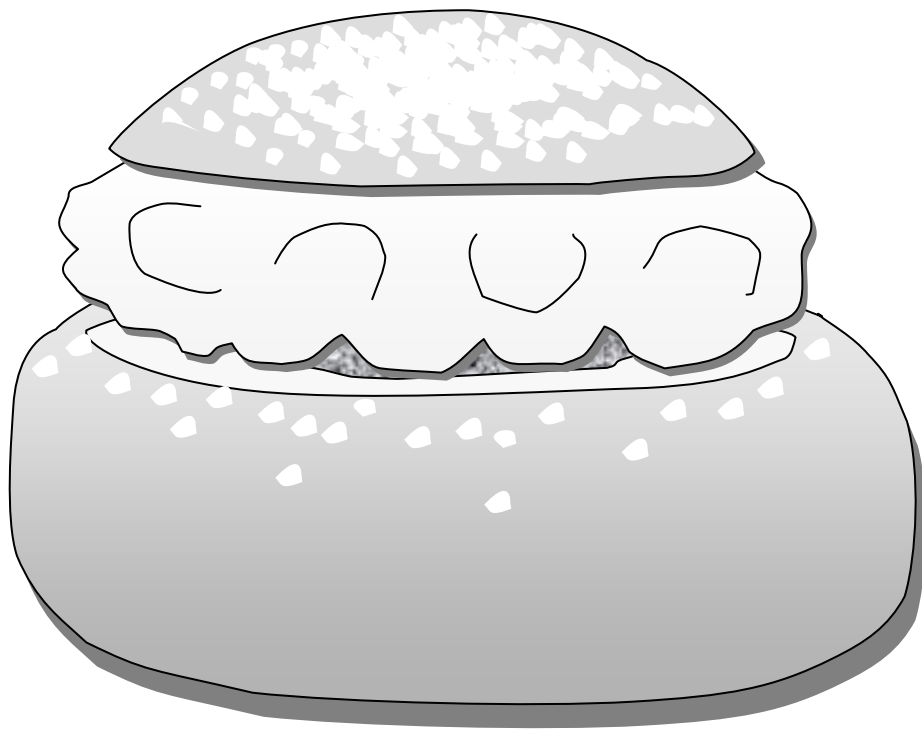


SEMILAN

TRADITION ELLER LIVSSTIL?



UPPSATS FÖR 40 POÄNG I ETNOLOGI
AV
KLAS GUSTAVSSON OCH BENGT EDQVIST

HANDLEDARE: PIA GÖTEBO JOHANNESSON

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INLEDNING	3
Syfte	3
Frågeställningar	3
Källmaterialet	3
Tidigare forskning	4
Metod och källkritiska reflektioner	4
HISTORIK	7
Fastan och Fastlagen	7
Hetvägg och semlor.....	7
Äldre tids fastlagsbullar och dagens gräddsemla	8
DET HISTORISKA UPPTECKNINGSMATERIALET	9
Speciella dagar	9
Varför åt man fettisdagsbullar?	10
Hur såg semlan ut och vad innehöll den?.....	10
INTERVJUERNA	12
Nyårsafton – den nya fettisdagen?	12
”Njae, inte så mycket tradition”	14
Köpa eller baka?.....	14
”...och på den tiden åt man dem med mjölk...”	17
SEMLAGUIDEN	20
När äter man semlor?	20
Semmelsurfning - ritual eller livsstil?	20
Semmelreklam på Internet	22
Hur äter surfare semlor?	23
SLUTORD	25
Sammanfattning	25
Avslutande diskussion.....	25
KÄLLFÖRTECKNING	29
Otryckta källor.....	29
Internet	29
Tidningar och tidskrifter.....	29
Litteratur.....	29
BILAGA 1 FRÅGELISTA SEMLOR	30
BILAGA 2 SEMMELRECEPT FRÅN SEMLAGUIDEN	31
SemlaGuiden, Nisse Hults recept.....	31
SemlaGuiden, Richards recept	32
SemlaGuiden, Görans recept.....	32
SemlaGuiden, recept från Aftonbladet.....	33

INLEDNING

Syfte

Syftet med uppsatsen är att ta reda på ”semmelvanor/traditioner” då och nu, med betoningen lagd på Västra Götaland. Det utvalda källmaterialet bör kunna säga något om folks inställning eller förhållande till semlor i Sverige. Uppsatsen är både en komparativ och beskrivande undersökning med inriktning på konsumtion. Med begreppet komparativ menar vi i detta avseende att det historiska uppteckningsmaterialet jämförs med ett nutida intervjumaterial i undersökningen. Vi jämför också med en del material från Internet.

Undersökningen berör folks inställning till semmelätande. Det är meningen att uppsatsen ska belysa hur och varför folk åt semlor förr och varför man gör detta i dag. Syftet är också att undersöka om det finns några speciella traditioner gällande själva konsumtionen av dessa. Genom att översiktligt söka jämföra ett äldre arkivmaterial med ett nutida intervju- och Internetmaterial får man antagligen en mer holistisk bild av själva semmelätandet. Uppsatsen omfattar fyra delar; en historik del, en del med äldre historiskt uppteckningsmaterial, en del med intervjumaterial samt en del med material från Internet.

Frågeställningar

Frågeställningarna är följande: 1. Att söka ta reda på semmelvanor/traditioner då och nu, till exempel hur dåtidens semlor såg ut och vad de innehöll, huvudsakligen perioden 1800 - talets andra hälft och nutid. 2. Att söka ta reda på varför folk äter semlor, med betoningen lagd mer på det nutida källmaterialet. 3. Att undersöka semmeltraditioner/vanor rent praktiskt, till exempel om folk bakar sina semlor själva eller köper dem på konditori eller liknande.

Källmaterialet

Källmaterialet består av uppteckningsmaterial från 1920 – 40 tal från Västsvenska Folkminnesarkivet, hämtat från Dialekt-, ortnamns- och folkminnesarkivet i Göteborg D.A.G. Det bör noteras att orsaken till att uppteckningarna gjordes just under denna period var att man ”ville rädda resterna av en gången tids kultur”.¹

Vad gäller det historiska uppteckningsmaterialet berör det främst en äldre tid än när det upptecknades, i denna uppsats 1800 – talets senare hälft, när de berättande var barn eller i sina ungdomsår. Genom detta material belyses flera socknar i olika landskap, med tonvikt lagd på Västra Götaland och exemplifieras i uppsatsen som små kortare stycken, under ett antal olika rubriker. De berättande ger oftast en kortare berättelse av sitt förhållande till semmelätande. Men i och med en del regionala skillnader, ges utrymme till att inordna dessa variationer under egna sammanställda rubriker, och genom detta få en helhetsbild av semmeltraditionerna.

Materialet består också av fem stycken intervjuer med personer boende i Majorna varav tre är med kvinnor i åldrarna 60, 72 och 84 och två är med män, 34 respektive 32 år. Båda männen är studerande.

I Uppsatsen använder vi oss också av Internet. Där finns en site som heter SemlaGuiden vilken framförallt består av ett stort antal till siten insända, oftast mycket kortfattade, recensioner av en mycket stor mängd konditoriers semlor i hela landet.

Vi har även använt oss av litteratur och tidningsmaterial. Eftersom artiklar om semlor varje år skrivs i förmodligen samtliga dagstidningar i Sverige är detta material alldeles för stort för denna uppsats. Vi har därför endast använt någon enstaka artikel i de fall då den haft speciell betydelse som jämförelsematerial.

¹ Stattin, Jochum. *Näcken, Spelman eller gränsvakt?* Malmö. Carlssons 1992 (1984): 12.

Tidigare forskning

Det finns mycket litet skrivet material om semlor på en vetenskaplig nivå. Men några namn bör nämnas, bland andra Jan-Öjvind Swahn, i *Majstång, Kräfter och Lucia* (1994), *Svenska festseder*, Nils-Arvid Bringéus *Mat och Måltid, studier i svensk matkultur* (1988), för att belysa några författare.

Det mesta av den forskning som rört semlor har en historisk karaktär och är inte så användbar när det gäller det nyare materialet, speciellt inte det som kommer från Internet. Vi har i stället försökt lägga en annan aspekt på materialet som inte enbart är historisk.

Vi tittar även på semmelätande som en slags livsstil, med hjälp av Magnus Mörcks *Spel på ytan* (1998). Vi studerar också semmelätande som en ritual, med utgångspunkt från Barbro Kleins *Gatan är vår!* (1995).

Här och var i texten finns också citat ur Åke Holmbergs *Ture Sventon, privatdetektiv* (1948), som förmodligen alla vet är en skönlitterär barn och ungdomsbok men som också innehåller en hel del, enligt vår mening, användbart material för semmelforskare. Nu är ju detta som sagt var en skönlitterär bok men den ger ändå en del tips om semmelvanorna vid den tiden boken skrevs.

Metod och källkritiska reflektioner

Trots bristen på litteratur finns det ändå en del material att tillgå men då endast i kortare form och inte lagd i så hög koncentration på just semlor. Metoden som används för denna undersökning belyses främst genom intervjuer och insamlandet av det historiska uppteckningsmaterialet och nedbrytandet av detta i små kortare stycken med egna rubriker.

Det historiska uppteckningsmaterialet tjänar i undersökningen som en grund för semmeltraditioner förr, och infogas, med utgångspunkt ifrån aktuell frågelista, det vill säga den frågelista som uppställdes till denna uppsats, under ett antal utvalda rubriker. Dessa rubriker har sin utgångspunkt i frågeställningen och frågelistan. Med hjälp av rubrikerna, styrs till viss del materialet till att lyfta fram semmeltraditionerna förr.

Vi har också använt oss av en i forskningssammanhang ny men på senare tid ganska populär forskningsmetod, nämligen surfning på Internet och studier av det via surfningen funna materialet.

Ordet fastlagsbulle har i uppsatsen flera namn till exempel semla, fettisdagsbulle och vetebulle. Men det är i denna undersökning ungefär samma slags bulle som avses även om den i uppsatsen får olika namn.

Det undersökta historiska uppteckningsmaterialet till denna uppsats handlar främst om olika händelser respektive företeelser under påsken, vintern och våren. På en enstaka eller några få rader beskriver sagesmännen (både kvinnor och män) hur deras förhållande till fastlagsbullar var eller såg ut. Oftast är det lite stoff att utgå ifrån, men ju fler uppteckningar man har till sitt förfogande desto fler semmelvanor kan förmodligen belysas. Det finns antagligen inga uppteckningar som enbart handlar om fastlagsbullar utan de får som ovan sagts letas fram i uppgifter som berör seder och bruk under vinter och vår. Som en ytterligare reflektion skulle vi vilja nämna att i undersökningen lyfts inte fastlagsbullens ursprung fram i något större avseende. Det beror dels på avsaknaden av dokumenterat material samt att källmaterialet i sin helhet inte har några klart uttryckliga svar.

Intervjuerna är gjorda i början av maj, vilket alltså är efter semmelsäsongen, något som kanske har viss inverkan på svaren. Som vi kommer att visa anser endast en informant att han tröttnar på semlor. Kanske hade fler sagt samma sak om vi hade gjort intervjuerna i slutet av semmelsäsongen. Över huvud taget kanske man blir mer positivt inställd till semlor om man är hungrig eller om man är mätt när intervjun görs. Miljön på ett Kafé kan vara ganska stökig. Den av intervjuerna som gjordes på en dylik plats kanske blev mer kortfattad härav.

