



DEN SVENSKA SEMLAN

UTFÖRANDE

Semlan är en produkt som så gott som alla svenskar har en relation till. Många är vi som med stor förväntan inväntar annandag jul, då det numera traditionsenligt är premiär för semlan. Vi svenskar köper i genomsnitt 4-5 semlor per person och år vilket totalt innebär drygt 40 miljoner semlor. Till detta kommer även de semlor som bakas hemma.

Semlor tillverkas på varierande sätt och med olika utseende. Den vanligaste semlan är en bulle gjord av vetemjöl, mjölk, smör, socker, jäst och kardemumma. Locket kan sedan antingen skäras av eller klippas från den avsvalnande bullen. Vissa konditorer väljer att ha ovala lock och vissa väljer att ha trekantiga lock – detta är helt en smaksak!

På underdelens snittyta läggs eller spritsas mandelmassa och runt mandelmassan spritsas en ring av vispad grädde. Locket läggs sedan tillbaka och bullen pudras med florsocker. I stället för att pudras med florsocker kan semlan äggstrykas och beströs med hackad mandel och pärlsocker, vilket är en variant som man ofta hittar bl a i Göteborg.

BAKVERK MED MÅNGA NAMN

Ordet semla kommer från latinets simila som betyder vetemjöl. Forskare har fastställt att orden semla, simla och andra synonyma motsvarigheter finns hos antikens folk - romare, greker, araber - och betecknar ett bakverk "skapat av finaste vetemjöl". I de äldsta skandinaviska bibelöversättningarna möter vi





också ordet semla, t ex i Gustav Vasas bibel från år 1541, där man kan läsa om tackoffer bestående av "bakade semlokakor blandade med olio".

I Köpenhamn fanns redan på 1500-talet särskilda "simlebagare". Det har också hävdats att ordet semla kommer både från latinets simila och från det gamla ordet semlja som betyder jord eller klot och att det dessutom inrymmer det latinska semi som betyder halv. Därmed skulle ordet semla ha syftning såväl på bullens form som på att den bakas av vetemjöl. Semla eller semlobrod som nämns i samband med ett gästabud vid Nidungers hov skulle då betyda ett bröd i form av ett halvt klot.

Hetvägg är ett gammalt namn på semlan som anses komma från lågtyskans hetweck och tyskans Heisse Wecken. Dessa hetwecken hade inte den nu vanliga semleformen utan var bakade i form av ett kors eller en vigg (vigg = blix, kil). Ordet hetweck syftar på brödets vigglika form och på att brödet äts i het mjölk.

Fettisdagsbulle och fastslagsbulle är andra namn på semlan med anknytning till den katolska fastetiden och den tid på året då detta bakverk avnjöts. Fram till mitten av detta sekel bjöd traditionen att semlan äts för första gången under året på fettisdagen och därefter endast på tisdagar under fastan. Den traditionen har brutits i vårt land och semlor tillverkas och säljs numera mest varje dag från jul till påsk.

BAKVERK MED LÅNG HISTORIA

Det bakverk som vi idag oftast kallar semla har en lång historia. Under olika benämningar och efter olika recept har det funnits sedan långt före den tid då kristendomen infördes i vårt land. Här bör tilläggas att bruket av semlor noterades i Stockholm först år 1679 och att vetebröd inte blev vanligt förekommande i svenska hem förrän mot slutet av 1800-talet. Ursprungligen bakades semlan som allt annat bröd utan några kryddor. Efterhand gjordes dock semlan allt smakrikare. Först därigenom att den sötades med honung. Under 1500-talet började man göra hål i semlan, grävde ur inkråmet och blandade det med grädde eller kokade det tillsammans med grädde och smör. Semlan fylldes sedan med blandningen.

När mandeln började användas mer allmänt i Sverige under 1700-talet stötte eller malde man mandeln och blandade den med grädde och semlans inkräm. Semlor tillverkades dock inte på samma sätt i vårt land. Från Halland finns ett gammalt recept som rekommenderade att "hela degmassan manges med mandel". Betydligt mer komplicerade tillverkningsätt fanns dock.

Här ett recept från 1737 komponerat av den då särdeles uppskattade kulinariska nydanerskan Susanna Egerlin.

"Tag semlor så många tu wilt, skär ofwan på ett litet hål, gräf alt innanmätet uhr dem och koka uti söt grädde, sedan tag skorpan af, och stek wäl brunt på alla kanter uti smör och lägg uti en panna, der til fint hwetemiöl en





hand full eller två, som brännes väl brunt i smöret, der til en hand full blårudd, och en hand full corinter, detta kokas väl tilhopa med socker och canel, at det blifver lagom sött. När soppan är kokad, så tag innanmätet som med söt gräddes är blandat och fyll uti semlorna, och strö socker och canel öfver, så är det färdigt."

Att använda mandelmassa vid tillverkning av semlor blev brukligt först vid 1800-talets mitt. I en stockholmstidning från 1850 återfinns följande beskrivning av semlan. "Fettisdagssemlor det är runda hvetesimlor fyllda med mandelmassa, som serveras med varm mjölk, stundom med smält smör."

I tidningar och tidskrifter från 1800-talet publicerade före fastan kan man finna många olika, ibland ganska besynnerliga, recept på semlor. Innanmätet skulle vara välkryddat - kummin och pomerans förordades. Framför allt skulle de bakas på mjöl av god kvalitet, handsiktat med stor omsorg. Semlan skulle ju vara ett alldeles extra fint och gott bröd. Semlor med den form vi idag är vana vid, dvs en rund bulle med avskuret lock och mandelmassa under började förekomma först i slutet av 1800-talet. Den vispade grädden på semlorna är en senare företeelse som blev mer allmänt förekommande under 1930-talet.

Även om semlans benämning, utseende och tillverkningssätt förändrats så har sättet att äta den varit detsamma från tiden för kristendomens införande i vårt land fram till våra dagar. Semlor äts i varm mjölk. Kanske var det därför som den under 16- och 1700-talen kallades hetvägg. Numera är det nog lika vanligt om inte vanligare att semlan avnjuts till en kopp kaffe.

BAKVERK SOM UPPSKATTAS

Som det populära bakverk semlan har varit och är finns den naturligtvis omnämnd såväl i vår historia som i vår litteratur.

Den 12 februari 1771 dog den svenske kungen Adolf Fredrik, far till Gustav III, på fettisdagens kväll efter att ha förätit sig på hetvägg eller semlor. Nu var det dock inte enbart hetväggen som orsakade kungens frånfälle. I bulletinen om kungens död står det "Hans Maj:ts dödsfall har skett av indigestion av hetvägg, surkål, rofvor, hummer, kaviar, böckling och champagnevin".

En annan från litteraturen känd semleätare är den läspande mästardetektiven Ture Sventon i Åke Holmbergs ungdomsböcker från 1948 till 1955. Ture Sventon inhandlar sina "temlor" på Konditori Rosa "landets enda fackmässigt skötta konditori". Året runt finns där lagom gräddade semlor med grädden pösande åt alla håll. **B**

SVERIGES BAGARE & KONDITORER AB

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

