

KANELBULLAR, KORVAPUUSTI OCH ÖRFILAR

En jämförelse och en struktur- och genreanalys av bakningsrecept

Elena Ukkola
Kandidatavhandling
i nordisk filologi
Humanistiska
fakulteten
Uleåborgs universitet
Februari 2017

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 INLEDNING	3
1.1 Syfte	4
1.2 Material	4
1.3 Metod	5
2 TEORETISK BAKGRUND	7
2.1 Centrala begrepp inom bruksprosa	7
2.2 Centrala begrepp inom strukturell analys	8
2.3 Fackspråk: teknolekt och minilekt	9
2.4 Recept	10
2.5 <i>Korvapuusti</i> i Finland	11
2.6 Kanelbulle i Sverige	12
3 ANALYS OCH RESULTAT	13
3.1 Jämförelse: Valio och Arla	13
3.2 Genreanalys	16
3.3 Strukturell analys	16
4 SAMMANFATTANDE DISKUSSION	19
LITTERATURFÖRTECKNING	21

1 INLEDNING

När jag var liten, brukade jag alltid baka pepparkakor och *korvapuusti* med min mamma och lillasyster. Matlagning i sig har alltid intresserat mig också, för att min pappa är kock. Därför fick jag min galna idé att göra min kandidatavhandling om bakningsrecept! Det låter mycket intressant, men det kommer att vara ett mycket krävande tema vad som gäller bakgrundslitteratur och begränsning av temat.

Min kandidatavhandling kommer att vara en brukstextanalys. Jag ska analysera recept på kanelbullar och korvapuusti, vilka är ett av de populäraste bakverken i båda länderna. De är också likartade bakelseverk som fascinerar mig. Korvapuusti är ett traditionellt finskt bakverk som liknar den svenska kanelbullen. Jag valde Valios recept på korvapuusti och Arlas recept på kanelbullar som mitt forskningsmaterial. I min kandidatavhandling ska jag fokusera på att analysera genre samt struktur och jämföra två recept.

Det finns flera forskningar kring *fackspråk*, översättning av matrecept och matlagningsböcker men inte om bakningsrecept. Exempelvis Lena Holmlund (2007) från Stockholms universitet gjorde sin magisteruppsats *Översättning av en receptbok från svenska till engelska. Med genre- och källtextanalys med kommentar* där hon själv översatte ett antal recept från engelska till svenska för att kunna undersöka förekommande problem. Matlagningsböcker har undersökts också vid Tammerfors universitet av Jenna Yli-Knuutila (2008). Hon gjorde sin pro gradu-avhandling om översättningsstrategier i en kokbok. Hon ville forska i de val som översättare hade gjort och hurdana ändringar de hade gjort för att vissa recept också skulle fungera i Finland.

Ett annat namn som ofta förekommer i fackspråksammanhang är **Marianne Nordman** (1992). Hon har skrivit flera verk om fackspråk, *teknolekt* och *minilekt*. Dessa tre kommer jag att behandla i min avhandling. Dessutom har **Rune Ingo** (2007) skrivit om fackspråk för att det är ett speciellt område inom översättning. Översättare ska kunna förmedla samma kunskap från källtext till måltext utan att stilen förändras mycket.

Jag tycker att det är viktigt att fortsätta med studierna av bakningsrecept för att det inte finns mycket forskning inom detta område. Recept är texter som förmedlar kunskap om

andra kulturer och länder i världen. De berättar mycket om andra ländernas matvanor och -sed och man kan lära sig någonting nytt från dem. Ytterligare borde det undersökas mer bakningsrecept, inte enbart matrecept.

1.1 Syfte

Syftet med min kandidatavhandling är att forska i recept på kanelbullar och korvapuusti och hitta yttre förutsättningar och inre egenskaper som är typiska just för bakningsrecept. Jag vill forska recept som textgenre. Jag vill också ta reda på recepts struktur: språk, innehåll och social struktur mot bakgrund av dess kontext. Jag är intresserad av hur recept är uppbyggda.

Mina forskningsfrågor är följande:

- Finns det innehållsmässiga likheter resp. olikheter mellan två olika recept på likartade bakverk?
- Hurdan stil och hurdant ordförråd (lexikon) används i de valda recepten?
- Hur är de valda recepten uppbyggda?
- Vilket namn användes ursprungligen i Finland korvapuusti eller örfil?

1.2 Material

Mitt forskningsmaterial består enbart av sekundärdata: Valios recept på korvapuusti och Arlas recept på kanelbullar. Valios recept på korvapuusti har publicerats i Valios hemsidor av Valio. Receptet har gjorts för alla finska konsumenter, och i receptet används Valios egna produkter såsom mjölk och *Oivariini*¹. Texten går ut på hur man bakar korvapuusti och vilka ingredienser man behöver. Det andra receptet av Arlas kanelbulle har publicerats i Arlas hemsidor av Arla Köket 2012. Receptet har gjorts för svenska konsumenter och även i detta recept kan man använda Arlas egna produkter såsom mjölk och smör. Texten går ut på hur man bakar kanelbullar och vilka ingredienser man behöver i bakningen.

