



GÖTEBORGS UNIVERSITET
INST FÖR HISTORISKA STUDIER

Semla och samhälle

En studie om semlans förändring 1895-1955

Författare: Mattias Axelsson
Handledare: Daniel Larsson
B-uppsats, VT-2011

Innehållsförteckning

Förord	3
Inledning	4
<i>Syfte och frågeställning</i>	5
Teori och Tidigare forskning	6
Metod och Material	11
<i>Tillvägagångssätt</i>	12
Påskfirandets historia	14
<i>Vad är fasta?</i>	15
<i>Vad är fastlag?</i>	15
<i>Fastlagsbröd och semlor</i>	16
Recept på semlor och dylikt i kokböcker	17
<i>Namnet</i>	17
<i>Bullarna</i>	18
<i>Mandelmassan</i>	19
<i>Vispgrädde</i>	21
<i>Flor- och pärlsocker</i>	22
<i>Hur ska semlan ätas?</i>	23
Semlan 1895-1955 och samhällets förändringar	25
<i>Hur förändrades semlan?</i>	25
<i>Hur påverkar samhällsförändringarna semlan?</i>	28
Sammanfattning	30
Källor och litteratur	31
<i>Källor - tryckta</i>	31
<i>Litteraturförteckning</i>	32
<i>Internetkällor</i>	33

Förord

Att skriva uppsats är aldrig ett enmansverk. Även om det självklart är jag som är fullt ansvarig för det som skrivits hade jag inte kunnat genomföra undersökningen och analysen utan hjälp från en rad personer som jag vill tacka; min handledare Daniel Larsson som givit mig en hel del idéer om hur uppsatsen kunnat förbättras, mina kollegor på NTI-skolan som kommit med goda idéer om både språk och innehåll, min ömma moder som korrekturläst arbetet och letat stavfel samt min underbara familj som orkat att jag suttit kvällar och helger djupt försjunken i kokbokslitteratur från början av förra seklet.

Eftersom jag sedan tidigare intresserat mig för seder och bruk har jag på min blogg Högtider¹ skrivit en hel del om semlor och påskfirande. Delar av uppsatsen (särskilt kapitlet Påskfirandets historia) är därför sedan tidigare publicerad på bloggen – om nu någon får för sig att leta plagiat.

Trevlig läsning!

Mattias Axelsson

Göteborg 2011-05-31

¹ <http://hogtider.wordpress.com>

Inledning

Under en längre tid har jag varit intresserad av högtider och de seder och bruk som är knutna till dessa. Mitt intresse kommer sig av de otaliga diskussioner jag haft med personer kring olika traditioners ursprung och ålder. En vanligt förekommande åsikt är att ju äldre en tradition är desto bättre är den. Något jag ofta argumenterat emot av den anledningen att traditioner, seder och bruk aldrig är konstanta utan föränderliga både i tid och i rum.

Även om seder och bruk är ett avbrott i vardagen och därmed till sin natur skiljer sig från vardagslivet är förändringarna av traditionerna ofta förbundna med samhällsförändringar – när samhället förändras kommer också traditionerna som finns i samhället att förändras.

Den för kristendomen viktigaste högtiden är påskfirandet och till påskfirandet finns en rad olika traditioner, seder och bruk knutna – från fastlagen sex veckor före påskdagen till pingst sju veckor efter densamma. Ett av dessa bruk är att äta någon form av bröd i samband med fastlagen – något som är känt i Sverige sedan åtminstone 1400-talet.²

Som jag kommer att visa i uppsatsen är perioden 1895-1955 en period som innebär genomgripande förändringar i det svenska samhället gällande en rad faktorer. Ett rimligt antagande är att fastlagsbrödet (som oftare kallas semla, fettisdagsbulle eller hetvägg) under perioden 1895-1955 förändrades i och med att samhället förändrades. Att undersöka denna förändring ger ett litet bidrag till den större frågan hur kulturen förändras i och med att samhället förändras.

I min uppsats vill jag alltså undersöka hur semlans utseende och innehåll samt de traditioner som förknippas med semmelätande har förändrats under perioden 1895 till 1955. Att jag valt just den perioden beror på ovan nämnda punkter – att Sverige förändrades på en rad olika områden under just den här perioden. Intressant är då att se hur traditionen att äta semlor förändrats under samma period.

² Bringeus, Nils-Arvid. "Fastlagsbullarna och deras föregångare". Ur *Gastronomisk kalender* 1978. Årgång 18. Stockholm. Nordstedts 1977

Syfte och frågeställning

Syftet med uppsatsen är att med hjälp av kokböcker från perioden 1895-1955 undersöka hur semlans innehåll och utformning har förändrats. Med hjälp av innehållet i kokböckerna går det att dra slutsatser kring semlans förändring under första hälften av 1900-talet. De förändringar som skett med semlan ska vidare analyseras i förhållande till de förändringar som det svenska samhället genomgick under samma period.

För att uppnå syftet skall följande frågeställningar besvaras.

- Vilka ingredienser används i recept på semlor under perioden 1895 till 1955?
- Hur föreslår receptböckerna från perioden 1895 till 1955 att man ska äta semlorna?
- Hur kan förändringarna av recepten på semlor förstås i förhållande till samhällsförändringarna perioden 1895-1955?

Teori och Tidigare forskning

Mellan åren 1895 och 1955 förändrades Sverige i grunden. Om vi ska se några konkreta siffror så sjönk spädbarnsdödligheten från 101 döda per 1000 födda till 13 döda per 1000 födda. Den förväntade medellivslängden steg från 54 år till 71 år under samma period. Andelen som jobbade inom jordbruk sjönk från 57% till 13%, på samma sätt som andelen boende på landsbygd sjönk från 72% till 28%.³

Lite förenklat skulle man kunna påstå att Sverige mellan åren 1895 och 1955 går från att ha varit ett fattigt jordbruksland till att bli en välmående industrination.

Ett område där det förändrade samhället märktes tydligt var familjens roll. Familjen i det agrara samhället var främst en produktionsenhet där alla familjemedlemmar tvunget var en del i produktionen. Familjen i det industriellt urbana samhället var snarare en konsumtionsenhet där rollerna mellan mannen (familjeförsörjare) och kvinnan (husmor) blev tydligare.⁴

Ett annat sätt att uttrycka det på är att kvinnan i hushållet gick från att vara matmoder till att bli husmoder i och med att vi gick från självhushållsekonomi till konsumtionsekonomi. Det urbana hushållet i industrisamhället hade betydligt färre funktioner än hushållet i jordbrukssamhället vilket fick till följd att hem och arbete under senare delen av 1800-talet och början av 1900-talet skiljdes åt. Idealet för kvinnor blev att vara husmoder och inte behöva arbeta, i alla fall inte när de gift sig. Under perioden 1880 till 1914 minskade också andelen kvinnliga lönearbetare.⁵

Om man då vill undersöka dessa samhällsförändringar kan man såklart gå tillväga på en rad olika sätt, lite beroende på vad det är i samhällsförändringarna man vill undersöka. Håkan Jönsson skriver : ”Mat fungerar som en utmärkt ingång för att bedriva kulturanalys, att säga något om vad som utmärker kulturen och samhället i stort”⁶

³ Jan Melin m.fl. *Sveriges historia. Koncentrerad uppslagsbok – fakta, årtal, tabell, kartor* Stockholm 1999.

