



PEPPARKAKAN OCH DESS HISTORIA

VARFÖR HETER DET PEPPARKAKA?

Pepparkakan har troligen fått sitt namn på grund av att folk i äldre tider inte alltid kunde skilja på kryddorna utan dominerande benämningar kom att begagnas i ganska vidsträckt bemärkelse. En starkt kryddad kaka fick då namnet pepparkaka. Pepparkakans namn kan emellertid även vara ett minne från den tid, då peppar användes i liknande kakor. Det svenska ordet peppar, som har nära anförvanter i grannspråk som tyskan eller engelskan anses gå tillbaka på det grekiska peperis, vilket i sin tur är en avspiegling av liknande orientaliska ord för kryddan i dess hemland.

Pepparn är känd sedan årtusen i mänsklighetens historia. Då de vildsinta germanerna hotade Rom år 410, tillskansade sig västgoternas härförare 3000 skålpund peppar av romarna för att sluta vapenstillestånd. Det var alltså dåtida krigsskadestånd av en segrande makt. I äldre uppslagsböcker skymtar man emellanåt att pepparkakan skulle tillhöra de nyheter som korstågsfararna förde med sig från Österlandet. Tyvärr är detta endast en vacker saga, som icke låter sig bevisas. Tankegången bakom torde vara att eftersom pepparn kommer från Österlandet måste även pepparkakorna ha kommit till oss med några som bevisligen varit i Österlandet.





Att peppar och andra kryddor mycket tidigt ingick i de viktiga varor som utskippades från Medelhavsländerna är säkert. Genua och Venedig var tidigt på medeltiden kända handelsstäder för denna vara. Från Uppland finns det från högmedeltiden intressanta uppgifter om pepparns betydelse här. Det var 1328 i samband med begravningen av Upplands mäktige lagman, Birger Persson i Finsta, fader till den heliga Birgitta. Till begravningshögtidligheten inskaffades bland allt annat även sex skålpund peppar, som uppgavs komma från Indien.

VARIFRÅN KOMMER PEPPARKAKAN?

Pepparkakan är inte något svenskt ord eller begrepp. Vi känner igen bakverket både från Tyskland och från England. Sitt ursprung anses pepparkakan ha i den tyska staden Nürnberg och de Lebkuchen som tillverkades där redan under medeltiden. Det antas att vi svenskar under tysk påverkan stiftade bekantskap med pepparkakor redan på 1400-talet. Kanske är detta riktigt. 1444 nämns i varje fall pepparkakor för första gången i Sverige. Det sker i samband med att nunnorna i Vadstena förbjöds att göra sig av med sådana kakor som ingick i deras proviant. Med säkerhet är det dock klarlagt, tack vare bevarade tullhandlingar, att det på Gustav Vasas tid, närmare bestämt 1534-36, importerades små pepparkakor. Hur populära pepparkakorna var i Norden på 1500-talet och i hur stora mängder de tillverkades kan man förstå bl a av att för kung Fredrik II:s av Danmark räkning beställdes till julen 1580 två tunnor pepparkakor till Adensegaard och fem tunnor till Koldringshus. Kungen avsåg att tillbringa julen på den förstnämnda gården och nyåret på den sistnämnda. Uppgifter av det här slaget är onekligen intressanta. Vi tror ju gärna att det först i modern tid blivit vanligt med pepparkakstillverkning för avsalu i större omfattning, medan man på mormors och farmors tid alltid bakade hemma.

Redan i mitten av 1500-talet tycks pepparkakor ha sålts på marknader runt om i vårt land, men de bakades också i hemmen - i varje fall i städerna. Hur länge det dröjde innan pepparkakan blev populär i allmogen hemmen vet vi inte med säkerhet. Under 1700-talet var dock pepparkakbak ett vanligt inslag i julförberedelserna.

PEPPARKAKSBAK GENOM TIDERNÄ

Tyvärr finns inte några beskrivningar av hur de äldsta pepparkakorna tillverkades. Först på 1700-talet blir vår kunskap rikare genom kokbokslitteraturen. I Kajsa Vargs "Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber" utgiven 1755 finns följande recept på små pepparkakor.

Utaf 5 skålpund socker och litet vatten kokas en sirap, som slås i ett tråg, hwarefter 5 skålpund godt hwetemiöl deruti straxt blandas, med et och et halft lod cardemummor, et halft lod muskotblomma, et och et halft lod





canel, et halft lod näglickor, 3 lod sönderskurne pommerantsskal, 3 lod sönderskurne citronskal, et och et halft lod Paradiskorn, et och et halft lod Sal Tartari, hwilken sistnämnde först uppblandas med rosenvatten, rör sedan alltsammans i sirapen, medan han är varm, en hel timma om med en trästöt och låt det få giäsa et halft dygn, kafla derpå ut degen tunn som en dubbel slant och skär honom sedan i rutor, eller på annat sätt, efter eget behag; strö litet mjöl på koppar-bottnar eller bläckfat, hwar-uppå de uti ugnen gräddas. Den som behagar, kan lägga sönderskuren mandel eller succat i degen när han utkaflas.