Det finns många olika bakningsrecept, men för att jag studerar svenska vill jag undersöka någonting som är gemensamt mellan Finland och Sverige. Sedan kom jag på kanelbullar

¹ *Oivariini* är Valios egen fettblandning som består av smör och rypsolja. (Valio Oy, 2017)

och korvapuusti recept. Detta är en begränsande faktor i min avhandling. Med tanke på kandidatavhandling är alla slags bakningsrecept eller en bakningsbok för brett område att forska i. Valet var genomtänkt. Recepten är tagna ur Arlas och Valios hemsidor. Jag vill forska företags bakningsrecept för att jag är intresserad av företagsvärld och jag är själv en konsument av varor som är producerade i dessa företag.

1.3 Metod

Mina analysmetoder är *genre-* och *strukturell analys* vilka hör till brukstextanalys. Min avhandling kommer att vara en *kvalitativ analys*, dvs. den ska basera sig på färdiga texter och resultatet kan inte generaliseras (se Tuomi 2007:97). Jag ska undersöka recept på en djupare nivå. Analysen kommer också vara jämförande för att jag kommer att jämföra två recept.

Syftet med genreanalys är att hitta yttre och inre egenskaper som är typiska för en viss genre. Strukturell analys (se 2.2) i sig analyserar förhållande mellan textens språkliga, sociala och innehållsliga struktur och dess kontext. I jämförande analys undersöks texternas skillnader och likheter. (Hellspång 2001: 61, 75, 79)

Som analysmall i min avhandling kommer jag att använda några avsnitt från Lennart Hellspångs bok *Metoder för brukstextanalys* (2001). Därifrån hittade jag frågor som jag kommer att använda som hjälpmedel i min undersökning.

Frågor som jag kommer att använda i genreanalys är följande (Hellspång 2001:75–76):

- Vilken genre hör dina texter till?
- Går det att avgränsa genren på olika sätt?
- Vilken plats har genren i ett större genresystem?
- Vilka andra genrer kan tänkas på den du ser på och vice versa?
- Till vilken verksamhet är genren knuten till?
- Vilka personer använder den, som sändare och mottagare? Vad krävs för att behärska genren?
- Vad mer utmärker det sammanhang som genren uppträder i?

Hellspong (2001:77) föreslår några kompletterande analyser för genreanalys, och i listan hittade jag strukturell analys, som ska undersöka om just denna genre har en typisk uppbyggnad och hurdana språkhandlingar det finns.

Frågor som jag kommer att använda i strukturell analys är följande (Hellspong 2001:62–66):

- **Kontexten:** När och var publicerades texten? Vilken verksamhet är den (texten) knuten till?
- **Den textuella strukturen:** Vad utmärker textens ordförråd, dess lexikon? Tyngs texten av långa nominalfraser? Hur vill du karakterisera textens *lexikogrammatiska* stil? Hur är texten uppbyggd i stora drag? Vilka dispositionsprinciper är viktiga i texten?
- **Den interpersonella strukturen:** Innehåller texten några allmänna språkhandlingar än påståenden? Hur ska texten tolkas som speciell språkhandling? Söker texten påverka läsaren m h a argument?

2 TEORETISK BAKGRUND

I detta kapitel kommer jag att presentera de viktiga termerna såsom fackspråk, teknolekt och minilekt. Jag behandlar också historia bakom *korvapuusti* och kanelbullar, och presenterar hurdan ställning dessa bakverk har i Finland och Sverige.

2.1 Centrala begrepp inom bruksprosa

Enligt Hellspong (2001:74) är en *genre* ”ett invariant framställningssätt för ett visst syfte i en viss verksamhet.” Hellspong ger några exempel, och bland dem nämns ”matreceptet inom kokkonsten.” Genrer kan påverka vår kommunikation både direkt och indirekt. Direkt kan de ge oss regler och ordning, medan indirekt kan de styra våra tankar och handlingar. (Hellspong 2001:74)

En finländsk språkforskare kom på ”den objektiva stilarten” *sakprosa* år 1938. Det var ett uttryckssätt för: ’En sak behandlas för sakens egen skull – från ett matematiskt bevis till en [sic!] recept i en kokbok.’ (Hellspong & Ledin 1997:14) Sakprosa förmedlar sakförhållanden. Under 1960- och 1970-talen kom begreppet *bruksprosa* i användningen av sådana texter som lyfter fram funktionen och används för praktiska ändamål. Då avsågs exempelvis att lagar och ordböcker hör till sakprosa medan recept och reklamannonser till bruksprosa. Bruksprosa har ett bredare innehåll än sakprosa. Bruksprosa innefattar sådana genrer som ibland förs till *konstprosa*, såsom reseskildringar och biografier. (Hellspong & Ledin 1997:14–15)

Olika brukstexter kan ha många olika funktioner. De kan ha den praktiska funktionen (av *praxis* ’handling’), dvs. de får läsaren att göra någonting, exempelvis baka eller laga någon maträtt. Brukstexter kan också vara informativa, som innebär att de berättar någonting nytt eller de vill lära ut något gammalt. Till exempel nyhetsnotiser eller handböcker är sådana brukstexter. Bruksanvisningar och lagar har instruktiv funktion. Dessutom hör övertalande texter, såsom propaganda eller reklam till brukstexter. (Hellspong & Ledin 1997:16)

2.2 Centrala begrepp inom strukturell analys

Enligt Hellspong (2001:61) är syftet med den strukturella analysen ”att ge en mångsidig beskrivning av texts språkliga, innehållsliga och sociala struktur mot bakgrund av dess kontext”. *Textuella struktur* innebär textens formella uppbyggnad. Det som ska studeras är *lexikogrammatik, textbindning och komposition*. (Hellspong 2001:65) Dessa tre ska jag granska närmare.