Om uppsatserna skrivits under semmelsäsongen hade vi kanske också kunnat använda oss av observationer. I stället för att fråga hur folk äter semlor hade vi kunnat observera hur det går till. Det kan låta som en löjlig liten simpel fråga, hur semmelätande går till rent praktiskt, men kanske säger det mer än vi tror om informanternas semmelvanor. Äter man locket först och spar mandelmassan till sist och äter med tesked, ja då är det nog semlan som smakupplevelse man är ute efter. Äter man bullen för hand i några stora bett är det nog mättnaden man är ute efter. Och med observationer hade vi fått en mer exakt beskrivning. Dyligt beteende sker möjligtvis reflexmässigt och då tänker man kanske inte på hur man egentligen gör.

Fördelen med intervjuer är, som Eva Fägerborg skriver i artikeln *Intervjuer i Etnologiskt fältarbete*, också att:

En livshistorisk intervju, en intervju om exempelvis barnuppfostran eller arbetsliv eller matvanor innehåller oavsett tematiseringen ofta stoff som berör människors liv och villkor i en vidare bemärkelse. På så sätt kan även en enskild intervju, förutom att belysa de specifika frågeställningar en studie handlar om, bidra till den samlade kunskapen om hur människor format sina sätt att leva i Sverige under 1900-talet.²

Naturligtvis kan man också ha kritiska synpunkter på antalet informanter. Fem stycken kan tyckas var alldeles för få för att säkerställa något överhuvudtaget vad gäller nutida semmeltraditioner. Men inom etnologin råder inte tesen ”en intervju är ingen intervju”. En intervju kan, tvärtom, säga mycket om den tradition som behandlas. Och, vilket kommer att framgå i presentationen av materialet, semmelätande är idag en mycket individuell företeelse så dessa intervjuer säger mycket om hur olika individer har olika vanor.

Det bör också nämnas något om frågorna i denna undersökning. Eva Fägerborg skriver att:

Intervjuer kan genomföras med eller utan i förväg formulerade och nedskrivna frågor. Ibland skiljer man mellan strukturerade och ostrukturerade intervjuer, där den strukturerade alltid har frågor formulerade medan den ostrukturerade kännetecknas av ett mer fritt löpande samtal. I många fall kanske intervjun rör sig på en glidande skala mellan strukturerad och ostrukturerad.³

De intervjuer som gjorts i samband med denna uppsats är främst av strukturerat slag. I framför allt intervjuerna med de kvinnliga informanterna har dock de förutbestämda frågorna frångåtts i högre grad än i intervjuerna med de manliga informanterna. Dels beror detta på intervjuarens ovana, men också på att intervjuerna med de äldre kvinnliga informanterna mer har en karaktär av samtal än intervju. Detta i sin tur beror på att de äldre kvinnorna är mer måna om att berätta om kontexten än de yngre männen. Vilket kanske orsakas av att de äldre kvinnliga informanterna är mer seriöst inställda till intervjuer än de yngre manliga. För de äldre kvinnliga informanterna är semmelätande måhända en gammal tradition som man ser mycket seriöst på till skillnad mot de yngre männen mer vardagliga syn på semlor. Vilket är en frågeställning vi kommer återvända till i det empiriska materialet.

Nackdelen med Internet som källa är den osäkerhet som ofta råder kring vem som står för siten. Detta gäller också för Internetsiten *SemlaGuiden*. Detta är en mycket intressant, rolig och givande hemsida och mycket användbar som källa vid semmelforskning. Det framgår emellertid inte helt klart vem som är ansvarig utgivare av siten och vad denne har för förhållande till semlor eller exakt vad eller vilka personer han bygger sitt material på. Siten innehåller korta recensioner av ett stort antal konditorier i landet och framförallt dess semlor men, vilket vår presentation kommer visa, det skulle mycket väl kunna vara konditorn själv som recenserar sina semlor.

² Fägerborg, Eva. ”Intervjuer”. Ur: Kaijser, Lars. *Etnologiskt fältarbete*. Lund. Studentlitteratur 1998: 62.

³ *Ibid*: 63.

Bland Internetmaterialet finns också Svenska bageriförbundets hemsida. Här vet vi vem som skrivit sidan och ett dylikt förbund borde ju vara en källa som väger tungt i detta ämne. Men nu är det ju folkets, individernas, semmelvanor som vi främst är ute efter och dessa kanske Svenska bageriförbundet inte är så insatta i.

HISTORIK

Fastan och Fastlagen

Den ovan rubricerade kyrkliga seden, fastan, har sitt ursprung från den tid då Sverige var ett katolskt land. I samband med reformationen avskaffades fastan officiellt, eftersom det var en katolsk sed ansågs det inte lämpligt att ha den kvar i det reformerta Sverige. Men ur själva fastan hade fastlagen hunnit bli ett uppskattat firande bland befolkningen. Folket hade ur fastan själva format denna sed till ett slags folklig sed med fest och glädje, mat och lekar som inte gick att förbjuda lika enkelt.⁴

Fastlagen brukar traditionellt omfatta de tre närmaste dagarna före fastan och i vårt land förknippas dessa tre dagar med matvanor. Det var till exempel under medeltiden och framåt ganska naturligt att man åt och drack extra mycket dagarna innan fastan eftersom den innehöll många restriktioner och förbud gällande matvanor.⁵ Folket ville passa på att förtära så mycket mat som möjligt innan den 40 dagar långa fastan började. Under äldre tid började man äta fet mat som fläsk och annat fett på fastlagssöndagen, och genom detta uppstod bland annat begreppet fläsk söndag. Andra kända namn på dagar som uppstod genom folkliga benämningar var fettisdag, fläsktisdag, smörtisdag, vittisdag.⁶ Den sista dagen i fastlagen ansågs förr, speciellt när Sverige ännu var ett katolskt land, som särskilt viktig, eftersom det var sista dagen innan fastan som det var tillåtet att äta just fet mat.⁷ Det känner vi idag igen som den stora semmelätardagen. Det finns dock regionala skillnader, alla åt eller äter inte semlan på tisdagen. I norra Skåne och i vissa delar av Småland och Halland åt man traditionellt semlan på så kallade *bullamåndagen* eller *fastlagsmåndagen* som dagen också benämns.⁸

Idag tycks det traditionella bruket att äta semlor på en viss dag nästan försvinna mer och mer, mycket kanske beroende på att semlor finns att köpa från och med november/December månad i många delar av landet. En teori kan vara att det beror på någon form av kommersiell konkurrens mellan bagerier/konditorier och övriga inom livsmedelsindustrin.

Hetvägg och semlor

Föregångarna till dagens semlor, fettisdagsbullar eller fastlagsbullar var de så kallade *hetväggsbullarna*⁹ som kom till Sverige från Tyskland via Danmark troligtvis någon gång på 1600 – talet.¹⁰ Dessa bröd var ett slags kilformade bullar som åts varma direkt från ugnen eller ur en djup tallrik med varm mjölk och med smör. Ifall man hade råd lades även socker i mjölken. Ordet *hetvägg* kommer från lågtyskans *Heetweggen*¹¹ vilket betyder ungefär (kilformad vetebulle).

⁴ Eskeröd, Albert. *Årets Fester*. Stockholm. LT 1973 (1953): 10. *Elfsborgs Läns Tidning* nr 20. 1929.

⁵ Bringéus, Nils-Arvid. *Årets Festdagar*. Stockholm. Carlssons 1999: 36.

⁶ Uddenberg, Agneta. *Årets högtider och festdagar, Om firande och traditioner*. Stockholm. W & W 1997: 26.

⁷ Ibid. Se även Topelius, Christer. *En Årsrunda 75 helger, högtider och gamla bemärkelsedagar*.

Stockholm. Tidens 1989: 30.

⁸ Bringéus, Nils-Arvid. *Mat och Måltid, studier i svensk matkultur*. Stockholm. Carlssons 1988: 156f.

⁹ Liman, Ingemar. *Högtid och fest året runt*. Stockholm STF 1995: 22. Se även Bringéus 1988: 159ff.

¹⁰ Bringéus 1988: 166 och *Nya Lidköpingstidningen* nr 31, 1930.

¹¹ Liman 1995: 22.

Ordet Semla finner man lite här och var i historien. Redan i Bibeln, andra Mosebok 16:31 dyker ordet upp. Ordet semla kommer av latinets *simila* som betyder vetemjöl. I Sverige finns till exempel ett annat namn på fettisdag, nämligen *vita tisdag*, som syftar just på det vita mjölet som semlorna är bakade av. Från början var det förmodligen de högre stånden i samhället som konsumerade fastlagsbullar bland annat beroende på att de lägre klasserna inte hade råd med det fina vetemjölet som betraktades som lyxvara hos många. Detta berodde sannolikt på, i alla fall till en del, att vete odlades endast i södra delarna av landet och inte var så utspritt.¹² Därmed var det tydligen inte så vanligt med fastlagsbullar längre norrut i landet, i alla fall till en början.

Äldre tids fastlagsbullar och dagens gräddsemla

Äldre tids fastlagsbullar skilde sig från dagens fastlagsbullar. Enligt en kokbok från 1700 – talet gjordes ett hål i bullens mitt och man tog tillvara på innanmätet som sedan koktes i grädde och smör för att sedan på nytt fyllas i bullen. Bullen beströddes sedan med socker och kanel. Vad som skiljer äldre tids semlor eller fastlagsbullar från dagens är framförallt vispgrädden, mandelmassan och kryddorna.

Under äldre tid, på vissa håll i Sverige, kunde man till exempel krydda bullarna med saffran.¹³ Även kryddor som muskotblomma och koriander kunde också förekomma. Mandelmassan som ingrediens i semlorna synes ha införts vid 1800 – talets mitt, exakt när går utifrån källmaterialet inte att avgöra. Vispgrädde i fastlagsbullarna börjar märkas först vid sekelskiftet, då de skapas likt gräddbakelser av konditorer och bagare.¹⁴ Det finns fler exempel på när vispgrädden uppstår i semlorna. Enligt författaren Ingemar Liman lär vispgrädden i semlor ha tillkommit genom skådespelerskan Hjördis Petterssons far, som var bagare på Gotland.¹⁵ Som ett tecken på att kriget och den begränsade handeln med matvaror var slut, lär han ha skapat dagens gräddsemlor. Men att påstå att det var just han, som introducerade vispgrädden i semlorna, går utifrån källmaterialet inte att avgöra.

¹² Bringéus, Nils-Arvid. "Fastlagsbullarna och deras föregångare". Ur *Gastronomisk kalender 1978*. Årgång 18. Stockholm. Nordstedts 1977: 53.

¹³ Ibid: 50.

¹⁴ SemlaGuiden! <http://www.algonet.se/~sv/goteborg.htm> 2000-04-14

¹⁵ Liman 1995: 22. Bringéus 1988: 155.

DET HISTORISKA UPPTECKNINGSMATERIALET

Av det historiska uppteckningsmaterialet att döma tycks det ha varit vanligt att äta fettisdagsbullar förr. Men de kunde variera både till utseende, namn, hur man åt dem, innehåll, varför, mm. Sagesmännen i uppteckningarna berättar hur det var i deras barn- respektive ungdom.

Speciella dagar

Fastlagsbullarna åts under slutet av 1800 – talet oftast på fettisdagen, men det kunde variera regionalt. I Vänersborg åt man till exempel fastlagsbullar på tisdagen och fredagen. De bakades hemma eller köptes hos bagaren eller hos så kallade *karamellkäringar* som sysslade med torgförsäljning. Det var brukligt att man lade bullarna i en djup tallrik och hällde varm mjölk på den (I.F.G.H. 4516).

I Göteborg var fettisdagen den dag man åt semlor. Dessa köptes hos sockerbagarna i staden, eller så bakades de hemma. ”Vi hade varm mjölk till och mandel och kanel. Om man inte hade råd till det, hade man bara mjölk till” (I.F.G.H.4633).

