

# ENDAST SVERIGE SVENSKA SEMLOR HAR?

När den kände privatdetektiven Ture Sventon reser söderut, i boken "Ture Sventon i öknen", tar han naturligtvis med sig ett antal semlor, eftersom han ju är så förtjust i dessa i Sverige så populära gräddbullar. Sventon förutsätter att det inte finns semlor att uppbringa i öknen. Man kan då fundera över om det verkligen är så. Finns det semlor bara i Sverige? Eller finns de någon annanstans också, och i så fall var?



*Laaskiaispulla från Finland*

Jo, visst finns detta bakverk även i andra länder, till exempel i våra grannländer Danmark och Finland. Den finska bullen laskiaispulla kan istället för mandelmassa fyllas med sylt. Enligt matsiten eat-online.net bör den finska bullen innehålla två hela teskedar salt, vilket gör att bullen får en helt annan karaktär än den svenska. Det äts även fastlagsbullar i Estland. Där bakas vastlakuklid i olika varianter varav de flesta ser ut som svenska semlor. Intressant är att man även i Estland emellanåt täcker locket med pärlsocker eller hackad mandel. Detta är en tradition som även bevaras i Sverige, även om den sällan uppskattas av semlefundamentalisterna.



*Dansk Fastelavnsballe*

”På Amager rev man halsen af en ophængt gås og slog katten af tønden, vel at mærke en levende kat.” berättas det i Danmark, om fastlagsfirandet. Numera går det lite lugnare till när danska barn klär ut sig och ägnar sig åt något som kallas Raslen. Konditorierna säljer mycket färgglada fastlavnsboller till dessa kalas.

I ett danskt recept från 1903 påminner bullarna däremot mer om russinbullar. I Danmark finns också Gammeldaws Fastelavnsboller med creme, en bulle som liknar svenska semlor men innehåller vaniljkräm istället för grädde och mandelmassa. Faktum är att det i Danmark finns ungefär lika många olika typer av fastlavnsboller som det finns ölsorter.

Norska fastelavnsboller skiljer sig, förutom i stavningen, ej nämnvärt från den danska mer än möjligen mer lik den svenska. Om man bortser från sylten. Internet är en givande källa i semleforskningen. På den norska siden Kvinneguiden förs ett samtal om dessa bullars innehåll och en kvinna ”pleier og dele en bolle i to, ha et tynt kjevlet marsipanlokk på den nederste delen, ha krem oppå der, ha den i en suppetalerken, helle melk over og til slutt sikte melis på toppen.” En fastlagsbulle som alltså har likheter med den svenska traditionen hetvägg där bullen serveras med mjölk. Det kavlade marsipanlocket har mer eller mindre dött ut i Sverige men finns kvar i Norge, att döma av debattören.

Går man utanför de nordiska länderna finns rykten om motsvarande bullar i både England och Spanien.

Den svenske semlefantasten Björn Clarin, ständigt sekreterare i Svenska Semleakademien, berättar att han sett semlor ända borta i Skottland.

I franskspråkiga länder heter fastlagen Mardi Gras och i denna kultur finns många släktingar till semlan både väster- och österut. I Louisiana, exempelvis, finns Kings Cake som är en jättestor kanelbulle täckt med

färgad sockerkristyr. Även Berlinare är i vissa länder något som hör fastlagen till och i några länder är Berlinaren en vetebulle innehållande sylt samt täckt med florsocker och då är vi ju tillbaka där semlehistorien har sin början det vill säga i Tyskland. I den Toskanska byn Pieve a Presciano bakar man semlor efter svensk modell och kallar dessa för Bucca del lupo, det vill säga vargkäft.



*Operahuset i Sydney? Kinesisk djonk? Vargkäft?*

Semla kallades förr, och i vissa sammanhang även nuförtiden, för hetvägg vilket kommer av det tyska heisse Wecken som betyder varma kilar. Detta syftar på den bulle som serverades i Tyskland på 1700-talet och som hade en trekantig form för att så många som möjligt skulle få plats i den kastrull där de ofta mycket torra bullarna värmdes tillsammans med mjölk. Fastlagsbullen är alltså en mycket internationell företeelse och nästan vart i världen Ture Sventon sig än vänder skulle han kunna köpa sådana bullar. Åtminstone vid rätt tidpunkt på året. Men garanterat svenska semlor med mandelmassa och grädde köper han nog bäst i Sverige och då helst hos Konditori Rosa i Stockholm, som åtminstone i Sventons värld säljer så kallade temlor året om.

----

**Bengt Edqvist**

*Ledamot i Svenska semleakademien*