Lexikogrammatik innebär orden och meningarna. Det studeras närmare enskilda ord i en text. Både syntax (hur orden fogas ihop i fraser, satser och meningar) och lexikon (ordförråd) hör till lexikogrammatiken. (Hellspong & Ledin 1997:67)

Det som undersöks i textbindning är sambandet mellan satser och meningar. En sats består minst av subjekt och predikat. Man kan undersöka satsernas längder och hur de är uppbyggda. *Hypotax* innebär underordning av vissa språkliga led, medan *motsatsen, paratax*, betyder samordning av led. ”[A]ttribut och bisatser är hypotaktiska och beroende av andra led.” (Hellspong & Ledin 1997:65, 74)

Sambanden mellan stycken och avsnitt behandlas i komposition. Textens helhet står i fokus. Man studerar *textmönster, disposition och metatext*. (Hellspong & Ledin 1997:65, 97)

Vid undersökning av textmönstret ska man finna de olika funktioner som är typiska för en viss texttyp, som beror på genren också. Man ska kunna hitta de **drag** som är avgränsande och har en tydlig funktion. Man ska ta hänsyn till det att det är frågan om en individuell tolkning med olika utgångspunkter som kan leda till olika resultat. (Hellspong & Ledin 1997:97)

När man studerar disposition ska man kunna försöka hitta den röda tråden, dvs. principerna som fogar ihop textens huvuddelar. Det finns olika disposition som man kan undersöka, exempelvis *tidsdisposition*. (Hellspong & Ledin 1997:98)

Metatext är ”en text om texten.” I metatext kan det förekomma deiktiska, dvs. utpekande, pronomen, såsom ”nedan”, ”följande avsnitt” osv. Texten hänvisar till sig själv. (Hellspong & Ledin 1997:100) Till exempel ”Denna avhandling handlar om...”

2.3 Fackspråk: teknolekt och minilekt

Tidigare ansågs att facktexter innehåller bara en speciell terminologi, dvs. speciella termer, *fackspråk*. Nuförtiden avses fackspråk omfatta även dynamiska element såsom syntax och textlingvistiska kategorier. De statiska element, dvs. de speciella termerna, kallas för *teknolekter*. (Nordman 1992:18–19) De dynamiska elementen kan också förekomma i allmänspråk som i fackspråk, anser Nordman (1992:18–19). Ingo (2007:224) å sin sida anser att fackspråk är språk som inte hör till allmänspråk. Han anser att det har utvecklats en egen språkform mellan människorna med samma intresse, vetenskap eller yrke. Ofta har en utomstående svårigheter att förstå en sådan språkform, fackspråk (jfr LSP = *Language for Special Purposes*). Fackspråk har börjat studeras närmare; hurdan struktur de har och hurdana lexikala särdrag de har. (Ingo 2007:224) Det vill jag också göra i min avhandling. Textfunktionen och innehållet är viktiga för textutformning och påverkar fackstilen (Nordman 1992:22).

Nordman (1992:19) presenterar hur de dynamiska elementen, exempelvis syntax och textlingvistiska kategorier, blir fackspråkliga. Någoting kan bli fackspråkligt om en språklig sak upprepas, används på ett intressant sätt och är typiskt för en viss typ av text.

Minilekt är en typ av teknolekt men de används i ett begränsat specialområde (Nordman 1992:23). Nordman (1992:23) anser att ”minilekterna är fackspråk som används av en mycket begränsad grupp specialister eller som kopplas till ett mycket begränsat specialområde.” Ingo (2007:224) å sin sida anser att minilekter är ”ännu mer standardiserade snäva subspråk [...], som till vissa delar påminner om matematikens formler.” Som exempel nämner Ingo (2007:224) matrecept, väderleksrapport och stickmönster, medan Nordman nämner (1992:23) att minilekter vanligen används i rapport eller i bruksanvisningar.

Rune Ingo (2007:224–225) har listat ut kännetecknen för minilekter:

1. Ett begränsat och långt specialiserat ordförråd, termer.
2. En begränsad syntax, t.ex. imperativ el. passiv i recept.
3. Stereotyp form, t.ex. i recept: ingredienser, arbetsbeskrivning och serveringstips.
4. Förkortningar, som för den oinviden kan vara obegripliga. (T.ex. matsked = msk och tesked = tsk).
5. Olika symboler (©, ®).
6. En korthet och täthet som påminner om telegramstil: Man undviker att ta med sådant som är självklarheter för de specialister man vänder sig till.

Hur skiljer sig teknolekt och minilekt? Teknolekterna har mycket kunskap om olika varianter, medan minilekterna har en begränsad mängd och mer specificerad information. Minilekternas roll är viktigare. (Nordman 1992: 23-24)

2.4 Recept

I detta avsnitt presenteras recepts uppbyggnad och ordförråd samt historia bakom kanelbullar resp. *korvapuusti* och berättas om kanelbullens dag som firas i Sverige.

