

KANELBULLE – FRÅN VARDAGSBRÖD TILL TRENDIG TRADITION

Att vetebullen länge varit svenskarnas favorittillbehör till kaffestunden är välkänt. Men hur har den förändrats genom åren och vad har hänt med kanelbullens status? Gunvor Fröberg, tidigare universitetslektor och lärare i matkultur vid Göteborgs Universitet reflekterar.

- Den fjärde oktober är Kanelbullens dag och i år är det för tionde gången. Vi gör ett nedslag bland böcker och tidningar för att reflektera – Vad har hänt med kanelbullen under åren? Vi tar Ica-förlagets populära bok Sju sorters kakor och tidningen Allt om Mat som huvudkällor. Medveten om att många hembagare kan vara mycket traditionella vid val av recept och att kanelbullen lever ett eget liv utanför böckernas och mattidningarnas värld.

Men först tar vi en titt i Nils-Arvid Bringeus bok Bullfest. För ca 100 år sedan, i Skåne, beskriver Bringeus det här: "Att låta tänderna sjunka in i en mjuk vetebulle var i gången tid en njutning som vi knappast kan göra oss en föreställning om". Han fortsätter "till eftermiddagskaffet hörde hembakta bullar, de var inte lika porösa som bagarens, men de mättade istället desto bättre".

Många människor har än idag kvar känslan av njutning och kanske är det speciellt doften av en nybakad kanelbulle som får de flesta att känna lycka.

I Bonniers Stora Kokbok från 1960 beskrivs bakningen så här: "Bakning är ett omtyckt hushållsarbete. Ett lyckat hembakt skänker ofta en större tillfredsställelse än andra hemsysslor trots att det tar rätt så mycket tid och fordrar både omtanke och påpasslighet".

Sju varianter på wienerbröd och sjutton recept på vetebröd/vetebullar med olika finhetsgrad finns med, mängden smör, socker och mandel och arbetsinsatsen avgör vad som är "fint".

1985 kom en helt omarbetad upplaga av Sju sorters kakor och i den ägnas många sidor åt vetebröd. I förordet finns samma positiva tongångar som i Bonniers Stora Kokbok: "Att baka kakor och bullar sätter guldkant på tillvaron". I denna bok finns ännu fler recept och varianter på vetebrödet än i den tidigare upplagan.

I båda exemplen ser man tydligt att det finns vardags- och festvarianter. Wienerbrödet får stå för festen och kondisbesöket och kanelbullen står för vardagsbullen/mellanmålet hemma eller som billigare och mer mättande variant på kaféet. Det är tydligt att bullarna i recepten är mycket mindre än dagens maxibullar. Och alla duktiga husmödrar har strävat efter att göra både vetebullar och kakor små och nätta. Rimbobullar, klippta bullar, snäckor, snurror, Vegabullar, äppelbullar och vaniljbullar, är några läckra bullnamn.

En genomsökning av samtliga nummer av Allt om Mat mellan 1999 och 2008 visar förvånansvärt få recept under rubriken Vetebröd. Det finns några varianter som blåbärslängd, fastlagsbulle, saffransbröd och lätta sommarkubbar. Muffins, som går fortare att röra till, finns däremot i många varianter och muffinsrecepten verkar öka.

Vilka ingredienser och smaker är de mest populära i bakverk under den här tiden? Jag bläddrar återigen igenom tidningarna för att få en uppfattning. Smakerna är till största delen traditionella, jag hittar förslag på blåbär, äpplen, hallon, jordgubbar, nötter av olika slag, mandel, russin, choklad, vanilj och citron.

Jag anar att vi som gillar kanelbullar gärna testar allt! Det gör vi hemma eller på något stamfik, kanske med en riktigt stor maxibulle. Kanske har kanelbullen lämnat vardagsrum och köksbord och sällskapet med mjölk- saft- och kaffe för att alltmer synas på trendiga coffeshops tillsammans med någon spännande kaffevariant.

Vad blev då resultatet av vår kanelbullereflektion? Jo, att kanelbullen har följt samma mönster som många andra livsmedel eller maträtter har gjort genom tiderna, som sill, lax, glass och kyckling. Det har oftast startat med att vara något sällsynt för bara rika hushåll. Långsamt har varan sedan spridit sig och så småningom har den övergått till en vardagsvara för många. Om det krävs tid och kunskaper för att använda varan, minskar användandet. Det som tar tid och kräver kunskap får kanske sparas till de tillfällen då vi vill fira på något sätt. Det är så vi skapar en ny tradition som t ex Kanelbullens dag (läs om Vårt behov av traditioner i Nyhetsbrev nr 3/08.) Kanelbullen har genom tiderna lyckats passa in överallt, i finrummet, i vardagsrummet liksom bland trendsetters i storstan.

Tänk ändå vilken lycka att Kanelbullens dag instiftades! Den kom precis i rätt tid och på knappt tio år har den blivit en kär och mycket spridd tradition.