När storbackefisket upphört fick Bohusläns museum ta emot en del av Sandös utrustning. Den visas nu i basutställningen Kustland. Några av föremålen finns på bild här.

Storbackefisket skedde på sommaren, resten av året gick Sandö som fölgebåt åt mindre båtar som fiskade skarpsill vid Bohuskusten. Men från 1984 ägnades januari–mars i stället åt att tråla efter torsk i Östersjön. Simrishamn och Karlskrona blev nya kajplatser och man tog bilen hem på helgerna. Även Gotland var bas en tid och då var det flyg från Visby som gällde. När storbackefisket tog slut 1992 kompletterades torskfisket huvudsakligen av räkrålning i Skagerrak.

*Källa Bohusläns museum, på Digitaltmuseum
Läs mer om fiskebåtar på Digitaltmuseum*

Sandö Intresseförening

I februari bildades föreningen. Till det konstituerande mötet hade en handfull intresserade personer anslutit som alla såg behovet av att bilda en förening som med hjälp av vissa ideella krafter har ett intresse av att hålla fiskebåten Sandö i brukbart skick. Till ordförande i föreningen valdes Tom Evers, till kassör Erik Brunius och till sekreterare Mats Ekberg. Vill du bli medlem i Sandö Intresseförening? Medlemsavgiften är 200 kronor, för medlemskap kontakta Mats Ekberg, 0739 – 93 79 69 / mats.ekberg@mooncat.se

Pall/trälåda från fiskebåten Sandö.

Utefter långsidan, under sitsen, finns en utdragbar låda där kniv och ombundna omgångar med förberedda extra krok, den ena känsor med krok och flöten, den andra utan flöten. Lådan användes till att sitta på för att sätta fast nya kortmottar (krokar) och agna krokarna. Alla ombord hade sin egen agnepall som var personlig egendom och togs med när man mönstrade av efter avslutat fiske. Ur Bohusläns museums samlingar.



Backa för långafiske med backelina med känsor, flöten och krokar, använd på fiskebåten Sandö.

Varje backelina är ungefär 360 meter lång, utmed backelinan sitter tunnare snören försedda med ett flöte. Dessa snören kallas känsor. Känsan är cirka 1,80 lång. I känsan sitter ytterligare ett snöre som är tunnare, fäst i känsan med en speciell knop. I detta snöre sitter en krok i änden. Kroken är av stål och är hullingförsedd, och kallas stubb eller kortmott. Känsorna sitter med cirka tre famns (5,30 meter) mellanrum utmed hela backelinans längd, vilket ger cirka 60–70 känsor på en backa.

Kortmottens/stubbens lina är svagare än backelinan för att den skall kunna brista och gå av om det hela fastnar. I samband med varje ny agning får man räkna med att knyta på nya kortmottar/stubbar. Dessa är iordninggjorda före resan och ligger buntade i pallen (se bilden ovan). Varje man hade med sig ungefär 3000 stubbar på en resa. Det gick åt ungefär en bunt om dagen, cirka 100 stycken. Backorna ingår i det material som samlades in till Bohusläns museum hösten 2002 på förslag av Klas Berntsson. Materialet har använts ombord på fiskebåten LL 158 Sandö. Ur Bohusläns museums samlingar.

Vad blir det för väder? Hur kommer det växa på åkern?

I bondesamhället fanns en rad tecken i naturen att hålla koll på för att kunna förutspå väder och kommande skörd. Olika dagar, så kallade märkesdagar, var också viktiga eftersom dessa dagar var både hålltider för olika sysslor under arbetsåret och dagar då en skulle spana efter tecken för att kunna förutspå till exempel väder.

Märkesdagar

För att skapa struktur och för att få hjälp att komma ihåg när olika sysslor skulle påbörjas eller avslutas knöts sysslorna till vissa dagar, märkesdagar. Dessa dagar kunde också olika tecken förutspå vilket väder det skulle bli längre fram.

Märkesdagarna har varierat över Sverige. Flera av märkesdagarna sammanfaller med helgondagar i det katolska kyrkoåret och rim, ordspråk och uttryck bildades till dagens helgonnamn. Ett exempel



Hemslöjden

HÄR ODLAR VI LIN

#1kvmlin2023



på detta från västra Sverige är att den 17 maj, på Rebeccadagen, så skulle linet sås. Det var viktigt att kvinnonamnet för dagen var så långt som möjligt för då skulle linet växa högt. På Olofsdagen den 29 juli skulle säden skördas, under förutsättning att den gått i ax på Eriks namnsdag den 18 maj.

Vädertecken på märkesdagar

Eftersom flera av helgonnamnen behållit sin plats i almanackans namnlängd lever vissa av de gamla märkesdagarna kvar i föreställningar och uttryck. Det gäller särskilt de dagar som kopplats till olika vädertecken.

Flera gamla väderförutsägelser baseras på *Bondepraktikan*, en handbok för bönder som först gavs ut i Tyskland 1508. År 1666 översattes den till svenska och blev mycket populär och använd. I *Bondepraktikan* anges till exempel hur vädret ska bli de kommande tolv månaderna baserat på de tolv juldagen – från juldagen till trettondagen. Vädret på juldagen förutspådde januari månad, vädret på annandagen förutspådde februari månad och så vidare.

