



UMEÅ 400 ÅR

*Stora hotellets terrass
cirka 1900.
Umeå stadsarkiv.*

Umeås krogliv under 400 år

Rolf Hugoson

Krogliv är nöjesliv på restauranger med tillstånd att utskänka alkoholhaltiga drycker, något som alltid varit förenat med politiskt beslutade regler. Staten har oftast uppmuntrat kroglivet, men som exemplet Umeå visar har ibland kraftfulla restriktioner införts.

2022-12-10



Akvarell av Elis Chiewitz (1784-1839) illustrerande Fredmans epistel nr 45: "Huruledes Mollberg lider oskyldigt på krogen Rostock" (1827). Stadsmuseet i Stockholm.

Carl Michael Bellman nämns snart var gång svenskt krogliv under forna sekel förs på tal. Skalden skildrade ju inkännande 1700-talets leverne, till exempel i denna vers, hämtad ur Fredmans epistel nr 45, som handlar om hur Mollberg plötsligt anfalls på krogen Rostock, söder om Stockholm:

Jag satt och spelte nykter och sur
Drottningens Polska i Polen, G dur;
Rundt kring mig satt förståndiga män;
Den drack et stop, et halfstop drack den.

Men hur det var fatt,
Slog en af min hatt,
En ann' sad' åt mej:
Hvad fan angå dej
Polens affärer?

Då detta begav sig var den politiska udden tydlig. Ryssland, Preussen och Österrike hade 1772 annekterat stora delar av Polen, ett känsligt ämne, som överheten i Sverige ansåg det olämpligt att tala om. Bellman kritiserade med slagfärdig ironi denna tystlåtenhet. Han utgick annars ofta från de egna besöken på huvudstadens utskänkningsställen, där ölen, spriten och vinet flödade.

Storstadens krogar och landsbygden fester

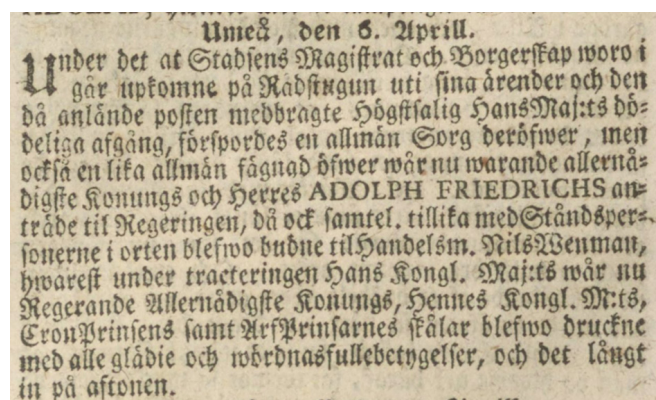
Stockholm hade år 1768 hela 70 000 invånare (inom nuvarande kommungräns) och de betjänades av krogar, tavernor, källare och utvärdshus i ett antal av 700. De

finare namnen vidhäftar ännu kända restauranger, som Blå Porten, Piperska Muren och Gyldene Freden. Blå porten är i och för sig ett namn som kunnat passa många etablissemang. Fröken Sofia Pettersson drev på 1870-talet ett hotell med samma namn i Umeå, fast det enligt Birger Steckzén brukade kallas Åskmolnet på grund av den "anskrämmande" färgen – gråblå, tänker jag. Landsortsstäderna var inte fullt lika livliga som Stockholm, ty före 1900-talets urbanisering bodde få svenskar i städer. I Västerbottens enda två städer Umeå och Skellefteå bodde till exempel ännu 1880 bara 2 818 respektive 877 personer, medan det på kringliggande landsbygd – som i och för sig innefattade många stadsnära byar – fanns hela 102 740 invånare. Det var när bönder och arbetare besökte stadens marknader som nöjeslivet tog fart.

Det festades även i byarna. Ibland byggdes socken- eller gillestugor, där man samlades vid högtider, bröllop och begravningar. Finlandssvenske folklivsforskaren Robert Wikman har berättat om alla fester som alltsedan medeltiden kallades öl: "det var barnsöl och brudöl, gravöl och arvöl, jäöl, fästöl och gåvoöl, utridaröl och flyttöl".

Att "skåla" var en annan omskrivning för festande. I en notis från Umeå våren 1751, införd i Stockholms Posttidningar, berättas exempelvis att stadens borgare och magistrat hade samlats på rådstugan. Där nåddes de av nyheten om kung Fredriks död och kung Adolf Fredriks tillträde, fortsätter stockholmstidningen: "skålar blevo druckna med alla glädje- och vördnadsfullebetygelser och det långt in på aftonen".