I Slöinge i Halland, berättas det att man åt fastlagsbullar den första tisdagen i fastlagsveckan eller under den så kallade Dymmelveckan.¹⁶ Bullarna bakades här endast en gång under fastan och de bakades inte heller i så stor mängd än vad som konsumerades i hushållet under en enda dag. (I.F.G.H.652). Detta kan jämföras med att det på andra håll i Halland, tycks ha varit vanligt med fastlagsbullar under hela fastan (I.F.G.H.1584). Att man här åt dem under hela fastan innebär sannolikt att det var mer till vardags och inte så högtidligt.

I delar av Småland var det däremot vanligt att man åt fastlagsbullar på fastlagsmåndagen eller *bullamåndagen* som den också kallades. På måndagen bakades stora bullar i hemmet, som skolbarnen sedan tog med sig som matsäck (I.F.G.H.5127). I vissa delar av Småland var *bullamåndagen* den dagen man traditionellt åt dessa. Enligt en annan uppteckning från samma landskap, var det också vanligt att man åt särskild mat i form av stora bullar en månad före påsk (I.F.G.H.2217). Med ”..särskild mat...” menas sannolikt fastlagsbullar.

Enligt en uppteckning från Lommeland i Bohuslän, berättar sagesmannen att fastlagssöndagen tycks ha varit särskilt högtidlig. ”Det var som en glädjefest. Vaxljus brändes. Till denna dag hade man bakat fastlagsbullar” (V.F.F.1782). Från Solberga, en socken i samma landskap, berättas det till exempel att man åt fastlagsbullar till middag på Skärtorsdagen, med en fyllning av farin och kanel (V.F.F.4899).

Ovanstående exempel visar att det kunde skilja både på dagar respektive veckor när man förtärde fettisdagsbullar i hemmen. Förmodligen beror det på tradition och/eller ledighet från arbete. Att den så kallade *bullamåndag* var den stora festdagen för semlor i södra Sverige, beror antagligen på att denna dag var en fridag för många. Landsbygdens tjänstefolk och städernas hantverkare hade ledigt. Även skolbarn kunde ha ledigt *bullamåndagen*.¹⁷

¹⁶ Topelius 1989: 46.

¹⁷ Bringeus 1977: 51.

Varför åt man fettisdagsbullar?

Det kunde skilja sig regionalt, och bero på som exemplifierats ovan, ledighet i arbete och tradition varför man åt bullar en speciell dag. I många hem bakades fastlagsbullarna oftast släta, runda och stora. Detta var tydligen ett sätt att söka mätta hushållsmedlemmarna samtidigt som man ville fira fastlagen. Enligt en uppteckning från Halland berättas det att bullen var tillräckligt stor för ett mål (I.F.G.H.652). Från ett hem i Göteborg ges exempel på hur semla med mjölk åts som efterrätt efter en måltid bestående av ”salt kött med sås – bruna bönor -...” (I.F.G.H.5751). I Ljushult socken, Västergötland, berättar en sagesman att ”En gång under fastans lopp bakades i alla hem fastlagsbullar, det var visst vid midfastosöndag. De skulle bakas stora och bastanta, så att de blevo ett rikligt dopp när de serverades...”(I.F.G.H.895). Här fyllde bullen en funktion som ett ”...rikligt dopp...” och då sannolikt också som ett mättande mål, vilket den också tycks ha gjort i Falköping ”...fastlagsbullar med mjölk till middag...” (I.F.G.H.4639).

I Bohuslän var det troligtvis gammal sed att äta en fastlagsbulle med mjölk om morgonen, när fastan började. (V.F.F.1868). Förmodligen berodde det här på traditionellt firande. Men om bullarna enbart skulle fylla funktionen av mättnadskänsla, av traditionellt firande eller bådadera är utifrån källmaterialet omöjligt att avgöra.

På annat håll i Bohuslän berättas ”Under fastlagen skulle man ha fastlagsris och fastlagsbullar, med riset skulle man ge stryk, bullarna skulle man äta om morgnarna på fastande mage, innan arbetet för dagen började” (V.F.F.1622). Enligt en uppteckning, hämtat från Lysekil, omtalar sagesmannen att det är gammal sed att köpa fastlagsbullar ”...men det skulle inte falla en människa in att bara äta bulle och mjölk annat än då!...”(I.F.G.H.4461).

Hur såg semlan ut och vad innehöll den?

En fastlagsbulle kunde innehålla olika ingredienser i de regionala delarna (med detta avser jag dock endast variationer i form av sylt, grädde, socker etcetera, och inte skillnader i mjölsorter, kryddor eller liknande) i själva de bakade bullarna, eftersom det oftast berör vetebullar. Till formen var det oftast frågan om stora släta, runda och kryddade vetebullar på de flesta håll i de exemplifierade landskapen. Men formen på bullarna kunde ändå skilja sig. I en socken från Bohuslän fann jag att man sedan gammalt åt avlånga fastlagsbullar ca 12 cm långa (V.F.F.1783). Tydligen förekom, som detta exempel visar, lokala variationer men de tycks ändå ha varit förhållandevis sällsynta om jag utgår från källmaterialets helhet.

Förr kunde semlorna innehålla både sylt och marmelad. Från Mölndal omtalas i en uppteckning att ”...så lades sylt, marmelad el.dyl. inuti dem. Man kokte upp mjölk att äta till dem”(I.F.G.H.4550). Det var under 1800 – talet och längre tillbaks inte så vanligt med mandelmassa i bullarna, detta var uppenbarligen något sällsynt. I de flesta fall var det endast släta vetebullar serverade med uppkokt varm mjölk, beströdda med lite socker eller kanel. Mandelmassa i bullarna förekom till exempel i staden Göteborg under 1800 – talets senare hälft ”...Vi köpte dem hos en sockerbagare i hörnet av Drottninggatan och Larmgatan. Vi hade varm mjölk till och mandel och kanel.”(I.F.G.H.4633) berättat av en sagesman från Göteborg född år 1856.

En helhetsbild av källmaterialet 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. Ovanstående material visar också att det kunde variera i hur man inskaffade fastlagsbullar. Antingen köptes de hos sockerbagare eller så bakades de

hemma. På ett ställe i uppsatsen nämner jag även hur man köpte dem hos så kallade karamellkåringar.

INTERVJUERNA

Under fyra huvudrubriker beskriver tre kvinnor, boende i Majorna, samt två män, från Majorna, sina semmelvanor. Kvinnorna är i åldrarna 60, 72 och 84. Dessa kallar vi i intervjuerna för Kerstin, Elsa och Nora. Dessa intervjuer gjordes av Bengt. De manliga informanterna är Johan, 34 och Anders som är 32 år. Dessa intervjuer gjordes av Klas. Intervjuerna av Nora, Elsa och Anders gjordes i hemmen medan intervjun av Johan gjordes på ett Kafé. Intervjun av Kerstin gjordes hemma hos intervjuaren. Intervjuerna gjordes 4-6 maj 2000. Med denna upplysning om intervjuerna nöjer vi oss, vi kommer inte att ha källhänvisning för varje citat från intervjuerna eftersom det framgår av namnen vem som säger vad.

Nyårsafton – den nya fettisdagen?

”Det ordnar sig alltid”, sade privatdetektiv Ture Sventon. Han ställde temmelburken på bordet och öppnade locket. ”Får det lov att vara?” Alla lutade sig fram för att titta. Den stora burken var nästan full av de härligaste semlor!

”Nej men...semlor mitt i sommaren!” sade fröken Fredrika häpen. ”Så gott!” ”Bakas det ingenting här i stan?” frågade Sventon förvånad. ”Jo men semlor får vi bara på fettisdagarna.” ”Kunde just tänka mig det”, sade Sventon. ”Det är lika eländigt i Stockholm, där finns bara ett enda konditori, som sköts fackmässigt och det är Rota. Löjligt.”¹⁸

Frågorna under denna rubrik rör förhållandet semlor och tid, det vill säga när man äter semlor. Semlor börjar ju säljas redan efter jul och den allmänna inställningen är att detta är lite väl tidigt:

Bengt: Du brukar börja då vid fettisdagen?

Elsa: Jaa, Jag vill inte gärna börja. Jag kan bli bjuden på den, då äter jag ju, det är klart.

Bengt: Men du börjar inte vid nyår?

Elsa: Nej, jag vet dom som gör det, min dotter tycker om när dom kommer, men, nej, jag tar det nog då, och så blir det några gånger, va. Och sen trappar det av.

Bland informanterna är det denna syn på dom första semlorna som råder. Man vill inte börja för tidigt även om endast en påstår sig börja på fettisdagen. En av anledningarna till att man inte är så noga med säsongstarten är kanske att fettisdagen har olika placering i almanackan olika år. Man vet aldrig riktigt när den inträder. Här kan man jämföra med Gustav Adolfdagen som i stort sett alla svenskar vet infaller den sjätte november. Ingen skulle därför få för sig att äta Gustav Adolfbakelser tidigare än så. Ett annat jämförbart bakverk är Lussekatten. Denna bulle äts ju naturligtvis på lucia men eftersom den också förknippas med advent och första advent ej heller har något fast datum är man liksom med semlan inte alltid så noga med första ätdag.

Sen kunde det ju också hända att man blev bjuden på en semla och då var det ju heller inte så noga med säsongstarten.

Bengt: Nu ska vi se, när brukade du äta årets första semla?

Nora: Så fort jag blir bjuden på den, ha, ha, ha.

Bengt: Men inte vid nyår?

Nora: Nej, nej, nej, det får gå lite först.

¹⁸ Holmberg, Åke. *Ture Sventon, privatdetektiv*. Rabén och Sjögren, Stockholm, 1989 (1948): 58f.

Denna uppsats' författare hade den uppfattningen att semlor företrädesvis äts på tisdagar. Det är en kunskap vi tack vare intervjuerna fått ifrågasätta.

Frågan löd: "Äter du semlor på någon speciell dag i veckan?" De fem svaren löd på följande förvirrande vis:

Nora: Vi kallade det fastlagsbullar i Skåne, det gjorde min mamma själv då, men det var ju vanliga enkla men det var ju fest och det skulle vara på fastlagssöndan då.

Bengt: Jaha, det var på söndagen och inte tisdagen, då?

Nora: Nej, jag tror att det nej, jag vet inte det, om det infaller olika dagar olika år, jag vet inte, eller är det fastlagstisdagen.

Bengt: Fettisdagen kallar dom ju första tisdagen där i fastan.

Nora: Ja, det gör...

Bengt: Men den infaller ju olika på olika år, det beror ju på när påsken infaller.

Nora: Ja, jag hade för mig att vi kallade det fastlagssöndagen. Då skulle det bakas till söndagen då.

Kerstin:-Ååå, vi ska köpa semlor i kväll, det är fredag kväll.

Elsa: Ja, på tisdagen brukar vi försöka och lägga in det om det går, det tycker jag det är nåt visst i alla fall.

Johan: Ingen bestämd dag!

Anders: Det kan jag väl inte påstå att jag gör ...det kan väl bli alla möjliga veckodagar..måndag såväl som söndag.

Klas: Men när det finns semlor och köpa så

Anders: Jaa,då tar jag mig gärna en semla...

Den allmänna tendensen är alltså att man äter semlor alla dagar i veckan mycket på grund av att semlor finns att tillgå alla dagar i veckan, även om frågan: Äter du semlor till fest eller vardags? visade att det skiljer sig framför allt sett till dimensionen ålder/generation:

Nora: Så då hade man ju det som högtidsfest då man åt semla för då var det *vår*, men då började man inte så tidigt som efter jul.