I bondesamhället var människor beroende av vädret för sådd, skörd och så vidare.

En uppfattning om väder var till exempel att det ofta regnade mycket under fruntimmersveckan den 18–24 juli och ordspråk lyder "Margareta gråter" och "Greta väter nöten" vilket innebär att nöterna skulle ruttna.

Om det regnar på sjusovarvarden den 27 juli så innebär det att det blir regn de kommande sju veckorna! Och regn under den här perioden innebar att skörden kunde förstöras. Om någon sov länge den här morgonen så skulle personen vara trött resten av året.

Sjusovardagen har sitt ursprung i en legend om sju kristna helgon från Anatolien som sov i 200 år gömda i en grotta. Men när de vaknade trodde de att de bara

På Rebeccadagen den 17 maj skulle enligt traditionen linet sås i västra Sverige.

Nyfiken på att odla lin? Projektet 1 kvm lin bjuder in alla att odla lin, allt du behöver är frö och en kvadratmeter. Ta del av filmer, föredrag, nyhetsbrev och mycket mer på webben, sök på 1kvmlin.

sovit en natt. Sjusovardagen var fram till år 1900 en helgondag i Sverige och det är från legenden som uttrycket sjusovare för den som sover länge kommer.

Tiburtiusdagen 14 april

Tiburtius är inget vanligt namn i Sverige, men det finns kvar i almanackan eftersom det finns gamla traditioner knutna till dagen. På Tiburtiusdagen började enligt gammal tradition sommarhalvåret.

Från Odensåker i Västergötland berättas att taket kunde täckas på Tiburtiusdagen för härefter skulle inga stormar förstöra det, men veden skulle huggas innan Tiburtius för efter den här dagen blev inte virket så starkt.

Från Dalsland berättas att linärlan alltid kom den 14 april, på Tiburtiusdagen. Om ärlan satt på backen när hon sågs första gången så skulle linet bli kort. Satt ärlan istället högt, till exempel på en gårdsgårdsstör, så skulle linet bli långt.

Turedagen, Tykodagen och Marianadagen, 28, 29 och 30 april

De tre sista dagarna i april var märkesdagar som kunde förutspå kommande väder. I södra Sverige var de också förknippade med vårsådden.

Ture, Tyko och Mariana har namnsdagar efter varandra den 28, 29 och 30 april. I folklig tradition förknippas dagarna med vädertydor: "Ture, Tyko och Mariana, de skola sommaren dana". I södra Sverige har Ture och Tyko allmänt kallats för sådagar eller havredagar, då sådden skulle börja.

Barn, troligen från Vässby skola på Torreby, arbetar med vårsådd utanför en av godsets arbetarbostäder.

Foto Oskar Färdig

Ur Bohusläns museums samlingar



ALLT FRÅN DINOSAURIER TILL MORMOR – FRÅN BAKTID TILL FRAMTID

på Folk och kultur

Varje år samlas representanter från kulturlivet, politiken, myndigheter, organisationer, ideella sektorn och landets 21 regioner i Eskilstuna för några dagar med inspiration, upplevelser och lärande. Programmet är späckat med samtal, debatter och seminarier, konstnärliga föreställningar och upplevelser. Folk och kultur har fokus på kulturens och konstens roll som motor och nav i ett hållbart och inkluderande samhälle. Initiativtagare till Folk och Kultur är Länsteatrarna i Sverige, Regional Musik i Sverige och Läns-museernas Samarbetsråd, projektägare är den ideella föreningen Kulturlyftet. Konventet har utvecklats i nära samarbete med Eskilstuna kommun och Region Sörmland.

På Folk och kulturs program i år fanns *Allt från dinosaurier till mormor – från baktid till framtid*, projektet om lustfyllt lärande genom kulturarv för små barn. Om *Allt från dinosaurier till mormor* har det handlat om flera gånger i Bohusarvet, bland annat från OMEPs världskonferens i Aten sommaren 2022 (Bohusarvet 2022:3).

På Folk och Kultur var Marika Russberg och Elisabeth Corsander på plats och presenterade projektet *Allt från dinosaurier till mormor*. I publiken fanns representanter från ideella föreningar, museer, kommuner och regionen med flera.



Kvarnar

För drygt tio år sedan startade Bohusläns hembygdsförbund en Kvarngrupp som arrangerade temadag om kvarnar, inspirerade kulturarvsföreningar till att ha Öppen kvarn samt samlade berättelser om kvarnar genom att träffa personer som har eller har haft en relation till kvarnar.

Kvarndag igen

Sedan några år har Kvarngruppen återuppstått, nu i nätverket Hus med historiagruppern*.

I mars arrangerade Kvarngruppen ännu en kvarndag. Ett 70-tal personer som är intresserade av kvarnar träffades i Floda för en heldag om kvarnar. Föredrag, samtal och besök i Hillefors grynkvärn stod på programmet.

