

Alla sätta potatis

EVA BLOMBERG*

Södertörns högskola

Du har säkert sett fotografierna från våren 1917: brödköerna, hungerdemonstrationerna och kravallerna. Kvinnor som kräver potatis. Brödköer som ringlar sig. Demonstranter på Gustaf Adolf torg; poliser, sablar och Hjalmar Branting. Men vad visar bilden? Titta närmare. Det är inte potatis som odlas till hungrande folkmassor.

År 1917 odlas grönkål på Karlaplan i Stockholm. Varför? Under våren hade man plöjt och satt potatis, sått grönkål och kålrot, av vad som går att döma av fotografierna. Inte så konstigt med tanke på vårens kravaller. Journalfilmerna visade också odlingsförsöken – de finns att se på Stockholmskällan.¹ Det finns många som dokumenterat händelserna runt om i landet. I Stockholm är det framför allt Axel Malmström som är den kände Stockholmsfotografen. Men under åren 1912–1925, när sonen Vicke började i firman, vet man inte vem som tog vilken bild. Vicke eller Axel Malmström?²

Det är möjligt att det just är i storstäder som det verkar apart med potatis- och grönsaksodling och att det därför blev föremål för fotografernas intresse – trots att odling i städer inte var någon udda företeelse. Odling har nästan jämt försiggått inom städernas hank och stör. Men det väckte viss uppmärksamhet när parkerna plöjdes upp och potatis sattes. Fotografier visar kvinnor och män med plakaten: ”Alla sätta potatis – utom de tråkiga”. ”Odlar i vår slipper ni svälta i höst”. Vem beslutade om vilka odlingar som var lämpliga denna vår? Potatis, kålrötter, javisst, men

* Prof. vid institutionen för historia och samtidsstudier.

1. <<http://www.stockholmskallan.se/Soksida/Post/?nid=262>> (2/11 2016). Rörliga bilder finns också på skördandet av grönkålen, se <<http://www.stockholmskallan.se/Soksida/Post/?nid=30351>> (2/11 2016).

2. Katarina Malmström & Mikael K. Nilsson, *Ljus på glas: Stunder i Stockholms stad med Axel och Vicke Malmström* (Stockholm 2016) s. 13, 85.

knappast spannmål – trots ropen på bröd. Ärtor? Vilken mat ansågs vara bäst för en hungrig stadsbefolkning – framför allt arbetare?

Grönkål således. I dag betraktad som en delikatess som gärna serveras på de bästa krogarna – men då? Var tanken att arbetarbefolkningen skulle undfågnas med friterad grönkål till potatisen? Lite snyggt upp-
lagd med en sillsvans högst upp? Knappast. Maten var förstås en
inflammatorisk fråga – vilket inte minst upploppen visade. Men historikerna
är inte riktigt överens om problemen gällde den knappa och opålitliga
varutillgången, eller brödransoneringarna som infördes våren 1917, eller
vilken mat som ansågs lämplig att äta. Näringsexperter kunde visa att
potatis och bröd var lämplig mat, kålrot kunde gå nog an som ersättning
för potatis – men grönkål? Visserligen åts mer grönsaker än tidigare men
näringsvärdet ansågs inte bra.³

Det var förstås en klassrelaterad fråga. Vad arbetare skulle och borde
äta hade varit en het fråga för näringsexperter, kostrådgivare och inte
minst arbetsgivare. Hur mycket behövde en arbetare leva av? En tjänste-
man? En kvinna? Vad var miniminivån för att kunna arbeta effektivt?

Avspärningarna år 1916 medförde varuknapphet och ransonering av
socker, kaffe, bröd, gryn, ärtor, mjölk, smör, fläsk och potatis. Men också
varor som stearinljus, sirap och torkad frukt. Arbetarhushållen tvingades
att lägga om kosten rejält och skaffa billigare mat – som vegetabilier.⁴ År
1917 fördubblades priset på potatis, ransoneringar infördes på spannmål
och regeringen satte ett maxpris på potatisen i april. Potatisen mer eller
mindre försvann från marknaden och dagliga hungerdemonstrationerna
började – 70 000 deltagare under tio dagar i april.

Många tvingades alltså lägga om kosten. Hur gör man det? Om man
är van vid köttsoppa, potatis och sill? Hur gör man med linser? Grönkål?
Och därtill kaffesurr och lindblomste. Folkhushållningskommissionens
kvinnoråd hjälpte till att utarbeta menyer med makaroner, sagogryn,
paltbröd och fläskstuvning med rötter. Och de uppmanade arbetarhus-
hållen att äta mer grönsaker.⁵

3. Carin Martiin, "Farming favoured in times of fears: Swedish agricultural politics, 1935–1955", i Paul Brassley, Yves Segers, & Leen van Molle, *War, Agriculture, and food* (New York 2012) s. 156; Carl Göran Andrae, *Revolt eller revolution: Sverige inför revolutionerna i Europa 1917–1918* (Stockholm 1998) s. 20; Yvonne Hirdman, *Magfrågan: Mat som mål och medel Stockholm 1870–1920* (Stockholm 1983) s. 131, 234–240, 254–264, 274.