Bengt: Var det till fest eller vardags, eller är, som du äter semlor?

Kerstin: Ja, kanske lite mer festlig'.

Bengt: Det är inte så att man äter mer på vardagseftermiddan eller så?

Kerstin: Ja, kanske fredag eller söndag. Jo det var lite speciellt att äta semlor för det gjorde man inte så ofta. Nej, det gjorde man inte. För det är som en liten bakelse, man tänker, man köper inte bakelser så ofta.

Elsa: Nej, jag tycker att några vänner eller nånting sånt där, jag tar nog inte bara/.../

Så svarade de äldre informanterna medan de yngre svarade så här:

Johan: Det är nog snarare till vardags!

Anders: Jaa det kan vara till fest och till vardags..

Nackdelen med att äta semlor till vardags är kanske att man riskerar att äta för många. Vår uppfattning innan intervjuerna var att det händer att folk tröttnar på semlor när väl säsongen lider mot sitt slut, vid påsk. Den allmänna inställningen hos informanterna var dock att man inte tröttnade eftersom man inte åt så många semlor per säsong. De äldre informanterna såg ju semmelätandet som en fest och sådana kunde man ju inte tröttna på. En av de yngre informanterna angav dock att han brukar tröttna på semlorna. Men så åt han dom ju också till vardags.

”Njæ, inte så mycket tradition”

”Jo, fröken Jansson”, sade han, ”skulle vi inte ha var sin temla i alla fall? Var snäll och ring till Rota efter två temlor.”

Det bästa Ture Sventon visste var semlor. Om han var glad, så ville han ha en semla att festa på, och om han var ledsen, så ville han gärna ha en semla att pigga upp humöret med.¹⁹

Under denna rubrik följer frågor och svar på temat: varför man äter semlor. Här har helt uppenbart en förändring skett under det senaste decenniet. Naturligtvis äter ingen i Sverige semlor för att ladda upp inför fastan eller för att fira att fastan är över. Men varför äter man semlor? För att, som Ture Sventon, pigga upp humöret? Eller har det med tradition att göra eller äter man semlor för att det är gott eller för att bli mätt. Finns det någon annan anledning som vi inte vet om?

Bengt: Är det, eller var det tradition för dig...

Nora: Det var tradition, javisst. /.../då så då var det tradition med semlor men när barnen flyttar hemifrån tar allt sådant slut. Och så måste man ju tänka lite på figuren, när man blir äldre, he, he, nej, jag har alltid varit så tunn och mager. Det är bara nu på gamla dar efter jag har fyllt sextiofem år så blev jag tjock, då börja jag öka i vikt. Men en semla från eller till spelar klart ingen roll /.../ Men, det där med semlor, det är i alla fall en höjdpunkt vart år. Och så är det liksom, det blir en årstid som kommer. Efter jul då är det semlor, nu är snart vår, och så där, nu går det, så det är liksom tidsbundet på något sätt.

Bengt: ...eller åt du det för att det var gott?

Nora: Jaa, jättegott, o jag älskar kakor, o det var jättegott. /.../ Jag tycker att det är bland det godaste jag kan äta så är det semla, så blir man ju lite mätt på den också.

Nora, såg alltså semmelätande som en tradition, men också som ett vårtecken. Hennes främsta argument för semmelätande var nog ändå att det var gott. Hon erkände till och med under intervjun att hon, medan samtalet pågick, blev riktigt sugen på en semla. Nora nämner också att man blev mätt av den också. Elsa tyckte att semlor var ett slags vårtecken. De två yngre, manliga informanterna lade ingen sådan aspekt på semmelätandet. Anders tyckte inte ens att det var en tradition för honom att äta semlor. Men även om det för de flesta andra är en tradition med semmelätande så är den ändå inte så betydelsefull. Liksom de tre kvinnorna tyckte de bägge männen emellertid att det var för den goda smaken som dom åt semlor.

Johan: ...skulle väl inte klassificera det som en viktig tradition (röster från andra Kafégäster i bakgrunden)..men ändock en tradition!

Köpa eller baka?

”Får jag kanske lov att bjuda på en temla?!” frågade Sventon. Mannen från Orienten visste inte vad en temla var. ”Det skulle vara en stor ära för mig att få förtära en temla tillsammans med herr Sventon”, sade han och bugade sig aktningsfullt.

Sventon bad fröken Jansson vara så snäll att genast ringa till Rosa efter tre semlor. ”Fyllda naturligtvis!” Och med lägre röst tillade han: ”Vi tar dem på krita så länge.”²⁰

Frågorna under denna rubrik handlar om hur semmelätande går till rent praktiskt. Köper man eller bakar själv? Locket av först och kanske med mjölk? Bjuder man sina vänner på semlor? När det gäller frågor om tradition och varför man äter semlor erhöles ibland lite vaga svar. När frågorna berör det mer konkreta ätandet är informanterna mer bestämda. Man vet hur och var man äter sina semlor.

¹⁹ Holmberg 1989 (1948): 10.

²⁰ Ibid: 43.

Den första frågan under ovanstående rubrik löd: Köper du semlor eller bakar du dom själv? Det visade sig att endast en av informanterna bakade sina egna semlor, Elsa. Hon tyckte inte köpesemlor var så goda. Inställningen hos de övriga verkar gå i motsatt riktning. Kerstin tyckte till exempel att hembakta semlor var för tunga, de köpta var ”puffiga och luftiga”.

De två äldre informanter som köpte sina semlor kom båda in även på ämnet i vilket konditori man köpte de bästa semlorna. Ett intresse dom delar med många inklusive uppsatsförfattarna och ”semmelsurfarna”.²¹ Det kunde konstateras att Nöjds i Kungssten fick flest röster bland informanterna. Att man köper semlor på konditori är inget nytt men procenten hembakta semlor tycks minska. Här berättar en ”köpare” om sina vanor. Hennes tankar följs sedan av en ”hembakare”:

Nora: I yngre dar när mina flickor gick i skolan då åt vi ju semlor. Men det blev ju köpta semlor. Jag bakade aldrig själv, det blev inte alls så gott. /.../ min mamma hon gjorde ju sina semlor själv, men det var ju bara med mandelmassa och grädde, ingenting annat. /.../ Men dom är ju för dyra, vet du, nu.

Bengt: Ja, dom har stigit väldigt mycket i pris.

Nora: Dom går ju inte och köpa nu!... femton kronor för en semla.

Bengt: Ja jag köpte på nåt ställe, där kostar dom arton kronor.

Nora: Jag tycker, dom är ju inte riktigt värda det priset.

Men det är klart, dom som tycker om att baka, men husmödrar har ju inte tid med det, dom ska ju arbeta, kan ju inte hinna och baka semlor och allt möjligt hemma.

Elsa: Och så bakade dom dom själv, och det gör faktiskt jag också, för jag tycker det är väldigt gott.

Bengt: Men du bakar dom som...

Elsa: Jag bakar dom som en bulle!

Bengt: som en bulle och så med mandelmassa?

Elsa: Jaa, och sen delar dom, Jaa. Och så gör jag dom inte så där vansinnigt stora utan jag gör dom så där medelstora. Så brukar jag bjuda mina vänner här då på våren, mars är det väl.

Elsa: /.../det har jag gjort någon enda gång bara, då köpte jag en semla, men det var inte bra, den var inte god.

Med det finns goda också som man köper ute det vet jag, jodå. På vissa ställen så har dom väldigt bra.

Ovanstående fråga rörde alltså var man köpte semlan. Frågan som följde rörde var man äter semlan och här verkar det som att det går en klar gräns mellan generationerna. De äldre köper semlan på konditori men äter den hemma medan de yngre äter den på konditoriet. Förmodligen hänger detta samman med ”de gamla traditionella konditoriernas” försvinnande och de nya Kaféernas mer ”ungdomliga publik”. Men att man äter hemma har också med ekonomi att göra, det är billigare att koka eget kaffe.

Bengt: Går du på konditori och äter det nån gång?

Kerstin: Har jag gjort det? Ja, jag har väl gjort det nån gång, men inte, då köper jag hellre för och ta hem. Jag är lite snål av mig, jag tycker det är så dyrt och äta, ta kaffe i stan. Vissa ställen där det är så dyrt så man tycker, neej, jag går hem och kokar min egen.

I ”forna tider” äts hetvägg, det vill säga semla med varm mjölk, det är alla informanterna överens om. Nu är det nästan ingen som äter semlorna på detta vis. Det verkar alltså vara en tradition på utdöende även om det fortfarande finns de som äter hetvägg, även yngre människor. Hetvägg äts ibland som efterrätt medan semlorna nuförtiden nästan alltid äts till fikar. Att man inte äter några andra kakor samtidigt som man äter semlan beror förmodligen på att semlan är ganska mättande. Men det kan också bero på att den förr äts som dessert. Semlan kan kanske sägas vara länken mellan desserten och eftermiddagskaffet. Kaffe? Ja naturligtvis dricker informanterna kaffe till semlorna.

²¹ Se det följande kapitlet, om SemlaGuiden.

Bengt: Äter du det som fika eller ihop med maten eller...?

Kerstin: Oh, nej, som fika. Jaa. Till elvakaffet. Och då behöver man inget annat. Om man har köpt varsin semla, då har vi aldrig nåt mer till, bara enbart, för det är mycket.

Johan: Jag äter aldrig semlan som efterrätt..utan alltid enskilt!

I Göteborg finns många konditorier och alla har de sin version av fettisdagsbullen. Man vill sticka ut över mängden. Visa att det är det egna konditoriet som har dom godaste och finaste smlorna. Man skulle ju kunna bli recenserad i *Göteborgs-posten* och då är det ju viktigt att sticka ut över mängden. Det finns smlor med pärlsocker, smlor med hackad mandel, smlor med lingongrädde och minismlor. I *På Kafé i Göteborg* av Rune Oxelqvist och Rune Olofsson skriver man om Ahlströms konditori att bland ställets specialiteter räknas också de s.k. wienersemlorna.²² Informanterna visar dock att man är konservativ och vill ha ”bassemlan”, det vill säga, med florsocker, riktig vispgrädde samt en välsmakande mandelmassa. Bullens konstruktion är också viktig. De äldre informanterna ansåg att den kanske var lite väl stor så minismlor kanske är en variant på frammarsch? Frågan här är om inte de yngre informanterna är de mest konservativa:

Klas: Hur bör en semla se ut tycker du..med florsocker ..pärlsocker..?

Johan: ..JAA, de ska va florsocker på den..ja..det spelar roll..de ska va florsocker på den [lite skratt från informanten]..(bil som tutar med högt ljud i bakgrunden..) ...annars är det ingen semla [skratt]..!

Klas: Hur bör en semla se ut..florsocker..pärlsocker.....?

Anders: Ja..mmm..ja ungefär så ja..

Klas: med florsocker..

Anders: ..ja det ...är bra..!

Nästa fråga rör benämningen, vad kallar man egentligen detta bakverk? Svaret var att semla var den benämning som dominerade även om en av de yngre informanterna påstod sig ibland kalla semlan för fettisdagsbulle. Eftersom ingen av informanterna åt smlor med mjölk verkar ordet hetvägg vara på utdöende. Intervjuerna visar att fettisdagsbulle och fastlagsbulle är äldre benämningar som också är på utdöende. Nora visar också på att de olika benämningarna kan ha lokal anknytning.

Bengt: I din familj, kallade ni det för smlor eller hetvägg eller fettisdagsbulle?

Nora: Nej, vi kallade det för smlor, men i Skåne kallade dom det för fastlagsbullar, smlor hade jag aldrig hört förrän jag kom till Göteborg, tror jag.