Enligt Svenska akademiens ordbok (SAOB1 s.v. ²recept) definieras begreppet *recept* så här: "(skriftlig l. muntlig) föreskrift för beredning l. tillagning av en maträtt l. ett bakverk [sic!] l. en dryck o.d., innehållande upplysningar om vilka kvantiteter av olika ingredienser som skola ingå i maträtten osv. o. hur de skola behandlas o.d. *Recept på sockerkaka. Saften gjordes efter ett nytt recept.*"

De första recepten skrevs ned på stentavlorna för 3 800 år sedan. Dessa recept på gryträtter skrevs av babylonierna från *Hammurabis* hov. Vad som är kännetecknande för dessa recept är deras form: "För varje rätt listas ingredienserna i den ordningsföljd de ska ned i grytan." (Världens historia 2014)

Holmlund (2007:9) påstår: "Eftersom mat är ett av människans primära behov är det rimligt att anta att recept i antingen muntlig eller, senare, i skriftlig form har existerat 'i alla tider'." Verb är oftast i imperativform i recept, vilken har en kommunikativ funktion (Holmlund 2007:9). En av de tre grundfunktioner i översättning, som Ingo (2007: 127-128) presenterar, är *imperativ funktion*. Den innebär att "Språket förmedlar också handlingsmönster och beteendemodeller." Dessa har en central roll i t.ex. matrecept. Också passivformer kan förekomma i recept. (Ingo 2007:128)

Enligt Yli-Knuuttila (2008) är målet med matrecept "att uppmana till handling". Holmlund (2007:10) betonar att de skrivna recepten är en av de mest stereotypa och formaliserade textgenrerna. Hon jämför recept med detektivromaner i sin avhandling. Recept har en viss struktur, medan en detektivroman har "textsemantiskt innehåll", dvs. ordens betydelse är i fokus. Holmlund (2007:10) anser att svenskarna torde kunna identifiera ett recept fast det

skulle vara på något annat språk. Receipts form är så enkelt att identifiera på grund av dess struktur.

Receipt kan ofta ha en undervisande karaktär, dvs. de återger en objektiv verklighet. De följer en stereotypisk form som t.ex. ingredienser, arbetsbeskrivning och serveringstips. (Ingo 2007:225)

2.5 Korvapuusti i Finland

Under 1870- och 1880-talen blev kaffedrickandet vanligare och man började baka hemma (Lantto via Nyysönen 2002). I slutet av 1800-talet var vetebröd ändå en sällsynt läckerhet. Råvarorna var mycket dyra. *Korvapuusti* i Finland blev vanligare först efter andra världskriget, då vetemjöl, smör och socker var billigare. Finlands första sockerfabrik grundades år 1918. Man var tvungen att använda utländska vetemjöl ända till 1950-talet före förädling av finskt vete. Det finska vetet fungerade inte så bra i bakning. (Sillanpää 2009) Nyysönen (2002) är av samma åsikt med Sillanpää (2009) att man inte kunde odla vete i Finland på 1800-talet utan man använde utländskt vete i bakning.

Den ”söta” perioden började i Finland på 1950-talet. Som tilltugg med kaffe började serveras olika slags kakor. På lördagen brukade man baka i många familjer, så på söndag kunde man njuta av färska bullar. Som slutligen kom till en del av kaffestund. Vid bakning använde man inte ägg utan äggpulver, för att användning av ägg avsågs vara slöseri. På grund av värre tider då man inte hade råd att köpa mat, började människorna i Finland bete sig bättre i avseende med mat; man började respektera mat. (Sillanpää 1999: 34, 36, 116)

Ilkka Mäkinen (2011) har skrivit en artikel om korvapuustis historia i tidningen *Hiidenkivi*. Han konstaterar att bakverket har åtminstone en 160-årig historia. I Hamburg har man ett nästan likadant bakverk som *korvapuusti*. Det heter *franzbrötchen*. Man sätter ändå inte pärlsocker på dem som i den finska versionen. Uppkomsten av *franzbrötchen* konstateras vara början av 1800-talet då Hamburg vara ockuperat av franska män under flera år. I Danmark finns *tryksnegl* som också liknar korvapuusti. Finland är ändå det enda land som använder namnet korvapuusti. (Mäkinen 2011)

Det finns olika åsikter om namnets ursprung och historia. Ingen vet riktigt varifrån namnet *korvapuusti* har kommit ifrån. Enligt Nyysönen (2002) har *korvapuusti* ("örkky") kommit från Sverige. Han konstaterar att man uppfann *korvapuusti* i slutet av 1800-talet. Däremot anser Mäkinen (2011) att namnet *korvapuusti* är *finlandism*² från namnet *örfil* som uppkom i början av 1850-talet. Han konstaterar att det finska namnet för bakverket kom först på 1880-talet. Finländare har lånat direkt namnet "örfil" (Mäkinen 2011), som exempelvis i Uleåborgstrakten har omvandlats till "örkky" (Nyysönen 2002).

Man kan spekulera namnets ursprung genom historia. Mäkinen (2011) konstaterar att namnet *örfil* nämndes första gången i bakningssammanhang på 1850-talet i Borgå Tidning. Det var första gång när bakverkets namn *örfil* har nämnts. På grund av detta bevis kan man dra slutsatsen att *örfil* är det rätta namnet som man har använt ursprungligen om bakverket. Namnet *korvapuusti* är en översättning från det. (Mäkinen 2011) I resten av min avhandling kommer jag att använda namnet **örfil**, för att jag anser att det är den rätta, ursprungliga termen i Finland.

