

Matforskaren om svenska kakor och bakverk genom tiderna.

Den vanligaste frågan jag får av utländska gäster är nog: Varför har ni så sött matbröd i Sverige? Svaret är en kombination av åtråvärdhet och kanske lite mer oväntat: 1900-talspolitik. Matforskaren Richard Tellström ger en historisk inblick i svenskens relation till söta bröd och kakor.



Obegränsat med socker

Sötman är den mest moderna av grundsmakerna som vi kan tillfredsställa hur mycket vi vill. Det var för ungefär 125 år sedan som sötsmaksfördämningarna brast och de flesta kunde handla så mycket socker de ville. Trots att vi förstås haft förmågan att känna sött i årmiljoner, eftersom det stimulerade oss att få i oss så mycket modersmjölk som möjligt, så är det med industrialismen som allt förändras. Förklaringen är förstås sockerbruken som kunde processa betorna till såväl topp- som bit- och förstås strösocker. För att inte tala om sirap och kandissocker. Det var inte en process som kunde göras hemma och något rörsocker har aldrig kunnat odlas i vårt kalla land.

Honungskakor och söta bröd

Om vi går längre tillbaka i historien upplevde människor nästan bara sötna från honung. Men det var ett rätt ovanligt livsmedel. Mest användes det för mjödtillverkning och ibland till honungskakor i de högre stånden och klostren. Gemene mans vanligaste upplevelse av sött var nog istället genom sötman i ölet och svagdrickan men också från skållat rågmjöl. Skållningen gav ett lite sötsmakande bröd som gärna bjöds på vid årshögtidernas fester. Vörtbrödet är också sött och gammalt, och tog tillvara en viktig biprodukt från bryggningen av det starka festölet.

Gillade friterade kakor

De äldsta kakorna och bakverken som ännu bakas i vår tid är nog de s.k. klenäterna. De är en julkaka som friteras i olja men förr använde man flytande ister eller nöttalg. Klenäten har anor från i alla fall 1400-talet och den sockras lätt när den är färdig. En annan fin julkaka från ungefär samma tid är struvan. Även den friteras och serveras med socker på. Båda de här kakorna är bra exempel på att i äldre tid så hade man stora bakugnar som bara eldades varma vid några få tillfällen på året då matbrödet bakades. Så om man skulle baka finare kakor vid andra tillfällen var det enklare att fritera dem i en gryta över öppen eld. På 1600- och 1700-talet blir järnet billigare och det påverkar det söta brödets historia. Först tar man fram gorånsjärn och bakar vad vi idag kallar för rullrån. En fin kaka, inte minst till desserter. Men nu kommer också bakplåtarna som är viktiga för att kunna baka småbröd.

Exklusiva kakor med frukt och nötter

Nyheten på 1700-talet var formar av plåt. Små veckade bakformar för mandelmusslor, större veckade eller släta för runda sockerkakor. Fyrkantiga formar användes för fruktkakor av den typ som vi kanske idag förknippar mest med engelsk fruktkaka. De var mycket exklusiva då smeten bestod av mandlar, nötter, torra dadlar och fikon från Medelhavsområdet. Fruktkakan hade sin givna plats på konfektbordet som avslutade alla större banketter och festmåltider under Stormaktstiden och framåt. De kan återfinnas ännu i vår tid på julens gottebord och är alltså en tradition sedan tre, fyra hundra år tillbaka i tiden.

Vin till kakor var självklart

De äldre kakorna, och särskilt de med mandel i, hade också sina vinkombinationer. Tyngre smakande söta bröd serverades med madeira och sherry, och andra viner som hade fortifierats med sprit för att klara den långa transporten från södra Europa. På det senare 1700-talet kommer finare och lättare mandelkakor som gärna serverades till vitt vin som tyska Moselviner eller den nya Champagnen. Hade man inga småkakor räknades både våfflor och pannkakor vid den här tiden till de finare desserterna som kunde serveras till vin.