Bengt: Du kallar dom för smlor, inte hetvägg eller fettisdagsbulle eller nåt annat?

Elsa: Nej, jag kallar dom för semla. Fettisdagsbulle sa vi nog hemma i min barndom, faktiskt. Men inte hetvägg. Men det kunde man ju tänka på om man har varm mjölk.

Bengt: Ja, just det, jo, jag tror det är i samband med det som man kallar det för hetvägg.

Elsa: Jo, det är det nog, ser du.

Därmed har vi kommit fram till, den kanske något triviala, kärnan i frågeställningen nämligen hur man äter smlor. Vi har tidigare berört hetväggen. Här kommer vi också in på detaljer som exempelvis var sker det första bittet, i locket eller i underdelen?

Nora berättar att man i Skåne strödde både kanel och ingefära på hetväggen. Kerstin som är från New York berättar att hon hörde talas om hetvägg första gången, när hon besökte en svensk vän i Kalifornien.

²² Oxelqvist & Olofsson, Rune och Rune. *På Kafé i Göteborg*. Göteborg. Eget förlag. 1998: 43.

Inte så förvånande börjar de flesta med locket, några äter med sked och några utan. Informant J börjar med locket för att sedan ta itu med mandelmassan. Mandelmassefantaster brukar kanske annars spara denna till sist. Anders tillhör den kategori som inte börjar med locket:

Klas: Hur äter du semlor ..har du något speciellt sätt att äta semlor på ..dvs äter du locket först?

Anders: Nej..jag börjar aldrig med locket utan..jag...äter den som en vanlig bakelse..

Kanske borde denna fråga utredas ytterligare men tydligt är att här inte finns någon bestämd kollektiv tradition även om ”lockbörjarna” är många. Mönstret är snarare att individualismen råder vad gäller frågan om hur semmelätande går till.

Däremot är man ganska överens om vad som skall drickas till, nämligen kaffe även om Nora faktiskt verkar ha gått över till mjölk som dryck till kaffet. Kanske en slags revitalisering av mjölken som tillhör till semlan.

Bengt: Om du äter semlor då dricker du kaffe till eller vad dricker du för någonting?

Nora: Ja, förr i tiden drack jag ju kaffe till. Mjölk o...jag älskar mjölk....he,he,he, nu på gamla dar!

”...och på den tiden åt man dem med mjölk...”

I detsamma knackade fröken Jansson på dörren. Hon stack in huvudet och sade viskande för att inte störa: ”Var så goda nu, när som helst.”

Fröken Jansson hade dukat ett trevligt kaffebord i det yttre rummet. Mitt på bordet stod ett fat med tre stora, välgräddade semlor med mycket grädde och mandelmassa i och mycket vaniljsocker ovanpå.²³

Kanske hade man på 1940-talet, när *Ture Sventon, privatdetektiv* skrevs, vaniljsocker på semlorna. Eller menar Holmberg florsocker? Hur som helst, semmelvanorna har förändrats. Det fjärde och sista frågetemat rör äldre traditioner och hur de intervjuade personernas vanor förändrats. Informanterna får också fundera på vad som är typiskt nutida semmelvanor.

Nora: Ja, jag har ju ingen äldre tradition för att min mamma bakade dom själv och det tyckte jag var så, hon var inte mycket för att baka, men semlor skulle hon baka. Och vi var såå glada, jag hade bara en syster, vi var så glada när hon hade bakat dom här så vi tyckte det var enastående, fint och gott och då var det fastlagssöndag. Jag hade ju en sådan mamma som skulle fira allting, det gjorde dom ju mycket förr och särskilt nere i Skåne där firar dom ju allting

Elsa: Jaa, jag kommer från Västergötland, Lerdala och min mamma, hon bakade alltid semlor, själv. Och på den tiden så vet jag att dom åt den med mjölk

Vi har tidigare nämnt att man ”förr” åt hetvägg. Något som också var signifikativt för ”förr” var att man bakade själv.

Hur har då vanorna förändrats? Finns det typiskt nutida semlor? Med andra ord, hur ser den ”postmoderna” semlan ut?

Bengt: Tycker du att semlorna nu för tiden är likadana som dom var förr?

Nora: Jag tycker att dom är godare nu!

Bengt: Det tycker du?

Nora: Dom har honung i mandelmassan. Det tror jag inte dom hade förr.

/.../

Nora: Ja dom brukar ju få första pris när dom har det i tidningen.

²³ Holmberg 1989 (1948): 46f.

Bengt: Dom brukar ju testa semlorna.

Nora: Åjo, nog är det frestande med semlor.

Kerstin: Nu är det så mycket prat om att man får inte äta och bli tjock och det är det ena och det andra. Man ska äta sunt och då kanske man tycker det är lite och ta i med en sån här semla.

Dom skulle göra mindre, jag tror folk köpte mer.

Elsa:/.../ Fast nu kan dom ju lägga i lite yoghurt och lite sånt där i.

Bengt: Ja, just det.

Elsa: Det vet jag min dotter gör, ser du.

Johan: Säg att jag äter nog mer semlor nu för tiden...

Klas: När dom finns att köpa?

Johan:...när dom finns att köpa ja...det är ju mycket annonsering kring semlor och man ser ju dem överallt.. det blir ju att man äter mer...så jag tror nog att mitt semmelbruk har nog ökat...!

/.../

Johan: Ja det måste ju vara att man äter dem året runt nästan...man börjar ju efter jul eller vad det nu är...det är ju naturligtvis helt fel.

Klas: Kan du berätta om dina semmelvanor förr...har vanorna förändrats?

Anders: Nej, de är nog ganska konstanta...skulle jag vilja säga...inget märkvärdigt alls!

Klas: Finns det några semmeltraditioner som är typiskt nutida tycker du?

Anders: Ja det är väl...att man gör semlan på lite olika sätt...speciellt kanske då med lite andra

Om beskrivningar av semmelvanor förr berättade om semlan rent konkret så har de nutida mer gått in på semlor och kommersen kring dessa. Man skulle kunna säga att beskrivningarna av semmelvanor förr rörde texten medan de nutida rörde kontexten. Det är ju också denna som har förändrats, semlorna ser för det mesta likadana ut nu som förr åtminstone som de sett ut det senaste århundradet.

I de sista frågorna tar vi upp varianter av semmelätande i kollektivet. Har informanterna några speciella vanor i sin släkt eller bekantskapskrets? Frågan ser vi som intressant eftersom man med hjälp av denna kanske kan se hur vanorna sprids. Flera informanter nämner i frågesvaren att deras mödrar bakade själva. Anders nämner att både farmor och far åt hetvägg. Man får förmoda att det är så semmelvanor sprids, via far och morföräldrar snarare än genom vänner och bekanta eller tidningarnas semmeltester även om dessa är betydelsefulla för var vi handlar våra semlor.

Lokala traditioner har också betydelse för individens vanor och nästa fråga berör staden Göteborg och dess speciella konditoritraditioner. Vad som är typiskt för en arbetarstad som Göteborg med sina jättekanelbullar borde kanske vara att även semlorna är ovanligt stora. Men några sådana tendenser har informanterna inte direkt visat på. Elsa tror att det är typiskt för Göteborg, att man börjar så tidigt. Hon har haft sommarstuga på Tjörn och vid en förfrågan om hon har märkt något speciellt med semlorna därifrån svarar hon:

Elsa: Jaa, det var nog ungefär att... jag tror att dom höll på det där, att dom åt då, dom ville inte äta förr, åtminstone dom som jag kände, dom ville nog gärna ha det den dan, inte för tidigt, dom är lite speciella där.

Och det är ju inte omöjligt, om än svårt att bevisa med denna undersökning, att man på landsbygden är mer konservativ i sina semmelvanor. Helt tydligt är också att semmelvanor är en generationsfråga. Olika generationer har olika vanor. Den äldre generationen äter nog oftare hetvägg även om våra informanter inte visat på några sådana tendenser. Snarare har dessa intervjuer visat att det inte alls behöver vara den äldre generationen som är mest

konservativ när det gäller semmelvanorna. Vi hade innan undersökningen en uppfattning om att äldre människor föredrog hembakt. Det visade inte denna undersökning. Informant K, som arbetat på dagis, berättar också om barns åsikter om semlor:

Bengt: Dina barn, du har barn som bor i Schweiz också, vet du om dom äter semlor?

Kerstin: /.../ Vet du vad jag tror dom tar bort?

Bengt: Nej.

Kerstin: Grädden. Dom vill ha bara bullen. Det tror jag. Barn är rolig' med det, dom är inte mycket för vispgrädde.

Bengt: Det vet jag, man ville inte ha, man skrapade bort grädden när man var liten.

Kerstin: Ja, det var lustigt, när man blir äldre, oh, jag älskar grädde! Men barn, ja, för jag vet på dagis ibland när nån fyllde år kunde nån mamma köpa en tårta. Men det var inte alls populärt bland barn. Dom vill ha glass. Nej gräddtårta var inte alls...

Bengt: Och bullar, kanelbullar och sånt där...

Kerstin: Ja bullar älskar barn!

Barn äter inte grädde för att dom inte tycker om den. Vuxna äter inte grädde av rädsla för att öka i vikt. Kanske kommer nästa generation semlor helt enkelt vara utan grädde?

SEMLAGUIDEN

Denna del av uppsatsen rör nutida semmelvanor vilka vi studerat via Internet och hemsidan SemlaGuiden. Denna site innehåller historik om semlor, små anekdoter samt recensioner av semlor från i stort sett alla konditorier i Sverige. Det är mycket oklart vilka som skrivit recensionerna eftersom det är fritt fram för vem som helst att skriva till SemlaGuiden och recensera semlor. Man citeras också anonymt även om det händer att förnamnet på recensenten står med. Det är framför allt dessa recensioner vi använt oss av som material här. Innehållsmässigt kan man säga att SemlaGuidens recensioner, i stället för de fyra frågor vi använt oss av i intervjuerna, bygger på två oavsiktliga men huvudsakliga teman. Det ena anknyter till den i intervjuerna förekommande frågeställningen om hur semmelätande går till rent praktiskt. Dessa recensioner handlar mest om hur respektive konditoris semlor är förskaffade och även hur semlor i största allmänhet bör vara konstruerade. Det andra temat är mer eller mindre reklam för de olika konditorierna i form av korta klatschiga meningar av typen ”mumsigast i stan – garanterat”.

När äter man semlor?

I SemlaGuiden talas inte, i någon större utsträckning, om semmeltider. Kanske äter de verkliga semmelfantasterna, som gör sig hörda via Internet, semlor året om? Kanske alla dagar i veckan?

”Cederleufs har de absolut bästa semlorna, jag försöker alltid hinna med ett besök när jag är hemma i Sverige på vintern!”²⁴

Så skriver Ilona från Boston. I intervjuerna i det tidigare kapitlet talades om semlan som vårtecken. Här är det uppenbart att traditionerna skiljer sig. Visserligen kan ju hända att Ilona från Boston endast har möjlighet att köpa semlor på vintern eftersom det är då som hon är i Sverige. Men att semmeltiden ej omtalas i någon större grad på Internet, gör att tiden för semmelätandet inte ser ut att ha så stor betydelse. En annan insändare, Semmelakademien, skriver att man äter semlor på Floras kulle varje tisdag fram till påsk, men man berättar inte när man börjar.

Semmelurfning - ritual eller livsstil?

