

# KORTA BOKNOTISER

Carl-Bertil Widell, *En sockerbagare här bor i staden. Om bröd och bakverk, mästare och gesäller.* Edition Erikson. Ystad (Malmö) 1995.

Ett jubileumstillfälle – Malmö stads äldsta bagarskrå 500 år – har givit den framgångsrike konditorn Calle Widell anledning att forska i yrkets historia och inte minst att sammanställa sitt rika vetande om yrkets utveckling under hans egen tid, han började som lärling 1949, och om de olika bakelsernas popularitet vid olika tider.

Detta har resulterat i en bok som är rolig att läsa samtidigt som den ger mycken kunskap som inte kan förvärras på annat håll.

Svagast i boken, för att börja där, är skildringen av äldre tider. Widell är fackman som konditor, inte som historiker. Om full akribi begäres uppträder i Malmö, som står i centrum för framställningen, knappast fler än två sockerbagare före 1800. När Widell antyder ett tidigare uppträdande och en större frekvens beror det på att han är benägen att betrakta vetebrödsbagarna som konditorernas föregångare. Detta är inte riktigt, de tillhörde bagarnas skrå, liksom den andra gruppen, grovbrödsbagarna. I vårt land bildar de alltid skrå tillsammans, medan de i

Tyskland och England ofta har var sitt skrå. De vita bagarna arbetar med finare bröd, ofta med vete som bas, medan de svarta bagarna huvudsakligen arbetar med tunga rågbaserade bröd som t.ex. pumpnickel. Bakom uppdelningen ligger om man så vill medelhavstraditionen å den ena och den germanska brödkulturen å den andra.

Widell har disponerat sitt material i huvudsak i fyra avdelningar. Utöver yrkeshistoriken behandlas sockerbageriets råvaror, varvid särskilt svårigheterna under krigsåren och surrogatens användning erbjuder mycket av intresse, de olika brödtypernas historia (som ju på sätt och vis ligger litet vid sidan av konditorernas verksamhet, låt vara att konditorier allsedan 1800-talets slut ofta är kombinerade med (vetebröds)bagerier), konditoriernas olika produkter, deras historia och deras popularitet, och ett kapitel om de årliga helgernas olika bakverk och krav på konditoribranschen. Kaffet, glassen och chokladbiten får också sina skildringar.

Boken avslutas med en tämligen omfattande litteraturlista till hjälp för dem som blir riktigt intresserade av bakelsens, tårtans och krokanens historia.

*Jonas Berg*