

# Arbetarkaféer i Göteborg

**Niklas Greve**

**Uppsats för avläggande av filosofie kandidatexamen i  
Kulturvård, Bebyggelseantikvariskt program  
15 hp**

**Institutionen för kulturvård  
Göteborgs universitet**

**2014:10**





# Arbetarkaféer i Göteborg

Niklas Greve

Handledare: Malin Weijmer

Kandidatuppsats, 15 hp  
Bebyggelseantikvariskt program  
Lå 2013/14



UNIVERSITY OF GOTHENBURG  
Department of Conservation  
P.O. Box 130  
SE-405 30 Göteborg, Sweden

www.conservation.gu.se  
Tel +46 31 7864700  
Fax +46 31 786 47 03

Program in Integrated Conservation of Built Environments  
Graduating thesis, BA/Sc, 2011

By: Niklas Greve  
Mentor: Malin Weijmer

### Worker Cafées in Gothenburg

The following essay has studied worker cafées in Gothenburg. This has resulted in a mapping of all worker cafées in Gothenburg, past and present, mentioned as such in the source material and as found by the authors own observations. The study consists of three case studies, three cafées, chosen according to a pre-existing definition of worker cafées in a Swedish context. Material in the choosing of suitable case studies has also been the long continuity of the cafées in question.

The study strives to determine what constitutes a worker café, how they differ from other types of cafées, how they first came to be, if the definition of them has changed over time and which roles they play for

Title in original language: Arbetarkaféer i Göteborg  
Language of text: Swedish  
Number of pages: 52 + attachments  
Keywords: Worker cafées, Gothenburg, place, territoriality, cafées

ISSN 1101-3303  
ISRN GU/KUV—14/10--SE

the clientele visiting them. The study also strives to determine whether there is a threat against the worker cafées as a phenomenon.

The study has concluded that worker cafées in Sweden and in Gothenburg differ from other types of cafées in a few ways, primarily as a result of their clientele. These differences mainly consist of different opening hours, other kinds of food and drink offered and a concentration of said clientele. They also differ from other worker cafées found historically elsewhere in Europe. The Swedish worker cafées typically have a narrower use, as they traditionally don't serve alcohol or serve as a forum for political discussion. The meaning of the worker café is primarily a social one. The study has found that these places are socially and physically organized by and for the workers, and that they have primarily served as meeting places before and after work as well as during breaks. As meeting places they have functioned as the primary place of social interaction outside home and the work place. The study also determines that there is in fact a threat to the worker cafées as a great number of them have vanished, or have been converted into other types of cafées in recent years.



## *Förord*

Detta examensarbete på 15 högskolepoäng ingår som en del av bebyggelseantikvariskt program vid institutionen för kulturvård vid Göteborgs universitet.

Jag vill tacka min handledare, Malin Weijmer – doktorand vid institutionen för kulturvård, som varit ett stort stöd i skrivprocessen. Vidare vill jag tacka Magnus Haglund som gav mig idén att skriva om arbetarkaféer från första början och Erika Johnsson för ovärderlig hjälp med redigeringen.





# Innehåll

<b>1 Inledning</b>	<b>10</b>	<b>3 Arbetarkaféer i Göteborg i dag - tre fallstudier</b>	<b>28</b>
1.1 Bakgrund	10	3.1 Café Skogen	28
1.2 Forsknings- och kunskapsläge	10	3.2 Café Godhem	31
1.3 Problemformulering	12	3.3 Café Rosa Mi	34
1.4 Frågeställningar	12	<b>4 Arbetarkaféer i Göteborg - översikt 1989-2014</b>	<b>37</b>
1.5 Syfte och målsättning	12	4.1 Kartläggning	37
1.6 Avgränsningar	12	4.1.1 Arbetarkaféer som finns kvar i dag	37
1.7 Metod	13	4.1.2 Arbetarkaféer som försvunnit eller ändrat inriktning	39
1.7.1 Urvalskriterier	13	4.1.3 Sammanfattande reflektioner	41
1.8 Teoretisk referensram	15	<b>5 Diskussion</b>	<b>42</b>
1.8.1 Plats	15	5.1 Slutsatser	46
1.8.2 Territorialitet	16	<b>Sammanfattning</b>	<b>47</b>
1.9 Källmaterial och källkritik	17	<b>6 Käll- och litteraturförteckning</b>	<b>50</b>
<b>2 Vad är ett kafé?</b>	<b>18</b>	<b>Bilaga 1: frågelista</b>	
2.1 Kaféet och kafékulturens historia	18		
2.1.1 De första kaféerna	18		
2.1.2 Kaffehus i London	18		
2.1.3 Kaféer i Wien	19		
2.1.4 Kaféer i Paris	20		
2.1.5 Sammanfattande reflektioner	20		
2.2 Kaféer och kaféliv i Sverige	20		
2.2.1 Kafékulturen introduceras	20		
2.2.2 Kafékulturen utvecklas	21		
2.2.3 Kafékulturens storhetstid och nedgång	24		
2.2.4 Sammanfattande reflektioner	24		
2.3 Arbetarkaféets historia	25		
2.3.1 Sammanfattande reflektioner	27		



