

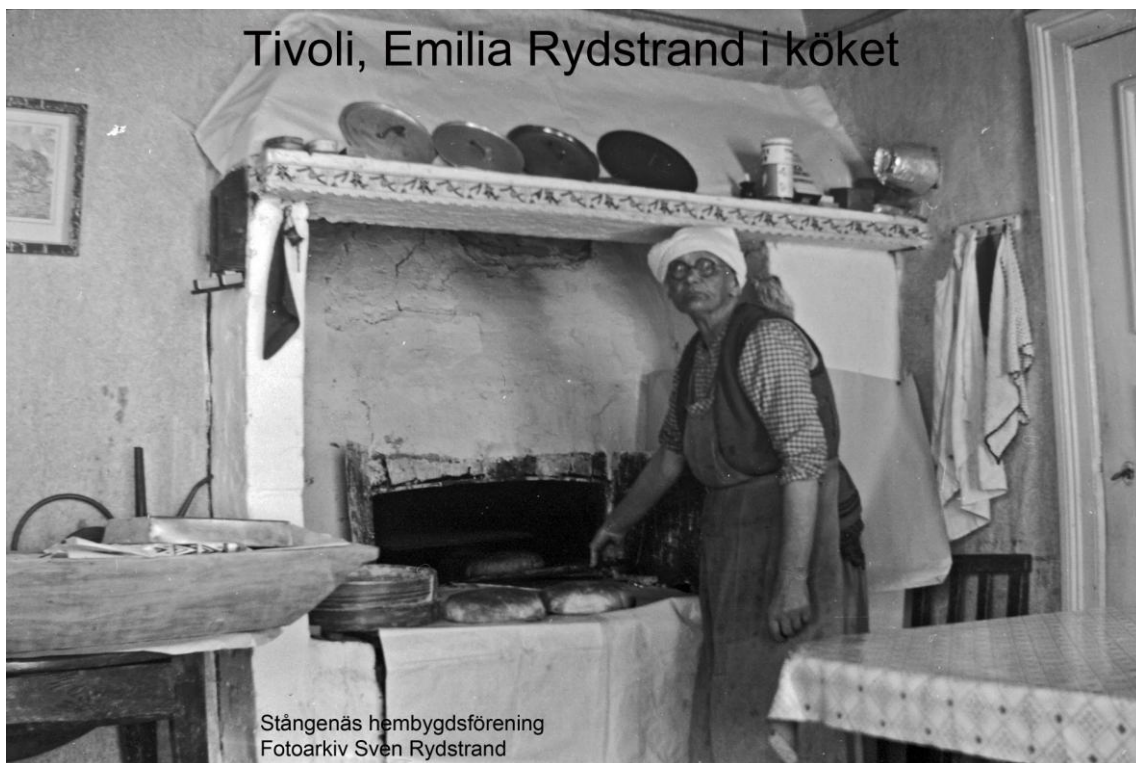
Bohuslänskt tunnbröd.

Ur boken *Snapphanar och andra i gamla tiders Bohuslän*
Utgiven 1969 Av Sven Rydstrand

I stora delar av Bohuslän förekom under gångna århundraden och ända tills långt fram på 1900-talet en egenartad form av tunnbröd, vanligen bakat av havremjöl, som dock på senare år utbyttes mot råg- och vetemjöl. Numera är dock detta slag av bröd i gott som helt och hållet slopat, om man undantar ett eller annat gammaldags ställe, där man fortfarande uppehåller gamla vanor och traditioner.

För omkring hundra år sedan var emellertid sådant bröd mycket vanligt på så gott som varenda gård i vårt avlånga landskap, Man bakade tunnbröd två gånger om året, höst och vår, och vid varje bakning lade man upp så mycket bröd som man beräknade skulle räcka för det närmaste halvåret. I stora hushåll ville detta inte säga så litet. Men så hade man också på de flesta större ställen särskilda bakstugor där man också kunde lagra brödet. Det måste nämligen förvaras på ett torrt ställe samt så att råttorna inte kom åt det.

Vem som helst kunde inte baka tunnbröd, ty det var ett ganska påfrestande arbete, för vilket också erfordrades en rätt stor fond av erfarenhet. Man använde sig då av den stora bakommen, välvd av kullersten någon gång på 1700-talet, och det ville till stor vana för att kunna elda denna lagom varm. Den skulle eldas med enris eller granris, och det var både tidsödande och besvärligt att sköta sådan ugn. Så snart den emellertid blivit riktigt uppvärmd, höll den sig sedan lagom varm ganska länge, så att gräddningen av brödet kunde ske i raskt tempo.



Ännu på 1930-talet bakar man "på hallen" i Bro socken.