Hillefors grynkvärn

Anläggningen omfattar en grynkvärn, träränna och turbinhus, ett vattendrivet sågverk och elgenerator samt en benstamp. Här har också funnits en smedja och ett brygghus. Det har producerats



Hillefors grynkvärn. Kvarnen drivs av Hillefors Grynkvärns Museiförening. Enligt föreningen är kvarnen troligen världens enda vattendrivna grynkvärn.

Foto Ulla Karlström, Bohusläns museum

havregryn, havrekli, havremjöl, benmjöl till 1930-talet. Kvarnverksamheten har bedrivits sedan 1800-talets slut, men de nuvarande byggnaderna är i huvudsak från 1913 då verksamheten återuppfördes efter en brand. Kvarnen var i drift till 1980-talet. Efter kvarnens sista grynare (i en grynkvärn arbetar en grynare – inte en mjölnare som i andra kvarnar) lämnat kvarnen bildades en förening för kvarnen, Hillefors Grynkvärns Museiförening, som visar kvarnen, arrangerar

kvarndagar och en rad andra aktiviteter som till exempel utställningar med mera i den gamla lagerlokalen.

Föreningen har producerat filmer om kvarnen som finns att se på Youtube.

Text Marika Russberg
Källa Hillefors Grynkvärns Museiförening

Håll utkik framöver efter fler aktiviteter på tema kvarn och följ Facebookgruppen Kvarnar i väst!

*Hus med historiagruppern består av representanter från hembygdsförbunden i Västra Götaland, NAV (Industrihistoria och arbetslivsmuseer i Väst), Bohusläns museum, Västergötlands museum, Förvaltningen för kulturutveckling Västra Götalandsregionen och Länsstyrelsen Västra Götaland i samarbete med Studieförbundet Vuxenskolan Västra Götaland.

Skandinaviens äldsta vattenkvarn hittad i Sölvesborg
Runt år 1070 byggdes en skvaltkvarn, som var en av tidens mest högteknologiska nymodigheter, i Sölvesborg som då var en del av Danmark.

Nästan tusen år senare planerade Sölvesborgs kommun ett industriområde en bit norr om staden. Arkeologer på uppdrag av Blekinge museum skickades dit för att undersöka platsen inför bygget. Arkeologerna hittade en jättestor stenkonstruktion som visade sig vara resterna efter en kvarn. Det är svårt att tidsbestämma denna typ av konstruktion eftersom skvaltkvarnar byggts på samma sätt ända in på 1900-talet. Men trä i konstruktionen har åldersbestämts med kol 14-metoden, som visat att kvarnen lär vara byggd runt år 1070, inte alls långt efter vikingatidens slut. Det är den äldsta vattenkvarnen som hittats i Skandinavien. Det finns en i Danmark som kanske är från mitten av 1100-talet.

Platsen är igenfylld efter den arkeologiska undersökningen.

Källa SVT

GRANITKUSTEN

Natur- och kulturarv i norra Bohuslän

I förra numret av Bohusarvet var temat granit. En blänkare handlade om Granitkusten, en ideell organisation bestående av kulturarvsföreningar och med stöd från kommuner i norra Bohuslän. Här berättar Granitkusten mer om sin verksamhet.

Bohuslänsk granit i konst, natur och kulturarv

Granitkusten är en ideell organisation sprungen ur ett projekt som startades av Sotenäs kommun med stöd av Fyrbodals kommunalförbund och Västra Götalandsregionen åren 2018-2020 med inriktning mot fem kommuner i norra Bohuslän: Strömstads, Tanums, Munkedals, Sotenäs och Lysekils kommuner, dessa kommuner stödjer Granitkustens verksamhet. Fyrbodals kommunalförbund, Leader och Västra Götalandsregionen bidrar, genom sökta medel, ekonomiskt till de projekt Granitkusten driver. Flera kulturarvsföreningar är medlemmar i Granitkusten, i skrivande stund följande föreningar: Bohusläns Guider, Malmöns hembygdsförening, Ekomuseum Grenseland, Hällö Fyr, Hembygdsföreningen Sotenäsgillet med Stenhuggerimuseet, Kulturlandskapet, Konstnärernas kollektivverkstad – KKV, Vikarvet Kulturhistoriskt Sällskap, Krokstrands Folkets hus, Svenneby hembygdsförening och Hunnebostrands bildarkiv.

Granitkusten ska dokumentera, informera, initiera och stödja aktiviteter samt sprida kunskapen om den bohuslänska graniten i konst, natur och kulturarv.

Granitkustens syfte är att öka samverkan mellan kommuner och föreningar samt att öka samverkan mellan medlemsföreningarna. Granitkusten ska också driva kunskapsutveckling och marknadsföring och bidra till att öka intresset för lokalhistoria i alla generationer.

Granitpusslet

Ett framgångsrikt sätt att sprida kunskap om vårt kulturarv är genom det pussel, Granitpusslet, som skapades under pandemiåren när mycket av besöksnäringen stod stilla. Pusslet har fått stor spridning och ger möjlighet att på ett lekfullt sätt få kunskap om de skeenden inom demokrati- och folkrättsrörelser och industriutveckling som skedde i Bohuslän under förra seklet. Ulrika Malm är konstnären som skapat pusselbilderna. Redaktionsgruppen som gjort bildurval och samlat berättelser till pusslet har bestått av: Lisa Börjesson Liljas, Karin Askberger och Carl Forsberg, Marianne Gillberg Wallner.