Varför äter man semlor? Har semmelurfarna på Internet andra orsaker till sitt semmelätande än intervjupersonerna eller sagesmännen i det historiska uppteckningsmaterialet? Naturligtvis äter man för att det är gott, det visar alla de fantastiska adjektiv som står som spön i backen på SemlaGuiden. Förmodligen är just smaken det primära. Man betygsätter ju också sina konditorier. Och då är det ju mycket viktigt att semlorna är goda.

Äter man för att bli mätt? Möjligtvis men det är inte något som tydligt framgår av insändarna. Nej, snarare vill man att semlan skall vara ”fluffig” och lätt. Tradition? Inte som fastlagstradition eller vårtecken, däremot som en mattradition man vill bevara och rent av ritualisera. Insändarna skriver ofta om hur en semla bör vara förskaffad för att passa in i den traditionella mallen. Den får inte avvika för mycket från semmelnormen. Så här skall de se ut och smaka:

Stora semlor med mycket grädde och mandelmassa. Mandelmassan är ingen smet utan har små bitar att tugga på.

²⁴ Ur SemlaGuiden! <http://www.algonet.se/~sv/goteborg.htm> 2000-04-14

”Stor, fluffig och inte för söt semla med god mandelfyllning och givetvis florsocker på locket.”

”Härliga kardemummasmakande bullar med mycket mandelmassa och lagom hårt vispad grädde.”²⁵

Men inte så här:

Pärloscker, Dahls, hör inte hemma på en semla!!!!

Torr bulle, För söt mandelmassa²⁶

Semmelätandet får ej heller gå till på detta vis:

Det som en del tidningar roar sig med, nämligen att äta en massa semlor på en gång tycker vi är förkastligt²⁷

En företeelse som förekommer flitigt på SemlaGuiden är poängbedömning. Att ägna sig åt sådant är ju inget ovanligt vare sig vad gäller mat eller annan kultur. Det är inte omöjligt att semmelbedömning via Internet har släktskap med de tårttävlingar som beskrivs i Pia Göteborgs Johannessons *Mjolk, bär och eterneller*:

Att skicklighet i tårtbakning ändå kan löna sig socialt illustreras av de tävlingar i tårtbakning som arrangeras i bygden. Vinnaren åtnjuter högt anseende och de övriga får möjlighet att visa upp sitt kunnande.²⁸

Den fråga som gällde behandlade orsaken till semmelätandet. Vad säger semmelbedömning oss om detta? Förmodligen är tävlingarna ett stöd för normsättande. Man vill bevara en tradition på bästa eller mest rätta sättet. Insändarna identifierar sig med konditorierna, insändarna vill själva vara de som sätter normen för hur semlorna skall se ut. Orden ur *Mjolk, bär och eterneller*, ”Vinnaren åtnjuter högt anseende” stämmer förmodligen mycket väl in på Internetsurfarna som istället för att ange sina namn, har ett alias, konditorinamnet.

Semmelakademien beskriver också hur man möts på Floras kulle för att äta semlor. Ett beteende som mer liknar en ritual på offentlig plats än bara bakelseätande. Kanske visar Semmelakademien att de extrema semmelätarna har ett förhållningssätt som gränsar till religiositet.

Semlan har ju sina rötter långt tillbaka i tiden. Funktionen har tidigare varit av religiös karaktär, man har först och främst ätit den i samband med fastan. Helt säkert är det att semlan nuförtiden delvis förlorat denna funktion, även om den p.g.a. sin storlek och innehåll, framförallt grädden, förmodligen fortfarande ibland äts för att mätta.

Men man skriver, i en insändare, till exempel följande om Margaretas Hembageri på Idunagatan 2 i Mölndal:

I en oansenlig villa inte långt ifrån Åby travbana döljer sig en pärla för semmelälskaren. Margaretas erbjuder utsökta hembakta semlor, vilket är gott nog, men det som *får fettisdagens pilgrimer att vallfärda* (min kurs.) till Margaretas är de delikata semmeltårtorna. Margaretas semmeltårtor räcker för att stilla begäret hos 5-6 fikasugna och alla får sin beskärda del av bulle, mandelmassa och grädde i perfekta proportioner. Hälsningar Mikael²⁹

²⁵ Ur SemlaGuiden! <http://www.algonet.se/~sv/goteborg.htm> 2000-04-14.

²⁶ Ibid.

²⁷ Ibid.

²⁸ Göteborgs Johannesson, Pia. *Mjolk, bär och eterneller*. Stockholm. Carlssons 1996: 228.

²⁹ Ur SemlaGuiden! <http://www.algonet.se/~sv/goteborg.htm> 2000-04-14.

Att använda ordet vallfärda om en välbesökt företeelse är inget ovanligt, det är när man lägger till ordet pilgrimer som meningen får en nästan religiös betydelse.

Religiösa sammanslutningar av olika slag använder sig vanligtvis av en speciell mötesplats, t ex en kyrka. Semmelakademin i Göteborg har som främsta syfte naturligtvis att äta semlor. En ritual man har är att diplomera årets bagare och detta sker på en plats som heter Floras kulle. Vid detta tillfälle har man dock döpt om mötesplatsen till Floras bulle.

Internetsiten SemlaGuiden är kanske typisk för den moderna människans semmelätande. Människans vanor när det gäller semmelätande kan vara mycket olika från person till person. Vi är individualister i denna tradition, och bland individualister finns det ofta extremister. Kanske kunde man dela in semmelätarna i olika sociala typer likt de som konstruerats av Zygmunt Bauman. Semmelätaren på Internet kanske kan passa in på den sociala typen pilgrimen. Enligt Bauman representerar denne den moderna livsstrategin. För pilgrimen är sanningen alltid belägen någon annanstans dit pilgrimen är på väg. Pilgrimen är alltså på väg någonstans, han har ett slutmål, oavsett om det gäller att bygga sin identitet eller något annat projekt. För pilgrimen är mening och identitet alltid pågående projekt.³⁰ Hur extremisterna bland dagens semmelätare beter sig kan man studera på SemlaGuiden:

MIN FÖDELSEDAG 970928 !

Klockan 00.08 knackade det på dörren och utanför stod mina jobbkompisar !

Väl inkomna så blev det fika och presentöppning, och det var inte vilka presenter som helst: en snidad semla tillverkad av Per Helldorff samt en förserie på 10st semlor av 98-års modell från Richt's Konditori i Kisa samt en 2-vånings familjesemla, mycket smaskig !

Tack till Håkan Jansson för beställningsarbete och frakt av alla semlorna.

Övriga gratulanter var: Thomas Stenlund, Christer Björklund, Lars-Eric Lindholm samt Conny Persson.

Lars-Eric fotograferade. Obs! bilderna bör ses i fler än 256 färger.³¹

Semmelreklam på Internet

Många av insändarna till SemlaGuiden är ren reklam. Kanske är det till och med så att konditorierna själva skriver till Guiden och med positiva kommentarer hyllar sina egna semlor. Antyder detta gör exempelvis följande texter som mer påminner om reklamslogans än recensioner:

Jag jobbar själv inom företaget som ägs av Urban Nyberg, en välkänd man inom branschen.

Bra, stora och prisvärda. Efterfrågan är stor. Tänk på att köpa i tid eller beställa.

mumsigast i stan – garanterat

Ett kul exempel är:

Sannas semlor smakar så som semlor ska smaka så smaka snart

En del recensioner innehåller också värdefull information om var och hur:

³⁰ Johansson & Miegel, Tomas och Fredrik. *Kultursociologi*. Lund. Studentlitteratur 1996: 262.

³¹ Ur SemlaGuiden! <http://www.algonet.se/~sv/kalas.htm> 2000-04-24

Här finns semlor för dig som vill ha en lite annorlunda upplevelse. Svenheimers erbjuder sex (6) olika sorter : vanlig, dubbel (mums), vanilj, pistage, cognac, wiener. Så skynda till Gamlesta'n och köp en av varje.

Redan omnämnd på er sida men tål att nämnas igen. Otroligt goda semlor, kanske inte bara Göteborgs godaste... Ligger på Kobbarnas väg (så ni hittar dit).

Och beviset på att man är bäst:

Förra året (1997) blev de utsedda till Linnéområdets bästa i Linnebladet. De är lika goda i år!"

I följande recension funderar man över hur recensenten kan konditorns namn kanske är dessa bekanta med varandra vilket då gör att recensenten kan anses jävig.

Betyg 5 är påkallat. Konditorn Peter kan konsten att förena tradition med förnyelse. En okonventionell form (locket sitter fast i bullen) med den bästa konventionella smaken. Massor av stuns och kardemumma i bullen. Grädde och mandelmassa på topp.

Det finns också recenser som tycker att semlorna borde få en internationell lansering:

Totally outstanding!

Hur äter surfare semlor?

Under rubrikerna ovan har detta till stor del redan avhandlats, men ämnet kan ytterligare kompletteras. Bland annat tycker en recensent att:

En semla skall avnjutas enskilt för att bäst kunna avnjutas och bedömas korrekt

För övrigt nämner man aldrig ordet hetvägg vilket tyder på att dessa Internetanvändare inte äter sina semlor med mjölk. Slutligen, ansvarig utgivare för SemlaGuiden, Sven Hansson, skriver redan på hemsidans "hem" att:

Men vad gör vi när det kommer in upplysningar om att något bageri/konditori som finns med i listan levererar klart undermåliga "semlor" typ "mandelmasseburgare" där man bara lagt i en skiva mandelmassa och sedan på med grädde och lock. Vilket borde vara förbjudet!³²

Vi har berättat att man i insändarna till SemlaGuiden inte nämner hetväggen. SemlaGuiden innehåller emellertid en avdelning för recept. Här är man däremot ofta positiv till mjölk till semlan. Både Aftonbladet och Richards³³ recept tar hetvägg som något självklart.

Recepten på Semlaguiden visar också att man numera vill ha mindre fett i sina semlor, både Nisse Hults och Görans recept innehåller Kesella. Göran är den verkliga representanten för den nya tidens semmelbagare:

Minisemlor ca :30 st
50g smör
2 1/2 mjölk
25 g jäst
1 1/4 dl kesella mager
2 krm salt
1 tsk stött kardemumma

³² Ur SemlaGuiden! <http://www.algonet.se/~sv/semlaguiden.htm>. 2000-05-10

³³ Se bilaga 2.

3/4 dl socker
8 - 9 dl mjöl
1 st uppvispat ägg

FYLLNING

200 g mandelmassa
1 dl mjölk
2 1/2 kelda mellangrädde
florsocker³⁴

Dessa minisemlor med Kesella mager och kelda mellangrädde kanske är typiska för den moderna semlan. Helst skall väl innehållet vara kravmärkt också.

³⁴ Se bilaga 2.

SLUTORD

Sammanfattning

Syftet med denna uppsats var att ta reda på semmelvanor/traditioner då och nu, med hjälp av material huvudsakligen från Västra Götaland. Uppsatsen är indelad i fyra kapitel som föreligger i kronologisk ordning. Det första kapitlet är en redogörelse av semlans historik fram till mitten av 1800 – talet. Det andra kapitlet bygger på det historiska uppteckningsmaterialet, där det mesta härstammar från Västra Götaland. Detta material behandlar framförallt semmelvanor under senare hälften av 1800 – talet. Kapitel tre bygger på intervjuer av fem personer om semmelvanor idag men även under större delen av 1900 – talet. Det fjärde kapitlet bygger på material från Internet, företrädesvis från siten SemlaGuiden. Dessa fyra olika typer av material används komparativt för att studera de förändringar i semmelvanor/traditioner som skett.