⁴ Susanne Hedenborg och Lars Kvarnström *Det svenska samhället 1720-2006. Böndernas och arbetarnas tid* Lund 2009, s. 177

⁵ Ida Blom (red), *Kvinnor i västvärlden från renässans till nutid* Stockholm 2008, s. 281

⁶ Håkan Jönsson *Mjök : en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi* Eslöv 2005, s. 18

Nils-Arvid Bringéus är inne på ett liknade spår när han påstår att ”Det finns nämligen knappast något som är så integrerat i vår tillvaros olika dimensioner som maten”⁷ Mat och de traditioner som är knutna till mat är således en möjlighet att ”studera och få nya perspektiv på de olika samhällsförändringar som präglade 1900-talet”⁸

De stora samhällsförändringarna är den breda utgångspunkten för uppsatsen, men perspektivet ligger mot matens historia och bör därmed kopplas till hur matkulturen förändrades. För liksom samhället i stort förändras under slutet av 1800-talet så förändras svenskarnas möjlighet att tillreda mat. Jan-Öyvind Swahn skriver:

100 år senare [c.a. 1850, min anm] var dock Cajsa Warg ohjälpligt föråldrad, men det berodde i hög grad på att kökens tekniska utrustning radikalt förnyats och på att åtskilliga nya råvaror introducerades.⁹

Vad gäller den tekniska utrustningen så är det framför allt vedspisen som introducerades vid 1800-talets mitt. Vedspisen fick genomslag i alla samhällsgrupper och dels blev köken mer hygieniska och dels kunde man nu tillaga en rad rätter som tidigare varit så gott som omöjliga att göra med dåtidens köksutrustning. En – för denna uppsats – viktig förändring var att ”kaffebröd som bullar och småkakor nu kunde hamna i var mans mage”¹⁰

Mat är den ingång jag använder mig av för att undersöka hur Sverige förändrades under perioden 1895-1955. Inom matforskningen brukar man skilja mellan vardagsmat och festmat – där den senare handlar om vilken mat som åts kring de stora högtiderna.¹¹ Båda kategorierna mat är förvisso intressanta att undersöka och ger delvis olika ingångar till den historiska förståelsen för maten och dess koppling till samhällsförändringarna. Att jag valt att undersöka festmat och inte vardagsmat beror på att jag menar att festmaten tydligare avspeglar kulturen i samhället. Detta eftersom festmat är något mer genomtänkt än vardagsmaten.

⁷ Nils-Arvid Bringéus *Mat och måltid: studier i svensk matkultur* Stockholm 1988, s. 11

⁸ Jönsson 2005, s. 19

⁹ Jan-Öyvind Swahn *Fläsk, fil och falukorv. Svenska mattraditioner genom tiderna*. Lund 2000, s. 25

¹⁰ Swahn 2000, s. 26

¹¹ Bringéus 1988, s. 56f

Tidigare undersökningar som gjorts kring förändringar av olika traditioner brukar kunna påvisa hur seder sprids från överklassen via borgarklassen till att sist upptas hos socialt lägre rangordnade samhällsgrupper. Gullan Gerward påvisar t.ex. i sin avhandling om majgrevefesten hur majfestandet började hos adeln på 1400-talet och sedermera gick via köpmän, hantverkare, bönder, studenter, djänkar till tjänstefolk som fortsatte fira majgrevefesten in på 1900-talet även om adeln slutade redan i början av 1500-talet.¹²

Inom etnologin brukar man med en tysk term kalla detta för ”gesunkenes Kulturgut” – alltså att överklassens bruk vad gäller t.ex. mat vandrar neråt i samhällsklasserna och tas upp som festmat i bonde- och arbetarhemmen. Som exempel kan man använda hur överklassens risgrynsgröt blev festmat hos allmogen istället för den enklare korngrynsgröten.¹³ Rimligen bör man kunna anta att detsamma gäller traditioner knutna till semlan.

Ett rimligt antagande är att fastlagsbrödet (som oftare kallas semla, fettisdagsbulle eller hetvägg) under perioden 1895-1955 förändrades i och med att samhället förändrades. Att undersöka denna förändring ger ett litet bidrag till den större frågan hur kulturen förändras i och med att samhället förändras.

Tidigare forskning

Etnologerna Klas Gustavsson och Bengt Edqvist konstaterar i uppsatsen *Semlan – tradition eller livsstil* att ”det finns mycket litet skrivet material om semlor på en vetenskaplig nivå”¹⁴ Det som omnämns är två böcker av Jan-Öjvind Swahn och en av Nils-Arvid Bringéus.

Även om det är ”mycket litet” som har forskats kring semlan och dess historia går det ändå att påvisa några arbeten och artiklar. Jag vill börja med den nämnda etnologiuppsatsen

Semlan – tradition eller livsstil?

Klas Gustavsson och Bengt Edqvist har skrivit etnologiuppsatsen *Semlan – tradition eller livsstil?* Uppsatsens syfte handlar om människors inställning till semlor i Västergötland. Dels bygger uppsatsen på intervjuer med äldre och yngre människor, dels har författarna använt

¹² Gullan Gerward *Majgrevefesten: en kulturhistorisk analys* Stockholm 1996, s. 189ff .

¹³ Swahn 2000, s. 14f

¹⁴ Bengt Edqvist och Klas Gustavsson ”Semlan – tradition eller livsstil?” opubl. C-uppsats i etnologi, Göteborgs universitet VT 2000, s. 4

historiskt källmaterial av uppteckningsmaterial från 1920 – 40 tal från Västsvenska Folkminnesarkivet. Det som är intressant för föreliggande uppsats är det som behandlar semlans utseende förr i tiden. Om detta skriver författarna:

En helhetsbild av det historiska uppteckningsmaterialet visar att det främst var vanligt förekommande med släta stora vetebullar utan någon direkt fyllning. På sina håll var bullarna beströdda främst med socker eller kanel, någon mandelmassa tycks inte heller ha varit vanligt förekommande på de flesta håll i det undersökta materialet, den tycks ha tillkommit senare liksom grädden. Däremot hade man ofta mjölk till semlorna. Ofta var skillnaderna, beträffande semlornas utseende, störst sett ur perspektivet förändringar i rum¹⁵

Vidare konstaterar författarna, med utgångspunkt i det historiska uppteckningsmaterialet, att semlorna (eller fastlagsbullar som de oftare kallades) i slutet av 1800-talet och början av 1900-talet åts som efterrätt med varm mjölk. Det skulle vara ”ett mättande mål”¹⁶.

Fastlagsbullarna och deras föregångare

En författare som omnämns hos Gustavsson och Edqvist är professorn i etnologi Nils-Arvid Bringéus. Hans har skrivit två längre artiklar om semlan och dess historia. Den första i *Gastronomisk kalender* ’78¹⁷ och den andra i *Mat och måltid*¹⁸. Till stor del är de bägge artiklarna likadana till innehåll, men den förra är mer omfattande och därför är det den jag kommer att hänvisa till.

I *Fastlagsbullarna och deras föregångare* gör Bringéus en grundlig genomgång av fastlagsbullarnas historia och konstaterar t.ex. att ”det som skiljer våra fastlagsbullar från äldre tiders är vispgrädden”¹⁹ Vidare skriver Bringéus att kryddor och mandelmassa är två saker som skiljer äldre tiders bröd från senare tids.