Berättarbänkar

Det nya projekt som Granitkusten startat innebär att inom våra fem kommuner installera ”berättarbänkar” i granit där besökare via en qr-kod kan ta till sig en filmad berättelse om granitens historia samt även en berättelse om den specifika plats man befinner sig på. Detta kommer att bli en ”ögonöppnare” för alla dem som besöker Bohuslän och en berättarbänk: att studera landskapet och förstå varför det verkligen ser ut som det gör runt om i bergen i Bohuslän.

Informationstavlor kommer att finnas på flera besöksplatser och ge en tydlig kartbild över våra besöksmål, hur de ligger i förhållande till varandra och hur man lättast kan ta sig runt till olika platser. En berättelse finns med om den plats man befinner sig på.

Sammantaget får vi här en tydlig bild av hur vårt landskap har formats och vilka faktorer som spelat in när våra samhällen skapats, utifrån den möjlighet man hade att finna bostad och försörjning.

De organisationer som ingår i Granitkusten är den grund vi vilar på och att få möjlighet att stödja, utveckla och lyfta fram de verksamheter som bedrivs i varje förening är en utmaning men också en stor möjlighet att genom samarbete öka turisttillströmningen.

Under Granitkusten som portal vill vi utveckla natur- och kulturarvsturism genom att stärka våra aktörer och skapa fler entreprenörer inom kultur- och besöksnäringen.

Läs mer på granitkusten.com

Text Marianne Gillberg Wallner, Granitkusten



Granitpusslet som Granitkusten producerat. Ett pussel som ger möjlighet att på ett lekfullt sätt få kunskap om stenhuggerhistorien i Bohuslän. Med pusslet följer berättelser om platser, människor och händelser kopplade till granitindustrins historia.



Affisch som producerades av Kvarngruppen för kulturarvsföreningars arrangemang kring kvarnar. Skapad av Pia Hansson, Bohusläns museum

Några av deltagarna på kvarndagen i Floda i mars, här under föredraget Vattendragens hemligheter av Linnea Nordell, arkeolog Bohusläns museum.
Foto Ulla Karlström, Bohusläns museum



Museiresan

Barn- och familjeaktiviteter på museer runt om i Västra Götaland

Häng med på Museiresan och kliv in i en värld av hantverk och historia! På museer runt om i Västra Götaland hittar du arbeten och yrken från förr, men också några som fortfarande finns kvar.

Följ med arbetsbiet på en resa

I Museiresan får du prova på livet som hytt-snok i glasbruket och bekanta dig med en Nobelpristagares mystiska fröbyrå. Vilken är egentligen världens starkaste växtfiber och vågar du stoppa ned handen i klapplådan med fiskar?

Att besöka museerna och miljöerna är en upplevelse för alla generationer. På museerna kan alla dröja vid doften av backstugans kaffekvarn eller det lent slitna träet på ledstängan i en grynkvarns trappa. Tillsammans kan tonåringen, både av idag och igår, spegla sig i bakskärmerna på ett svensktbyggt åk och beundra både tvåtakt och turbo. Att balansera på ett par styltor väcker skratt och nostalgi hos gammal som ung.

Följ med arbetsbiet på en resa och möt spännande och lärorika upplevelser för hela familjen. På det första museet får du ett pass där du samlar stämplor efter utförda uppdrag. Efter tre besökta museer och tre stämplor får du en present!

Museiresan är ett samarbete mellan NAV – Industrihistoria och arbetslivsmuseer i Väst, Innovatum Science Center och Studieförbundet Vuxenskolan.

Några av Bohusläns hembyggsförbunds medlemsföreningar medverkar i Museiresan.

Läs mer på museiresan.se

Museiresan har ett bi som symbol. Biet visar oss hur viktigt arbete är. Arbete ger oss mat och hus, kunskap och gemenskap. Arbete får vårt samhälle att överleva. Arbete är liv.

Bygga, putsa, mata, städa, vakta, värma, samla, fixa - arbetsbiet stretar på. Städbi, putsbi, byggbi, vaktbi - varje bi har en uppgift och den är viktig för att bisamhället ska överleva. Arbetsbiet symboliserar hållbarhet och vikten av gemensamt arbete.



Museiresan

ARBETSLIVS MUSEERNAS DAG

Åk med museitåg eller brandbil, slå rep, gå på skattjakt eller gör din egen kvarnsten i lera.

Lyssna till en stadig tändkulemotor eller berättelser från en svunnen tid och träffa sanna entusiaster. Känn doften av tjära, hampa och lín.

**Yrkesparad
Barnaktiviteter
Hantverk
Mat och fika**

GRATIS INTRÄDE!

Arbetslivsmuseer från hela regionen samlas i Skara
Välkommen till en härlig dag för hela familjen

Arrangörer:

Artificiell intelligens ska hjälpa Rörstrand att hitta rätt bland porslinsföremål

Rörstrand museum har 17 000 föremål i sina samlingar, men för privatpersoner som varit nyfikna på att veta mer om sitt porslin har det varit svårt att få svar på frågor om föremål. Nu utvecklas en webbtjänst som ska hjälpa både museet och allmänheten att få svar på frågor om porslinsföremål.