Nämndemannen Nyström från Burträsk erinrade sig 1947 hur bröllop firades vid slutet av 1800-talet i byn i Ljusvattnet. Festen inleddes då med en långvarig "brudskål": "För gammalt' gick brudparet omkring



Kung Fredrik I dog den 25 mars 1751 (eller den 28 april enligt vår tids kalender) men nyheten om hans död nådde som synes inte Umeå förrän 6 april enligt gamla kalendern, vilket i sin tur rapporterades i Stockholms Posttidningar daterad 29 april.

och bjöd till bröllops, trugade och bjöd på brännvin och medhaft socker i en påse. Nog nekades det tappert till att börja med, men till sist så vann väl brudparet övertaget, sedan spriten lättat på humöret”.

Större mängder mat och dryck hörde festerna till, även i tider då svälten bokstavligt talat stod för dörren, närhelst missväxt drabbade bygden. Skillnaden var drastisk mellan å ena sidan de fattigas enformiga kost av gröt, bröd, och kanske någon fisk; å andra sidan de högre klassernas (adel, präster och borgare) festmåltider, med följd av rätter inspirerade av det franska köket, helst tillreda av erfarna kockar och köksor, samt serverat på ostindiskt porslin, med vin i glas som dryck, istället för allmogens öl i stånkor.

Alkoholen ställde förstås också till med problem, vilket bidrog till att nykterhetsrörelsen växte sig stark i Västerbotten mot slutet av 1800-talet. Detta borde i sin tur ha lett till minskat superi, något landshövding Axel Wästfelt rapporterade 1880 i sin femårsberättelse till regeringen: ”Det förut förekommande omåttliga förtärandet av spritdrycker vid allmogens bröllop, graföl, julgillen m.m. har numera i det närmaste upphört.”

Tio år senare tvingades dock författarna till en ny landshövdingrapport tillstå att fylleriet snarast ökade, särskilt i Umeå, fast trenden ansågs tillfällig: ”Efter eldsvådan har nemligen staden öfversvämmats af en mängd löst folk, som, under förevändning att sökt arbete, fört ett utsväfvande lif. Likaledes hafva arbetare på väg till eller från jernvägen varit flitiga kunder på stadens krogar”.

På 1920-talet gjordes till sist ett försök att ”torrlägga staden”. Vi skall återkomma till detta experiment, som varade i fyra år. Men låt oss först hedra stadens 400-årsminne, genom att granska de lantliga krogarnas ursprung, 1600-talets gästgivargårdar.

Gästgiverierna en del av vägnätet.

De svenska gästgivaregårdarna var ett system, som fungerade ännu i början av 1900-talet. Det kom redan på 1500-talet påbud om gästgiverier, då man ville motverka besvärliga konflikter som uppstod då överheten krävde sin rätt, att hos bönder få övernattnings, kost och hästar. Men först vid mitten av 1600-talet kunde en myndigare stat uppnå ett mått av efterlevnad av ”Kungl. Maj:ts krogare- och gästgifware ordning” från år 1649 (med en förlaga 1638) förnyad 1651, 1664 och 1734.

De nya förordningarna innebar att lokaler för övernattnings och hästbyte inrättades på jämna avstånd, längs alla vägar i riket. Helst varannan mil, fast lokala

lösningar kunde särskilt i Norrland innebära att man följde en väg på sommaren, men en kortare på vintern, då frusna sjöar erbjöd genvägar. 1649 års förordning slog även fast att en svensk mil var 6 000 famnar, alltså ca 10,6 km. Detta gällde till 1878 då metersystemet infördes. Landshövdingarna ansvarade för att avstånd mättes och märktes ut med milstolpar: ”När Wägarna således äre rödde och lagade skola the och mätas medh Snören så at alle mijler blifwa lijka långa: Och skal sextusend fampnar göra en Mijl och widh hwar Mijl upsättias wisse Stenar och Kännemärken den resande Man til rättelse.”

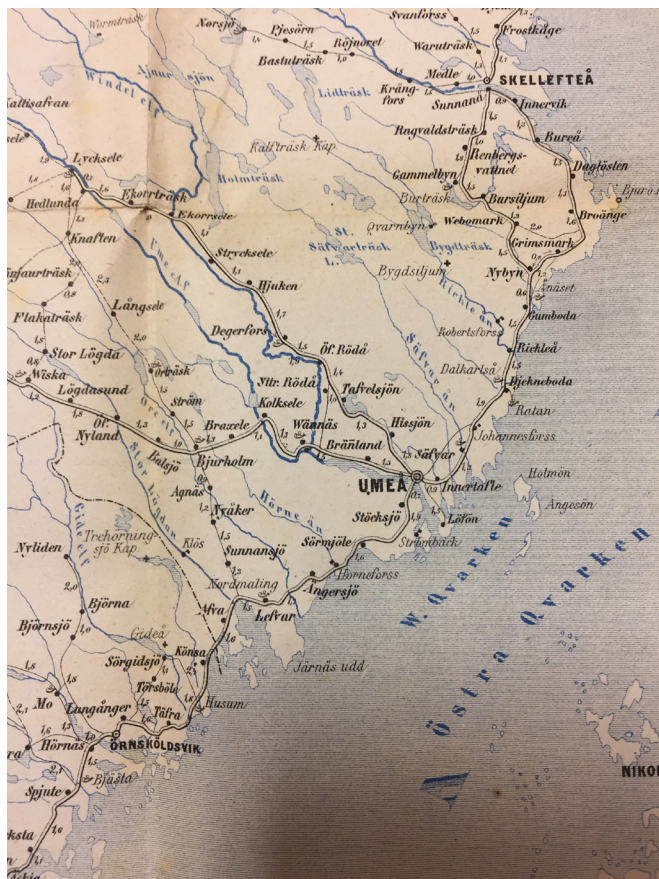
Innehavare av gästgivaregårdar skattebefriades, mot att de erbjöd resande kost och logi. Senare fick de också rätt att bränna sprit för detta syfte. För resande skulle skjutshästar hållas, ibland i samarbete med kringliggande socken, där hemmansägarna även svarade för vägnas underhåll. Att betala skatt i form av arbetskraft var en praktisk lösning, som i Sverige ofta och ovanligt länge användes.