# 1 Inledning

## 1.1 Bakgrund

Arbetarkaféerna utgör en del av ett vardagligt kulturarv, platser där människor vistas och umgås i det vardagliga livet. Dessa platser har ofta inte uppmärksammats eller deras betydelse undersökts närmare och då arbetarkaféerna tycks vara utsatta för ett förändringshot och försvinna på många platser, inte minst i Göteborg, är det angeläget studera dessa platser medan möjligheten fortfarande finns. Det är viktigt att skapa mer kunskap kring arbetarkaféerna för att vidare kunna förstå vad de är och har varit för något och vilken betydelse de har och har haft för människor.

Föreliggande uppsats kommer därför sträva efter att kasta ljus över detta fenomen, med särskilt fokus på hur dessa kaféer uppstått, vad som karaktäriserar dem och vad de har och har haft för funktioner och roller. Uppsatsen kommer i första hand beröra kaféer med lång kontinuitet som finns och har funnits i Göteborg, men även i viss mån beröra arbetarkaféer i internationella och nationella sammanhang.

## 1.2 Forsknings- och kunskapsläge

Arbetarkaféer figurerar i litteratur och skrifter i huvudsak i tre olika sammanhang. Gränserna mellan dessa är inte definitiva och de överlappar emellanåt, men sammanhangen utgör ändå en tydlig riktning i beskrivningen av arbetarkaféer.

Det första sammanhanget är i form av olika typer av sociologiska, etnologiska och antropologiska vetenskapliga studier som generellt belyser kaféers betydelse som en social miljö. Dessa behandlar huvudsakligen frågor om vilka funktioner den sociala miljön fyller hos olika människor samt hur frågor om identitet, makt och interaktion kan kopplas till den rumsliga miljön som kaféet utgör. Dessa studier belyser för det mesta inte arbetarkaféer specifikt utan i förbigående, som en del av en större kafékultur.

Ett exempel är *Café Gul – en urbanantropologisk essä om identitet och vardag* (Mårtens 2001). Mårtens undersöker ett kafé ur ett antropologiskt och etnologiskt perspektiv och söker förstå kafémiljön utifrån vilka behov och betydelser som knyts till den och vilka roller som människor antar inom dess rumsliga kontext. Mårtens sätter sedan sina resultat i ett större sammanhang kring det moderna samhället och hur ett upplösande av traditionella strukturer och hierarkier medfört en identitetskris vars effekter kan ses i den rumsliga miljö som kaféet utgör. Även *Kafékultur, kommunikation och gränser* (Oddner 2003) behandlar frågor om vilka funktioner kaféer fyller i det sociala livet och hur människor interagerar i dessa miljöer, men belyser också kaféets historia ur ett kulturhistoriskt och socialt perspektiv. Oddner beskriver också hur kaféet som en social arena uttryckt sig och förändrats över tid och tar här specifikt upp arbetarkaféernas betydelse och kulturella funktion.

Ett tredje exempel återfinns i *The World of the Paris Café - Sociability among the French Working Class, 1789-1914* (Haine 1996). Haine tar avstamp i vad han benämner

”arbetarklasskaféet” och beskriver hur det i denna sociala miljö uppstod en distinkt subkultur kring sekelskiftet 1800. Haine gör en studie av arbetarkaféet och dess roll som social knutpunkt inom den samtida arbetarkulturen. Han menar att arbetarkaféet utgjorde en grund för ett bildande av en kultur som stod utanför den av borgerligheten etablerade och att kaféet i dess roll som samlingsplats för arbetare, grannskapets invånare och andra besökare hade framför allt tre betydelser: som en trygg plats i tider av arbetslöshet eller social oro, som en inkubator eller en kuvös, där arbetarna kunde utforma en gemensam organisation och planera aktiviteter och slutligen, som en scen, dels för de sociala relationer mellan kafébesökarna, men också som ett utrymme där konflikter mellan arbetsgivare, polis, kaféägare och arbetstagarare utspelade sig (Haine 1996 s. 234f).