Många frågor om porslin

Rörstrand museum i Lidköping vill ta hjälp av artificiell intelligens, AI, på sin digitaliseringsresa och göra den gamla porslinsfabrikens kulturarv tillgängligt för fler.

I och med det ökande intresset för porslinsföremål och att det blivit lättare för gemene man att knäppa en bild med mobilen har museet överösts av frågor om olika porslinsföremål som tar tid att besvara eftersom personalen behöver leta i fysiska arkiv och magasin. Museet får cirka 1 500 frågor om året och det motsvarar ungefär en halvtidstjänst att svara på dessa, en tjänst som museet tyvärr saknar resurser för, berättar Rörstrand museums vd My Johansson Dufva.

Av museets 17 000 föremål är idag 4 800 digitaliserade. –Det är ju jättekul att det finns ett så stort intresse för Rörstrand och museet har ett viktigt uppdrag som kunskapsbank, så jag klurade på om det inte skulle kunna gå att effektivisera och tillgängliggöra svaren för fler än bara den som ställt frågan till oss, säger My Johansson Dufva. Och hon kom själv med svaret: en webbtjänst med bildigenkänning där vem som helst kan ladda upp bilder och få svar direkt.

Målet är en tjänst som blir tillgänglig för alla oavsett var användaren befinner sig och alla tider på dygnet. –Vi skulle med hjälp av den här tekniken kunna svara på obegränsat antal frågor. Dessutom visar den relaterade föremål som är tänkta att väcka nyfikenhet för fler föremål i våra samlingar. Genom att länka vidare externt kan den som vill läsa mer om exempelvis den konstnär som designat föremålet, säger My Johansson Dufva. Projektet ska genomföras under 2023. Tjänsten kommer förhoppningsvis finnas tillgänglig på museets hemsida i början av 2024.

Källa Riksantikvarieämbetet

Se fler föremål från Rörstrand i Bohusläns museums samlingar på Digitaltmuseum.se

Kaffekopp "Anna". År 1916 köpte Rörstrand Göteborgs Porslinsfabrik och flyttade 1923 all sin produktion dit. I köpet ingick även en rad modeller, bland andra denna servis som Rörstrand fortsatte produktionen av. Dekoren återupptogs på 1960-talet, men på servisgods av helt annan formgivning. Mönstrets namn ändrades då från "Anna" till "Grön Anna". Det har i mindre omfattning även producerats i en lila färg. Mönstren "Anna" och "Grön Anna" har haft stora försäljningsframgångar.



Blå eld. Formgivare Hertha Bengtsson.



Kopp, asymmetriskt placerad på kombinerat fat och assiett, så kallad "TV-kopp", lanserad under 1950-talets slut, efter TVns genombrott 1956.



Tekanna. Det berättas att modellen kom till när formgivaren i en fransk keramikfabrik drejade fram en Aladdinlampa. Idén tog hon sedan med sig till Rörstrand, där hon gjorde om lampan till en tekanna som presenterades år 1968. Tekannan blev en succé.



Stop. Jaktmotiv i relief, runt över- och underkant en bård med blad. Hänkeln är utformad till en gren.



Utställningar

EPA Sverige

Vänskap, längtan, förvirrande känslor, stora högtalare, långa somrar och besvärliga kyssar. Allt staplat på fyra hjul som rullar mot vuxenlivet med en toppfart på 30 km/tim.

I Sverige nyttjar tonårspojkar och flickor i åldern 15 till 18 år en svensk lag, som tillåter dem att köra bil om den kan registreras som traktor. EPA-traktorerna (officiellt kallade A-traktorer) ger ungdomarna en unik frihet och en möjlighet att leva mer oberoende av sina föräldrar. EPA-traktorerna blir som ett steg från barndomen till vuxenlivet. De speglar ägarens personlighet och intressen – med växlande färger, dofter och ljud precis som tonårslivet självt. Traktorerna blir ett sätt att experimentera med vuxenlivet, utan att riktigt vara där än.

Under fyra har fotografen Benjamin Nørskov rest över stora delar av Sverige för att träffa och fotogra-

ferat EPA-ägare. Nørskov föddes i Småland 1992, flyttade till Danmark när han var nio år, är utbildad vid Danmarks Medie- och Journalisthögskolan, DMJX. Nørskovs sätt att gestalta ungdomarna vittnar om den respekt han har för dem och var de befinner sig i livet. Vi möter dem i ögonhöjd och får lov att kliva in i en värld med EPA.

Skogens stämmor

Skogen som rum för reflektion och utforskande samt en känsla av närhet och tillhörighet till naturen är några saker som förenar konstnärerna i utställningen Skogens stämmor.

Skogen har inspirerat konstnärer och författare genom tiderna. Mystiken i mötet mellan människa och natur talar till något djupt inom oss och blir kanske extra viktig att påminnas om i en tid av snabba förändringar. Konstnärerna är främst verksamma i Västsverige och bosatta i Göteborg och trakten kring Gerlesborg.

