

Bröllopstårtor genom historien

Genom åren har storslagna bröllop, inte bara kungliga, bjudit på många spektakulära tårter. Men hur kommer det sig att tårtan är ett sådant självklart inslag på bröllopfesten? Låt oss ta en titt genom historien.

Bröllopstårtans historia sträcker sig tillbaka till antiken men bakverk har inte varit en bröllopföreteelse i första hand, utan som en viktig del av ett avslut på en fest, och då var det mest bröd, kakor och bakelser som gästerna kalasade på. Till en början var det mest välbärgade och kungligheter som hade råd att bjuda på exklusiv festmat. Det var först på 1900-talet som tårtan blev en självklar del av nästan alla bröllop.

Antiken – brödkakor och smulor

Traditionen med bakverk som en del av bröllopet uppkom redan under romersk tid. Då ansågs bröd bringa lycka. Bröllopgästerna kom med gåvor, i form av runda brödkakor, till festen. Kakorna staplades ovanpå varandra och bildade en pyramid – och fröet till bröllopstårtan var född. Brödkakorna var i sig inte söta utan när de serverades som efterrätt fylldes de med sötsaker som honung och fikon. Till en början smordes de med ister men det ersattes senare av socker. Brödsmulorna hade också en stor betydelse. Under 100-talet bakade exempelvis romarna en kaka på vetemjöl och salt och enligt tradition skulle brudgummen bryta brödet i håret – ju mer smulor desto fler barn.

1600-talet – pajen gör entré

Nästa kapitel i bröllopstårtans historia tar oss till 1600-talet. Då utvecklas nya ugnar som skapar förutsättningar för nya rätter. Pajen slår igenom och blir en favorit på bröllopet och serverades ofta både till huvud- och efterrätt. Man brukade även skoja till det genom att pajen hade formen av en fisk men var fylld med kött. Men än så länge är det inga tårter att tala om eftersom de inte tillagas i ugn. Sötsaker som kakor, ofta ganska enkla sockerkakor, tillagades på eftervärmen på grund av att ved var en lyxvara.

1700-talet – spettekakan blev en favorit hos hovet

Under 1700-talet börjar bakelserna bli populära. På bröllopfesterna ställde man fram all mat på ett bord som en buffé. I slutet av seklet utvecklades kakformar att baka i. Först nu började man skära upp maten i portioner, som dagens tårtbitar.

Något som slog igenom stort hos hovet under århundradet var spettekakan. Det var tyska bagare som införde kakan till den kungliga huvudstaden och den är alltså inte en skånsk företeelse från början, som många tror. Spettekakan var något som endast de rika hade råd med eftersom bakverket krävde en skicklig konditor, många ägg och mycket socker. Kakan var garanterat en favorit hos Kung Adolf Fredrik, han som åt ihjäl sig.



1800-talet – konditorerna döpte bakverk efter kungligheter

Tårtan börjar hitta sin form under 1800-talet, utan att för den delen förknippas just med bröllop. Utvecklingen går framåt med stormsteg. Matlagingskonsten förbättras och förfinas, och vedspisen – där värmen kan regleras – blir revolutionerande och ugsbakning blir en ny tillagningsform. Nya kokkärl och formar utvecklas och tar bakverken till nya höjder. Det vita sockret, raffinerat från sockerbeter, gör att efterrätter blir vackrare och mer populära och konditornäringen kommer igång. De stora lyxiga hotellen som Hotell Rydberg och Grand Hotell i Stockholm ser dagens ljus – och det blir modernt att ha en tysk eller fransk konditor. Ordet konditor kommer från ”att krydda och sätta smak”. Det här är även tiden då man börjar uppkalla bakverk efter kända personer, som Gustaf Adolf-bakelse och Oscar II:s tårta för att nämna två. Att de flesta av dessa inte ens hade möjlighet att smaka på sina ”egna” bakverk tog man inte fasta på.

1900-talet – bröllopstårten föds

Det är först på 1900-talet som dagens bröllopstårta gör entré och det är en engelsk och amerikansk företeelse. De allra mest pompösa skapelserna är inspirerade från USA med många lager och höga tårtor på ställningar som är draperade i grädde. En bidragande orsak är separatorn som gjorde det möjligt att sälja grädde i större skala. Krokanen, ett bakverk som består av bågar och valv gjorda av mandelmassa och äggvita, är också populär som festtårta, och en sådan serverades exempelvis på Kung Carl Gustaf och Silvias bröllop 1976. Tårtan pryddes med 160 rosor av marsipan. Det är även under 1900-talet som många traditioner kring själva tårtan föds, som att den första biten skärs av brudparet och att bruden ger brudgummen ett första smakprov.

Våra dagar – och bröllopet 13 juni

Under de senaste åren har bröllop blivit en stor industri och bröllopstårten är en självklarhet på nästan varje bröllop. Vi influeras av vår omvärld i större utsträckning och svenska och utländska traditioner och trender blandas.

Nu har denna tillbakablick tagit oss fram till våra dagar och framförallt den 13:e juni då prins Carl Philip och Sofia Hellqvist gifter sig. Hur bröllopstårten ser ut och smakar är hemligt fram till dess men tårtan kommer att leva upp till en tradition av majestätiska bakverk som ger en syn- och smakupplevelse långt utöver det vanliga.

