

Krogen överlevde visionen

I huset där du bor finns dygnet runt öppet dagis, så du kan lämna in barnen när det passar dina arbetstider och hämta dem när du arbetat färdigt.

■ Från mathissen, som leder ner till centralköket i bottenvåningen, hämtar du middagsmaten, varm och nylagad. Du har inget eget kök. I lägenheten finns endast ett litet pentry, där du på din höjd kokar tevattnen. Du skall vara effektiv i ditt arbetsliv.

En framtidsbild hämtad från någon science-fictionroman? Nej, detta var i allra högsta grad en verklighet redan 1935 på Kungsholmen i Stockholm. Sveriges första kollektivhus, ritat av Sven Markelius, på John Ericssonsgatan 6 rymde femtiosju lägenheter, nattöppet dagis, tvätteri, centralkök, restaurang och mjölkbutik. I huset bodde en stor del av landets intellektuella förgrundsfigurer t ex. "Skå-Gustav" och Bertil Almqvist (barna Hedenhös upphovsman).

Idag finns enbart lägenheterna och restaurangen kvar. Kanske har du varit där. Restaurangens namn är Salzer.

För att förklara varför överhuvudtaget detta kollektivhus blev uppfört behöver jag ta med läsaren tillbaka i tiden, närmare bestämt till 1920-talet. Det gamla samhället började sakta förändras. Det fanns en överhängande arbetslöshet i landet och folk talade om kris och elände. Trångboddheten var påtaglig, framförallt inom arbetarklassen. Socialdemokraterna började tala om ett folkhem där de starka skulle hjälpa de svaga. 1921 gavs alla äntligen rösträtt oberoende av kön och inkomst, vilket var ett viktigt steg mot demokrati. Industrierna i Sverige började fyllas med ny teknik, allting skulle ske så rationellt som möjligt.

Inom de radikala kretsar som Markelius vid denna tid började få kontakt med fanns en stark tro på att finna de verkliga svaren på orättvisor och missförhållanden. Alla problem skulle gå att lösa. Stora förändringar skedde inom områden som formgivning, musik, teater och inte minst arkitektur där det nya formspråket kom att stavas funktionalism, med den stora inspiratören Le Corbusier som portalfigur. De nya byggmaterialen kom att bli armerad betong, plywood, spånskivor, metallrör och glas.

Kollektivtanken tar form

Sven Markelius kom inte bara i kontakt med radikala kollegor han fick även nya kontakter utanför arkitektkretsar.

Tillsammans med Gunnar och Alva Myrdal förenades han i engagemanget kring den aktuella bostadsfrågan och kollektivhusidén. Alva Myrdal hade tillbringat en tid i USA under början av 1930-talet och där väcktes hennes intresse för barn- och familjefrågor. Väl i Sverige igen började Alva Myrdal med liv och lust ta del i sådana frågor, och idén med gemensamma lösningar för barnpassning, matlagning och övrigt hushålls-

arbete för att frigöra kvinnor som skulle ut i arbetslivet hängde samman med

detta engegengång. 1932 började hon skriva sina första artiklar om kollektivhustanken.

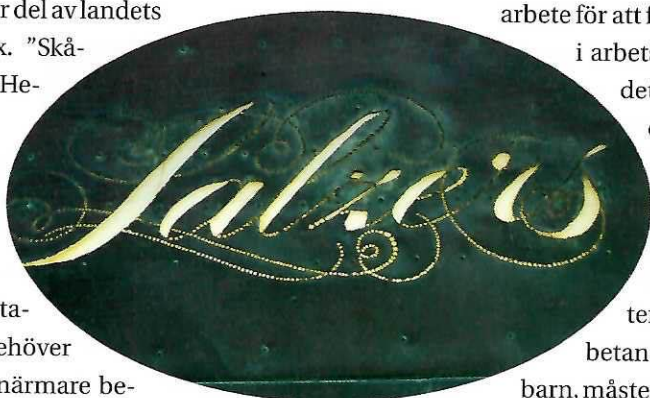
Vid samma tidpunkt skrev Markelius i radikala tidskrifter: "Utgångspunkten måste vara att den yrkesar-

betande kvinnan, med eller utan barn, måste få avlastning i hushållsar-

betet. Hemmets huvudsakliga uppgift bör vara en viloplats för natten, eller en plats där man kan känna total isolering". Kollektivhustanken skulle framförallt rikta sig till medelklassen som kunde finna en lösning på sina hushålls- och barnpassningsproblem. Hembiträden var vid denna tid sällsynta och framför allt dyra. Fördelarna med ett kollektivhus skulle vara att barnpassning, mathållning och andra göromål skulle bli mycket billigare genom att man slog ihop dessa aktiviteter, koncentrerade verksamheten och totalkostnaden skulle därmed sjunka. "De kollektiva anordningarna var med andra ord inte målet utan medlet till större individuell frihet."

Dessa tankar fick inte stå oemotsagda. Kritikerna anklagade dem för familjesplittring och framhöll att man borde propagera för att kvinnorna skulle stanna kvar i hemmen istället.