Medverkande konstnärer

Janolof Bengtsson. Janolofs måleri får sin inspiration från skogen och det bohuslänska landskapet, som han dagligen avläser vid sina vandringar runt sitt hus.

Åsa Herrgård. Åsa har genom åren arbetat med en mängd olika tekniker och förhållningssätt, men framför allt som skulptör. Under senare år har hon arbetat med tredimensionella verk och land art i stor skala.

Marie Holmgren. Marie har sedan ett tiotal år tillbaka arbetat med det pågående verket Arboretum. Ursprungligen var det ett studium kring träden och deras liv – från det lilla fröet till det stora kraftfulla och kring deras läkande kraft.

Ivan Stüffe. Ivan är konstnär, bildhuggare, skulptör, målare och tecknare har skapat en sällsam plats invid sitt hus mitt i skogen i trakten av Gerlesborg.

Guidad visning av Skogens stämmor 25 april kl 13-14. Fri entré.

Vårutflykt?!

Med hjälp av digital media och teknik ger Bohusläns museum ökad tillgång till kulturmiljöer i landskapet för alla oavsett funktionsförmåga, ålder eller geografisk belägenhet. Upplevelsen av platserna förstärks med hjälp av filmer, filmade guidningar, inläst information, musik, text och bild. Informationen har fokus på källkritik och källtillit och att vara angelägen.

Du kan ta del av museets guidade visningar via Bohusläns historia/Kunskapsbanken på Bohusläns museums hemsida eller på Bohusläns museums Youtube-kanal: Platser att besöka.

Ragnhildsholmens borgruin, vid Nordre älv väster om Kungälv, är en av miljöerna som du kan besöka via din dator genom Bohusläns museums Kunskapsbanken Bohuslän eller museets Youtubekanal.

Borgen byggdes i mitten av 1200-talet för att försvara den norska staden Kungälv. Här bodde norska, svenska och danska kungar och drottningar, adelsmän, soldater och tjänstefolk. Men redan i början av 1300-talet hade borgen spelat ut sin roll. Källa Kunskapsbanken Bohuslän, Bohusläns museum

Årsboken Bohuslän 2015 Mat i Bohuslän

Utgiven av Bohusläns hembygdsförbund och Bohusläns museum
Boken handlar om skaldjur, god och miljövänlig mat, vår tidiga mathistoria, Bohuslänska mästerkockar, och inte minst bjuder barnen från Världsarvsförskolan i Tanum på välsmakande recept för utomhustillagning.

Finns att köpa i Bohusläns museums butik och webbshop

Matens historia från A till Ö

Av Jan-Öjvind Swahn

Boken är en uppdaterad utgåva av boken *Stora matlexikonet* av Jan-Öjvind Swahn (1925-2016), som var en auktoritet på mat- och kulturhistoria, professor emeritus i folkloristik och medlem av Gastronomiska akademien.

Boken är ett heltäckande svenskt matlexikon, rikt illustrerat i färg med tillägg av Edward Blom, kulturhistoriker och gastronom.

All mat vi äter är en del av vår kulturhistoria. Gravlax, entrecote, brännvin, nudlar, brunch, ingefära, pizza, ärtsoppa Här finns allt att läsa om det numera välkända i vår matkultur. Men även om nyare inslag tapas, tofu, mezcal, maniok, litchi Här finns också det riktigt gamla och idag mindre kända björksav, kolbulle, bänkvälling, kippers, gorån, pimpinella

Över 1200 uppslagsord spänner över ett brett fält och tar upp maträtter, råvaror, berömda restauranger och kockar, kökstermer, kokböcker, drycker, kryddor, olika länders kök med mera.

Boken rymmer även bilder av målningar, affischer och flera andra illustrationer som tydliggör matens plats i historien.

Fiskebåtarna och varven, svenskbyggda motoriserade träfiskefartyg i svenskt fiske

Av Vidar Blom, Lennart Bornmalm och Krister Bång

Skeppsbyggarna berättar historien kring de varv som specialiserade sig på att bygga fis-

kebåtar i trä. Det var båtar som under större delen av 1900-talet var ett typiskt inslag i fiskelägenas hamnmiljöer.

Läsaren får en inblick i de olika varvsorternas historia och miljöer och får lära känna människorna runt varven. Berättelserna är rikt illustrerade med bilder och ritningar som till största delen aldrig tidigare publicerats.

Ståltrålare i svenskt fiske 1959–1965

Av Vidar Blom och Lennart Bornmalm

De första svenskregistrerade ståltrålarna kom 1959 och blev på kort tid accepterade inom svenskt fiske. Boken beskriver de tidigaste ståltrålarnas historia med alla deras ägare, ombyggnader, motorbyten, förärljningar till nya ägare inom landet eller utomlands.

För varje fartyg ges detaljerad information om dimensioner, motorer, byggvarv och andra tekniska uppgifter. Boken innehåller dessutom flera hundra illustrationer och ritningar där många visas för första gången i tryck.

Boken är producerad av Föreningen för dokumentation av fiskebåtarna och varven i samarbete med Bohusläns museum.