Vanligen sköttes ugnselldningen av karlarna på gården. Ty på bakedagarna tog dessa ledigt från arbetet på åker och äng. D. v. s. man måste ju ordna med bakning sådana dagar, då det inte förekom något allt för brådskande utarbete. Men det var inte lämpligt att baka en regnig dag heller. Ty dels drog det då sämre i pipan, och dels behövde man solljuset som lyse i de vanligen mörka bakstugorna.

Ett kvinnogöra var det däremot att knåda degen, men inte sällan hjälpte karlarna till med att kavla ut kakorna. Man lejde inte sällan någon eller några till hjälp under bakedagarna. En hjälpekvinnor var inte dyr. 50 öre eller ändå mindre om dagen fick hon nöja sig med under större delen av 1800-talet. Och likväl måste hon arbeta från tidig otta till sena natten.

Det var inget latmangöra att passa brödet i ugnen, då tunnbrödsbak pågick. Sedan ugnen väl blivit varm, så att stenarna var lagom heta, rullade man de tunna kakorna runt brödkaveln och bar dem in i ugnen, där de rullades ut direkt på "ombön". I stora ugnar fanns det ofta plats för 10–12 kakor med en diameter av 30–40 cm. Och dessa måste passas noga, så att de inte blev brända. Fick de ligga några minuter för länge, blev de förstörda. Det ville därför till en stor erfarenhet för att brödet skulle bli gott. Numera finns det inte många som kan den konsten.

Man använde inte någon jäst i detta slags tunnbröd, ty det behövde inte jäsa. Det blev stenhårt efter någon månads lagring på ett lämpligt ställe, där det inte möglade, utan kunde gömmas i årtal utan att taga skada. Då man skulle använda det, var det emellertid för hårt att äta, varför man måste blöta det i mjölk eller vatten. Vanligt var att man smulade sönder en kaka i en skål samt slog mjölken däröver. Sedan fick det hela stå i någon halvtimme. Denna rätt kallades för "mjölkesöll" och var ganska vanlig som efterrätt på bohuslänska gårdar i en gången tid.

Numera har man så gott som överallt moderniserat köken och därvid rivit bort de gamla bakugnarna, som förr upptog en ganska stor del av köksutrymmet. De hade väl i många fall murats upp någon gång på 1600- eller 1700-talen. En del var givetvis också mycket yngre. De som nu finns kvar kommer sällan eller aldrig till sin ursprungliga användning.

Ännu så långt fram i tiden som år 1945 förekom det dock på en gård i Säve socken på Hisingen att man använde sig av den ramla "ommen" och bakade ett härligt gammaldags tunnbröd på samma sätt som fäderna i gångna tider hade gjort. Och i Naverstads socken skedde det likadant på en liten gård år 1940. Där bjöds också författaren av dessa rader på nyss omnämnda "mjölkesöll", som dock här åts före den andra maten. Så nog har gamla seder och bruk varit ganska seglivade på sina håll. Bonden i Naverstad förklarade, att så länge som han levde skulle det finnas tunnbröd i huset. Och han ville göra gällande, att det inte fanns något som "stöade" så bra som "mjölkesöll", när man var riktigt "sulten". Men nu har mer än tjugo år gått sedan dess, och kanske var den bonden den allra siste, som uppehöll traditionen med tunnbrödet i Bullarens härad. Och i det övriga Bohuslän kan man inte heller spåra den längre.

På många håll användes ännu för blott några årtionden sedan vid bakning av vanligt mjukt bröd en järnhäll, som var lagd på stora stenar inne i den stora ugnen. Denna häll var en föregångare till de första järnugnarna, som togs i bruk i slutet av 1800-talet på den bohuslänska landsbygden. Att baka "på hälla" var ej så mödosamt som att använda sig av den stora ugnen. Men det gick fortare än att baka i en järnspis. Därför användes hallen även långt efter kokspisarnas tillkomst. Man kunde dock använda hallen endast för mjukt bröd.

Så småningom förlorade dock även de gamla bakhällarna sin betydelse, och i vår moderna tid skulle de vara otänkbara. De såldes därför i allmänhet till skrothandlaren, och därför är det nog inte så värst många av dem som har blivit bevarade till våra dagar.

Men åtskilliga av dessa järnhällar hade emellertid en inte så obetydlig ålder. Sålunda var många av dem i bruk redan långt innan gråstensugnarna murades upp. Den berömde historieskrivaren Olaus Magnus, som på 1500-talet skildrade levnadssättet i Norden, har nämligen omtalat dessa hällar och avbildat dem under användning.

I den mån några sådana gamla bakhällar alltså fortfarande finns kvar ute i bygderna, bör de tillvaratagas. Och givetvis vore det också av stort värde om så många som möjligt av de typiska gamla välvda bakugnarna finge stå kvar här och där såsom minnen från tunnbrödsbakningens tid.