Umeåprästen Israel Lindahl räknade 1771 till fem gästgiverier i socknen utanför Umeå, som också hade ett gästgiveri. Två gästgivaregårdar låg söder om Umeå, i Stöcksjö och i Sörmjölje; två låg norrut, i Tafle (Innertavle) och i Sävar. Dessutom hade ett gästgiveri tillkommit i Västerhiske by: ”hart när landshövdingesätet. Detta sista är nyligen inrättat, de resande till tjänst, som dels för konungens höga befallningshavande i länet, och dels vid häradstinget kunna hava några ansökningar och tvistemål.” Norrut, i Bygdeå socken fanns gästgiverier i Djäkneboda och i Rickleå. Söderut i Nordmalings socken kunde man vila i Levar. Mellan Levar och Sörmjölje tillkom sedermera Ängersjö, fast bönderna försökte skjuta upp sistnämnda lokalisering, skriver Lindahl: ”varifrån dock Umeå sockens allmoge sökt befrielse, som hos Kungl. Majt ännu lærer vara oafgjort”.

Kring Umeå och Skellefteå fanns dessutom på 1700-talet några krogar som inte höll rum och hästar. Fahlgren nämner Ytterhiske, Kåddis, ”Lustigkulla” vid Piparbölesjön, samt norrut längs kustlandsvägen Widmarks krog och Karlslund, vid Tavlesjön (numer Nydalasjön).

Hembränning, lönnkrogar och schweizerier

Inte bara värdshusvärdar utan även bönder i allmänhet blev efter hand allt duktigare på att bränna sprit. Ett kungligt försök att åren 1775-1800 upprätthålla statligt monopol fungerade dåligt. Förbudet drev nämligen upp priserna, varvid förtjänsten för lönnbränning ökade drastiskt. Läs dock mer om Umeå kronobränneri i Siv Rehns artikel i Västerbotten förr & nu!



Gästgiverier kring Umeå 1873 enligt Millraths "Karta öfver Norrland".

Även tidigare och senare proklamerades ibland lokala förbud. Ett förbud mot införsel av sprit till Lappmarken hävdades så sent som 1860, enbart för Lycksele socken. År 1761 förbjöds handel med sprit i Sörfors, eftersom de fiskande bönderna behövde pengar, varför sprit som betalning för laxen borde förbjudas. Ett förslag landshövdingen biföll, men Fahlgren kommenterar lakoniskt: "ovisst dock med vilket resultat".

Några decennier senare (1792 eller 1793) förklarade sig den bekante prästen Pehr Stenberg vara mycket avhållsam och obenägen att bryta mot brännvinsförbudet. Han mötte då följande bekymmer: "så reste jag en dag till Norrfors för att köpa Lax, och hade alsintet bränwin med mig; Denna omständighet gjorde bönderna mycket misnögda [...] Ty allmänna bruket här är at wid sådana tillfällen hafva bränwin åt fiskarne annars är man icke välkommen och får knapt köpa någon fisk [...] Nog märkte jag, at Jon Jonsson syftade på at jag måtte skicka på någon lönn krog at köpa; men sådant låddes jag icke förstå".

Från år 1800 kunde bönderna åter fritt bränna sitt brännvin, men sådan produktion förbjöds för gott år 1855 – då i och för sig fabriksstillverkad sprit redan hade konkurrerat ut det hembrända. Istället fick städerna monopol på försäljning av spritdrycker. Rätten att sälja



Umeå nya spritbolag, annons i tidningen *Westerbotten*, december 1892.

sprit hyrdes ut på entreprenad. Senare bildades ett bolag ägt av staden, landstinget och hushållningssällskapet. Den inte obetydliga vinsten återgick till ägarna.