¹⁵ Gustavsson och Edqvist 2000, s. 26

¹⁶ Gustavsson och Edqvist 2000, s. 10

¹⁷ Bringéus 1977

¹⁸ Bringéus 1988

¹⁹ Bringéus 1977, s. 47f

Det som anges som främsta orsak till senare tids förändring av fastlagsbullarna (både vad gäller utseende, namn och hela bullseden) är konditorierna. Som en följd därav har anknytningen till själva fastlagen försvunnit och fastlagsbullar säljs ”redan i november”²⁰

Bringéus gör också ett försök att något så när bestämma i tid när övergången från dåtidens till nutidens fastlagsbullar skedde – vilket i mycket är en av delarna med föreliggande uppsats. Han skriver att många av de informanter som finns intervjuade i diverse folkminnesarkiv från 1940-talet själva varit med om övergången från att äta den äldre typen av fastlagsbullar till att äta dagens semlor. Således lär det ha skett någon gång under sekelskiftet 1900.²¹

Historiebok för kakälskare

Dick Harrison och Eva Helen Ulvros gör i boken *Historiebok för kakälskare* en genomgång av olika bakverks historia – däribland semlan. Mycket av det som författarna skriver är hämtat från bl.a. Bringéus men några saker är ändå värda att nämna från boken – bland annat kryddornas betydelse: ”Det viktiga var att fastlagsbullarna skilde sig från vanliga bullar genom att vara kryddade, innehålla en god fyllning med mandel samt vara stora och mättande.”²²

Vidare förekommer i boken en rad olika recept på fastlagsbröd. Det äldsta ifrån Cajsa Wargs *Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber* där receptet på semla (eller hetvägg som det kallas) inte finns under rubriken bröd utan bland recepten på välling och mjölksoppor.²³

²⁰ Bringéus 1977, s. 49

²¹ Bringéus 1977, s. 50

²² Dick Harrison och Eva Helen Ulvros *Historiebok för kakälskare* Lund 2003 s. 123

²³ Harrison och Ulvros 2003, s. 119

Metod och Material

Att undersöka hur människor firade högtider och traditioner förr i tiden har oftare varit ett område som sysselsatt etnologer snarare än historiker.²⁴ Bringéus ger en lista över olika källor som kan användas för att undersöka sedernas historia:

Civila och kyrkliga lagar och förordningar, domböcker, sockenstämmeprotokoll, visitationsprotokoll, dagböcker, brev, reseberättelser, topografiska beskrivningar och dagstidningar²⁵

Eftersom det är etnologerna som i huvudsak undersökt sedernas historia har det muntliga källmaterialet – alltså sådant intervjumaterial som finns samlat på diverse folkminnesarkiv samt egna utförda intervjuer – varit framträdande.²⁶

Intervjuer har tidigare använts för att undersöka hur semmeltraditionen såg ut förr i tiden.²⁷ Problemet med intervjuer – och särskilt intervjuer gjorda i nutid med personer som ska berätta om förfluten tid – är tidsaspekten. Har det gått ett halvt sekel sedan händelserna du ska berätta om ägde rum så finns det stora risker att personerna glömmet eller lägger till saker.

Ska man undersöka historiska mattraditioner finns en rad andra möjligheter än intervjuer vad gäller metod och material. Alfa Olsson listar i en översikt olika källmaterial som kan användas.²⁸ Arkeologiskt material såsom redskap, kärl och avskrädeshögar.

Traditionsmaterial som Olsson delar upp i manuell tradition, minneskunskap och föremålstradition. Kring detta skriver Olsson ”Kunskapen om allmogens kost och matvanor har till väsentlig del förmedlats genom traditionen”²⁹ Vidare nämns historiskt-arkivaliskt material såsom äldre tiders bouppteckningar. Som en sista kategori nämner Olsson litterärt material och delar upp det i topografisk litteratur och kokbokslitteratur. Det sista är av störst intresse för denna uppsats – eftersom det är just kokböcker som är det huvudsakliga historiska källmaterial som kommer användas.

²⁴ Nils-Arvid Bringéus *Årets festdagar* Stockholm 2006, s. 165

²⁵ Bringéus 2006, s. 165f

²⁶ Bringéus 2006, s. 166

²⁷ Gustavsson och Edqvist 2000

²⁸ Alfa Olsson *Om allmogens kosthåll: studier med utgångspunkt i västnordiska kostvanor* Lund 1958, s. 16-33

²⁹ Olsson 1958 s. 23

Så här skriver Olsson om kokböcker som historiskt källmaterial:

För belysande av allmogens kostvanor synes dylika källor [kokbokslitteratur, min anm.] vara av ringa värde. Beträffande dessa måste man även för relativt sen tid mer räkna med huslig erfarenhet och tradition än med en ur böcker inlärdd konst. När dock så småningom kokböcker blev lättare tillgängliga, var det /../ på storgårdar de först anlätades.

Att kokböcker historiskt främst använts av de högre samhällsklasserna är en problematik som kan diskuteras. Dock menar jag – av två skäl – att det på ett avgörande sätt inte blir ett avgörande problem för denna uppsats. För det första behandlar uppsatsen en senare period i historien (första hälften av 1900-talet) då kokböcker börjat bli del även hos folk i allmänhet och för det andra så ger kokböckerna en bild av hur det samhälleliga idealet kring olika maträtter ser ut, inte nödvändigtvis hur folk i praktiken lagar maten.

Kokböcker ger dock en tydlig fingervisning hur man tillagade och hur man åt olika sorters mat, även om det såklart inte gäller alla samhällsgrupper eller delar av landet. Fördelen med att använda kokböcker är att dessa då går att betrakta som kvarlevor snarare än berättande källor och därmed blir trovärdigheten högre.³⁰ Nackdelen – som nämns ovan - med kokböcker är att de inte med säkerhet visar hur människor faktiskt konsumerade utan kan ge idealbild över hur människor förväntades konsumera olika maträtter.³¹

Tillvägagångssätt

En diskussion kring metod i ett vetenskapligt arbete kan lätt fastna i försök att etikettera metoden som antingen kvalitativ och kvantitativ. Problemet med sådana försök är att ”uppdelningen mellan kvalitativ och kvantitativ metod är tämligen grov”³² Det finns ingen tydlig linje emellan kategorierna, därför anser jag det vara mer fruktbart att redogöra för tillvägagångssättet.

³⁰ Anders Florén och Henrik Ågren *Historiska undersökningar. Grunderna i historisk teori, metod och framställningssätt* Lund 2006, s. 73

³¹ För en förteckning över de kokböcker som används i denna uppsats – se källförteckningen.

³² Floren och Ågren 2006, s. 56

Recept i kokböcker består dels av ingredienser och dels av en beskrivning hur rätten skall tillagas och i vissa fall också förslag på hur rätten skall förtäras. Ren praktiskt kommer undersökningen att göras genom att ingredienserna förs in i en tabell för överskådliggigheten skull.

Så här skulle en tabell kunna se ut:

	Smör	Mjök	Jäst	Salt	Socket	Vete- mjöl	Ägg	Mandel- massa	Visp- grädde
Iduns kokbok 1911	X	X	X	X	X	X	X	X	

Med utgångspunkt i tabellen kommer jag sedan att kunna avläsa i vilken utsträckning ingredienserna i semmelrecept förändrats under perioden – vilka ingredienser som har försvunnit, vilka som har tillkommit och vilka som har varit konstanta.

Ingredienserna är dock bara en aspekt av semlorna – en andra är hur de ska tillredas och därmed också hur de ska ätas. Jag vill här exemplifiera med ett citat ur en kokbok som ligger utanför uppsatsens tidsrymd *Cajsa Warg, Hjelpreda i hushållningen för unga Fruentimber, 1755*:

På semlorna skäres ett lock, inkråmet urtages och blandas med grädden, smöret äggegulorna, mandelmassan, sockret och citronskalet, skuret i fina strimlor. Massan bör vara så tjock, att den ej rinner. Härmed fyllas bullarne, öfverst läggas strimlor af succat, locket påsättes, och bullarne ställas på varmt ställe.³³

Vad gäller tillredningssätt är det betydligt svårare att infoga dessa i en enkel och överskådlig tabell. Därför kommer det resultatet att redovisas på så vis att de olika recepten kommer att kategoriseras med utgångspunkt i hur de liknar varandra. På så vis kommer även tillagningssätt att kunna jämföras över tid.