2.6 Kanelbulle i Sverige

Kanelbulle är en typisk svensk bageriprodukt som uppstod på 1920-talet. Varorna som smör, socker, vetemjöl och kanel kunde man köpa igen efter andra världskriget. Dessa varor var ändå dyra och vanligt folk hade inte råd att köpa eller baka kanelbullar. På 1950-talet tog hemmabakandet fart. Ekonomin var bättre och kanelbullen, som tidigare avsågs som lyxprodukt, förvandlades till en fikafavorit. (Österlund 2012)

Den 4 oktober är en viktig dag för svenskarna: kanelbullens dag. Det började firas år 1999 när Hembakningsrådet fyllde 40 år. "[S]yftet var att skapa en årlig tradition", sägs det på Hembakningsrådets websidor. På hösten brukar svenskarna baka mer och så kanelbullen blev symbol för hembakning. (Kanelbullens dag – historik & baktips) "Kanelbullen är symbolen för något som är gott och hemlagat. Något som står för omsorg och omtänksamhet" anser Österlund (2012).

² *Finlandism* innebär "för finlandssvenskan egendomlig(t) uttryck l. ordform o.d." (SAOB2).

3 ANALYS OCH RESULTAT

I detta kapitel kommer jag att analysera och behandla mina forskningsresultat. I avsnitt 3.1. jämför jag Valios och Arlas recept på örffilar resp. kanelbullar, och sedan analyserar jag dem enligt Hellspongs analysmallar: strukturell analys och genreanalys.

3.1 Jämförelse: Valio och Arla

Båda recepten börjar med en stor bild på bakverk dvs. slutresultat. I samband med de stora bilderna nämns det med vad och när örffilar eller kanelbullar kan serveras, *serveringstips*.

I Valios bild kan man se de färdiga örffilarna som just har kommit från ugnen. De ligger ännu på bakplåten. Bakom örffilarna finns ett glas mjölk. I beskrivningen nämns det att örffilarna ska serveras med kall mjölk. Konsumenterna eller hemmabagare som har testat receptet kan ge stjärnor för receptet på Valios websida. Detta recept har fått fyra stjärnor av fem. I samband med stjärnor kan man ge kommentarer och se örffilarnas näringsinnehåll. Ett hundra gram (100 g) örffilar, som har bakats enligt detta recept, innehåller 308 kcal. Det finns också en möjlighet att förvandla ingrediensernas mängder med hjälp av plus och minus som finns ovanför listan på ingredienserna. På det sättet är det möjligt att baka ett större eller mindre antal örffilar.

I Arlas bild ser man ett blått fat som är fyllt med färdiga gyllenbruna kanelbullar. Man kan se rårörsockret som glittrar och den mörka fyllningen med kanel. Bakom fatet finns två glas mjölk. I beskrivningen ska mjölk vara kallt. Bredvid de två glasen finns en kanelbulle som någon har redan smakat på. Det är också möjligt att ge stjärnor på Arlas hemsidor. Detta recept har fått tre och en halv stjärna av fem möjliga stjärnor. Dessutom kan konsumenterna skriva kommentarer för receptet.

Med Valios recept bakar man 34 stycke örffilar medan med Arlas 50 stycke kanelbullar. Nedan i tabell 1 finns ingredienserna för deg. Ingredienserna är inte i samma ordning som de förekommer i recepten.

Tabell 1. Deg. Arla resp. Valio (Arla Köket 2012, Valio)³

Arla	Valio
50 g jäst	50 g jäst
5 dl Arla® Ekologisk Lantmjölk	5 dl Valio mjölk (ljummen)
1,5 tsk stötta kardemummakärnor	1 msk kardemumma
	2 ägg
1 dl strösocker	2 dl socker
1 tsk salt	2 tsk salt
15 dl vetemjöl ~ ca 975 g	1000 g vetemjöl ~ ca 15,4 dl
200 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt	200 g Valio Oivariini® fett, smält

Båda varianterna innehåller lika mycket jäst och mjölk. Både Arla och Valio är företag som tillverkar mejeri- och livsmedelsprodukter. I båda av dessa recept uppmanas bagaren att använda antingen Arlas eller Valios egen mjölk. Arla har sin ekologiska lantmjölk, medan Valio inte preciserar vilken typ av Valio mjölk ska användas i degen.

Arlas deg innehåller mindre kardemumma, men det ska vara kardemummakärnor i stället för färdigt malet kardemumma som i Valios recept. Arlas recept innehåller inga ägg, medan Valios deg har två ägg. Valios deg är också sötare; den innehåller dubbelt så mycket socker än Arlas. Dessutom har Valio två gånger mer salt i sin deg, 2 tsk.

En deciliter vetemjöl motsvarar 65 g (Maku). Jag förvandlade deciliter till gram och tvärtom för att kontrollera om mängderna motsvarar varandra i båda recepten: De innehåller nästan lika mycket vetemjöl, men det beror också på hur mycket man ska tillsätta i själva degen när man knådar den.

Tabell 2. Fyllning. Arla resp. Valio. (Arla 2012, Valio)

Arla	Valio
200 g Arla® Svenskt Smör	100 g Valio Oivariini® fett, mjukt
3msk malen kanel	2 msk kanel
1 dl strösocker	1 dl socker

³ Förkortningarna som förekommer i tabellerna 1, 2 och 3: dl= deciliter, tsk = tesked, msk = matsked

Såsom det framgår i tabell 2 har Arlas fyllning mer smör och kanel jämfört med Valios. Valio har inte nämnt vilken typ av socker ska det användas i fyllningen.