I Skellefteå fanns länge ett enda "minuthandels och utskänkningsställe för bränvin och andra spritdrycker". I Umeå fanns ett minuthandelsställe (alltså för avhämtning), två utskänkningsställen, samt ett "schweizeri" vars verksamhet landshövdingen 1853 noterar: "en af sockerbagarne har rättighet att försälja punsch och likörer".

Socketbagaren var Fredrik Plagemann, som drev konditori tillsammans med hustrun Emma, vilket Marcus Österström har skrivit om här i Västerbotten förr & nu. Senare tycks emellertid Plagemann ha fått konkurrens av minst ett "schweizeri", ägt av Umeå bryggeriaktiebolag och beläget i en ännu bevarad byggnad på Storgatan 33, alltså vid nuvarande Broparken väst på stan.

"En liten rullning på sjön" var 1868 en visa, föga spridd på sin tid, men intressant för oss eftersom den bland annat skildrar ett besök på ettdera schweizeriet. Visan skrevs av läkaren Heribert Ahlberg, dold bakom pseudonymen E.J. Sjöwan. Han sjöng om fjolårets resa till Piteå och Kalix under missväxtåret 1867, då Thor (troligen en flottans ångkorvett) hade forslat råg till

Norrbottnen, där man istället lastade ved och sedan styrde kosan söderut:

Och när vi lossat lasten och fått om bord vår ved.
Så lättade vi ankart och gick mot Ume ned.
Men som det var en Söndag vi kom till Ume in,
Så fick man icke läppja på punsch ej heller vin;
Ty denna stadens visaste Stadsfullmäktige
För all utskänkning hade så visligen satt P.

Men gubbarne på Thor skreko: det var sjelfva fan!.
Ska vi gå här och torka den hela, långa da'n.
När klockan ett var slagen och messan var förbi,
Så rusade vi genast in på ett Schweitzeri.
Ro hit med litet puback min sötaste mamsell,
Så är hon alltför älskvärd och söt som karamell.
Nej mina bästa herrar! det står ej i min makt;
Ej punsch jag vågar sälja, man på mig håller vakt.

Åh! bort med Herre-titeln, kusin jag heta vill,
Och punsch bjud sen kusinen med sodavatten till.
Ja lilla kusinaget tog skruf så det förslog,
Ty in båd' sodavatten och punsch nu Clara tog.
Ja! Clara hette tösen, hon var så rar och snäll.
Kusin hon nu fick heta och inte mer mamsell.

Och när vi hade pratat med Clara lite prat,
Så gingo vi på källar'n att få oss litet mat.
Och der vi kräset smorde med lax och hjerpestek,
Men kaffet dracks hos Clara allt under skämt och lek.

Karin Eriksson berättar att nyssnämnda schweizeri på Storgatan 33 också varit gästgiveri. Staden var som sagt förpliktigad att ha gästgiveri, men hyrde ut verksamheten på entreprenad, varför gästgiveriet över tid flyttades mellan olika gårdar i staden. Under 1800-talet benämndes dessa allt oftare hotell.

Stadens 1800-talshotell

I sin artikel om Hotelldrottningar här i Västerbotten förr & nu nämner Kerstin Thörn 1830-talets källarmästare Bergwall med fru och dotter, samt källarmästare

Undertecknad har härmed äran underrätta, att jag sedan den 1 dennes öfvertagit stadens Gästgifveri, som numera är flyttadt till före detta Thalinska huset vid Kyrkotorget, N^o 48 Storgatan, och att jag der jemte en väl ordnad gästgifverirörelse fortfarande emottager beställningar å middagar och sexor, bröllop och begrafningar jemte inackorderingar på månad; samt innesluter mig förofrigt i den vördade allmänhetens bevägenhet.
Umeå den 5 Oktober 1876.
Sofia Pettersson.

Sofia Petterssons annons i Umebladet 1876.