Ett sista, mer lokalt, exempel återfinns i uppsatsen *Java för jobbare* (Wångdahl & Larsen 1991) som genom att undersöka två arbetarkaféer i Göteborg strävar efter att se vad som kännetecknar företeelsen arbetarkafé och om det finns några skillnader i karaktär mellan de två undersökta verksamheterna och hur detta förändrats över tid. Liksom ovanstående författare utgår Wångdahl och Larsen utifrån ett socialt perspektiv, men de har större fokus på interaktion kafébesökarna emellan vilket resulterat i att undersökningen till största delen är baserad på intervjuer. Detta har gjort att uppsatsen, även om dess undersökningsområde och omfång är begränsat, presenterat ett värdefullt källmaterial för föreliggande uppsats.

Det andra sammanhanget i vilket arbetarkaféer nämns är framför allt knutet till arbetarrörelsen och dess politiska kamp. I de fall arbetarkaféer nämns i den typen av litteratur är det ofta som en samlingsplats för olika typer av politisk aktivitet. Ett exempel är *Arbetarrörelsens mötesplatser i Göteborg 1890-1920* (Strömberg 1996) där arbetarkaféerna i huvudsak beskrivs utifrån sin politiska funktion som en plats för diskussioner och möten. Strömberg gör dock en distinktion mellan två typer av arbetarkaféer där den ena typen av kaféer drevs och frekventerades av nykterhetsrörelsen och den andra utgjordes av ölkaféer och liknande. Dessa benämns dock fortfarande som politiska arenor och huruvida det fanns några skillnader mellan dessa förutom alkoholservering är oklart. Fokuset i det här sammanhanget är alltså snarare de politiska aktiviteterna än de platser där dess utspelar sig eller planeras.

Det tredje sammanhanget där arbetarkaféer figurerar är i skildringar om arbetarlivet och de förutsättningar som präglade det. Ett exempel på detta finns i *Arbetarkultur - Göteborg 1890* (Skarin Fredman 1990) där arbetarkaféerna beskrivs som en nästan uteslutande manligt präglad miljö som fungerade som en fristad från arbetet och hemmets krav och främst förknippades med alkoholförtäring i kamraternas sällskap. Kaféerna beskrivs som ruffiga lokaler med sparsmakad inredning och som osäkra platser där slagsmål inte var ovanligt.

En till viss del kontrasterande bild av ovanstående beskrivning kan hittas i *På kafé i Göteborg - en kalejdoskopisk rapsodi* (Oxelqvist & Olofsson 1998). Liksom Skarin Fredman

beskriver Oxelqvist och Olofsson arbetarkaféet som en manligt präglad, enkelt inredd miljö, men de skiljer sig genom att Oxelqvist och Olofsson framhäver arbetarkaféet som en förhållandevis trygg plats där en personlig och hjärtlig stämning råder (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 39). Vidare tecknar författarna en bild över Göteborgs kaféliv, främst under 1900-talet, och beskriver en samling olika kaféerna, vilka olika typer av kaféer som funnits, arbetarkaféer och andra, vart de ligger och har legat och vad som karaktäriserat dem.

### *1.3 Problemformulering*

Arbetarkaféet är en förhållandevis utforskad del av arbetarkulturen som tycks vara utsatt för ett förändringshot. För att kunna förstå vilka funktioner och roller dessa kaféer fyllt och fyller för arbetare är det angeläget att djupare undersöka fenomenet medan detta fortfarande är möjligt. Det är också viktigt att ta reda på vilka sociala betydelser och funktioner arbetarkaféerna har och har haft och hur detta gestaltar sig i själva kafémiljön för att vidare kunna förstå vilken betydelse arbetarkaféerna spelat för människor.

### *1.4 Syfte och målsättning*

Uppsatsens syfte är att undersöka fenomenet arbetarkaféet, ur ett såväl historiskt som nutida perspektiv. Syftet är vidare att utforska vad som karaktäriserar dessa platser, funktioner och roller de har och har haft och hur detta gestaltas materiellt och immateriellt på själva kaféerna.