Avslutande diskussion

Här följer en diskussion där vi jämför de olika materialen samt för fram de viktigaste slutsatserna för varje kapitel för att på så vis få svar på våra frågor. Vi studerar också litteraturen för att se på semmelvanorna från en annan horisont än den traditionella historiska, exempelvis semmelätande som ritual och livsstil. Vi jämför också de olika materialen med utgångspunkt från de olika etnologiska dimensionerna social miljö, ålder/generation, kön/genus, tid och rum.

Fastlagsbullar förtärdes inte enbart om fettisdagen förr i tiden. De kunde ätas på söndagar eller måndagar vid fastlagen, beroende på vilken del av västra eller södra Sverige man befann sig i. Det historiska uppteckningsmaterialet visar till exempel att i delar av Skåne och Småland, var den så kallade *bullamåndagen* den stora festdagen. I delar av Bohuslän var det gammal sed att man åt bullarna på fastlagssöndagen. I trakterna kring Vänersborg finns exempel på att man åt både tisdagar och fredagar. Det skulle alltså vara fel att påstå att man åt fastlagsbullar enbart på fettisdagen, även om en stor del av uppteckningarna säger oss detta. Det kan då vara av vikt att uppmärksamma att det faktiskt existerade regionala skillnader.

Intervjuerna visar att man fortfarande har mycket olika vanor när det gäller den tidsmässiga aspekten. Olika personer äter semlor olika dagar. Några tjuvstartar, någon börjar på fettisdagen. Alla slutar dock före påsk eftersom konditorier och bagerier upphör med sin tillverkning vid denna tidpunkt.

De entusiaster som gör sig hörda via Internet har inga helt tydliga synpunkter på tiden för ätandet. Bland dessa ”semmelurfare” är det i stället frågan *h u r* som är den viktiga.

Varför man åt semlor vid den tiden som behandlas i det historiska uppteckningsmaterialet är svårt att sätta om. Huruvida bullarna enbart skulle fylla funktionen av mättnadskänsla, av traditionellt firande eller bådadera är utifrån källmaterialet omöjligt att avgöra.

Intervjumaterialet visar att den primära orsaken till semmelätandet nuförtiden är smaken. Några erkänner också att det även är för att det är en tradition. De kvinnliga informanterna ser dessutom semlan som ett värtecken. Syftet med semmelätandet i fastlagen var ju att ”ladda” inför fastan. Dylikt beteende förekommer i inte i Sverige i nutid. Möjligtvis med undantag av Göran Kropp och Ola Skinnarmo som enligt Aftonbladet laddade med semlor, på Conditori Nordpolen i Vara, inför sin färd till just Nordpolen.³⁵

Varför äter då ”semmelurfarna” semlor? Finns här andra, hittills inte synliggjorda, orsaker till att den ”allra modernaste” människan äter semlor. Varför presenterar man sina

³⁵ Aftonbladets hemsida <http://www.aftonbladet.se/nyheter/0002/03/kropp.html> 2000-05-17.

semmelvanor via Internet? Naturligtvis tycker ”surfarna” att det är gott, för att inte säga delikat med semlor. Men det är inte helt omöjligt att det också är en slags offentlig identifikation man ägnar sig åt. Man identifierar sig med andra med samma intresse. Semmelätande har blivit en livsstil. Magnus Mörck presenterar i boken *Spel på ytan, en bok om livsstilar* olika grupper i samhället där individerna i de olika grupperna känner en samhörighet baserad på idéer. Mörck skriver att:

Livsstilen är inget man bara är eller har, utan ett medium för ett komplicerat händelseförlopp där aktörens egna avsikter samspejar med andra människors handlingar.³⁶

Denna synpunkt går mycket väl att applicera på ”semmelsurfarna” även om händelseförloppet inte är så komplicerat. Och ett medium är ju utan tvekan Internet.

En annan teori till varför man skriver till SemlaGuiden kan vara följande; huvuddragen i Zygmunt Baumans modernitets- och postmodernitetsteori är att moderniteten ställde upp mål som var ouppnåeliga och att postmoderniteten har gjort dessa illusioner uppenbara och medvetna.³⁷ Om man vill översätta Baumans teorier till semmeltraditionerna kan man säga att de semmeltestare som skriver till SemlaGuiden söker den ultimata semlan som ej går att finna. Eller rättare sagt, dessa illusioner om den perfekta semlan har under postmodernismen blivit uppenbara och medvetna, det finns en perfekt semla. På de konditorier som behandlas i SemlaGuiden och som får 5+.

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 rum. En diffusionist skulle kunna göra en hel del intressanta iakttagelser. Materialet visar också att det kunde variera i hur man införskaffade fastlagsbullar. Antingen köptes de hos sockerbagare eller så bakades de hemma. De kunde även köpas av ”karamellkärningar”.

Både intervjumaterialet och Internetmaterialet visar att de nutida semlorna är sig ganska lika. Normen för en semla är bestämd sedan c:a 100 år. Avvikelser finns och framförallt semmelätarna på Internet är konservativa och tar avstånd från dessa nymodigheter. Ett exempel är pärlsocker på locket. Intervjuinformanterna känner däremot inte till denna variant och verkar inte bry sig så mycket. Svenska bageriförbundet skriver på sin hemsida:

Semlor tillverkas på varierande sätt och med olika utseende. Den vanligaste semlan är en bulle gjord av vetemjöl, mjölk, smör, socker, jäst och kardemumma. Ett lock skärs av på den avbakade och avsvalnade bullen. På underdelens snittyta läggs eller spritsas mandelmassa och runt mandelmassan spritsas en ring av vispad grädda. Det avskurna locket läggs tillbaka och bullen pudras med florsocker. I stället för att pudras med florsocker kan semlan äggstrykas och beströs med hackad mandel och pärlsocker. En variant som man kan hitta bland annat i Göteborg.³⁸

De som troligtvis lanserar nymodigheterna och kanske även sätter normen för hur semlor skall se ut, bagarna och konditorerna, verkar alltså inte ha sina ideer förankrade bland köparna. I varje fall verkar det så av materialet. Men två informanter tar upp Nöjds som det konditori som har de godaste semlorna och då bör man veta att just Nöjds har hackad mandel

³⁶ Mörck, Magnus. *Spel på ytan, en bok om livsstilar*. Göteborg. EFV 1998: 49.

³⁷ Johansson & Miegel 1996: 262.

³⁸ Svenska bageriförbundet <http://www.bageri.se/content/start.htm> 2000-05-10

på sina lock. När det gäller innehållet i semlorna är man mer öppen för nymodigheter förmodligen eftersom man inte vet exakt vad konditoriernas semlor innehåller. Kesella och mellangrädde är exempel på nya ingredienser i semlorna att döma av recepten på SemlaGuiden.

Att semmelätande är en ritual kan ej motsägas om man utgår ifrån de principer för en sådan som beskrivs i Barbro Kleins *Gatan är vår!* Här kan som ett exempel nämnas *upprepningar*. Klein skriver att dessa

är centrala, antingen av ritualen i sig eller av enskilda komponenter inom den. Upprepningar av alla möjliga uttrycksmedel ingår i ritualens språk och bidrar till dess kraft.³⁹

Fettisdagen och mandelmassan är exempel på upprepningar av olika slag och nivåer i semmelvanorna. Nästa kriterium är *början och slut*.

Ritualen är åtskild från andra handlingar och upplevelser. Den har /.../ alltid några beståndsdelar, varmed människor markerar skillnaderna mellan den och andra beteenden.⁴⁰

Andra kriterier handlar om *deltagarna, stiliserade beteenden* och *handlingssekvens*. Utifrån samtliga dessa kriterier kan man konstatera att semmelätande i alla tider varit en ritual oavsett hur man ätit den, hur den sett ut och var den inhandlats.

Det som skiljer sig i de olika materialen är att om semmelätande sett till det historiska uppteckningsmaterialet och intervjuerna är traditionella ritualer kan man om semmelsurfarna säga att deras semmelvanor är ritualer på offentlig plats. I *Gatan är vår!* visas hur viktig media är för spridning av ritualer. Ett exempel är kapitlet om brännandet av bocken i Gävle där det klart framgår hur den lokala pressen hjälpt till att skapa en ritual på offentlig plats. Dessa teorier är fullt jämförbara med semmelätande via Internet.

Naturligtvis är det en offentlig handling att gå ut och äta eller köpa semla på konditori men i det fallet är inte media inblandade och offentligheten är ganska diskret.

När det gäller frågan var semmelinförskaffandet och ätandet sker kan man konstatera att informanterna Nora, Kerstin och Elsa, det vill säga de något äldre kvinnorna, åt semlorna hemma varav en, Elsa, bakade sina semlor själv. De yngre männen, Anders och Johan, åt på kafé eller konditori. I SemlaGuiden framgår inte om semmelsurfarna har ätit semlorna på plats i respektive konditori eller om dom ätits hemma. En person uttrycker dock med bestämda ord att semlor bör ätas i enskildhet men det får stå för denne, det kan inte bevisas att övriga surfare äter semlan hemma i sin ensamhet.

Snarare är det så att allt tyder på att yngre människor går ut och äter semlor medan äldre äter semlorna hemma. Förmodligen handlar det om att det i stor utsträckning är yngre människor som går på konditori och kafé. Och att äldre människor är mindre rörliga.

Det verkar också, åtminstone vid studier av Internetmaterialet, vara framförallt män som äter semlor. De flesta insändarna som nämner sina namn är män. Att döma av bilderna från födelsedagskalaset som citeras i Internetkapitlet är dessa män i cirka 30-årsåldern. Kanske beror det på semlans storlek, män äter helt enkelt mer. Kanske beror det också på att det mest är män som ägnar sig åt datorer. Någon riktig slutsats i kön/genusanalysen går ej att göra utifrån ett så litet material. På SemlaGuiden är som nämnts också de flesta insändare anonyma vilket gör att det är svårt att veta vilket kön eller vilken åldersgrupp de tillhör.

Syftet med analysen var också att se på semmelätandet med social miljö som utgångspunkt. Ej heller här går det att dra några bestämda slutsatser. Men man kan konstatera

³⁹ Klein, Barbro. Red. *Gatan är vår! Ritualer på offentliga platser*. Stockholm. Carlssons 1995: 15.

⁴⁰ Ibid.

att det i Göteborg finns åtminstone två persiska semmelbagare⁴¹ vilket tyder på att man behöver inte vara född i Sverige för att baka eller äta semlor.

Denna undersökning har inte gett några direkt sensationella svar på frågan om förändringar och tendenser i det svenska folkets semmelvanor. Vi har dock konstaterat att tisdagen som den enda stora semmelätardagen är en myt både när det gäller då och nu. Vi har också konstaterat att orsaken till semmelätande numera inte handlar så mycket om tradition utan mer beror på att det är gott. Vi har också visat på nya traditioner vad gäller semmelätande. Traditioner som inte hittills behandlats i någon litteratur. Traditioner som via Internet har blivit en livsstil eller ritual på offentlig plats.

Semlan har också förändrats innehållsmässigt. Grädden som tillkom i början av 1900 – talet, är den på väg att, på lång sikt, försvinna. Studierna har visat att man ofta tycker det är för mycket grädde, att grädde är för fett. Kanske är hetväggen, utan grädde men med mjölk, på väg att ”revitaliseras”? Kanske kommer det i framtiden låta så här på fettisdagen: Ska vi powerwalka⁴² till Internetcaféet och äta hotwall?

⁴¹ En enligt SemlaGuiden och den andre enligt uppsatsförfattarna.

⁴² Modeord som betyder att man går snabbt för att förbränna fett.

