



## Döden och piggvaren på Rosenbads bakficka

PETER LINDKVIST, *Frilansskribent*



I sin anteckningsbok har Stieg Trenter antecknat miljö och detaljer från Rosenbads bakficka.

**LÄT OSS GÖRA** ett historiskt krogbesök i författaren Stieg Trenters fotspår. Till bords får vi inte bara vännen Harry Friberg och hans piggvar, utan även döds-skallar, ödlor och andra spännande detaljer.

På senare tid har mat och matlagning blivit allt vanligare i tv-kanalernas tablåer. Om nu tv har haft många matprogram är det ändå bara en skugga av det kulinariska intresse man finner i litteraturen. Några författare har ägnat matkultur så många textsidor att man fres-

Oavsett vilken entreprenör som driver restaurangen ska interiören hållas intakt.



Stieg Trenter (1914–67) eller Stig Johansson som han ursprungligen hette, växte upp i Södertörns Villastad, det som senare kom att bli förorten Farsta.

I denna tämligen grå miljö hittar man i dag en hyllning till författaren i form av Stieg Trenters Torg. Många krävde att han, genom sitt beskrivande av Stockholms miljöer, skulle få ge namn åt åtminstone en innerstadsgata eller ett torg. Kanske blir det så en dag.

tas tro de rykten som hävdar att skriftställare si och så numera har posten ställd till sitt favoritbord. Ensamhet är ett vanligt tema. Kåsören Cello beskrev en gång hur han gick på krogen och blev anvisad ett bord. Då den unga söta servitrisen kom för att ta hans beställning frågade hon om han var ensam. – Jaa, mycket, blev svaret.

Stieg Trenter är väl annars den som framstår som vår restaurangskildrare

nummer ett. Under ett ivrigt detektivarbete åt hans huvudperson – Harry Friberg (kalkerad efter den nyligen bortgångne mästere fotografen K.W. Gullers) – sig igenom stora delar av Stockholms krogvärld. Så stora delar faktiskt att hustrun Ulla Trenter i boken *Stieg Trenters Stockholm* såg sig manad att räkna upp de näringsställen som förekom i makens böcker. Följande genomgång gör inte ens anspråk på att vara komplett: Cattelin, Freden, Riche, Operabaren, Operakällaren, Grand, Hamburger Börs, Rosenbad, La Ronde, PB, Berns, Drottningholms Vårdshus, Sturehof, Fratis Stortorgskällare, Prinsen, Stallmästaregården, Blanche, Anglais, Femtiofemman, Damberg, Källhagen, Tant Grön, Tant Brun och Tant Gredelin, Filips, Rosenbads bakficka, Hasselbacken, Södergård, Bellmansro, Café Nidingen, Grands sommarveranda, Oxen ...

#### MED BLICKEN LYFTAD ÖVER BORDEN

På den här tiden var möjligen krogens interiör intressantare än maten på faten. Så här låter det i alla fall i boken *Eld i håg*, från 1949, då Harry Friberg satt på Rosenbads bakficka: «Borddukarna låg livlöst nakna under de närgångna strutlamporna, skinns sofforna radade upp sig mörka och tomma längs väggarna, där de falska gyllenlädertapeterna återgav takglobernas dunkla, mångfärgade ljus med en nästan magisk guldglans.»

För den som är intresserad av arkitektur och inredning är det frestande att jämföra med hur denna miljö ser ut i dag. Vi gör ett besök på plats tillsammans med en kännare – Statens fastighetsverks förvaltare på Rosenbad sedan många år, Jan Nyberg. Han möter upp i entrén på Drottninggatan 1.

– Jag kom hit första gången 1979, och då var man mitt uppe i en stor renovering. Sedan dess har den inre miljön inte förändrats nämnvärt. Strutlamporna som nämns i texten var borta redan då, precis som skinns sofforna. Vi har under åren arbetat fram detaljerade skyddsföreskrifter för att bevara interiören. Oavsett vilken entreprenör som driver restaurangen ska miljön behållas intakt.

Bakom den bronsbruna fyrkantiga pelaren satt Stieg Trenter och begrundade takets stuckrosetter.

Men skyddet täcker inte lösöret. Till viss del måste matstället få spegla samtidens smak.

Väggarna med sina unika guldtapeter är original, så när som på ett mindre parti åt det håll där Drottninggatan korsar Strömngatan. Innertaket i festvåningen är återställt efter att tidigare ha varit sänkt, allt enligt modets föreskrifter för ett par decennier sedan.

I en tid av ständig framåtsträvan arbetar sig Statens fastighetsverk bakåt i tiden för att återskapa en del av vårt gemensamma kulturarv. Men allt går inte att rädda.

