

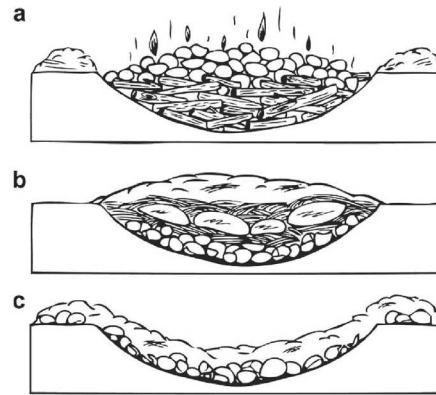
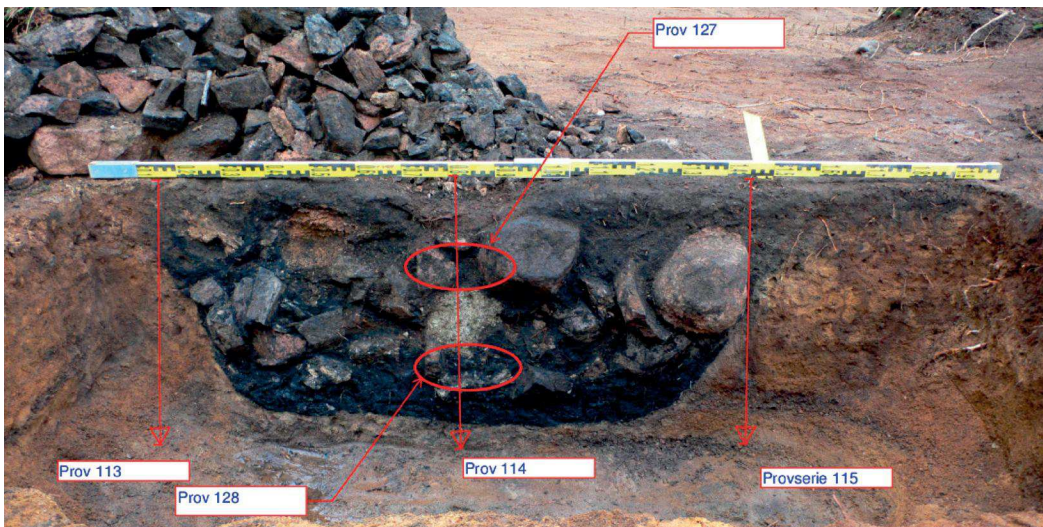


Kokgropar

Kokgrop, definition enligt FMIS¹: Grop med tät stenpackning av företrädesvis skörbränd sten.

För arkeologen är kokgropen en vanligt förekommande typ av anläggning. För arkeologen är kokgropen ofta frustrerande. För arkeologen är kokgropen tidskrävande. För arkeologen är kokgropen ofta stum.

Vid undersökningarna av Tanum 1821 ägnade arkeologerna kokgroparna lite extra tid. Grävde ut dem omsorgsfullt. Tog prover ur alla dess olika lager och omgivningar. Mätte och sorterade stenen. Till slut började kokgroparna öppna sig och berätta sina historier. Här är några av dem:



Schematisk illustration av konstruktionen av en kokgrop: a) ved staplas och täcks med stenar för att därefter antändas; b) när elden falnat täcks de glödheta stenarna med gröna löv eller gräs och matpaket. Detta täcks i sin tur med mer grönt material och sedan läggs ett jordtäckte på toppen; c) ugnen efter att den öppnats. Illustration från Thoms 1989.

Kokgropen A64: Det var människor som bodde på Tanumslätten som hade börjat odla säd på sandmarkerna upp mot bergssidorna. Det var 4000 år sedan. De valde den här platsen för att det fanns lätt sandjord men det var också fuktigt av vattnet runt omkring. När säden var mogen tog man hand om den på olika sätt. Den del av säden som skulle sparas var känslig för fukt, då kunde den ruttna. Om den var avsedd för mat rostade de säden. Det var därför de grävde en grop och lade ved i botten och täckte veden med stenar. När elden brunnit ut var stenarna varma. Då kunde de rosta säden utan risk för att den brann upp. Fast visst kunde det ju hända att ett eller annat frö blev förkolnat. Det var väl några sådana ni hittade?

Kokgropen A51: Det var för lite mer än 3000 år sedan vill jag minnas. Människorna på slätten lät valla



djuren i bergskanten. Ja, det var mycket både folk och få i trakterna på den tiden. Här vid Hovtorpsbäcken var det populärt att stanna till. De kunde då passa på att fiska. Sedan kunde de bereda fisken och annan mat vid eldstäderna. Ja, den här typen av kokgrop som jag är, med eldstad vid sidan av, användes till matlagning. Eldstaden kunde ju användas till grillning. Det vanliga var dock att de hettade upp stenarna i den och sedan lade dem i gropen ihop med maten. Maten blev i gropen ångkokad. Det är ju därför ni kallar oss kokgropar. Fast som du har hört användes vi till mycket mer än bara matlagning.

Kokgropen A58: Människorna som bodde på det ni kallar Björneröd flyttade runt med sina odlingar. Under några år odlade de mycket säd här vid bäcken. För att kunna bereda all säd reste den enkel byggnad runt mig så att de kunde arbeta oavsett väder och utan att säden blev blöt. Sedan behövde de en eldstad för att kunna rosta säden. Det var för detta syfte som de grävde ut gropen som skulle bli mig. Det var många tusen år sedan någon grävde i mig. Senast var nog för nästan 3000 år sedan. Tack för att ni lyssnade på min historia.

¹FMIS är ett digitalt fornminnesregister.

Affischen är en del av rapporteringen av undersökningarna vid Tanum 1796 /2259, 1821 och 1910.