Båtbyggare på Orust

Av Margareta Bremertz och Eva Borge

Orust, ön där båtbyggartraditionerna går tiotusen år bakåt i tiden, är ett begrepp i den internationella båtvärlden. Ingenstans har varven och båtbyggerierna legat så tätt som på Orust. Öns båtbyggare har placerat Orust på världskartan genom sin hantverkskicklighet och genom båtar som blivit kända för sin kvalitet.

Det finns gott om maritima kulturminnen på Orust, i form av värdefulla varvsmiljöer. Men också flera moderna varv.

Ett trettiotal av alla båtbyggare som är eller varit verksamma på Orust det senaste seklet träder fram i boken, i intervjuer med dem själva eller deras söner och döttrar. Det handlar om hårt arbete, båtbyggande i trä och plast, generationsskiften och nya tider. Alla är de bärare av ett kulturarv och förvaltare av en kunskapsbank.



NOTISER

Trehundraårigt mysterium löst: Karl XII dödades av fiendekula

Det var den 30 november 1718 som kung Karl XII sköts till döds under belägringen av Fredrikshald i Norge under det stora nordiska kriget. Vem som dödade kungen har varit omtvistat och det har genom århundradena funnits olika teorier kring om han dödades av fiendekula eller om det var svenskar – trötta på kungens krigslystnad – som lönmördade honom. Men nu har forskare vid Uleåborgs universitet löst gåtan. Man har vetat att Karl XII dog av en kula som genomborrade hans skalle, men i övrigt har händelseförloppet varit höljt i dunkel. Forskarna använde sig av rättsmedicinsk forskningsteknik. Provsjutningar och studier av kulhålet i filthatten Karl XII bar när han blev skjuten visade att kungen med största sannolikhet inte dödades av en muskötula utan av karteschammunion av järn, med en diameter på klart över 20 millimeter. På basis av skadorna på kungens skalle hade kulan sannolikt en hastighet på ungefär 200 meter i sekunden, vilket väl skulle motsvara hastigheten på en kula som skjuts från en fästning 200 meter bort.

Karl XII lönmördades inte av sina egna, utan dog av en fiendekula, slår forskarna i Uleåborg fast och menar att legenden om att Karl XII lönmördades med en knapp från sin egen militäruniform, den så kallade kulknappen, kan uteslutas. *Källa Yle.se*

Interpol hjälpte svenskt bibliotek att återfå bok från 1600-talet

John Josselyns bok *New-Englands rarities discovered* från 1672, hade länge varit försvunnen från Stockholms universitetsbibliotek när den plötsligt dök upp på en auktion i USA. Efter en brottsutredning och hjälp från Interpol har klenoden nu fått komma hem igen. *Källa Nättidningen Svensk Historia*

Film om Stockholms blodbad – premiär 2024

Just nu pågår inspelningen i Ungern och Tjeckien om en av Sveriges historiskt sett viktigaste, mest omskrivna och brutala händelser – Stockholms blodbad. Det hela utspelade sig år 1520 då en grupp svenska aristokrater konspirerar för att störta den danska kungen Kristian II, av svenskar kallad Kristian Tyrann. När den danske kungen får reda på adelsmännens planer, beger han sig till Stockholm för att sätta stopp för de svenska rebell-

ernas uppror, under ledning av riksföreståndaren Sten Sture.

Avrättningarna på Stortorget utanför Stockholms slott började vid middagstid torsdagen den 8 november 1520 med att biskoparna Mattias och Vincent halshöggs med svärd. Efter det avrättades 15 adelsmän med svärd. Därefter hängdes Stockholms borgmästare och rådmän från en galge som uppförts på torget. Följande dag avrättades adelsmännens tjänstefolk och andra medhjälpare. Den 10 november tändes stora bål på Södermalm där kropparna efter de avrättade brändes. *Källa Nättidningen Svensk Historia och SO-rummet*

Kärnkraft som kulturarv

Sverige var ett av de första länderna i världen att satsa på kärnkraft när den nya teknologin slog igenom under atomåldern från i mitten av 1940-talet. I Sverige upptäcktes stora mängder uran som kunde användas som kärnbränsle. Ganska snart stod kärnkraften för nästan hälften av elproduktionen i Sverige.

1954 startade den första svenska kärnreaktorn R1 vid Kungliga Tekniska Högskolan och det planerades för nya anläggningar för forskning och energiproduktion. Tio år senare öppnade det första

kommersiella kärnkraftverket, Ågestaverket, nära Farsta utanför Stockholm. Ågestaverket var i drift till 1974 och har därefter varit stängt. Kärnkraftverket har föreslagits bli såväl museum som statligt byggnadsminne.

Sedan 2020 pågår rivningen av Ågesta. Tekniska museet har dokumenterat och samlat in berättelser och föremål som nu blir tillgängligt för allmänheten i utställningen *Salong Energi – Ågesta Kraftverk*. Här visas föremål från Ågesta som det stora kontrollbordet, strålskyddsutrustning, modeller och ritningar. I utställningen finns också berättelser från personer som byggde och arbetade i verket och dokumentärfilmen om Ågesta. *Källa Nättidningen Svensk Historia*

Odessa läggs till på Unescos världsarvslista

FN-organet Unesco har placerat den ukrainska staden Odessas gamla centrum på sin världsarvslista.

