

# Ölkaféer i Stockholm

Pia Maria Hallberg (text) Carl Heideken (bild)

Ölkaféer fanns för några decennier sedan i nästan varje kvarter i Stockholm. Idag finns endast ett fåtal kvar; också de håller på att förändras.

I februari 1977 lades en motion om ölkaféernas framtid fram i kommunfullmäktige. I motionen sägs bl a att ölkaféerna är ett viktigt inslag i stadsbilden och den fasta punkten i tillvaron för många stockholmare. Motionen ledde till att socialförvaltningen tillsatte en utredning om ölkaféernas framtid och att stadsmuseet genomförde en dokumentation av de kvarvarande ölkaféerna.

Som ölkafé definieras en rörelse där ölförsäljningen är minst 50 % av totalförsäljningen. Det är idag inte många kaféer som uppfyller det kriteriet och därför har även de ölkaféer som kommer i närheten av 50 % tagits med i dokumentationen. Den gjordes hösten 1980 och omfattade åtta kaféer.

Ölkaféerna var samlingsplats för arbetarklassens män. Kvinnor var inte välkomna; det är först på 1970-talet som den regeln luckrats upp. Däremot har personalen varit kvinnor. I de fall då kaféerna haft manliga ägare, har dessa ofta också arbetat själva i kaféet. Det är en tradition som nu tas upp av de manliga invandrare som tar över många ölkaféer.

Många servitriser har arbetat länge inom yrket. Några kunde berätta om hur det var på 1920-talet. Då började arbetsdagen klockan sex på morgonen och varade till klockan nio på kvällen. En stunds ledighet fick servitriserna på söndagarna – under

högmässan och aftonsången höll kaféerna stängt.

Den långa arbetsdagen var en av de viktigaste frågorna för fackföreningen, likaså tvånget att bo hos arbetsgivaren om denne erbjöd bostad. År 1920 gick Kafé- och automat- (dåtidens självserveringar) personalen med i Hotell- och restauranganställdas förbund och blev avdelning 48 med 150 medlemmar. År 1928 var avdelning 48 den största avdelningen inom Hotell- och restauranganställdas förbund i hela Sverige, trots att arbetstiden för serveringspersonalen var sådan att möten och annan facklig aktivitet fick hållas sent på kvällarna och nätterna. Anna Söderberg var under många år avdelningens ordförande. Hon gick runt på kaféerna i Stockholm, agiterade och skrev in folk i fackföreningen.

Kaféservitrisernas löner utgjordes vid denna tid till största delen av drickspengar. Därför var de beroende av sina kunder. Servitriserna bar ett fackföreningsmärke, vars färg ändrades varje gång medlemsavgiften hade betalats. Fackförbundet annonserade i arbetarpressen om vilken färg som var aktuell. Gästerna på ölkaféerna tillhörde i de allra flesta fall arbetarklassen och var själva fackligt organiserade. De gav inte dricks till en oorganiserad servitris.

Med åren blev kafépersonalens villkor bättre. Tvånget att bo hos arbetsgivaren ersattes med hyresbidrag. De fick igenom kravet på reglerad arbetstid och semester.



Hur ser ett ölkafé ut idag?

Kafélokalen har i allmänhet ca 30–50 platser. Väggarna är målade i grönt-brunt-beige. Möblerna är ofta gamla bryggerimöbler, målade eller omålade. På väggarna hänger tavlor. För många gubbar har tavlorna stor betydelse. "Jag var 4 år, när jag såg den (pekar) tavlan första gången. Då hade jag följt med farsan hit." Fönstren är enskiviga stora rutor. Ibland står det levande krukväxter, typ svärmors tunga där, på några ställen fanns plastblommor. Toaletterna har alltid fönster i dörren. Det är för att ingen ska kunna stå där och dricka medhavd sprit. Golven på ölkaféerna är så gott som alltid plattor av konststen. På många ställen står det ett kylskåp i kafélokalen.

Också nu öppnar ölkaféerna tidigt, i allmänhet klockan sex. Då står en del av stamgästerna redan utanför dörren och väntar. För många är ölkaféet ett andra hem. Frammot klockan nio kommer hantverkare och grovarbetare. Då serveras den första varmrätten. På en del kaféer finns bara en varmrätt, på andra finns flera att välja på. De flesta kaféer stänger idag klockan 21, men några redan klockan 13.

Hur ser den typiske ölkafégästen ut idag?

Alla servitriser har gett samma svar: det är en äldre man, ofta änkeman eller ungar. Många har gått sjukskrivna länge. På senare år har fler yngre gäster kommit, fler utslagna har också sökt sig till kaféerna. – "Men", säger en stamgäst, "dom utslagna kommer inte hit, dom står utanför systemet."