³³ <http://www.nordiskamuseet.se/publication.asp?publicationid=1450> 2011-05-11

Påskfirandets historia

Påskan är den viktigaste högtiden under det kristna kyrkoåret och har därmed också varit en av de viktigaste högtiderna i Sverige, så länge som Sverige varit kristet.

Ordet påsk ger en förklaring till högtidens ursprung. Ordet kommer av hebreiskans pasach som betyder gå förbi eller skona. Det som åsyftas är hur – enligt Exodusberättelsen – Herrens ängel skonade israeliternas barn och bara hade ihjäl de egyptiska. Till minne av denna händelse och att israeliterna dagens därefter kunde lämna Egyptens slaveri firar judar sin påsk.³⁴

Någon gång runt år 30 evt levde och verkade Jesus. Hans död och påstådda uppståndelse ligger till grund för kristendomen som religion. Jesus dog just under det judiska påskfirandet runt år 30 evt. Hela Jesus liv, gärning och död måste ses i ljuset av det judiska samhälle vari han levde och verkade. Så här skriver Ingemar Unge:

Förvirringen kring påsk är begriplig – det var ju för att fira den judiska påskan som Jesus anlände till Jerusalem, vilket utlöste den rad händelser som gav upphov till den kristna påskan³⁵

De första kristna var, liksom Jesus och hans lärjungar, judar och levde i en judisk kontext. De fortsatte att fira samma högtider, men gav dem en ny innebörd. Påskan firades alltså på samma sätt, men med Jesus död och uppståndelse i fokus snarare än Exodusberättelsen.

Det var först när kristendomen spred sig utanför Palestina in i Romarriket som det började höjas röster för att det judiska arvet skulle bort. Och vid konciliet i Nicaea år 325 bestämdes bland mycket annat att den kristna påskan aldrig skulle infalla samtidigt som den judiska. Därför bestämde man att påskdagen skulle var den söndag som följde närmaste efter den ecklesiastiska fullmånen närmast efter den 20 mars.³⁶

³⁴ Bringeus 2006, s. 55

³⁵ Ingemar Unge (red) *Våra högtider: traditionerna, maten och festerna vi minns* Stockholm 2001, s. 106

³⁶ Lars-Olof Lodén *Tid: en bok om tideräkning och kalenderväsen* Stockholm 1968, s. 12

Till det kristna påskfirandet finns knutet en rad seder och bruk – både före, efter och under själva påskhelgen. Eftersom påskdagen kan variera från 22 mars till 25 april kan också de övriga dagar som är knutna till påsken variera i tid.

De dagar som föreliggande uppsats berör är dagarna knutna till fastlagen som infaller närmast före den kristna påskfastan.

Orden fastlag och fasta låter lika och kan därför lätt sammanblandas. Det skall de dock inte göras eftersom de är varandras direkta motsatser.

Vad är fasta?

Fastan är en period då man begränsar sitt ätande. Fasta finns i olika grad i de flesta religioner. Inom islam fastar man ex en hel månad varje år. Den kristna fastan inför påsk varar i fyrtio dagar, men så har det inte alltid varit.

I ett brev från biskopen i Lyon till biskopen i Rom i slutet av 100-talet nämns att påskfastan då såg mycket olika ut hos olika kristna grupper. En del fastade bara en dag, vissa fastade i flera dagar. Några fastade i fyrtio timmar (den tid som Jesus skall ha legat i graven). Det fanns helt enkelt behov av ett centralt fattat beslut – och ett sådant kom år 325.³⁷

Vad är fastlag?

Fastlagen är de dagar som kommer direkt före fastan. Ordet fastlag kommer av danskans och lågtyskans Fastel-avent (Fasten-abend) och betyder ordagrant översatt ”aftonen före fastan”. Inför den kristna påskfastan är fastlagen tre dagar (söndag – tisdag).

Dagarna i fastlagen har kallats olika saker – fläxsköndag, blå måndag, bullmåndag, fettisdag, pannkaketisdag och stenkaketisdag – i olika delar av landet. Traditionerna vad som sker under fastlagen har också varierat över landet. Gemensamt för dessa har dock varit festande med fet och god mat. Syftet med fastlagen var att förbereda sig inför den kommande fastan.³⁸

Det enda av fastlagsfirandet som egentligen levt kvar fram till 2000-talet är ätandet av semlor (som dock inte längre begränsas till fettisdagen eller ens fastlagen).

³⁷ Inge Löfström *Påsk i tro och tradition* Älvsjö 1983

³⁸ Bringéus 2006

Fastlagsbröd och semlor

Den tidigast kända föregångaren till våra semlor är tyska Heisswecken från 1400-talet. Heisswecken var kil- eller korsformade bröd som åts varma och/eller med varm mjölk (alt varmt smör). Formen hade troligtvis religiös innebörd. Bröden var ganska små och bakades utan socker eftersom det var dyrt.³⁹

Men när tiderna blev bättre blev bullarna större och ändrade form. Så här skriver Öhrn:

Den runda större bullen kom till när tiderna var bättre och tillgången på vetemjöl ökat. Sockret fanns nu till ett mer rimligt pris och ingick i vetedegen i början av 1700-talet.⁴⁰

Att semmelbullen blev rund och sötad beror alltså på ekonomiska förändringar i samhället. Dock skall det påpekas att seden att äta semlor eller fastlagsbullar inte var någon allmänt förekommande sed i Sverige på 1700-talet, förutom i de sydliga landskapen. I övriga Sverige var det främst en sed för de högre klasserna. Så här skriver Bringéus:

Att fettisdagsbullar, bakade av vetemjöl, inte förekom i övre Sverige är naturligt. Vete odlades främst i de sydsvenska slättbygderna och även där i obetydlig utsträckning.⁴¹

I norra Sverige var det kornmjölet som var dominerande och på det kan man inte baka bullar eftersom det innehåller för lite gluten. Därför bakades inga vetebullar i de breda folklagren.

Under 1800-talet tillkom mandelmassan. Mia Öhrn menar i boken *Semlor* menar att mandelmassan introducerades i Sverige av schweiziska bagare under slutet av 1700-talet. Under åren kring sekelskiftet kom de flesta bagare från Schweiz och de förde med sig kunskap om hur man tillverkar mandelmassa.⁴²

Senare – förmodligen någon gång under första hälften av 1900-talet – kom också vispgrädden in som en ingrediens. Och idag är semlan en rund vetebulle, fylld med mandelmassa, toppad med vispgrädde och beströdd med florsocker.

³⁹ Bringéus 1977

⁴⁰ Mia Öhrn *Semlor* Stockholm 2006, s. 15

⁴¹ Bringéus 1977, s. 53

⁴² Öhrn 2006

Recept på semlor och dylikt i kokböcker

Följande kapitel kommer att vara en redovisning av recepten i kokböckerna som ingår i undersökningen. Totalt har jag i arbetet med uppsatsen letat igenom index och innehållsförteckningar på närmare hundra kokböcker av olika slag. De allra flesta av dessa har inte haft recept på vare sig semlor, fastlagsbröd eller hetvägg.

