

Kanelbullen, bara en myt?

Den 4 oktober, en av alla årets dagar, utnämnd till *Kanelbulledagen*, vad är det för märkligt med den? Ingredienserna till kanelbullen är vanliga och billiga och bakningen inte särskilt svår. Den finns att köpa överallt både färsk och fryst.

Låt oss följa det intressanta vetebullespåret i litteraturen många år bakåt i tiden. 1950-talet verkar vara den tid då kanelbullen blev allmän och den fanns i många former som snäcka, giffel, vegabulle, klippta bulle, kringla och flera andra variationer. Varje husmor satte en ära i att skapa dekorativa modeller. Mer standardiserade kanelsnäckor hade funnits i bagerierna ett bra tag. 1952 fanns kanelbullar till salu i Alingsås för ca 10 öre styck till hungriga skolpojkers glädje. I början på 1950-talet fanns recept på både kanellängder och bullar i Vår Kokbok. En kvinna berättar att hon som nygift 1952 bakade kanelbullar, något som inte förekommit i hennes uppväxtem.

På 1960-talet och framåt blev kvinnorna alltmer yrkesarbetande och en ny modell av kanelbullen blev vanlig, eftersom den var snabbare gjord. Vetebrödsdegen kavldes ut och beströks med fett, kanel och socker och rullades ihop. Sedan skars den tvärs över i jämna bitar som lades på plåten med snittytan uppåt. Bullarna fick jäsa under duk och bakades av i ugnen. Kanelsnäckan slog snabbt igenom och är idag det mest populära svenska bakverket.

Men hur såg ”kanelbullen” ut före 1950-talet ?

Dyra lyxingredienser som socker, sirap, mandel, smör, ägg, och olika kryddor hade hört de förmögna till och det var många som hade råd att använda dem. En allmän standardhöjning runt förra seklet gjorde att det fanns bättre tillgång till dessa ingredienser för allt fler husmödrar. Dessutom fanns det fortfarande tid till bakning i hemmen.

När sockret blev billigare under slutet av 1800-talet, blev det vanligt med sirapslimpor istället för surdegsbröd. Det fina brödet med siktat mjöl, som man mest haft till högtider, blev också mer lättåtkomligt. Inte nog med det, sirap som pålägg till smörgåsen smakade bra till kaffet och det fungerade som belöning till barnen. (Ni har säkert läst Beskows Hattstugan där barnen tröstas med honungskaka). Sirapsmackan är kanske grunden för vårt behov av trivsel och fyllt vetebröd?

Både socker och vitt mjöl markerade ett välstånd i familjen, maten fungerar än idag som en värdemätare för familjens sociala ställning.

Doften av nybakade kanelbullar är trivselskapande i såväl verklighet som barnlitteraturen. Vid en snabbtitt i svenska barnböcker kan man förledas att tro att barnen bara får saft och bulle i magen. Det trivsamma köket där bullarna avnjutes är en mycket viktig och vanlig miljö i såväl moderna bilderböcker som i bilderböcker av äldre datum. Köket visas som en samlingsplats för familjen och som en symbol för hemtrevnad och familjegemenskap. I veckotidningar av äldre datum kan man se finrummet med sitt dignande kaffebord. (Men kakfatens lockande mångfald var nog en önskedröm för de flesta.) Många har säkert läst berättelsen om Pippi Långstrumps härjningar på grannens kaffebjudning. Där får man förutom kaksorterna, en god insyn i de oskrivna reglerna för kalas.

I dagens veckotidningar och annan litteratur får man fortfarande samma mysiga intryck av kökstrivsel, matlagning och bakning. En värld där alla resultat är lyckade och där alla människor är glada! Men som tur är behövs det inte en perfekt kanelbulle för att uppnå trivselkänslan. Barnens mjölstinna minibullar och de brända bullar som fått snyggas till med ett rivjärn har samma förmåga. Kanske är det inte kanelbullen i sig som vi vill fira utan den härliga känslan av trivsamhet, trygghet och gemenskap.

Fira den 4 oktober med köpta, frysta eller hembakta kanelbullar allt duger till fikapausen.

Gunvor Fröberg
Fd adjunkt, Matkultur,
Göteborgs Universitet