Golvet är i plast, berättar Jan Nyberg och tittar nyfiket i ögonvrån för att utvärdera gästens reaktion. Vem hade trott det? För ögat framstår golvytans färg och mönster som en äkta träytta. Men visst, handen lurar man inte. Plasten känns glatt och slät när man tar på den, vilket också är en av anledningarna till att den ligger där den ligger.

– Vid ett tillfälle hade jag besök av stadsarkitekten i Eksjö, berättar Jan. Han var en bildad man med intresse för äldre arkitektur. När jag berättade om plastgolvet trodde han faktiskt att jag skojade. Så jag visade och förklarade fördelarna ganska ingående. Han tittade väl och hummade en stund. När vi skulle gå vände han sig om på tröskeln och sa: Du, jag tror dig fortfarande inte.

#### FERDINAND BOBERGS DÖDSKALLAR

Fotografen Harry Friberg fortsätter att vara nyfiken på utsmyckningen av bakfickan, eller Grillrummet, som lokalen egentligen hette. Så här funderar han i boken *Eld i håg*: «... nu låg piggvaren på min tallrik. Hur kunde en så anskrämlig fisk smaka så utsökt? ... Gång efter annan drogs min blick bort till den bronsbruna fyrkantiga pelaren ... jag tänkte på alla de journalistiska uppslag och litterära idéer som under decenniernas lopp stigit upp med tobaksröken och flaxat omkring under stuckrosetterna i det sjögröna taket ... »

Vad säger du, Jan Nyberg, hur mycket finns kvar att beskåda för en nutida besökare?



– Den bronsbruna pelaren är någon av pelarna här i rummet. Pelarna har brunt trä nedtill och är bronserade, inte förgyllda som man kan tro, och ger väl ett lite brunaktigt intryck. Sannolikt såg de likadana ut då som nu. Det finns en skiss bevarad där Trenter inför arbetet med boken ritat av vissa detaljer i miljön. Där har han textat «mjukt brunt lyster» bredvid pelaren.

Att boken beskriver stuckrosetter i

taket beror på att den skrevs innan man sänkte taket någon gång på 70-talet. I dag är rosorna synliga igen efter att ha varit dolda för en generation besökare.

«... att jag i själva verket satt till bords med döden; med hundratals diminutiva dödar i form av små flinande dödsfallar bland gipstapeternas skorpioner,



Den falska gyllenläderstapeten är gjuten i gips och mönstret med sina dödsallar, ödlor och skorpioner bidrog till att skapa den rätta stämningen i deckarens inledningskapitel.



Rosenbad – ritat av arkitekten Ferdinand Boberg – stod färdigt 1904. Restaurangen låg bakom botten-våningens arkadgång med utsikt mot Norrström.

dåd av dödsallar, ödlor, skorpioner och fiskar. En perfekt inramning för en hungrig detektiv som Harry Friberg.

Man behöver heller inte söka djupa symboliska förklaringar till motivet, utan mer se det som ett utslag av Ferdinand Bobergs lekfullhet. Han var djärv nog att blanda högt med lågt, att låta stramhet spela mot bus.

#### EN HISTORIA SOM DOFTAR AV ROSOR, KAMOMILL OCH LILJA

Dagens Rosenbad, där alltså Rosenbads bakficka ligger inrymd, ritades av arkitekten Ferdinand Boberg (1860–1946). På platsen fanns tidigare ett badhus, det ursprungliga Rosenbad, som uppfördes i början av 1680-talet av en badmästare, Christopher Thiel. Här erbjöd man bad av alla de slag: vanliga bad (vilka kanske inte var så vanliga när allt kommer omkring), men även mer avancerade njutningar som rosenbad, kamomillbad och liljebad. Att baden ansågs stärkande för hälsan bidrog till att göra Rosenbad till en av Stockholms mest populära badanläggningar. Badet drevs av familjen Thiel ända fram till 1761.

Därefter köptes byggnaden av familjen Bonde, som lät riva den för att under 1780-talet uppföra sitt Bondeska palats. Ett palats som i sin tur revs vid förra sekelskiftet då de nuvarande byggnaderna i kvarteret Rosenbad kom till.

Den som är nyfiken på det Bondeska palatset kan titta efter i hörnet Drottninggatan-Strömgatan, där finns en relief som ger en fingervisning om hur det såg ut.

Vad finns då kvar av det ursprungliga rosenbadet? Faktiskt ingenting. I fasaden kring portar och fönster och invändigt vid entréer, i tak och vid pelare, finns visserligen gott om stiliserade rosor. Vi får se dem som en sista hälsning från den hälsobringande badanläggningens tid.