Likör på konditoriet

Under 1800-talets början invandrar många konditorier från bl.a. Tyskland och de öppnade serveringar och schweizerier där tidens modelejon åt bakverk och till dem drack man fina bärlikörer. Uppgången för just dessa likörer hängde ihop med upplysningstiden och dess intresse för att bilda sig om världen, och vad kunde vara en lämpligare form att inta världen i än i form av ett bäreextrakt med exotisk flytande socker.

Billigare att baka kakor

Men för att det skulle bli ett uppsving för sött kaffebröd på 1800-talets slut krävdes mer än billigt industrisocker. Och allt som behövdes kom nu i en rasande takt: Billigt amerikanskt och australiensiskt vetemjöl? Check! Bakpulver? Check! Ständigt varma ugnar i de nya vedspisarna? Check! Brännvinsförbud men tillgång på billiga ångbåtstranporterade kaffeböner? Check!

Nu skapades det vardagliga kafferepet med sju sorters kakor. Bakboken med samma namn kom 1945 och är Sveriges mest sålda bok efter Bibeln. De söta småbröden utvecklades med sockerkakor, många olika slags bullar, tusenbladsdegar och förstås tårtor. Gräddtårtan blev poppis på 1950-talet när ransoneringarna på grädden släpptes efter att den hade varit borta under tio år p.g.a. av kristiden.

Självförsörjande genom sötare bröd?

Under mellankrigstiden ökade också sötningen av matbrödet. Skälet var att svenska politiker ville att landet skulle göras mindre beroende av utländsk spannmål om kriget skulle komma igen, vilket alla utgick ifrån. Ett sätt att ändå ha en tillräckligt hög kolhydratnivå i brödet för att klara folkhälsans krav på energirik föda, var att tillsätta socker. Och det hade vi ingen brist på. Sverige hade varit självförsörjande sedan 1890-talet. Och under det Kalla kriget fram till 1990-talet fortsatte brödssötningen.

Kakor i XL

Under 1970- och 80-talet blev de små söta bakverken mindre populära. Kaffebjudningarna försvann när vi alla blev moderna

storstadsmänniskor, och kvinnornas dambjudningar ställdes in när de flesta blev förvärvsarbetande. Men så kom den amerikanska kaffetrenden på 1990-talet och med den många helt nya typer av bakverk; megacupcakes med frosting, tumstjocka brownies och andra kolossalkakor. I och med att de små kaffekopparna nu blev till nästan halvlitersmuggar kunde kakorna göras stora eftersom man hade rikligt med vätska att skölja ned dem med.

Mitt tips

Låt mig slå ett slag för en lite bortglömd men fin kombination när man serverar desserter i vår tid. Bjud på fina mandelbröd i 1700-talsstil. Små bakverk med en angenäm mandelarom och så lite strösocker ovanpå. De får gommen att dansa och måltidssamtalet att glimra.

Passande dryck till kakor och bakverk:



Vintry's Royal Cream Sweet Sherry

Systembolagsnummer: 8291

109,00 kr

Perfekt dryck till chokladkakor (t.ex. kladdkaka och brownies).

Vintry's Royal Cream Sweet Sherry har en stor, bränd doft med inslag av torkad frukt, choklad, nötter och romrussin. Söt, frisk och relativt fyllig smak med balanserad smak av torkad frukt, choklad, romrussin och nötter i knäckig stil. Lång eftersmak.



Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC

Systembolagsnummer: 8119

159,00 kr

Passar bra till kakor med frukt och nötter i.

Ruffino Serelle Vin Santo har en angenäm doft med inslag av apelsinskal, knäck, chokladkola, torkade frukter, nötter och kanel. I smaken märks söta toner av torkad aprikos, russin, nötter och chokladkola i samspel med vanilj och en liten aromatisk kryddighet. Vinet är nyansrikt och smaken sitter kvar länge i munnen.



Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

99,00 kr

En perfekt dryck till gräddtårter (t.ex. jordgubbstårta eller prinsesstårta).

Nederburg Noble Late Harvest har en kryddig, fruktig doft av mango, nektar, honung och apelsinmarmelad. Mycket söt smak av tropiska och torkade frukter, honung och nötter. Balanserad syra och lång söt eftersmak.