*Ölkaféerna motas bort av hyreshöjningar, saneringar och rivningar. Detsamma gäller individer som vill leva enkelt, billigt och mänskligt. Kaféer och storstäder hör ihop, små doftande ställen med personlig atmosfär där man kan slinka in en stund för att äta, dricka och träffas eller vara ifred.*

*Spegeln vid dörren gör att servitrisen ser "runt hörnet". Vid väggen står ölbackar. De flesta gästerna vill ha sin öl rumstempererad. Rutiga dukar, blommor, TV och dagstidningar ger en ombonad hemkänsla. Kafé Tjoget.*







*Skål fotografen!*

## Café Uven

Café Uven, Hornsgatan 84, stängde den 31 augusti 1980. Uven är ett bra exempel på hur ölkaféerna i många fall sett ut och fungerat.

Gästerna bodde i kvarteren runtomkring. De senaste åren har en del av dem flyttat ut till förorterna men ändå åkt in till stan varje dag och besökt sitt gamla stamställe, mest för att träffa sina vänner och för att sitta i sin hemvanda miljö och ta en öl i lugn och ro. Många av Uvens stamgäster kom varje dag. Om någon uteblev märktes det genast. Personalen skickade då iväg någon att se efter att allt var som

det skulle. När någon dog samlades till en krans. På kopparhyllan i lokalen tändes ljus och alla höll en tyst minut vid den tid jordfästningen började. Många hade gått på Café Uven hela sitt liv. Ett par av stamgästerna berättade att de redan som barn följt med sina fäder ner på Café Uven.

De flesta servitriserna hade arbetat många år på kaféer, flera hade varit länge på Uven. Eftersom både personal och gäster träffats under så lång tid, kände de varandra väl. Därför blev det inte så laddat när servitriserna sa till en gäst att gå hem eller att han inte fick någon mer öl. Det var värre de senaste åren, berättade servitriserna. Då kom fler gäster



*Ancie Svedjerot och Anna-Lisa Pettersson utanför Uven, dagen efter stängningen 31 augusti 1980.*

som aldrig varit där förut och de var ibland aggressiva. En del utslagna yngre män hade också sökt sig till kaféet. "Gubbarna, de äldre, var trevligare och snällare. De unga är mer aggressiva, man var rädd för dem. Sista åren har det ibland kommit in pojkar som verkar ha sovit ute. De kan sitta i ett hörn och somna. Jag brukar aldrig köra ut dom."

Tidigare var det mycket noga med att servitriserna inte serverade en redan berusad person. Om det hände tre gånger kunde servitrisen bli avskedad. Om någon av stamkunderna blev berusad kunde det hända att servitrisen tog hand om hans pengar. Sedan gav hon tillbaka pengarna när han var nykter igen. Många av stamkunderna fick mat på krita. "Och nog bjöd man på en smörgås många gånger om någon blev sugen och inte hade pengar." Det var servitriserna själva som fick betala när de bjöd på något.

"Man har försökt haft tid med gubbarna. En ung pojke sa till mig: 'Jag kan inte prata med mamma så som jag pratar med dig.' Om någon blev berusad sa jag: 'Nu får du gå hem och lägga dig, vi ses i morgon klockan 6.' Vi sydde i knappar, plåstrade om dom. Om någon inte kom som han brukade skickade vi någon annan gubbe att se efter hur det var med honom. Många började suppa när frun gick bort. Många slutade bry sig om hur de såg ut." Det hände att servitriserna klippte håret på någon stamgäst när det blev för långt. Några sov med kläderna på och tvättade sig aldrig. Servitriserna berättade att de kunde tjata på dem i flera dagar att de skulle gå hem och tvätta sig och sätta på sig rena kläder. "Man ville ju ha gubbarna rena och fina. Vi kunde ju få löss."

På lördagar och söndagar langades mycket sprit. Spriten dracks på toaletten eller höllades i kaffet, lite diskret. Ibland kom det in kunder med T-sprit. "En söndag kom en gubbe in och luktade T-sprit. Han hade en champagneflaska med sig som stank. Han hade betalt 150 kronor för den flaskan, men jag tog

den och hällde ut alltsammans, man kan ju bli blind."

För många var spriten ett problem. Många kvinnor gick och hämtade sina män på ölkaféerna, en del passade dem när de gick hem från jobbet, andra hämtade dem direkt på arbetet. Länkarna kom också och hämtade ölkafégäster om någon ringde efter dem. Ofta var det gästerna själva som ringde, men ibland bad de någon av servitriserna att ringa.