Skålpund = 425 g

Lod = ca 13 g

Paradiskorn = krydda av kardemummatyp

Sal Tartari = pottaska, användes som hävningsmedel

Ett annat gammalt recept på pepparkakor, kallade Ronneby pepparkakor, hittar vi i E M Hagbergs kokbok från 1879. Receptet sägs vara "meddelat av en amatör, som har till sitt förfogande de bästa källor".

1 kg 60 g brunt socker, 30 cl vatten, 50 g stött kanel, 20 g stötta nejlikor, 4 matskedar fint sönderskurna, syltade pomeransskal, 600 g smör, 1 kg 700 g mjöl, 30 g pottaska.

Sockret kokas med vattnet, kryddorna iläggas och få ett hastigt uppkok, lyftes av elden, smöret ilägges, upphälles genast derefter i stenfat och röres tills det kallnar; nu inarbetas mjölet och pottaskan med mycken noggrannhet till en fin och smidig deg, hvilken lemnas i ro 12 à 24 timmar, den kan sedan gräddas i temligen varm ugn.

Vi har vant oss vid att pepparkakor alltid skall vara bruna, men vid 1800-talets slut förekom t ex vita pepparkakor, ofta vackert dekorerade med karamellfärg. I äldre tid ingick krydd- och starkpeppar i pepparkakorna och det förekom in på 1900-talet. Pepparkakor kunde kryddas med stött ingefära, kryddpeppar, anis, fänkål och pommeransskal, kokta eller skurna i tärningar. En annan kombination av kryddor var kanel, kardemumma, nejlikor, malen peppar och pommeransskal. I många gamla recept förekommer också muskot, cedroolja och syltad citron. Honung användes ibland i stället för sirap och pepparkakorna penslades ofta med vatten före gräddningen för att de skulle se aptitliga ut.

Pepparkakan är alltså bortåt ett halv årtusen gammal i vårt land. Den återfinns i olika smaksättningar regelbundet på kakfaten men har särskilt levt upp vid jul på grund av våra ansträngningar att vid denna helg återuppliva gamla traditioner. Julpepparkakorna är som bekant gärna bildmässigt och figurmässigt utformade, större till formatet och något av dekorativt skådebröd. Under det övriga året är pepparkakorna mindre utstofferade.



Pepparkakorna formas ju liksom många andra brödtyper till figurer. I de flesta fall har formerna sin förklaring i ett rikt symbolspråk. Grisen har t ex i alla tider framstått som en fruktbarhetssymbol. Så vår pepparkaksgris är en liten rest av det stora, hedniska midvinterblotet.

I hög grad har pepparkakor bakats i hemmen vid jultid, vilket alltså är fallet. Mycket tidigt blev det emellertid även en viktig produkt hos yrkesbagarna. På skilda håll i landet växte det även fram en slags hemslöjdsliknande tillverkning för avsalu och det fanns också pepparkaksbagerskor, som färdades omkring på marknader och levde av att sälja sina pepparkakor.

PEPPARKAKSHUS

Traditionen att bygga pepparkakshus, d v s att bygga en stuga av pepparkaksdeg, kom till Sverige på 1880-talet, då Bröderna Grimms Sagor med berättelsen "Hans och Greta" började läsas i de mer välbesuttna borgarhemmen i främst städerna.

MAN BLIR SNÄLL AV PEPPARKAKOR

Sedan lång tid tillbaka lever uppfattningen kvar att man blir snäll av att äta pepparkakor. Ingen har hittills lyckats förklara anledningen härtill. Kanske är det så att kakor inte brukat vara "karlamat" - med undantag av just pepparkakor med deras litet starka, kryddiga smak. Karlar som åt kakor ansågs vekare och snällare än de vanligen barskt bestämmande männen i det gamla och riktiga manssamhället. Tanken kan ha gått vidare. Om snälla karlar åt kakor, så blev elaka karlar snälla av sådana kakor. Mer än en gissning är naturligtvis inte en sådan förklaring.

En annan förklaring som presenterats är att den pottaska som förr i tiden användes som hävningsmedel vid pepparkaksbak också bidrog till att mildra de magknip och magbesvär som ofta följde av all den goda och feta julmaten. När magbesvären försvann blev man på bättre humör och snällare. Alltså skulle man äta pepparkakor för att bli snällare.

Pepparkakorna tillverkades i form av hjärtan - speciellt till jul - redan på tidigt 1800-tal. Hjärtat brukar ju förknippas med snällhet eller godhet. Kanske har uppfattningen att pepparkakor gör människor snällare anknytning till de hjärtformade kakorna.



SVERIGES BAGARE & KONDITORER AB

Tel: 08-762 60 00 • kansli@bageri.se • www.bageri.se