Som underlag för det här kapitlet ligger 24 stycken kokböcker som har recept på hur en semla (eller motsvarande) skall tillagas och förtäras. Redovisningen av min undersökning kommer att börja med hur bakverket benämns, därefter följer en genomgång av de huvudsakliga ingredienserna och hur de förekommer i recepten och sist kommer en beskrivning av hur kokböckerna föreslår att semlorna ska ätas.

Namnet

En skillnad mellan olika recept är vad semlorna kallas och här kan man se en tydlig förändring över tid. Av de kokböcker som är utgivna under första delen av den undersökta perioden 1895-1939 förekommer det fem olika benämningar på recepten; ”hetvägg” (tre recept), ”semlor” (nio recept), ”simlor” (ett recept), ”fastlagsbullar” (två recept) samt ”fastlagssemor” (två recept).

Som synes är det vanligaste namnet ”semor” och det ska dessutom påpekas att de tre kokböckerna – *Den praktiska matmodern* från 1905, *Mathilda Rönnbloms kokbok* från 1923 och *Kokfrun* från 1923 - som kallar recepten för ”hetvägg” inte har fullständiga recept med ingredienser. Istället är det snarare ett förslag på hur man ska äta bullarna. Så här står det t.ex. i *Mathilda Rönnbloms kokbok*:

[Mandelmassan] fylles i semlorna , det avskurna locket pålägges, och de sätts i en sval ugn eller kakelugnsnisch för att hållas varma. Söt mjölk med litet skalad och finstött mandel uppkokas och serveras varm till semlorna.⁴³

I de kokböcker som är publicerade efter 1940 (sex stycken i undersökningen) är det bara ”Semlor” som används som receptrubrik och det gäller samtliga kokböcker.

⁴³ *Mathilda Rönnbloms kokbok* 1923

Bullarna

Samtliga recept har ett vetebröd som grund för tillagningen och därmed förekommer följande ingredienser i samtliga recept:

- Vetemjöl
- Socker
- Jäst
- Smör (eller margarin)

Från 1925 och framåt förekommer margarin som alternativt förslag till smöret i degen. Första gången margarin finns med är dels i *Zeniths kokbok* och då finns det med som enda alternativ: ”150 gr. Zeniths margarin”⁴⁴

En ingrediens som de flesta (alla utom fyra) kokböcker har till buldegen är mjölk. De kokböcker där mjölk saknas är dessutom spridda över tid – från 1895, 1928, 1940 och 1941.

Salt finns med i sju av de undersökta kokböckerna. Första gången i andra upplagan av *Hemmets kokbok* från 1916, sedan i *Vardagsmat med helgdagssmak* från 1939 och de tre kokböckerna som är från 1950-talet.

Åtta av kokböckerna har dessutom med kryddan kardemumma och/eller kanel i receptet för buldegen. De kokböcker som har en extra krydda är utspridda över samtliga årtionden som undersökningsperioden sträcker sig över. Detsamma gäller de kokböcker (sex stycken) som har riven mandel i själva degen.

Det buldegsrecept som skiljer ut sig mest gällande ingredienserna för just buldegen är det äldsta – från 1895:

60 cl oskummad mjölk, 110 gr färsk pressjäst, 3 hela ägg, 3 gulor, 35 cl smält smör, 200 gr socker, 1 kg hvetemjöl, 106 gr finstötta mandel, 1 tesked stött kanel, 1 d:o stött kardemumma, mjöl (2 matskedar rosenvatten)⁴⁵

⁴⁴ *Zeniths kokbok* 1925

⁴⁵ *Illustrerad kokbok* 1895

Mandelmassan

Samtliga undersökta kokböcker utom den äldsta (från 1895) har med mandelmassa i någon form men det varierar hur kokböckerna skriver att mandelmassan ska användas och tillredas. Dock har samtliga recept sötmandel och socker som viktiga delar till mandelmassan.

Kokboken från 1895 skriver ingenting om att mandelmassa ska vara en del av semlan. Receptet avslutas med: ”Semlorna ställas på smorda varma plåtar, jäsas väl, penslas med vispad äggula och litet vatten samt gräddas i ordinär ugnsvärme”⁴⁶

1900-1939

Vad som är typiskt för semmelrecepten i kokböckerna under perioden 1900-1940 är att bullarna tillagas och sedan tas inkråmet ut och rörs samman med mandelmassa och ev. vispad grädde.

Iduns kokbok skriver följande:

När de [bullarna, min anm.] äro kalla, skäres ett lock i varje bulle, en del av inkråmet borttages, och semlorna fyllas med mandelmassa. ../ Om så önskas, utröres mandelmassan med 1 1/2 dcl. tjock grädde, slagen till hårt skum, innan den fylles i bullarna.⁴⁷

Hemmets kokbok skriver i sin första upplaga från 1903 att ”När de äro kalla skäres ett lock i varje bulle, en del av inkråmet tages bort och bullarna fyllas med mandelmassa”⁴⁸ men där finns det två olika förslag på hur mandelmassan ska tillredas. Båda varianterna har söt- och bittermandel, strösocker och inkråmet från bullen. Men i det första förslaget skall nämnda ingredienser kokas tillsammans med smör, tunn grädde och kanel och sedan fyllas i bullarna. Det andra förslaget på tillredning har istället tjock grädde och ska göras så här:

⁴⁶ *Illustrerad kokbok* 1895

⁴⁷ *Iduns kokbok* 1905

⁴⁸ *Hemmets kokbok* 1903

Mandelns skallas och rives samt stötes i stensmortel tillsammans med sockret. Den till hårt skum slagna grädden blandas i jämte inkråmet. När massan är väl arbetad fylles den i bullarna.⁴⁹

Vad som är typiskt för bruket av mandelmassa under de första fyrtio åren är att i de fall grädde finns med i recepten skrivs det att den skall blandas med sockret, mandeln och inkråmet och sedan läggas i den urgröpta bullen. Dock är det sex kokböcker från perioden före 1940 som inte alls har med grädde i receptet.

1939-1955

Vad gäller kokböckerna som är tillkomna under slutet av 1940-talet och 1950-talet finns delvis andra förslag på hur mandelmassan skall tillredas. *Hemmets kokbok* från 1952 har för det första tagit bort bittermandeln från receptet och skriver enligt följande:

Mandelns skallas, males och blandas med sockret. Inkråmet av bullarna arbetas med mjölken och blandas med mandelmassan och den hårt slagna grädden. Massan fylls i bullarna.⁵⁰

Dock är detta inte det enda sättet som semlan kan ätas för nämnda kokbok från 1952 skriver också att ”istället för att blanda den vispade grädden i mandelmassan kan man lägga eller spritsa grädden över mandelmassan sedan den lagts i bullarna.”⁵¹

Vår kokbok som utkom ett år tidigare (1951) har inte heller den bittermandel som en ingrediens. För deras mandelmassa behövs ½ dl sötmandel, ½ dl socker och 1 dl grädde som ska blandas med inkråmet. Dock skriver de: ”Har man tillgång till tjock grädde, vispa den och lägg med sked eller spritsa på fyllning och lägg på locket”.

⁴⁹ *Hemmets kokbok* 1903

⁵⁰ *Hemmets kokbok* 1952

⁵¹ *Hemmets kokbok* 1952

Vispgrädde

Som jag nämnt i avsnittet ovan om mandelmassan är vispgrädden en ingrediens som får förändrad betydelse under perioden.

1900-1939

I det äldsta receptet saknas grädde helt och det är först i *Hemmets kokbok* 1903 som grädde finns med. Dock finns det två varianter – en med tunn och en med tjock grädde. För båda gäller att grädden blandas (antingen varm eller kall) med mandel, socker och inkräm. Sedan återkommer grädden i övriga undersökta upplagor av *Hemmets kokbok*.