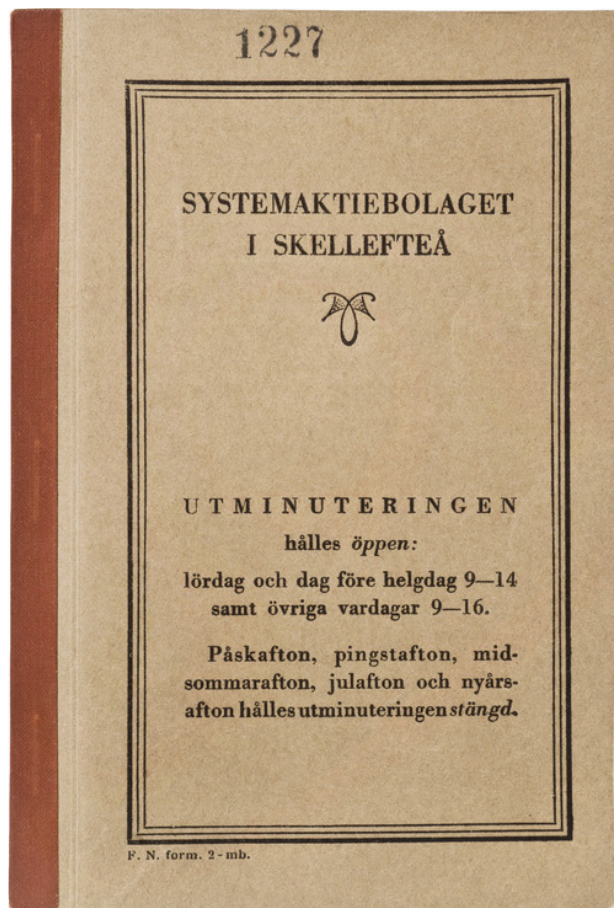


Umeå på 1890-talet: Kungsgatan från Renmarksplanaden, till vänster Centralhotellet, till höger Hotell Forsberg. Gammalt vykort.

Grenqvist, följd av Gustafva Hjerpe. De var alla verksamma i Rådhuset. Senare kom Carl Yttergren och efter honom Johan Forsberg, som flyttade verksamheten till sin egen gård, i hörnet av nuvarande Renmarksplanaden och Kungsgatan. Karin Eriksson visste att Forsberg 1883 byggde ett nytt hotell, genast återuppbyggt efter branden 1888. Sofia Pettersson (ovan nämnd som ägare till "Åskmolnet") hade dock redan 1876 övertagit stadens gästgiveriverksamhet, som framgår av annonsen här intill. Hon förestod efter branden det nya Centralhotellet, tvärs över gatan från hotell Forsberg.

Sofia Pettersson samarbetade med källarmästare Robert Pihlgren. Enligt en notis i Umebladet den 7 oktober 1881 ansvarade han för "schweitzeri och källarrörelse" på gården till Petterssons blåmålade hotell Blå Porten, eller Åskmolnet. Samma skribent visste berätta, att stadens källare inte längre låg i Rådhuset, men mellan Rådhusstorget och Kyrkotorget, i hörnet av Skolhusgatan och Enkhusgatan: "med en skylt på hvilken läses den gammaldags trefliga men numera owanliga inskriften 'källare'". Källarmästaren där hette Jonsson.

I de flesta svenska städer fanns också ett kommunalt finansierat stadshotell. Men i Umeå hade man inte velat bekosta detta. Det fanns emellertid här ett slags försäkringskassa kallad Sjömanshuset, som disponerade ansevärd finansiella medel. Under skeppsvarvens högkonjunktur 1850-1880 hade de ansvariga investerat i flera stora fartyg. Men den branschen var inte längre så lönsam, varför man såg sig om efter nya objekt. Hotell- och restaurangbranschen tycktes ha framtiden för sig. Den 14 oktober 1895 kunde man så med pompa inviga Umeås tegelpalats Stora Hotellet. Där fanns restaurang och festsal, samt i bottenplanet en lokal som hyrdes ut till det dåvarande systembolaget, Umeå Nya Spritbolag.



Motbok. Skellefteå museum.

Utskänkningstillstånd var redan ordnat. Källarmästare var Gotthard Zetterberg, vars namn långt senare överfördes till restaurang Gotthards, på samma plats. På hotellet firades åren kring sekelskiftet den så kallade Oscarsbalen på kungens födelsedag den första december.

Umeåsystemet och torrläggningen

På sin färd vidare genom 1900-talet råkade emellertid Stora hotellet hamna i oväder, en storm anförd av den frisinna nykterhetskämpen Gustaf Rosén. Även han har ju behandlats i en artikel här i Västerbotten förr & nu. Här skall jag bara kort notera, att liberalerna hösten 1922 lyckades utmana högerpartiet i stadsfullmäktigeval. Högerns förblev största parti med 14 mandat, men förlorade majoriteten till vänstern, det vill säga de frisinna (kallade "nykterhets- och sparsamhetsvännerna") som fick 13 mandat och allierade sig med socialdemokraterna och vänstersocialisterna, som tillsammans bidrog med ytterligare 3 mandat. Genom nationell lagstiftning byggd på det så kallade Brattssystemet hade staten 1917 övertagit all tillverkning av vin och sprit. Lokala systembolag skötte alltjämt försäljningen. För att få köpa alkohol måste man hos

stadens nykterhetsnämnd ansöka om tillstånd, vilket delades ut i form av en liten bok, som angav hur mycket man fick köpa. I denna motbok skulle också varje köp registreras. Liksom i resten av landet nekades gifta kvinnor rutinmässigt. Ensamstående kvinnor var för att få motbok tvungna att visa på god vandel, både för egen del och för bekanta män, som Inger Knoblock visat i sin avhandling om "Systemets långa arm".