Tabell 3. *Garnering. Arla resp. Valio.* (Arla 2012, Valio)

Arla	Valio
1 uppvispat ägg	ägg
¾ dl råörsocker	krossad mandel eller fint socker

I tabell 3 finns ingredienserna för garnering. Enligt bådas recept ska de jästa bullarna penslas med ägg och garneras med råörsocker (Arla) eller med krossad mandel eller fint socker (Valio).

Instruktionerna är nästan likadana. I Arlas recept har man gett noggrannare mått: exempelvis 37°C , *låt jäsa ca 20 min* eller *15-20 min*. I Valios recept jäser man degen till dubbel storlek, men det sägs inte hur lång tid det tar. Valio och Arla ger instruktioner hur degen ska tillagas. I Arlas recept sägs att man ska tillsätta *nästan allt mjöl*, medan i Valios instruktioner sägs att man ska tillsätta *en del av mjölet*. *En del* är ett oklart uttryck. Betyder det en tredjedel, en fjärdedel, hur mycket ska det tillsättas? *Nästan allt* är lite mer preciserat uttryckt. Det betyder att man ska lämna lite mjöl som senare kan tillsättas vid behov. I Valios instruktioner ska allt mjöl (1000 g) tillsättas i degen.

Det som gör dessa bakverk olika kommer i mitten av instruktionerna: **bakverks form**. I Arlas kanelbullar ska degen kavlas ut till rektanglar. Därefter ska långsidorna vikas omlott så att det blir tre lager. Sedan ska det skäras ca 1½ cm tjocka remsor som ska tänjas, vridas och formas till lösa **knutar**. I Valios *korvapuusti* ska degen också kavlas ut till rektanglar men sedan ska den rullas till en rulle och därefter skäras snett så att det blir trekantiga bitar. Man ska sätta bitarna så att den smalare sidan kommer uppåt och sedan ska man trycka med fingrarna den smalare sidan ända till bordet så att sidorna kommer upp.

Enligt Arlas recept ska kanelbullarna jäsa 15-20 min, medan Valios recept inte anger någon tid, men örfilearna ska jäsa under en bakduk. Efter jäsningsen ska bullarna penslas med ägg. Arlas kanelbullar ska strös över med råsocker medan Valios örfilear med krossad strös över med mandel eller fint socker.

I båda recepten sägs att bullarna ska gräddas i mitten av ugnen och gräddningstiden är också nästan likadan (Valio *ca 8 min* och Arla *8-10 min*). Det finns en olikhet i vilken temperatur ska bullarna gräddas: Valios *i 225°C* och Arlas *i 250°C*. Jag anser att 250°C är för hög att grädda bullar för att bullarna kan bli för mörka och kan förbli okokta.

3.2 Genreanalys

Dessa texter hör till genren bakningsrecept. De är tydliga exempel för att de alltid har en viss struktur. En viss struktur är en kännetecknande drag för recept. Det är möjligt att avgränsa denna genre genom att säga att de är instruktioner. I texterna berättas vad man ska göra och med vilka ingredienser och vad är slutresultatet.

Recept hör till huvudgenren som heter instruktioner, dvs. bruksprosa (se 2.1 och Hellspång & Ledin 1997:14–15). Undergenrer till recept kan vara exempelvis en viss typ av recept såsom baknings- eller matrecept. Recept kan påverkas av kultur, av den som skriver receptet. I mitt forskningsmaterial följs ganska noggrant det kännetecknande mönstret för recept. (Se 3.3)

Den verksamhet som dessa recept hör till är tillagning av kanelbullar och örffilar. Dessa recept har en praktisk funktion. De är delar av Finlands och Sveriges matkultur. Hemmabagare och andra människor som är intresserade av bakning fungerar som mottagare i dessa recept, medan som sändare fungerar två företag, Arla och Valio. Dessa recept kräver kunskaper inom bakning och bakningsterminologi. Dessa recept kan uppträda i olika sociala och kommunikativa sammanhang såsom i bloggar, sociala medier och företags egna hemsidor, dvs. gratis.

3.3 Strukturell analys

Med hjälp av dessa recept kan man baka ett av de klassiska bakverken i Finland och Sverige: kanelbullar och örffilar. Arlas kanelbullereceptet är publicerat på Arlas hemsida år 2012, men det gavs inte ett exakt årtal för Valios recept.

Språket i båda recepten är typiskt för fackspråk. Lexikon är litet och det finns upprepningar av ingredienserna. I samband med mått och ingredienser förekommer räkneord och minilekt. I exempel (1) står 1 för räkneord och ”tsk” är minilekt.

(1) 1 tsk salt (Arla Köket, 2012)

Dessa recept innehåller många dynamiska verb, dvs. verb som betecknar en handling. I exempel 2 är ”smula” ett dynamiskt verb som betecknar att den som bakar ska smula jästen. I exempel (3) är dynamiskt verb *kaulia* (’att kavla’).

(2) Smula jästen i en bunke (Arla Köket, 2012)

(3) Kauli taikina (’kavla ut degen’) (Valio)

Grammatiska företeelser som förekommer i båda recept är de långa och korta meningarna. Största delen av meningarna är huvudsatser. Denna struktur är typisk för recept. Instruktionerna måste vara så tydliga och enkla som möjligt så att mottagaren kan förstå och baka enligt de givna instruktionerna och få ett tillfredsställande slutresultat och bakningsupplevelse. Texterna är konkreta för att de innehåller många ord för ting, tids- och rumsadverbial samt dynamiska och aktiva verb. I exempel (4) är verbet dynamisk och aktiv. Dessutom anges tid ”8 min” och rum ”i mitten av ugnen”.