I övriga recept under den första delen av undersökningsperioden förekommer grädde i något färre än hälften av kokböckerna, t.ex. i *Zeniths kokbok* från 1925. På samma sätt som i *Hemmets kokbok* ska ”hårt skummad grädde /.. / blandas med inkräm och mandelmassa”⁵² i *Zeniths kokbok*, så även i *Bakning* från 1928.

Bakning från år (1939) inte har inte alls med grädde i receptet. Istället skriver man:

”[Semlorna] får svalna innan de fyllas. Ett lock skäres överst på bullen och här fylls med en bit mandelmassa, varefter locket läggs på.”⁵³

1939-1955

Under de sista tjugo åren som undersökningen omfattar blir det vanligare att vispgrädden inte ska läggas som en del av fyllningen utan spritsas ovanpå semlan. *Handbok för bagare* från 1953 skriver visserligen att ”Semlorna kan fyllas med i vispad grädde”, men fortsätter sedan:

I semlorna kan också läggas en bit mandelmassa och sedan vispad grädde ovanpå. Mandelmassan kan ev. ha något med vaniljkräm, så att den blir spritsbar.⁵⁴

Stora kokboken från 1940 har en liknande instruktion för hur semlorna ska garneras:

⁵² *Zeniths kokbok* 1925

⁵³ *Bakning* 1939

⁵⁴ *Handbok för bagare* 1953

Vispa grädden med sockret till hårt skum. Skär av locket på semlorna. Skär mandelmassa i 10-15 skivor och lägg en skiva på varje underdel. Spritsa grädden genom krusig garneringstratt runt mandelmassan.

Första gången som vispad grädde förekommer på det här sättet är i *Vardagsmat med helgdagssmak* från 1939:

Den vispade grädden spritsas över och locken lägges på, så att grädden ej täckes helt. För utseendets skull sikta lite florsocker över bullarna.⁵⁵

Flor- och pärlsocker

Även om *Iduns kokbok* från 1911 har med florsocker i recepten så är det inte för att garnera semlan utan för att kunna förvara mandelmassan under ett antal dagar. Ingen av kokböcker som är skrivna före 1939 har med florsocker i sina recept.

Istället är det så att florsockret först omnämns i *Vardagsmat med helgdagssmak* från 1939: ”För utseendets skull sikta lite florsocker över bullarna.”⁵⁶ Även *Stora kokboken* från 1940 skriver i slutet av receptet: ”Lägg på locken och pudra till sist över litet florsocker”⁵⁷

På samma sätt finns florsocker med i *Hemmets kokbok* och *Vår kokbok* från 1951 respektive 1952. Och i båda fallen är florsockret tänkt att användas för att pudra ovanpå semlan precis innan serveringen.

Ett undantag är *Bakning* från 1939 som har socker men inte i samma variant som de andra senare kokböckerna. Istället är det pärlsocker som man ska använda för att pryda fastlagssemlan enligt kokboken.⁵⁸

⁵⁵ *Vardagsmat med helgdagssmak* 1939

⁵⁶ *Vardagsmat med helgdagssmak* 1939

⁵⁷ *Stora kokboken* 1940

⁵⁸ *Bakning* 1939

Hur ska semlan ätas?

Förutom hur semlan tillagas finns det i flera recept förslag på hur man ska äta semlan. Liksom tidigare går att se en skillnad mellan den första delen av undersökningsperioden och den senare.

1895-1940

Vad som är typiskt för semlorna under de första årtiondena är att de ska ätas varma. *Hemmets kokbok* från 1926 skriver:

Semlorna fyllas sedan med blandningen [mandelmassan, min anm.] och locken påläggas. Strax före middagen insätts bullarna en stund i ugnen.⁵⁹

I *Hembagaren* från 1912 skriver man att inkråmet ska blandas med:

grädde, mandelmassa, kanel och smält smör (smöret kan undvaras), så att det blir så pass stadigt att skeden nått och jämnt står däri, varefter denna massa fylles i den urhålkade simlan, locket påläggas och simlorna insätts i ugnen att bli genomvarma.⁶⁰

Förutom att de ska ätas varma föreslår de flesta kokböcker från den här perioden att semlorna serveras med mjölk och kanel. T.ex. så står det i *Den praktiska matmodern* från 1905

Semlorna /../ inställas på en plåt i varm ugn, tills sockret smälter och bildar glasyr, hvarefter de uppläggas på fat och serveras varma till kokt mjölk med litet socker stött kanel i.

Kokfrun från 1927 har t.o.m. receptet på hetvägg under rubriken ”Soppor och gröt av mjölk, gryn eller mjöl” och inte under Bakverk. Och även *Kokfrun* skriver att semlorna ska värmas i ugn och sedan ätas med mjölk.⁶¹

⁵⁹ *Hemmets stora kokbok* 1926

⁶⁰ *Hembagaren* 1912

⁶¹ *Kokfrun* 1927

Ett undantag är *Fru Högstedts kokbok* från 1920 som skriver att semlan ska ”serveras med mjölk på tallrik eller till choklad i kopp”⁶²

1940-1955

När vi kommer in under den senare delen av undersökningsperioden sker vissa förändringar i rekommendationerna för hur semlorna ska ätas. T.ex. så skriver man i *Vår kokbok* (1951) ”Servera semlorna som efterrätt med varm eller kall mjölk eller till kaffe eller te.”⁶³

Ingen av de kokböcker som är publicerade efter 1940 skriver att man bör värme semlorna i ugnen före servering, utan de ska ätas kalla.

Hemmets kokbok har i undersökningen använts i ett antal olika upplagor och i den sista – från 1951 – är de uppmaningar som finns i de äldre upplagorna – att mandelmassan kokas tillsammans med smör, tunn grädde och kanel – helt borta. Istället skriver man att man ska spritsa grädden över mandelmassan och därmed ätas kall.⁶⁴

Handbok för bagare – från 1953 – har ett fotografi på hur semlorna ska se ut och där visar man att semlan ska vara toppad med vispgrädde, ett lock och florsocker strött ovanpå locket. Dessutom skriver man att till ”semlorna tages företrädesvis kaffebrödsdeg”⁶⁵

⁶² *Fru Högstedts kokbok* 1920

⁶³ *Vår kokbok* 1951

⁶⁴ *Hemmets kokbok* 1952

⁶⁵ *Handbok för bagare* 1953

Semlan 1895-1955 och samhällets förändringar

Följande kapitel blir ett försök att koppla samman de teoretiska utgångspunkterna i uppsatsen andra kapitel med den undersökning som presenteras i föregående kapitel. Frågorna som ska besvaras är vilka stora förändringar som skedde med semlan under perioden 1895-1955 och hur dessa förändringar kan förstås i relation till de stora samhällsförändringarna.

Hur förändrades semlan?

Lägger man samtliga undersökta recept jämte varandra i tidsordning är de enskilda förändringarna i två intill varandra liggande recept inte påtaglig. Vissa recept har någon ingrediens som skiljer och det kan finnas något alternativt förslag hur gräddens ska behandlas. Men om man lägger det äldsta receptet – från 1895 – jämte det senaste – från 1953 – så ser man en tydlig förändring.