Många i nykterhetsrörelsen hade velat gå än längre och införa totalt förbud. Men i folkomröstningen augusti 1922 segrade de som sade nej till förbud. Som plåster på såren till nykterhetsrörelsen förbjöd riksdagen ändå starköl. Det svagare pilsnerölet blev dock kvar.

Den nya vänstermajoriteten i Umeås stadsfullmäktige hade i princip kunnat lägga ned Umeås lokala systembolag, men man insåg att verksamheten då bara hade överflyttats till Skellefteås eller Örnsköldsviks bolag. Genom nykterhetsnämndens tillståndsgivning kunde man ändå ställa hårdare krav på Umeåområdet motboks innehavare. I resten av landet var normalransonen två liter sprit i månaden, i Umeå fick man nöja sig med hälften. Från och med 1926 krävdes i Umeåregionen fylla 28 år för att få motbok och från och med 1927 skulle man ha fyllt 29. Enligt planen skulle till sist ingen få lov att köpa alkohol. Detta var det så kallade Umeåsystemet.

Dessutom vägrades Umeå restauranger utskänkningstillstånd, vilket dels minskades deras möjligheter till förtjänst, dels minskade kundernas benägenhet att gå på restaurang. Redan 1925 gick de styrande dock med på att tillåta pilsnerservering på Stora hotellet och på restaurang Frigg.

1926 gjorde emellertid de frisinna nykteristerna i Umeå ett dåligt val, sedan Rosén blivit försvarsminister i Ekmans regering. Valsamverkan med de frireligiösa liberalerna i stadsfullmäktigeval räddade situationen något, men den samlade vänstern fick nu bara 15 mandat, trots socialdemokratiska framgångar. En kompromiss med högern tycktes nödvändig. Kunde man godta två liters ranson och motbok vid 25 år? Högern krävde också krog och visste, att fyra valsedlar på oklara röster hade ogiltigförklarats. Därmed fanns formell anledning till nyval, som genomfördes i februari 1927.

Resultatet av nyvalet innebar att vänstern splittrades, eftersom en alternativ socialdemokratisk lista vann tre mandat, tack vare sin kritik av Umeåsystemet. I juni 1927 kom den nya kompromissen: det kommunala spritbolaget skulle driva Umeå enda krog Stora hotellet från och med januari 1928. Liksom i övriga landet skulle även 25-åringar få motbok. Bara enlitersgränsen

behölls. Umeåsystemets saga var nu över, även om staden något motvilligt inordnade sig i Brattssystemets Sverige. Torrläggningen hade varat i fyra år.

Nykt erhetsnämnd och spritspioner

I gastronomiskt orienterad historieskrivning sägs Brattssystemet hårt ha drabbat Sveriges krogliv. "Även om det med tiden har uppstått ett visst nostalgiskt skimmer och en folklöre kring restriktionstidens mat råder inget tvivel om att maten i många fall var ett ointressant bihang för restaurangbesökarna", skriver Håkan Jönsson. Viktigare var "två vita och en brun", det vill säga två glas renat och ett glas konjak eller snarare eau-de-vie.

Den nykterhetsorienterade riksdagsmajoriteten ansåg ändå att krogarna tjänade alltför mycket på vin och sprit. 1937 infördes en långsiktig plan för vinstens reduktion med 4% per år, i avsikt att 1963 nå målet ingen vinst alls. Att det blev allt färre krogar var ju bara bra, tänkte lagstiftarna.

Över hela landet hade till yttermera visso de lokala sprit- eller systembolagen övertagit krogarna på stads- och järnvägshotell. Stora hotellets restaurang i Umeå tycks emellertid ha förblivit kommunalt styrd längre än på andra håll. Jönsson och Tellström menar i sin bok att alla lokala systembolag som drev restauranger "vid pass 1941" hade anslutits till SARA-bolagen, vilka i sin tur slogs samman och förststatligades 1946. Men i Umeå var det nog istället så, att hela Stora hotellet inklusive restaurangen såldes till Jenny och Gustaf Hammarberg 1942. Hon ägde redan hotell Margareta, han hade drivit bussbolag i Sundsvall. Strax övertog de också Stora hotellet i Lycksele. Sonen Åke Hammarberg skulle komma att driva Stora hotellet vidare ända till 1984. Nykterhetsivrarna gillade inte detta privata hotell- och krogimperium. Socialdemokratiske redaktören Elon Dufvenberg störde sig 1944 på att så många utskänkningstillstånd hade beviljats och "gödde" familjen Hammarberg. Nykterhetsnämnder och krogspioner aktiverades och till sist lyckades man hitta en svag punkt. Per Frånberg har i Länsnykterhetsnämndens arkiv hittat ett brev från en missnöjd servitör daterat 1949. Servitören anförde att Stora hotellets kunder gärna kringgick lagstiftningens gräns: högst 15 cl alkohol, serverade endast tillsammans med mat. En firma kunde beställa en enkel maträtt för 25 personer: "men till måltiden infunno sig endast fem personer, som förvisso inte spisade 'pytt i panna'. Man förplägades i stället med de mest luculliska anrättningar lokalen förmodade att erbjuda. Några som helst restriktioner i fråga om dryckjom för dessa sällskap förekom inte hel-

ler, då varje person, som deltog i måltiden kunde dricka för fem".