4. Madelene Lidestad, *Uppbåd, uppgifter, undantag: Om genusarbetsdelning i Sverige under första världskriget* (Stockholm 2005) s. 121; Andrae (1998) s. 20–24.

5. Lidestad (2005) s. 123–124.





Karlaplan 1917. Foto: Axel eller Vicke Malmström. Stockholms stadsmuseum.

Mat och politik hör ihop. När Per Albin Hansson läste upp resolutionen på Gustaf Adolfs torg 21 april 1917 tog han upp kraven på ökade brödransoner, lägre maximipriser på bröd, inga ransoneringar på gryn, billigare mjölk och utsträckning av maximipriset på potatis. Men också likställighet för kvinnor och män och allmän rösträtt.⁶ Mat blev till politik.

Nu började de egentliga hungerkravallerna och folkmassorna började inventera – det vill säga kontrollera – potatisförråden hos handlare och bönder. Folkhushållningskommissionens inspektörer och fiskaler började kontrollera böndernas förråd och se till att bönderna inte tjuvhöll på potatis. Med över 2 500 anställda på regional och central nivå plus 2 500 kommunala nämnder kunde en god kontroll upprätthållas. Bönderna fick leveransplikt och livsmedelsfrågan blev ännu mer infekterad. Men kravallerna avtog under 1918 trots ytterligare prisstegringar på kött.⁷

Varför odlades grönkål? Potatis och bröd var vad arbetarna ville ha – och förstås gärna kött och rösträtt. Man visste allt om proteiner, kolhydrater och fett men vitaminerna blev inte kända förrän under 1910-talet och slog igenom senare. Så vad skulle man med grönsaker och frukt till?

Sedan mitten av 1800-talet hade näringsfysiologerna förespråkat kött som det viktiga och riktiga att äta och de stora institutionerna lade om spisordningar till mer kött. Det fanns förstås motrörelser: Svenska Vegetariska föreningen bildades 1903. Den ifrågasatte kött dietens välsignelser och under krigsåren fick den en allt större betydelse – inte minst för att den visste vad man kunde göra med grönsaker. Frågan är om arbetarna ens kunde tillaga grönsaker – det fanns de som starkt tvivlade och kokböcker började skrivas i rask takt under kriget.⁸

Kokböckerna var ofta författade av kvinnor med bakgrund som journalist eller hushållslärlarinna, såsom ett led i deras nya professionaliseringssträvanden. Frivilligorganisationer i kvinnors regi anordnade kurser i matlagning och konservering, för att kunna ta tillvara det trädgårdslandens gav. De speciella dyrtidskokböckerna – de var mycket små och billiga – inleddes med näringslära och listade ämnen som kunde ersätta dyrare livsmedel. I stället för ägg kunde man äta havregryn för att få i sig proteiner. Den grönsak som upptog störst utrymme i kok-

6. Andrae (1998) s. 30–35.

7. Andrae (1998) s. 199–205.

8. Hirdman (1983) s. 92–104.

böckerna var kålrötterna, som fungerade som ersättning för potatis. Grönkål omnämndes mest som soppa eller stuvning, och utgjorde inte något surrogat eller ersättning för något annat. Det vanligaste sättet att anrätta grönsaker var att koka dem och blanda dem med majonnäs – det vill säga som legymer.⁹

Det är genom kokböckerna som man kan ana varför grönkål odlades på Karlaplan. Där omnämns att åkertistel eller daggekåpa kunde användas som ersättning för grönkål – i sallader, soppor och stuvningar. Grönkålen ingick i kosthållet, särskilt som långkål, om än att den inte hade någon framträdande roll i kokböckerna. Med det är förstås potatisen som upptar det största utrymmet: potatiskräm, smörtårta med potatis, våfflor av potatis. Grönsakerna fick spela rollen som utdrysningssmedel, köttersättning och surrogat.¹⁰

Det kanske var som utdrysningssmedel den odlades på Karlaplan? Eller som mat till kaniner och andra smådjur?

9. Caroline Steinwender, "Vänd åter till gamla tiders enkla levnadssätt", C-uppsats i historia, VT 2016, Södertörns högskola.

10. Steinwender (2016) s. 8, 20, 35–37. Inalles gavs 73 kokböcker ut 1914–1918, varav 33 med speciell inriktning på dyrtid; Lidestad (2005) s. 110–112.