(4) Paista uunin keskiosassa 225 asteessa n. 8 min.(’Grädda i mitten av ugnen i 225 grader ca 8 min.’) (Valio)

Det förekommer ett fåtal nominalfraser i dessa recept. Till exempel *vår egen kanelbulle*. Jag räknade hur många adjektiv förekommer i dessa recept. I Arlas recept förekom 12 adjektiv medan i Valios förekom 9 adjektiv. Jag anser att adjektiv är beskrivande ord som har en viktig roll i recept. De beskriver hurdan exempelvis degen ska vara, se exempel (5), och hurdan eller i vilken forma ska någon ingrediens vara, se exempel (6).

(5) Arbeta degen smidig. (Arla Köket 2012)

(6) Levitä levyille pehmeä Oivariini. (’Bred ut det mjuka Oivariini på degplattorna.’) (Valio)

Dessa recept har karaktäriserande form, dvs. stereotyp form. Båda av recepten börjar med en bild och inledning. Valios recept ger serveringstips och ett mått hur länge det tar att

baka örfilar. Däremot i Arlas kanelbullerecept kallas bullarna för ”vår egen kanelbulle” vilket syftar på Sverige och själva företaget Arla. Arlas kanelbulle ska serveras med kall mjölk också.

Efter inledningen anges antalet färdiga bullar: Arla 50 st. och Valio 34 st. Sedan kommer listan av ingredienserna som jag behandlade tidigare i avsnitt 3.1. Efter listan anges arbetsbeskrivning. Verben i instruktionerna är i imperativform, vilket visar att syntaxen är begränsad. Ingredienserna är listade som är typiskt för fackspråk och minilekter. Det finns förkortningar (msk, dl, g, tsk) och symboler, t.ex. ® varumärke (PRV) i båda recepten. Allt anges i tidsdisposition, dvs. om man inte följer instruktionerna i den ordningen kan slutresultatet bli någonting annat.

Dessa recept ger instruktioner och uppmanar till att baka. De kan anses vara allmänna och positiva språkhandlingar. De försöker inte påverka läsaren för att det inte finns argument i texterna. Försiktighetsstrategin följs för att det finns en artig distans till läsaren och man försöker inte påverka läsaren på ett negativt sätt.

4 SAMMANFATTANDE DISKUSSION

I denna avhandling undersökte jag bakningsrecept på finska örfilet och svenska kanelbullar ur en kvalitativ synvinkel. Syftet med denna avhandling var att finna typiska drag för recept, hurdan stil och hurdan ordförråd (lexikon) används i de recepten och om det finns innehållsmässiga lik- eller olikheter mellan örfilet- och kanelbullerecepten.

Mina forskningsfrågor var:

- Finns det innehållsmässiga likheter resp. olikheter mellan två olika recept på likartade bakverk?
- Hurdan stil och hurdan ordförråd (lexikon) används i de valda recepten?
- Hur är de valda recepten uppbyggda?
- Vilket namn användes ursprungligen i Finland korvapuusti eller örfilet?

Materialet bestod av Arlas kanelbulle recept och Valios korvapuusti recept. Med hjälp av Hellspungs (2001) forskningsfrågor kunde jag jämföra dessa två recept och forska receptens struktur och recept som textgenre. Undersökningen var en kvalitativ jämförande analys samt en genre- och strukturell analys. De viktigaste resultaten var att fast dessa recept är för olika bakverk finns det mer likheter än olikheter. Båda innehöll karaktäriserande drag för recept och i båda användes fackspråk.

Jag mötte svårigheter i valet av material som jag skulle undersöka. Jag lyckades inte hitta recept på örfilet för att det namnet inte används i Finland så mycket som namnet korvapuusti används i bakningssammanhang.

Innehållsmässigt var det intressant att jämföra dessa recept. Jag hade tänkt mig att svenskarna älskar allt sött, men som till min stor överraskning innehöll den finska varianten mer socker än den svenska. I jämförelsedelen satt jag likadana ingredienserna på samma rad för att tydliggöra skillnaderna. I båda recepten föredrogs företagens egna produkter såsom mjölk och smör. Arlas kanelbullefillning innehöll mer smör än Valios fillning. Bakverkets form var ett avgörande element för att det är karaktäriserande drag för båda bakverk. Båda recept hade en stereotypisk form och det användes fackspråk och minilekter i båda.

Resultatet kan inte generaliseras eller jämföras med någon annans undersökning för att materialet var mindre omfattande och ingen har forskat kring bakkingsrecept tidigare. Jag kan konstatera att dessa texter är brukstexter och det används fackspråk i dem. Det förekommer också minilekter. Resultatet är pålitligt. Denna typ av forskning är en av de första som har gjorts om bakkingsrecept. Därför är denna forskning viktig med tanke på hela forskningsfältet. Jag kan konstatera att namnet **örfil** kom först som sedan översattes till finska namnet *korvapuusti*. Jag anser i ljuset av historia som jag presenterade i avsnitt 2.5 *Korvapuusti* i Finland att örfil är det rätta, ursprungliga namnet.