Odessa, som ligger cirka 500 kilometer från huvudstaden Kiev, har ofta utsatts för attacker under det ryska anfallskriget. Detta har bidragit till att stadens historiska centrum nu läggs till på listan över världsarv i fara, något som kan bana väg för mer ekonomiskt och tekniskt bistånd. Att Odessa hamnar på listan ger också ett juridiskt skydd. 194 stater har undertecknat världsarvskonventionen.

Beslutet kommer efter protester från Ryssland, som inte ville se den historiska hamnstaden på listan.

Ukrainas president Volodymyr Zelenskyj uppmanade i höstas FN-organet att ge Odessa, ibland kallad "Svarta havets pärla", status som världsarv.

Odessa blir Ukrainas åttonde världsarv, bland de tidigare finns Sofiakatedralen i Kiev (läs mer i Bohusarvet 2022:1) och den gamla stadskärnan i Lviv. *Källa SVT*

Ukrainsk soppkultur listas som hotat kulturarv

Den ukrainska kulturen kring rödbetsoppan borsjtj har skrivits in på FN:s kulturorgan Unescos lista över hotade immateriella kulturarv i behov av skydd.

Beslutet att kulturarvsklassa rätten fattades ovanligt snabbt, med anledning av kriget i Ukraina som organisationen bedömer riskerar att ha en negativ påverkan på soppkulturen.

Soppan är vanlig i flera andra före detta sovjetländer och medan Unescos beslut att lista borsjtj som immateriellt kulturarv firas i Kiev höjs ilska röster från Moskva. Maria Zacharova, talesperson för ryska utrikesdepartementet, säger att det är xenofobiskt att koppla rätten till en nationalitet.

"Segern i borsjtjkriget är vår!", säger Ukrainas kulturminister Oleksandr Tkachenko. *Källa SVT*

Franska baguetten blir kulturarv

Sedan förra året har fransmännen väntat på att den långsmala limpan ska få kulturarvsstatus. Frankrikes regering skickade in en ansökan till Unesco och Frankrikes president Emmanuel Macron kallade brödet för "250 gram magi och perfektion".

Unesco har nu utsett den franska baguetten till en del av världens kulturarv. Utmärkelsen är inte bara en hyllning till själva baguettebakandet utan lyfter också fram det sociala sammanhang som baguettebagerierna skapar.

–Den säger något om vilket samhälle vi vill leva i. Du öppnar dörren, köper bröd, pratar med någon. Du träffar andra som köper samma sak. Allt det här skapar ett socialt band och när världen blir mer och mer virtuell, behövs det extra mycket, säger Unescos generalsekreterare Audrey Azoulay. *Källa SVT*



Blodbadplanschen eller Blodbadstavlan.

Bilden är en av de äldsta kända avbildningarna av Stockholm, beställd i propagandasyfte av Gustav Vasa 1524, och skildrar kritiskt Kristian II:s aktiviteter i huvudstaden i samband med Stockholms blodbad i november 1520.

Planschen var ursprungligen ett träsnitt utfört av Kort Steinkamp och Hans Kruse i Antwerpen. Originalen gick förlorat i Cruuska palatset vid Ridarholmsbranden 1802, men en avbild i form av ett kopparstick finns bevarat, utfört av Dionysius Padt-Brugge för Magnus Gabriel De la Gardie 1676.

BOHUSARVET

Tidskrift för Bohusläns hembygdsförbund

Ansvarig utgivare

Mats Ekberg mats.ekberg@foretagsfin.se

Redaktör

Marika Russberg, 0522–65 65 14

marika.russberg@bohuslansmuseum.se

Grafisk form och layout

Harri Kantola

Redaktionsråd

Anna Olsson, Marika Russberg och

Lars Rydbom



Bohusläns
hembygdsförbund

Bohusläns hembygdsförbund (Bhf)

Bhf är paraplyorganisation för drygt 100 kulturarvsföreningar i Bohuslän och fd Göteborgs och Bohus län. Föreningarna är hembygdsföreningar, gillen, kulturföreningar, släktforskarföreningar, båtöreningar m.fl. Föreningarna arbetar med att bevara, använda och utveckla vårt gemensamma kultur- och naturarv.

Vill du stödja Bhfs arbete?

Varmt välkommen som medlem!

Medlemskap

Bohusarvet utkommer med 4 nr/år. Prenumeration ingår i medlemskap i Bohusläns hembygdsförbund 300 kr/år.

Plusgiro 523188-1 Bankgiro 303-8486

Skriv namn och adress, eller ring eller maila, se nedan.

Kontakt

Box 403, 451 19 Uddevalla
bohuslanshembygdsforbund@bohuslansmuseum.se

hembygd.se/bohuslan
Bohusläns hembygdsförbunds ordförande
Ingrid Kennborn, ingrid@kennborn.se
/ 0706-94 62 72

Kulturarvskonsulent Marika Russberg,
marika.russberg@bohuslansmuseum.se
/ 0702-38 99 80



Tryck
Risbergs Information & Media AB,
Uddevalla 2023

ISSN 1654-2274

Redaktionen förbehåller sig rätten att redigera och förkorta insänt material.



Bohusläns
hembygdsförbund