#### DAGENS ROSENBAD – FRÅN SKRYTBYGGE TILL FÖRVALTNINGSBYGGNAD

Det Rosenbad vi möter i dag stod färdigt år 1904. Byggnaden är ett uttryck för dåtida nordisk modernitet – inte ba-

ödlor och fiskar. Det var besynnerligt, men jag hade faktiskt inte observerat dem tidigare.»

Här är kanske den mest spännande detaljen i inredningen. Tapeten imiterar en pressad gyllenlädertapet från äldre tider, men är i själva verket en gipstapet som man göt i gummi-formar. Man fick ut åtta rutor i taget. Därefter belades den med äkta bladguld. Och mönstret är verkligen spännande, med sitt över-

ra i sin arkitektur, utan även till funktionen. Arkitekten Ferdinand Boberg hade varit nytänkande och skapat originella och påkostade lokaler som rymde allt från bank och kontor till barer, restauranger, caféer, ja till och med paradlägenheter fanns här.

Eftersom tröghetslagen är en naturlag mötte även det nya Rosenbad motstånd; det fanns de som ansåg att nymodigheten inte passade in i Stockholmsmiljön. Men många höll med Boberg om att detta var en byggnad med konstnärliga värden som på ett utmärkt sätt speglade ett av stadens vackraste stråk utmed Strömmen.

Ferdinand Boberg var en banbrytare för jugendstilen i Sverige och skapade flera välkända byggnader, främst i Stockholm. Mest bekanta är förutom Rosenbad, Prins Eugens Waldemarsudde, Thielska galleriet, Centralposthuset på Vasagatan, LO-borgen, NK-huset, gas-klockorna i Hjorthagen och inte minst elverket på Södermalm. En bruksfastighet som i dag är förvandlad till moské.

Nu har kommersen flyttat ut från Rosenbad och ersatts av politiska institutioner. I tv-nyheterna har vi sett våra makthavare intervjuas framför just dessa snurrörrar mer än en gång. Justitiedepartementet och statsrådsberedningen har sina lokaler här. I byggnaden finns Bella Venezia, en lokal som är speciellt anpassad för presskonferenser. Här finns också matsalen Rosenbads bakficka, för regeringskansliets anställda. Det var här Harry Friberg satt i början av vår berättelse.

Rosenbads bakficka var till helt nyligen öppen för allmänheten och utgjorde något av en kulturhistorisk oas, där många av de ursprungliga dekorationerna har bevarats genom försiktig renovering. Menyn befanns vid provätning såväl smaklig som prisvärd.

Den som i dag vill bekanta sig med miljön söker lämpligen upp ett exemplar av Ulf Sörenssons bok *Rosenbad, huset som spegel*, utgiven på Stockholmia förlag. Ulf Sörensson är arkitekturhistoriker och vår främste Ferdinand Bobergsspecialist. **KV**



För att vi ska få en uppfattning om hur det kunde smaka på Rosenbad för ett femtiotal år sedan presenterar vi här ett recept på pamesangratinerad piggvar med skaldjur och duchessepotatis som Kulturvärden fått från Nils Molinder på Wedholms Fisk.

- 600 gr piggvarsfilé
- 200 gr rensade skaldjur
- 100 gr riven pamesanost
- 1 dl vispgrädd
- 1 skalad och hackad schalottenlök
- 1 dl vitt torrt vin



- DUCHESSEPOTATIS**
- 1 kg skalad nykokt potatis
- 4 äggulor
- 100 gr smör
- Pressa potatisen, tillsätt äggulor, smör, salt och peppar.
- Vispa om ordentligt.



#### VITVINSSÅS

- 4 dl fiskfond
- 4 dl torrt vitt vin
- Reducera till hälften i kastrull.
- Tillsätt 4 dl vispgrädd
- och låt koka ner tills såsen får rätt konsistens och smak.

#### GÖR SÅ HÄR

Gör vitvinsås och låt den svalna. Pochera, det vill säga ångkoka, fisken i ugn. Smörj en eldfast form med smör och placera fiskfiléerna med den sida som skinet suttit på nedåt. Strö ut den hackade schalottenlöken och häll över vitt vin. Täck med aluminiumfolie så att det blir tätt. Placera formen i varm ugn, 175 grader i cirka 10-12 min. Spritsa duchessen i en form eller på en tallrik och lägg de pocherade filéerna i mitten. Vispa grädden och blanda den med vitvinsås utan att vispa bort luften ur grädden. Placera valfria skaldjur ovanpå fisken och täck med sås. Strö sedan över färskrivet pamesan och gratinera hela formen under grillgallret tills den får en gyllenbrun färg.