Illustrerad kokbok från 1895 har samma ingredienser för vetebullen (jäst, smör, mjöl, mjölk och socker) som så gott som alla andra recept. Men dessutom finns kanel och kardemumma med som kryddor. Inte heller nämns något om vare sig grädde eller mandelmassa, istället står det bara hur degen skall blandas och att bullarna ska gräddas i vanlig ugnsvärme.⁶⁶

Redan några år därefter (1903) - i den första upplagan av *Hemmets kokbok* – har receptet förändrats. Där kokar man upp en blandning av grädde och smör som fylls varm i bullarna. Det står ingenting om semlornas utseende.

Handbok för bagare från 1953 har däremot både foto och recept och där har semlan istället blivit en bakelse med vispgrädde under locket och florsocker ovanpå. Lite förenklat kan man säga att semlan under perioden går från att vara ett bröd som äts varmt, ibland som en soppa, till att blir en gräddbakelse som man tar till kaffet.

Som jag ämnar visa – och som redan till viss del tydliggjorts i resultatdelen – är att perioden 1895-1955 för semmelreceptens del kan delas upp i två huvudsakliga perioder: 1895-1939 och 1940-1955. Det finns en rad faktorer som är gemensamma för semlorna under dels den första och dels den andra av dessa perioder.

⁶⁶ *Illustrerad kokbok* 1895

Ingredienser

Vad gäller ingredienserna som används vid framställning av semlan har dessa förändrats i tämligen liten utsträckning under perioden. Med något enstaka undantag är ingredienserna som används vid bullbakningen konstant under perioden. Det är vetemjöl, socker, mjölk, jäst och smör/margarin som används – liksom det är med semlor idag.⁶⁷ Vad gäller övriga ingredienser har mandelmassan funnits med under hela perioden (förutom i den allra första kokboken från 1895), med den förändringen att bittermandel slutade användas efter 1940. Efter 1935 finns det inte heller några recept som anger att man ska ha smör till fyllningen.

Vad gäller ingredienserna är det egentligen två saker som har förändrats. För det första kommer florsockret – och vid ett tillfälle pärlsockret – in som en del av garnering vid övergången mellan 1930- och 1940-talet. Och för det andra så flyttar vispgrädden från att ha varit en del av fyllningen (tillsammans med mandelmassan) till att hamna ovanpå vetebullen under ett lock. Precis som med florsockret sker denna förändring vid övergången mellan 1930- och 1940-talet. Det äldsta belägget på en semla av modernt snitt (alltså med vispad grädde under ett lock bestrött med florsocker) är från *Vardagsmat med helgdagssmak* från 1939.

Här kan man alltså se ett tydligt trendbrott 1939, då florsocker som garnering och spritsad vispgrädde första gången omnämns. Från 1939 och framåt har samtliga recept florsocker med som en ingrediens för garnering. Att vispad grädde ska användas, inte som en del av fyllningen, utan också som en typ av garnering är inte lika självklart. T.ex. skriver *Vår kokbok* från 1951: ”har man tillgång till tjock grädde, vispa den och lägg med sked eller spritsa på fyllning och lägg på locket” Dock finns det med som förslag i så gott som samtliga kokböcker efter 1939.

Här skiljer sig min undersöknings slutsatser en hel del från det som Nils-Arvid Bringéus konstaterar i *Fastlagsbullar och deras föregångare* – att övergången till semlor av modernt snitt skett i början av 1900-talet⁶⁸. Jag vill snarare – med stöd i kokböckernas recept – påstå att övergången till semlor av modernt snitt skedde närmare mitten av 1900-talet än i början av detsamma.

⁶⁷ Se t.ex. http://www.tasteline.com/recept/semlor__

⁶⁸ Bringéus 1978

Namnet

Också beträffande namnet på semlan kan man se hur undersökningsperioden kan delas i två delar. Den första från 1895 till 1939 då det förekommer en rad olika namn på semlan (bl.a. just semla men också fastlagsbulle och hetvägg) och den andra från 1939 till 1955 då recepten bara benämns som semla.

Egentligen kan man nog sträcka den senare perioden något årtionde bakåt och påstå att semlan sedan början av 1930-talet i princip uteslutande kallas för semla. Det enda undantaget från det påståendet är Bakning från 1939 som kallar receptet för ”Fastlagssemla” och inte ”Fastlagsbulle” som de äldre recepten som omnämner just fastlagen.

Utseende och inmundigande

Genom att titta på ingredienserna kan man se hur vissa – vispgrädde och florsocker – tillkommit eller fått en radikalt ny betydelse. Men det, menar jag, ska i första hand inte kopplas till smak utan till utseendet på semlan.

Om vi ska använda grädden som exempel så har den förekommit alltsedan början av 1900-talet fast då som en del av fyllningen i semlan. Att den vid övergången 1930- till 1940-tal blir vispad och lagd ovanpå fyllningen kan alltså rimligen inte ha att göra med smaken utan talar istället om för oss att centralt i förändringen av semlan är att semlans form och utseende ökar i betydelse under perioden. Ytterligare belegg för det påståendet är att florsockret tillkommer och det skrivs uttryckligen i recepten att florsockret är till ”för garnering”⁶⁹.

Till det förändrade utseendet hör också att semlan under perioden går från att ses som del i en typ av mjölksocker som avnjuts efter maten till att bli en gräddig bakelse som äts till kaffet. Före 1939 är det absolut vanligast att semlan ska serveras varm tillsammans med mjölk. Antingen varm så till vida att bullen med mandelmassa värms i ugnen innan servering eller att själva mandelmassan och inkråmet värms ihop med smör och serveras till kall mjölk.

Under 1940- och 1950-talet finns inga recept som säger att semlan ska serveras varm eller att inkråm och mandelmassa ska värmas. Däremot förekommer förslag att servera semlan ihop

⁶⁹ Se t.ex. *Stora kokboken* 1940 och *Hemmets kokbok* 1951

med mjölk under hela undersökningsperioden, fast under 1950-talet tillkommer också förslag att den ska ätas till kaffe eller te.

Hur påverkar samhällsförändringarna semlan?

Den centrala förändringen som sker vad gäller semlan – om man ska utgå från kokböckerna – under perioden 1895 till 1955 gäller alltså inte primärt ingredienser och smak utan utseende och hur semlan ska ätas.

Hur ska då dessa förändringar förstås och förklaras inom den teoretiska ram som ligger till grund för uppsatsen? Med tanke på uppsatsens omfång kan man såklart inte ha några ambitioner att förklara eller förstå de stora dragen i den historiska utvecklingen. Istället blir det ett försök att koppla samman det stora (Sveriges historiska utveckling) med det lilla (semlans utveckling) och se om det finns slutsatser som kan dras utifrån den gjorda undersökningen.

Som jag konstaterar och redogör för i teorikapitlet sker en rad viktiga förändringar i det svenska samhället som påverkar de svenska hushållen. Dels på det materiella planet – ny utrustning kommer i mitten av 1800-talet – och dels beträffande hur familjerna organiseras – kvinnans roll går från att vara husmor till matmor. Förändringarna hänger samman med att Sverige under slutet av 1800-talet och början av 1900-talet går från att vara en självhushållsekonomi till att bli en konsumtionsekonomi.

Vad har nu detta för betydelse för semlans förändring? Som jag kan visa i uppsatsen har semlan under första hälften av 1900-talet förändrats till att bli mer av en konditoriprodukt. Semlans utseende – med florsockret och vispgrädden – får ökad betydelse under den senare delen av undersökningsperioden. Och detta hänger troligen samman med just den förändring som sker vad gäller hushållens organisering.