En annan metod bestod enligt servitören i att den törstige kunden helt enkelt rörde sig mellan restaurangens tre avdelningar (första, andra och tredje klass) och i tur och ordning beställde en ny omgång av billigaste rätt samt "två vita och en brun". Efter förhandling med lokala nykterhetsnämnder och besök från statliga Kontrollstyrelsen tvingades Hammarbergs följande år byta ut hovmästaren och stänga tredje-klassavdelningen.

Även det fåtal restauranger som hade rätt till pilsnerförsäljning synades noga. Nykterhetsnämndens granskade bland annat Lilla hotellet, som låg nära järnvägsstationen. Restaurangen hade rätt att servera en flaska pilsner till spisande gäst. Men 1952 hade man sålt 12 flaskor fler om dagen, jämfört med föregående år. Frånberg konstaterar lakoniskt: "vilket nämnden fann ytterst anmärkningsvärt."

Brattssystemet framstod efterhand som dyrt, integritetskränkande och svårt att bevara, bland annat då allt fler började resa utrikes, vilket både gav nya erfarenheter och ökade möjligheter till smuggling. Lönerna i Sverige steg sakta men säkert och allt fler kvinnor arbetade heltid. Även vissa nykterhetsivrare hävdade att det ändå var bättre, att dricka alkohol på ett ansvarsfullt sätt på restaurang, istället för att sitta hemma och supa. I oktober 1955 försvann motboken, saknad av få. De törstiga behövde nu inte längre gå på



[Bild 9] Restaurang Esplanad 1961. Foto: Bertil Ekholtz. Fotoarkivet, Västerbottens museum.

krogen för att dryga ut sin månatliga ranson på systembolaget. I gengäld ökade intresset för att gå dit för att äta och kanske dansa.

Jazz och gastronomi

1958 öppnade en modern konkurrent till Stora hotellet i hörnet av Storgatan och Västra esplanaden: en restaurang med tillhörande hotell kallad Esplanad. Projektet finansierades delvis av stadens Köpmannaförening, som länge hade hävdat, att stadens restriktiva utskänkningspolitik fick handelsmän att välja övernattningsgrannstäderna, istället för i Umeå.

Källarmästare på Esplanad blev Sven Lindstrand, som tidigare jobbat på Stadshusrestaurangen i Sundsvall: ”i sin närmaste stab hade han, förutom sin elegant statuariska hustru Greta, den blivande legenden Carl-Gustaf 'Kaggen' Feuk, restarungchef med fru Greta Feuk som skicklig kontorschef, samt inte minst hovmästaren Gösta Eriksson [...] oändligt charmfull.” Den som minns detta är jazzmusikern Lars Lystedt, som sent 1959 också själv lockades över till Esplanad, från sin tidigare arbetsplats i Stora hotellets cocktailbar – i sin tur ett resultat av ny lagstiftning, som från och med 1957 tillät ”måltidsfri spritutskänkning”, om än med strikta restriktioner.

Sven Lindstrand hade vuxit upp i Dorotea, men lärt sig restaurangyrket genom att jobba på Bachi Wapen samt för den legendariske Tore Wretman i Stockholm. Wretman, själv utbildad i Paris, har fått äran av att förnya kokkonsten i Sverige för hög och låg, inte bara genom sina krogar, utan också genom det kända programmet ”novisen vid spisen”, som sändes i radio på 1950- och 1960-talet. Wretman drev först Riche och Teatergrillen, samt Stallmästaregården. Något senare renovade han även upp den gamla Operakällaren.

Efter tio år med Esplanad startade makarna Lindstrand hotell och restaurang Blå Dragonen, där Lystedt återigen stod i baren. Då hade han även hunnit med att dra igång Umeå jazzfestival. Esplanad lades ned 1971, men ersattes av Dragonen och en hel rad av nya krogar, minns Lystedt: ”i tämligen rask följd fick vi Universum, en jättekrog med umemått mätt och Blå Aveny, ett modernt designat hotell- och restaurangkomplex med min gamla smörgåsnissepolare Göran Coyet som restaurangchef. Lägg därtill den omedelbart älskade studentkrogen Krogen på Ålidhem och Umeås första pizzeria i anrika Sävargårdens Kamenskij-källare. Snart skulle Umeå bli översållat av pizzerior. Kalle Hed, en av Sven Lindstrands duktigaste köksmästare, hade ambition nog att sin egen krog, Brassieriet, där Skytten redan hade etablerat sig vägg i vägg”.