I framtiden skulle jag vilja undersöka hela bakkingsböcker och deras lexikon och språkbruk. Kanske skulle jag ta en översättningsaspekt med och då skulle jag ha mer stöd från tidigare undersökningar om samma ämne. Jag skulle ha velat undersöka djupare recept som textgenre men möjligtvis kan jag göra det i min blivande pro gradu-avhandling.

LITTERATURFÖRTECKNING

Material

Arla Köket 2012. *Arlas kanelbulle*. I: arla.se [online]. [Citerat 3.1.2017]. Tillgänglig: <<http://www.arla.se/recept/arlaskanelbulle/>>.

Valio. *Korvapuustit*. I: valio.fi [online]. [Citerat 3.1.2017]. Tillgänglig: <<https://www.valio.fi/reseptit/korvapuustit/>>.

Övriga källor

Hellspong, Lennart, 2001. *Metoder för brukstextanalys*. Lund. Studentlitteratur AB.

Hellspong, Lennart & Ledin, Per, 1997. *Vägar genom texten. Handbok i brukstextanalys*. Lund. Studentlitteratur.

Holmlund, Lena, 2007. *Översättning av en receptbok från engelska till svenska. Med genre- och källtextanalys med kommentar*. I: tolk.su.se [online]. [Citerat 3.1.2017]. Tillgänglig: <http://www.tolk.su.se/polopoly_fs/1.57968.1322834944!/lena_holmlund.pdf>.

Världens historia, 2014. *Hur länge har vi använt recept? När började vi använda recept för att laga mat?* I: varldenshistoria.se [online]. [Citerat 3.1.2017]. Tillgänglig: <<http://varldenshistoria.se/kultur/gastronomi/hur-lange-har-vi-anvant-recept/>>.

Ingo, Rune, 2007. *Konsten att översätta. Översättandets praktik och didaktik*. Lund. Studentlitteratur.

Kanelbullens historia – hur ser den ut? I: kanelbullensdag.com [online]. [Citerat 3.1.2017]. Tillgänglig: <<http://media.kanelbullensdag.com/2015/04/Kanelbullens-historia-hur-ser-den-ut.pdf>>.

Kanelbullens dag – historik & baktips. I: hembakningsradet.com [online]. [Citerat 9.1.2017]. Tillgänglig: <<http://hembakningsradet.com/kanelbullens-dag-historik-baktips/>>.

Maku. *Mitat ja muunnokset*. I: maku.fi [online]. [Citerat 3.1.2017]. Tillgänglig: <<http://www.maku.fi/artikkelit/mitat-ja-muunnokset>>.

Mäkinen, Ilkka, 2011. *Korvapuustin juhlavuosi*. I: hiidenkivi-lehti.fi [online]. [Citerat 3.1.2017]. Tillgänglig: <<http://www.hiidenkivi-lehti.fi/Digipaper/OldNews.aspx?id=3161>>.

Nordman, Marianne, 1992. *Svenskt fackspråk*. Lund. Studentlitteratur.

Nyyssönen, Janne, 2002. *Oululainen ahamii örkkijä, siis korvapuusteja*. I: kaleva.fi [online]. [Citerat 3.1.2017]. Tillgänglig: <<http://www.kaleva.fi/uutiset/oulu/oululainen-ahamii-orkkyja-siis-korvapuusteja/482018/>>.

PRV, Patent- och registeringsverket. *Varumärkesskydd*. I: prv.se [online]. [Citerat 3.1.2017]. Tillgänglig: <<https://www.prv.se/globalassets/dokument/varumarke/informationsmaterial/varumarke.pdf>>.

SAOB1. *Recept*. I: saob.se [online]. [Citerat 23.1.2017]. Tillgänglig: <http://www.saob.se/artikel/?show=recept&unik=R_0259-0484.clwf&pz=3>.

SAOB2. *Finlandism*. I: saob.se [online]. [Citerat 23.1.2017]. Tillgänglig: <http://www.saob.se/artikel/?seek=finlandism&pz=1#U_F443_156496>.

Sillanpää, Merja, 1999. *Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys*. Hyvää Suomesta. Vantaa.

Sillanpää, Merja, 2009. *Mistä korvapuustin mallinen kanelipulla on kotoisin?* I: tiede.fi [online]. [Citerat 3.1.2017]. Tillgänglig: <http://www.tiede.fi/artikkeli/kysy/mista_korvaapuustin_mallinen_kanelipulla_on_kotoisin>.

Tuomi, Jouni, 2007. *Tutki ja lue. Johdatus tieteellisen tekstin ymmärtämiseen*. Tammi. Helsinki.

Valio Oy, 2017. *Valio Oivariini® tuotteiden tarina*. I: valio.fi [online]. [Citerat 1.3.2017]. Tillgänglig: <<https://www.valio.fi/oivariini/>>.

Yli-Knuuttila, Jenna, 2008. *Från Bonniers kokbok till Tammen keittokirja – översättningsstrategier och funktionalitet*. I: tampub.uta.fi [online]. [Citerat 3.1.2017]. Tillgänglig: <<https://tampub.uta.fi/bitstream/handle/10024/79440/gradu02670.pdf?sequence=1>>.

Österlund, Eva, 2012. *Kanelbullen – en svensk tradition*. I: so-rummet.se [online]. [Citerat 3.1.2017]. Tillgänglig: <<http://www.so-rummet.se/fakta-artiklar/kanelbullen-en-svensk-tradition>>.