KÄLLFÖRTECKNING

Otryckta källor

Intervjuer. Fem stycken, gjorda 000504-06, finnes hos författarna.
Dialekt-, ortnamns- och folkminnesarkivet i Göteborg DAG
Institutet för folklore i Göteborg IFGH
Västsvenska Folkminnesföreningen VFF

Internet

SemlaGuiden! <http://www.algonet.se/~sv/goteborg.htm> 2000-04-14
SemlaGuiden! <http://www.algonet.se/~sv/kalas.htm> 2000-04-24
SemlaGuiden! <http://www.algonet.se/~sv/semlaguiden.htm>. 2000-05-10
SemlaGuiden! <http://www.algonet.se/~sv/recept.htm> 2000-05-19
Svenska bageriförbundet <http://www.bageri.se/content/start.htm> 2000-05-10
Aftonbladets hemsida <http://www.aftonbladet.se/nyheter/0002/03/kropp.html> 2000-05-17

Tidningar och tidskrifter

Elfsborgs Läns Tidning nr 20, 1929
Nya Lidköpingstidningen nr 31, 1930.

Litteratur

Bringéus, Nils-Arvid. *Mat och Måltid, studier i svensk matkultur*. Stockholm. Carlssons 1988.
Bringéus, Nils-Arvid. "Fastlagsbullarna och deras föregångare".
Ur *Gastronomisk kalender 1978*. Årgång 18. Stockholm. Nordstedts 1977
Bringéus, Nils-Arvid. *Årets Festdagar*. Stockholm. Carlssons 1999.
Eskeröd, Albert. *Årets Fester*. Stockholm. LT 1973 (1953).
Fägerborg, Eva. "Intervjuer". Ur: Kaijser, Lars. *Etnologiskt fältarbete*.
Lund. Studentlitteratur 1998.
Götebo Johannesson, Pia. *Mjök, bär och eterneller*. Stockholm. Carlssons 1996.
Holmberg, Åke. *Ture Sventon, privatdetektiv*. Rabén och Sjögren, Stockholm, 1989 (1948).
Johansson & Miegel, Tomas och Fredrik. *Kultursociologi*. Lund. Studentlitteratur 1996.
Klein, Barbro. Red. *Gatan är vår! Ritualer på offentliga platser*. Stockholm. Carlssons 1995.
Liman, Ingemar. *Högtid och fest året runt*. Stockholm STF 1995.
Mörck, Magnus. *Spel på ytan, en bok om livsstilar*. Göteborg. EFV 1998.
Oxelqvist & Olofsson, Rune och Rune. *På Kafé i Göteborg*. Göteborg. Eget förlag. 1998.
Stattin, Jochum. *Näcken, Spelman eller gränsvakt?* Malmö. Carlssons 1992 (1984).
Swahn, Jan Öjvind. *Majstång, kräftor och lucia. Svenska festseder*.
Stockholm. Svenska Institutet 1994.
Topelius, Christer. *En Årsrunda 75 helger, högtider och gamla bemärkelsedagar*.
Stockholm. Tidens 1989.
Uddenberg, Agneta. *Årets högtider och festdagar, Om firande och traditioner*.
Stockholm. W & W 1997.

BILAGA 1 FRÅGELISTA SEMLOR

Berätta om dina semmelvanor!

Äter du semlor på någon speciell dag i veckan?
Äter du semlor på någon speciell dag på året?
När brukar du äta årets första semla?
Äter du semlor till fest eller vardags?
Tröttnar du på semlor?

Varför äter du semlor?

Är det tradition för dig att äta semlor?
Äter du semlor för att det är gott eller för att bli mätt?
Är det en viktig tradition för dig?

Beskriv dina semmelvanor rent praktiskt!

Köper du semlor eller bakar du dom själv?
Var köper du semlorna?
Äter du dom hemma eller på konditori?
Äter du semlan som ensamrätt eller tillsammans med annat?
Hur bör en semla se ut? Florsocker, pärlsocker eller hackad mandel?
Semlor, hetvägg eller fettisdagsbulle?
Hur äter du semlor? Locket först? Med mjölk?
Vad dricker du till?

Berätta om dina semmelvanor förr!

Har vanorna förändrats?
Har ni några speciella semmelvanor i din släkt eller bekantskapskrets?
Känner du till några traditioner som är speciella för Göteborg?
Finns det några semmeltraditioner som är typiskt nutida?

Namn?

Ålder?

Kön?

Bostadsort?

Födelseort?

Yrke?

Civilstånd?

BILAGA 2 SEMMELRECEPT FRÅN SEMLAGUIDEN

Recepten är hämtade från Internet SemlaGuiden 000519

SemlaGuiden, Nisse Hults recept

Tid: ca 2 tim varav 1 tim jäsning och 8 min i ugnen

Ingredienser till ca 14 st

50 g jäst
50 g fast margarin eller
1/2 dl flytande margarin
3 dl mjölk
1 dl (100 g) kesella eller keso
1 dl socker
1 ägg
1/2 tsk hjorthornssalt
9-10 dl vetemjöl
Pensling:
ägg

1. Smula ner jästen i en degbunke.
2. Smält det fasta margarinet. Tillsätt mjölken och ljumma degspadet till 37°C.
(Flytande margarin blandar du med mjölken innan du ljummar degspadet.)
3. Häll degspadet över jästen. Rör tills den är upplöst.
4. Tillsätt kesella eller keso, salt, socker och ägg.
Blanda hjorthornssaltet med lite av mjölet. Rör ner det.
5. Tillsätt det mesta av mjölet. Arbeta in det med maskin eller för hand tills degen släpper bunkens kanter.
6. Låt degen jäsa övertäckt ca 30 min eller tills den är ungefär dubbelt så stor.
7. Ta upp degen på en mjölad arbetsbänk. Knåda in resten av mjölet.
Rulla ut degen till rulle och dela i 14 delar.
8. Forma degbitarna till runda släta bullar.
Lägg dem på en smord plåt eller bakplåtspapper.
9. Låt dem jäsa under bakduk till dubbel storlek, ca 30 min.
Pensla bullarna med uppvispat ägg.
10. Grädda bullarna mitt i ugnen i 225°C, ca 8 min.
I varmluftsugn i 200°C, ca 10 min.
11. Låt bullarna kallna under bakduk på galler. De kan förvaras några dagar i en burk eller plastpåse. I frys håller de i ca 3 mån.

Fyllning och garnering

Fyllningarna räcker till 14 semlor.

Med mandelmassa:

150 g mandelmassa
2 dl visprädde

Garnering:

Florsocker

Skär av lock på semlorna. Lägg på en bit mandelmassa. Klicka eller spritsa på vispad grädde. Lägg på locken. Sikta över florsocker.

Med mandel + inkråm

inkråmet från bullarna

1/2-1 dl mjölk
1 dl mandel
2 msk socker
2 dl visprädde

Garnering:

Florsocker

1. Skär av lock på semlorna. Gröp ur inkråmet med hjälp av en gaffel eller liten sked.

Använd 1/4-1/3 av inkråmet till fyllningen.

Resten kan du torka och använda till ströbröd.

2. Skålla, skala och mal mandeln. Du kan också finfördela den i en matberedare.

3. Värm mjölken. Häll lite av den över inkråmet. Tillsätt mandeln och sockret. Späd med mjölk tills du får en sammanhängande mandelsmet.

Lägg fyllningen i bullarna. Klicka eller spritsa på vispad grädde.

Lägg på locken. Sikta över florsocker.

Åter till: SemlaGuiden!

99-01-13

SemlaGuiden, Richards recept

Juste Semlesida. Bidrar med semlerecept...

Det är insidan som räknas, och det tycker jag också är hemligheten med den perfekta semlan. Jag väljer att lägga den största mödan med innanmätet,

och hinner jag inte tycker jag inte det viktigaste är att baka bullen

själv utan köper den lika gärna på ett konditori.

Så till hjärtat...

Skär av ett tunt brett lock och gröp ut innehållet semlan så att bara ett tunt skal återstår.

Blanda det smulade innanmätet med rikligt med nymald mandel, en hög rivnen mandelmassa (istället för socker!), en dust kanel, en gnutta vaniljsocker, en droppe bittermandel och blanda ihop.

Späd nu med lättvispad grädde för att få den rätta konsistensen (snåla inte!) och fyll bullskalen till brädden med den himmelska massan!

Locken penslas med smält smör och doppas i vanligt socker.

Ojämförbart med och betydligt smakligare och mer nyskapande än det torra dammande florsockret!

Nu är det bara att hälla på massvis med lättvispad grädde och njuta.

Självklart intages semlan med gaffel i hetvägg! Varm mjölk med lite kanel och socker i ger bullen den rätta konsistensen.

Akta för att ta för mycket hetvägg, semlan ska inte dränkas, bara piggas upp!

Glad Fettisdag!

Åter till: SemlaGuiden! 99-03-01

SemlaGuiden, Görans recept

Minisemlor ca :30 st

50g smör

2 1/2 mjölk

25 g jäst

1 1/4 dl kesella mager

2 krm salt

1 tsk stött kardemumma

3/4 dl socker

8 - 9 dl mjöl

1 st uppvispat ägg

FYLLNING

200 g mandelmassa
1 dl mjölk
2 1/2 kelda mellangrädde
florsocker

Smält smöret, tillsätt mjölken och värm till fingervärme 37 grader. smula jästen i en bunke. Häll över mjölken. Rör om tills jästen har löst sig. Tillsätt salt, kesella, kardemumma, socker och det mesta av mjölet. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig. Jäs under bakduk ca 30 minuter. Sätt ugnen på 250 grader. Arbeta degen på mjölat bakbord och baka ut små, runda och släta bullar. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa ca 20 min. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen i 5-7 min. Låt bullarna svalna på galler under bakduk. Skär ett litet lock på varje bulle. Gröp ur del av inkråmet. Blanda det med mandelmassa och mjölk. Fyll bullarna med blandningen. Vispa grädden och klicka det på bullarna. Lägg på locken och sikta över lite florsocker. Det här receptet är lite magrare än dom flesta andra recept men mycket goda semlor är det.

mvh Göran
Åter till: SemlaGuiden!
99-02-14

SemlaGuiden, recept från Aftonbladet

Gör först en 1/2 sats vetebröd:

75 g margarin eller smör
2,5 dl mjölk
25 g jäst
1/4 tsk salt
0,5 dl socker el. sirap
1 tsk stött kardemumma (ej nödvändigt)
7,5 dl vetemjöl
1 ägg

Smält fett i en kastrull, tillsätt mjölk och värm till 37° (fingervarmt). Dela jästen i en bunke.

Rör ut jästen med lite av degspadet. Tillsätt resten av spadet, salt, socker eller sirap, ev kardemumma och nästan allt mjöl. Spara lite mjöl till utbakningen.

Arbeta degen tills den blir blank och smidig och släpper kanterna.

Jäs degen under duk i ca 30 min.

Knåda degen smidig på mjölat bakbord. Baka ut den och forma den till ca 10 semlor.

Låt dem jäsa under duk i ca 30 min.

Pensling: uppvispat ägg eller mjölk.

Gräddning: ca 15 min i mitten av ugnen i 200-225°.

Låt bullarna kallna på galler under duk.

Fyllning:

200 g mandelmassa
1 dl mjölk
2 dl vispgrädde
florsocker

Skär av ett lock på varje bulle. Tag ur en del av inkråmet med en gaffel.

Smula sönder det i en skål. Blanda med riven mandelmassa. Tillsätt sedan mjölk och rör till en ganska lös smet.

Fördela fyllningen i bullarna.

Vispa grädde och lägg en klick i varje. Lägg på locken och sikta florsocker över semlorna.

Servera med varm mjölk och kanel eller till kaffet.

(källa: Aftonbladet)

Åter till: SemlaGuiden!

99-01-13