Därmed är vi framme vid 1980-talet, då istället pubarna började dominera staden, bland annat genom Mucky Duck på Vasaplan, som öppnade 1987. Året innan hade också restaurang Charlotta – som startats redan 1977 – fått utskänkingsrättigheter. 2001 blev Lottas krog det nya namnet.

Men, här måste vi hejda oss, ty som redan Lystedt konstaterat, Umeås kompletta kroghistoria ”kommer knappast att kunna sättas på pränt”. Visst borde krogens roll som socialt rum ha fått större plats i denna översikt. För att inte tala om maten. Men den bör ju helst avsmakas på riktigt och Anki Berg har dessutom på annat håll här i Västerbotten förr & nu sagt en del om den enklare brödfödan i äldre dagar. Därför låter jag mig nöja med ett par ord från stjärnkocken Mathias Dahlgren, född i Umeå 1969 och sedermera adjungerad professor vid Umeå universitets restauranghögskola. Dahlgren nämner bland egna matupplevelser allehanda lockande rätter, som: ”Oxmärg på St Johns i London 2007” och ”Risotto i köket med kockarna på Cracco Peck, Milano 2006”. Men också det tidiga minnet, relevant fast det väl inte var på krogen: ”Nybakat bröd med smör som smälter mellan fingrarna, Umeå, 1973”.

Källor

- I nättidskriften Västerbotten förr & nu 2022 [https://nattidskriftenvasterbotten.se]:
Anki Berg, "Brödfödan under 400 år";
Ingrid Kinne Lindgren & Susanna Rosén, "Mannen som demokratiserade det gamla Umeå";
Siv Rehn, "Kronobränneriet vid Östra tullen i Umeå";
Kerstin Thörn, "Hotelldrottningar i Umeå";
Marcus Österström, "Familjen som förde kulturen till Umeå".
- Dagstidningar:
Post- och inrikes tidningar, Umebladet, Västerbotten. Digitalt tillgängliga via Kungliga biblioteket. [https://tidningar.kb.se/]
- Ahlberg, Axel. *En liten rullning på sjön*, Karlskrona 1868.
- Dahlgren, Mathias. *Det naturliga köket*. Norstedts 2010.
- Eriksson, Karin. *Studier i Umeå stads byggnadshistoria 1621–1895*. Akademisk avhandling. Umeå universitet 1975. [https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:399942/FULLTEXT01.pdf]
- Fahlgren, Karl (redaktör). *Umeå sockens historia*. Umeå sockens kommunalfullmäktige. Umeå 1970.
- Frånberg, Per. *Umeåsystemet: en studie i alternativ nykterhetspolitik 1915–1945* Diss. Umeå universitet 1983.
- Hugoson, Rolf. *Umeå stads historia 1950–2010*. Umeå kommun 2016.
- Jönsson, Håkan & Tellström, Richard. *Från krog till krog: svensk historia*. Natur & Kultur 2022.
- Jönsson, Håkan. *Den gastronomiska revolutionen*. Carlsson 2012.
- Knobblock, Inger. *Systemets långa arm: en studie av kvinnor, alkohol och kontroll i Sverige 1919–1955*. Akademisk avhandling. Umeå Universitet 1995.
- Lindahl, Israel (1771). "Beskrivning över Umeå socken", *Västerbotten* 1955, s. 30–60. [länk]
- Lystedt, Lars. *Swinging Umeå: Lars Lystedt minns*. Umeå: OMEA 1998.
- Nyström, J.A. (1947) "Gamla bröllopseder från Ljusvattnet och nya", *Västerbotten* 1947, s. 101–103.
- Olofsson, Sven-Ingemar. *Umeå stads historia 1888–1972*. Umeå kommunfullmäktige 1972.
- Rehn, Siv. "Med hästskjuts till nästa gästgiveri", *Oknytt* 2008:1/2, s. 74–102.
- Stenberg, Pehr. *Pehr Stenbergs levernesbeskrivning: av honom själv författad på dess lediga stunder*, del 3: 1789–1796. Forskningsarkivet vid Umeå universitet 2015.
- Steckzén, Birger. *Umeå stads historia 1588–1888*. Umeå stad 1922.
- Sveriges officiella statistik, *Kungl. Maj:ts Befallningshafvandes femårsberättelser, Västerbottens län*, för åren 1853, 1860, 1880 samt 1890.
- Söderlind, Ulrica. *På krogen med Linné: sjökrogar och svensk 1700-talsgastronomi*. Grenadine. Stockholm 2008.
- Wikman, Robert. "Fest i bondens gård", i Gösta Berg (red.) *Det glada Sverige: Våra fester och högtider genom tiderna*, del 1. Natur och kultur 1947.

GLÖM INTE ATT UPPGE
FÖRFATTARNAMN OCH KÄLLA
NÄR DU HÄNVISAR
TILL DENNA ARTIKEL