Under början av undersökningsperioden eller åtminstone strax före var hushållen organiserade enligt självförsörjningsprincipen och kvinnans roll i sammanhanget var att ha kontroll över hela hushållet. Ju enklare att tillaga semlan desto bättre. Kan man blanda alla ingredienser i bullen och sedan värma den i ugnen är det såklart smidigare än att vispa grädde, pudra med florsocker och så vidare. I några av de äldsta recepten finns ju dessutom mandelmassa inte ens med och det förenklar ju tillagningen ytterligare.

Under mellankrigstiden och därefter fortskrider övergången till en konsumtionsekonomi och hushållen - och därmed matlagningen - frikopplas allt mer från den självhushållning som dominerat under tusentals år. Istället ökar inslagen av professionalisering av produktionen också vad gäller matlagningen. Det är inte på samma sätt längre så att det som tillagas ska ha koppling till den geografiska närheten. Och detta kan ses på semlan som, vilket jag nämnt, blir mer av en konditoribakelse ju längre in på 1900-talet vi kommer. I Vår kokbok från 1951 är det alldeles tydligt så att semlan nu har blivit en gräddbakelse som ska serveras – inte främst som en efterrätt – utan som en bakelse till kaffet.

Ytterligare en aspekt som hänger samman med semlans förändrade roll är det som med en tysk term kallas ”gesunkenes Kulturgut” – alltså att seder och bruk först får fäste hos överklassen för att sedan successivt sprida sig nedåt via borgarklassen till arbetarklassen. . Som nämnts i materialkapitlet har kokböcker historiskt varit ett fenomen främst för de högre klasserna. Allmogen har snarare förlitat sig på nedärvd erfarenhet och traditioner. Ur detta kan man dra slutsatsen att kokböcker inte främst har varit en återspeglning av hur människor faktiskt har konsumerat mat, utan snarare en idealbild över hur man vill att människor ska tillaga och äta maten.

Med ovanstående i bakhuvudet kan vi med fog påstå att de förändringar som sker i kokböckerna under främst 1940- och 1950-talet inte nödvändigtvis slagit igenom i de breda folklagen redan då. Istället är det rimligare att tro att även semmeltraditionen gått samma väg som andra traditioner, d.v.s. börjat hos samhällets övre skikt för att först senare upptas i de breda folklagen.

Förändringarna som skett i samhället och hushållen under första hälften av 1900-talet – att familjen gått från att vara en självförsörjande produktionsenhet till att bli en konsumtionsenhet – tar sig alltså uttryck i semlans förändring från en efterrättsmjölksoppa till en konditoriinspirerad gräddbakelse.

Sammanfattning

Mat är en viktig del av alla kulturer såväl vardagsmaten som festmaten. Sedan åtminstone 1400-talet har det funnits matrader kopplade till fastlagen (de tre dagar som kommer före den kristna påskfastan). Under historiens lopp har fastlagsbrödet förändrats från ett kilformat vetebröd till en gräddbakelse kallad semla.

Syftet med denna uppsats är att med hjälp av kokböckers recept på semlor undersöka hur semlan har förändrats under perioden 1895-1955 och koppla det till hur hushållens roll i ekonomin har förändrats.

Resultatet av undersökningen visar att en rad saker har förändrats från 1895 till 1955. För det första så tillkommer under 1940- och 1950-talet florsocker som en garnering och samtidigt flyttar vispgrädden (som förekommit i recepten tidigare) från inkråmet till att placeras synligt under locket. Vidare så förändras förslagen på hur semlans ska inmundigas. I början av undersökningsperioden är det vanligaste att semlan ska ätas som en varm efterrätt. Under de två sista årtiondena har semlan snarare blivit en gräddbakelse man äter till kaffet.

Semlans förändring kan snarast förstås som en estetisk förändring – d.v.s. utseendet har fått en större betydelse. Ingredienserna har i huvudsak varit konstanta (florsockret undantaget) men semlans form har tydligt gått mot en professionalisering och tagit intryck av konditoriernas semlor.

Under decennierna runt förra sekelskiftet gick de svenska hushållen från att ha varit självhushållande produktionsenheter till att bli konsumtionsenheter. Semlans förändring ligger i linje med denna samhällsförändring då den blivit mer av en konditorprodukt.

Källor och litteratur

Källor - tryckta

Bakning Stockholm 1928

Bakning Stockholm 1939

Bakning i hemmet Stockholm 1924

Bakning i hemmet Stockholm 1928

Den praktiska husmodern Stockholm 1905

Det bästa brödet Västerås 1950

Kokbok: Stockholms stads skolor för yrkesundervisning Stockholm 1941

Kokfrun Stockholm 1927

Fru Högstedts kokbok Stockholm 1920

Handbok för bagare Stockholm 1953

Hembagaren Stockholm 1912

Hemmets kokbok Stockholm 1952

Hemmets kokbok Stockholm 1903

Hemmets kokbok Stockholm 1916

Hemmets kokbok Stockholm 1923

Hemmets stora kokbok Stockholm 1926

Illustrerad kokbok för enkla hushåll och finare kök 1895

Iduns kokbok Stockholm 1905

Mathilda Rönnbloms kokbok Stockholm 1923

Smakliga maträtter och delikata bakverk 1923

Stora kokboken Göteborg 1940

Vardagsmat med helgdagssmak Stockholm 1939

Vår kokbok Stockholm 1951

Zeniths kokbok Helsingborg 1925

Litteraturförteckning

Blom, Ida (red), *Kvinnor i västvärlden från renässans till nutid* Stockholm 2008.

Bringeus, Nils-Arvid. ”Fastlagsbullarna och deras föregångare”. Ur *Gastronomisk kalender 1978*. Årgång 18. Stockholm. Nordstedts 1977

Bringéus, Nils-Arvid *Mat och måltid: studier i svensk matkultur* Stockholm 1988

Bringéus, Nils-Arvid *Årets festdagar* Stockholm 1999

Edqvist, Bengt och Klas Gustavsson ”Semlan – tradition eller livsstil?” opubl. C-uppsats i etnologi, Göteborgs universitet VT 2000

Florén, Anders och Henrik Ågren *Historiska undersökningar. Grunderna i historisk teori, metod och framställningssätt* Lund 2006

Gerward, Gullan *Majgrevefesten: en kulturhistorisk analys* Stockholm 1996

Harrison, Dick och Eva Helen Ulvros *Historiebok för kakälskare* Lund 2003

Hedenborg, Susanne och Lars Kvarnström *Det svenska samhället 1720-2006. Böndernas och arbetarnas tid* Lund 2009.

Jönsson, Håkan *Mjölk : en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi* Eslöv 2005

Lodén, Lars-Olof *Tid: en bok om tideräkning och kalenderväsen* Stockholm 1968

Löfström, Inge *Påsk i tro och tradition* Älvsjö 1983

Melin, Jan m.fl. *Sveriges historia. Koncentrerad uppslagsbok – fakta, årtal, tabell, kartor* Stockholm 1999.

Olsson, Alfa *Om allmogens kosthåll: studier med utgångspunkt i västnordiska kostvanor* Lund 1958

Swahn, Jan-Öyvind *Fläsk, fil och falukorv. Svenska mattraditioner genom tiderna*. Lund 2000

Unge, Ingemar (red) *Våra högtider: traditionerna, maten och festerna vi minns* Stockholm 2001

Öhrn, Mia *Semlor* Stockholm 2006

Internetkällor

Nordiska museet – svenska trender och traditioner

<<http://www.nordiskamuseet.se/publication.asp?publicationid=1450>> 2011-05-31

Högtider <<http://hogtider.wordpress.com>> 2011-05-31

Tastline: recept på semla <http://www.tasteline.com/recept/semlor__> 2011-05-31