Ölkaféerna har hållit öppet även de stora helgerna. På julafton var det öppet till klockan 15. Då lades julpapper på borden och alla bjöds på kaffe och bul-lar. De som inte drack kaffe fick en öl. Likadant var det på Lucia. Juldagen och annandagen var det öppet som vanligt. "Det var svårt att stänga julafton många gånger. Jag visste ju att gubbarna som satt kvar hela tiden inte hade någon att gå hem till. Men jag hade ju min familj att tänka på."

## Brocaféet och Iris Café

Flera ölkaféer har idag nya ägare. Av de åtta ölkaféerna som ingick i undersökningen ägs idag fyra av invandrare. Det vanliga är då att de satsar på maten. På sådana ställen är det mycket folk vid lunchtid, men vid andra tider tunnsått med gäster. En del av de gamla stamgästerna kommer fortfarande – och de är välkomna att sitta med sin öl.

I början av 1970-talet tog Theodor Kapsalis från Grekland över Brocaféet på Tullportsgatan 20. Här serveras dock ingen mat. Det finns smörgåsar, kaffebröd, kaffe, te, läsk och öl. Theodor har ingen hjälp på kaféet utan arbetar ensam. På sommaren stänger han fyra veckor för semester. Theodor målade om lokalen när han tog över den, men annars har inga omändringar gjorts. Köket har inte renoverats, det finns inte ens diskmaskin. Theodor diskar för hand. Varmvattenberedaren är av koppar. Kafélokalen har ca 40 platser. Brocaféet har en fast kundkrets.



För många är det den fasta punkten i tillvaron. En stamgäst berättar: "Jag började gå på Brocaféet 1957. Då var det jämt fullt med folk här. Men nu går inte ungdomen hit. Själv började jag gå på ölkafe när jag var lite över 20 år."

En eftermiddag när vi sitter på Brocaféet kommer en syster till en av stamgästerna och frågar efter sin bror. Hon har inte hört av honom på över en månad. Theodor vet var hon kan finna honom. Om någon av

stamgästerna inte kommer som de brukar, skickar Theodor iväg någon av gubbarna för att se att allt är som det ska. Om inte dörren öppnas, ropar de i brevlådan. Om någon är sjuk hjälper de honom t ex med att gå och handla.

Iris Café på Erstagatan 20 hette förr Gropen. Kaféet ligger en halvtrappa ner från gatuplanet, därav det gamla namnet. "Gropar" kallades de krogar som låg

*Britta Pettersson, servitris på kafé Uven sedan 1973. "Det har varit intressant att arbeta på ölkafe. Man har fått se livet, hur det verkligen är. Arbetet har varit omväxlande och jag skulle välja det här yrket om jag fick välja om."*



under gatans nivå. Det nuvarande namnet kommer sig av att den förra ägarinnan hette Iris. Den nuvarande ägaren är Ibrahim Kemetli från Turkiet. Numera står det "Pizza, husmanskost för avhämtning" på fönstret, men kaféet i sig har inte förändrats. Inredningen är densamma som förr. Lokalen har 45 platser, hit kommer mest stamkunder. Några har gått här i 25 år. En kusin till ägaren, Türgüt Yigit, arbetar på kaféet. Han talar sex språk flytande, bl a

finska. Ryktet har spritt sig om detta. Numera kommer många invandrare till kaféet, dels för att äta, dels för att tala sitt modersmål. Många hämtar mat i folieformar och pizza i pappkartonger. Några lämnar in sin matlåda på kvällen på väg hem från arbetet. På morgonen på väg till arbetet hämtar de den välfylld. Iris Café är ett ölkafé helt i gammal stil, även om det numera serveras pizza och olika språk surrar i luften.

*TV sitter naturligtvis på väggen för att synas av alla i lokalen, men placeringen bredvid tavlorna får den att framstå som en ram med rörliga bilder. Där stör den inte samtalen vid borden. Bilden från Uven en lugn, trivsamt förmiddag.*





*I början av seklet fanns det många bryggerier i Stockholm. Det gällde att konkurrera. Bryggerierna hade därför möbler, speglar, lampor m m som de lånade ut till kaféer. På Brokaféet liksom på många andra ölkaféer finns de gamla bryggerimöblerna kvar.*





Övergången från ölkafé till pizzeria behöver inte vara så dramatisk som den ibland är i folkmun. Turgüt Yigit bakar några pizzor om dagen, i övrigt är kaféatmosfären oförändrad. Pizzorna gör att kaféet överlever – som kafé.



Ingeborg Wallberg vid sin 50-talsdisk på Kafé Torshov. Här serveras fortfarande gröt och filfrukost.