



Inledning

– OM DEN HÄR BOKEN –

Det finns en hel del likheter mellan att knåda en deg och att blanda till ett bra murbruk.

Konsistensen måste vara den rätta. Inte för tunn, men inte heller för stabbig. Man måste helt enkelt gå på känsla. De ungefärliga proportionerna kan man kanske läsa sig fram till i en skriven instruktion. Men olika sorters mjöl, eller sand, behöver olika mycket vatten.

För ett år sedan så visste jag visserligen en del om hur en bra deg ska kännas. Jag har alltid tyckt att det är roligt att hålla på med matlagning och bakning. Däremot visste jag väldigt lite om hur man murar och blandar bruk.

I dag skulle jag faktiskt kunna bygga en riktig västerbottnisk bak-

ugn. Och jag kan säga att det, faktiskt, är betydligt lättare än jag en gång trodde. Även om vägen dit har varit ganska så lång.

För min del började det hela med ett program med den engelske tv-kocken Jamie Oliver. Jag såg honom baka och laga mat i sin utomhusugn i trädgården, och jag kände direkt att det där var ju någonting för mig.

Jag gjorde fler efterforskningar och träffade på en australisk bakugnsvariant. Den var mer av en gör-det-själv-variant, men fortfarande en väldigt krånglig och kostsam konstruktion.

Samtidigt började jag allt mer inse, att det där med att ha en ugn mitt ute i trädgården kanske inte

var det allra mest lämpade för det västerbottniska klimatet. Och ju mer jag tänkte på saken, desto tydligare stod det klart att det här sugget efter att få baka bröd i en vedeldad ugn började långt innan Jamie Oliver kom in i bilden.

För när jag var liten så bakade vi tunnbröd och mjukkaka i en bagarstuga några gånger per år. Det var min mormor och min mamma som stöpte degen, eldade och gräddade bröden. Jag fick kanske vara med och kavla några bröd, men mest handlade det nog om att mysa i bagarstugevärmen, känna gemenskapen — och äta nygräddad, lite för varm mjukkaka med rikliga mängder smör.

Upplägget var precis det samma som när min mormor växte upp: man eldade igång bagarstugan kvällen innan. Sedan följde en hel lång dag i bagarstugan: tunnbröd först, när hällen var som varmast, sedan mjukkaka när temperaturen fått sjunka en aning lite längre fram på dagen. Det bröd som bakades på hösten skulle räcka vintern igenom.

All logik pekade alltså på att det var en sådan ugn jag borde ha: en

klassisk västerbottnisk bakugn. Varför gå över ån efter vatten?

Men det visade sig inte vara alldeles enkelt att få svar på frågan: hur gör man?

Här i Västerbotten vill vi väldigt gärna lyfta fram vår matkultur: våra lokala delikatesser som Västerbottenosten, mandelpotatisen och tunnbrödet.

Därför blev jag desto mer förvånad när jag började inse att det nästan inte gick att få tag på någon information alls om hur ugnarna i de västerbottniska bagarstugorna är byggda. De gamla ritningar som finns arkiverade är nästan oläsliga. Framförallt är de till liten nytta för den som inte redan är väl bevärdad i det gamla murarhantverket.

Men som tur var så kom jag i kontakt med Bo Dahlgren. Bo är murarmästare och bor i Storliden utanför Umeå. Han har ett femtioårigt yrkesliv inom murarhantverket bakom sig, och sedan 1980-talet har han byggt och restaurerat ett stort antal bakugnar runt om i Västerbotten. Tack vare Bo fick jag inte bara möjligheten att göra verklighet av min bakugnsdröm. Jag



Murarredskap



Bagarredskap

fick dessutom direkt tillgång till all den praktiska och teoretiska kunskap som jag utan framgång försökt komma åt dittills. Jag kände att den borde tas tillvara på något sätt.

Den här boken är ett försök att sammanställa och presentera Bos kunnande.

Först och främst är den en steg-för-steg-guide för dig som själv vill bygga en bakugn. I fotografier, ritningar och text beskriver jag alla arbetsmomenten och hur konstruktionen fungerar. Man ska alltså kunna använda den som ett referensverk. Papperet är bestruket så att det ska gå att torka bort murbruk som råkat stänka över boksidan.

Det bör nämnas att det tillvägagångssätt som den här boken beskriver inte är exakt detsamma som man använde sig av på 1800-talet. Även när det gäller bakugnar har utvecklingen gått framåt, om än långsamt och försiktigt. Grundprinciperna är desamma, men det finns detaljer som förfinats. Och i vissa fall brister i konstruktionen som har rättats till.