1935 stod huset på John Ericssonsgatan färdigt efter många om och men. Alla gemensamma utrymmen placerades i bottenvåningen, där låg restaurangen (öppen även för allmänheten), centralköket och barnavdelningen. Om man önskade



**"Först var han tyst ett tiotal sekunder, sedan tittade han mig rakt i ögonen och sade med ett jättegärv:
- Skriv att de får komma hit eller åka till Normandie".**

gick det att få hjälp med tvätten. I märkta påsar kastade man ner tvätten i tvättnedkast. På takterassen fanns plaskdamm, dusch och sandlåda.

Dyr kollektivtanke

Vilka bodde i huset? De första åren dominerade radikala kulturpersoner, särskilt arkitekter.

Under krigsåren kom huset att fungera som en skyddad boplatz åt arkitektkollegor - antinazister och judar - från grannländerna. Mycket tyder på att de som huset, enligt den tidigare debatten, var avsett för inte i någon hög grad kom att bo här. Samma sak var det med institutionstanken. Den märktes väldigt lite för att ett femtontal år senare fullständigt försvinna. Det hela blev för kostsamt. För att ta ett exempel: 1938 jobbade tjugoen heltidsanställda i huset!



Österrikare berikade krogen

Däremot fortsatte restaurangen med sin verksamhet genom åren fram till dags datum. Namnet Salzer fick restaurangen 1957 av den nye ägaren Stefan Salzer, som var ungrare från Österrike. Salzer kom som flykting under kriget till Sverige. Tyvärr är det idag mycket som är okänt om menyer och inriktning på krogen. På foton från de allra första åren restaurangen drevs kan man tyda på svarta tavlor klassiska svenska rätter som slottsstek och isterband med potatis. Stefan Salzer drev krogen i tio år innan han gick i pension.

Nästa ägare var Nils Chianelli, också han österrikare. Han lyckades utveckla stället och ge det ett rykte Salzer bär än idag. Under sjuttioalet hade krogen sin absoluta glansperiod. Då var "alla" här. Cornelis och Stig Järrel är bara två välkända personligheter som vistades här tillsammans med en stor del ur den stockholmska innekretsen

Det var också under denna period som - den idag - klassiska wienerschnitzeln infördes. Än idag kommer då och då äldre herrar och vill sitta vid "deras" bord och äta en schnitzel. Visst kan de få sin schnitzel serverad fortfarande, men inte på grund av att den nuvarande ägaren Lasse Dahlén skulle vara sentimentalt lagd, utan därför att han tycker om att arbeta

med en klassisk matsedel, gärna tillspetsad med nya influenser där det så passar. Påfallande ofta kommer influenserna från de franska dryckerna Pernod, konjak och calvados. Dessa tillsammans med maltwhisky och armagnac, hör till Lasse Dahléns och Salzers krogsgjäl. Ett kort besök leder ofta till en halvtimmes diskussion kring ämnet. Jag frågade novisartat vid mitt senaste besök om inte Lasse kunde tipsa Infomats läsare om någon köpvärd calvadossort på systembolaget? Först var han tyst ett tiotal sekunder, sedan tittade han mig rakt i ögonen och sade med ett jättegärv:

- Det finns inga riktigt bra. Skriv att de får komma hit eller åka till Normandie. Dessutom är Prinsen bra på "calva".

Vidare tycker Lasse att det är mycket viktigt att vårda matarvet. "Det finns för många exempel på hur man har misshandlat klassiker." Och det är någonting som märks när man kikar på menyn. Det är isterband, gravad lax, blodpudding, entrecôte mm som dominerar menyn. Just sådana rätter som under några årtionden blivit misshandlade på halvfabrikatsvägkrogar, dåliga kinakrogar och turistfällrestauranger. Men som är alldeles enastående rätter när de tillagas på ett korrekt vis med fina råvaror. Restaurang Salzer är ett bra exempel på svensk krogkulturbärare med finess och innovationsådra.

Smakfull inredning

Vägg i vägg med matsalen låg tidigare en mjölkbutik. Idag ligger Propeller bar där. En modern, stram bar utan bardisk med kala betongpelare och svagt gula färger. Själva matsalen går i en mer elegant anda. Konst av tidigare gäster och fotografier från restaurangens första tid hänger på väggarna. Väldukade bord, putsade bestick och stilfulla vinglas skapar en mötesplats för mat och dryck utan att det känns utstuderat eller fänt. Behagligt helt enkelt.

Restaurang har funnits på den här adressen i över sextio år. Nu är huset k-märkt. Med stor sannolikhet kommer barnbarnen kunna köra hit mig på min 90-års middag. Det skulle vara oerhört kul att få uppleva i alla fall!

NIKLAS ÖHBERG

Fotnot: Andra byggnader och områden som Sven Markelius ritade eller planerade och som än idag har ett stort värde är Vällingby, Räcksta, Hässelby Strand, Sverige huset vid Kungsträdgården och den tredje Hötorgsskrapan. Detta är bara en bråkdel av allt denna fantastiska funkisarkitekt genomförde under sin livstid (1889 - 1972). Mer läsning finner du i Sven Markelius, arkitekt, sammanställd av Eva Rudberg, Arkitektur förlag 1989.



SALZERS
BAR

SA
RES

6