Förr lade man en grund av na-

tursten när man skulle börja bygga en ugn. Det gick till på samma sätt som när man skulle bygga en stenvägg. Ett väl fungerande sätt, men arbetsamt och tidskrävande. Här har vi valt att använda modernare och mer lättarbetade material. Samma sak med själva ugnsvälvet: för hundra år sedan murade man det i rödtegel. Men i dag finns det ugnsfast tegel som är mycket mer hållbart.

Däremot när det gäller bruket så är det fortfarande kalkbruk och lerbruk som används, precis som förr. Det är ett väl beprövat material som man vet fungerar bra i sammanhanget.

Det sätt som Bo murar en bakugn på är alltså bara ett av många tänkbara. Det hela påminner lite om att laga köttfärsås och spaghetti: det finns många olika recept.

I slutändan handlar det till stor del om tycke och smak, vilket recept man föredrar.

Som jag redan nämnt så finns det några bitar som kan vara lite kluriga att få ett riktigt bra grepp om bara genom att läsa den här boken. Det där med att blanda murbruk är



kanske det viktigaste. Har du aldrig murat något tidigare så kan det alltså vara bra att prova på hantverket litegrann innan du sätter igång med det stora bakugnsprojektet. Men har du bara koll på grunderna så ska du kunna följa Bos instruktioner utan problem.

Men tanken är att denna bok ska ha något att ge även till den som inte har några direktplaner på att plocka fram murarsleven och bygga en ugn. Du kanske brukar baka i bagarstuga men vill veta mer om ugnar än bara hur de används. Du kanske är intresserad av gamla hus, eller av västerbottnisk kulturhistoria. Kanske tycker du att det är väldigt kul att baka bröd och har börjat inse storheten i en riktig vedeldad ugn.

Och för dig som aldrig har träffat på en sådan här ugn hoppas jag att den här boken ska ge en liten glimt av tunnbröds-kulturen. För det finns få saker som är bättre än att få elda igång ugnen en fredagskväll, och sedan påbörja en lördag med bakandet i centrum — tunnbröd, mjukkaka, varför inte ett surdegsbröd, lite småkakor — för att

till sist avsluta med en omgång pizzor som får det mesta hitom Neapel att blekna.

Den sortens matupplevelser tror jag att vi mår bra av att få lite oftare.



BO

– INTERVJU MED MURAREN –

Vid förmiddagskaffet nämner Bo i förbigående att hans födelsedag ligger en dryg vecka framåt.

”Så då ska ni veta att då tar det emot!” säger han, som för att släta över våra gratulationer och tillrop en aning. Fast han lägger snabbt till:

”Nej, det gör det nog inte ... litegrann kanske.”

Visserligen har Bo passerat de sjuttio för några år sedan. Men som vi redan konstaterat flera gånger under morgonen så är det Fredrik och jag som har fått kämpa för att hinna långa sten snabbt nog så att inte murarmästarens raska arbets-tempo bromsas upp.

Även om Bo tackar nej till en hel del förfrågningar om murerarbeten

så är det ändå en hel del som ändå blir utförda. Men det verkar vara lite på både gott och ont att vara så eftertraktad.

”Det är ju så mycket jag skulle vilja göra själv! Jag ska göra en bakugn själv åt mig, jag har mitt hemställe i Överklinten. Jag har teglet och jag har gjutit platta ... men du vet, det blir så att man gör sist åt sig själv” skrattar han, lätt självironiskt.

”Men det rör jag ju för själv, hur jag prioriterar.”

Jag frågar vad det är för andra jobb han har på gång den här sommaren. Det rör sig om en skorsten i Högliden och en kakelugn i Åkullsjön — Bos hembygd på mödernet. ”Men jag vet inte om jag ska ta det



A1 Stryk fast lerbruket på stenens kortsida. Börja med första stenen längst ut i ena hörnet. Kontrollera så att stenen ligger rakt mot ytterkanten. Se även till så att det blir tätt med lera mellan stenarna, om inte, stryk och pressa ner mer lera mellan stenarna. gipsskivan.



A2 Fortsätt sedan lägga nästa sten, var noga med att du inte trycker ned stenen för mycket i saltet.



A3 ... som förgående.



A4 Kontrollera att stenraden ligger i en jämn linje längs med varandra, och att det är tätt med lerbruk mellan stenarna.



A5 Börja nu med en halvsten. Raderna skall ligga i korsförband. Lägga lerbruk på stenens kanter. Se till så att stenen ligger rakt mot ytterkanten. Stenarna skall ligga plant mot varandra, kontrollera så att det ej blir kanter.



A6 Börja nu med en helsten. Slå försiktigt på stenen så att den pressas mot förgående rad. Du ska se till att det kommer upp lite lera emellan, då vet du att det är tätt mellan stenarna.



A7 ... som förgående.



A8 Kontrollera att stenarna ligger i en jämn linje längs med varandra. Skrapa av lera som tränger upp.