Uppsatsens målsättning är att bredda förståelsen för fenomenet arbetarkaféer och öka kunskapen kring detta.

### *1.5 Frågeställningar*

- Vad karaktäriserar ett arbetarkafé och vad skiljer dem från andra typer av kaféer?
- Hur har de uppstått, vilka sociala funktioner och roller har de haft historiskt och vilka sociala funktioner och roller har de i dag?
- I vilken utsträckning finns det ett förändringshot mot arbetarkaféer i Göteborg i dag?

### *1.6 Avgränsningar*

Uppsatsen kommer i första hand koncentrera sig på arbetarkaféer, företrädesvis med lång kontinuitet, som finns och har funnits i Göteborg, men även arbetarkaféer på ett internationellt och nationellt plan kommer nämnas i den mån de bidrar till att belysa fenomenets uppkomst och historia. Uppsatsen kommer i huvudsak röra sig från 1700-talet och fram tills i dag av den anledningen att det är först vid denna tidpunkt arbetarkaféer första gången berörs i det material uppsatsen bygger på. Generell historia kring kaféer och kafékultur kommer att behandlas i den mån den belyser relevanta skeenden som berör uppsatsens syfte om att undersöka arbetarkaféer som fenomen. Arbetarkaféerna som undersöks i uppsatsen utgår från den definition som finns beskriven under stycket "Urvalskriterier" nedan. Kaféer som skulle kunna benämnas som arbetarkaféer i andra sammanhang, men som inte faller under definitionen, kommer

därför inte vidare behandlas i uppsatsen. Detta inkluderar exempelvis ölhallar, ölstugor och ölkaféer. Detta beror framför allt på två saker: att de genom utskänkningen av alkohol skiljer sig markant från arbetarkaféerna och att servering av lagad mat eller smörgåsar inte är något som ölhallarna traditionellt ägnat sig åt (Folkesson 1975 s. 8), till skillnad från kaféerna. En annan typ av kaféer som inte kommer behandlas, men som frekventerats av arbetare, är nykterhetskaféer och andra kaféer vars syften inte primärt utgår från kaffe- och matservering utan i huvudsak har andra innebörder för dess besökare. Som tidigare beskrivet koncentrerar sig undersökningen framför allt på arbetarkaféets betydelse som en social arena och mötesplats och mindre på rena bebyggelsehistoriska aspekter.

### *1.7 Metod*

Undersökningen använder sig av en kombination av metoder i syfte att skapa en så bred bild som möjligt av arbetarkaféet, inom ramen för de aspekter av arbetarkaféet som uppsatsen vill belysa. Arkiv- och litteraturstudier används för att förstå hur arbetarkaféerna uppstått, vad som historiskt definierat dem och hur de refereras till i dag. Litteratur och tidningsartiklar från lokalpress används för att skildra en allmän kaféhistoria, i syfte att sätta arbetarkaféet i en kontext och även för att kunna presentera en grov kartläggning av arbetarkaféer som finns och har funnits i Göteborg. Kartläggningen behandlar utvecklingen som skett mellan 1989 och i dag då det är den tidsperiod varifrån material kunnat hittas.

Deltagarobservationer har genomförts på ett antal arbetarkaféer i Göteborg i syfte att studera vad som karaktäriserar ett arbetarkafé i dag och vilka funktioner och roller det fyller. Varje kafé har besökts två gånger vardera under olika tider på dygnet och besöken har i genomsnitt varit två timmar långa per gång. Urvalet av kaféer har skett på basis av de kriterier som finns beskrivna nedan och på hur länge kaféerna funnits, för att tydligast kunna observera förändringar över tid. Slutligen har även intervjuer genomförts med personal på dessa kaféer för att bredda förståelsen om vad som utgör, och har utgjort, ett arbetarkafé. Deltagarobservationerna och intervjuerna utgör grunden för de tre fallstudier som finns i uppsatsen, vilkas syfte har varit att ytterligare fördjupa undersökningen. Undersökningen har genomförts explorativt, utan en på förhand formulerad hypotes, med avsikt att förutsättningslöst skapa en så bred bild av arbetarkaféet som möjligt.

#### *1.7.1 Urvalskriterier*

För att närmare kunna precisera vad ett arbetarkafé är och har varit är det lämpligt att definiera begreppet, dels i förhållande till arbetarkaféer historiskt, men också till andra typer av kaféer och kaffeserverande inrättningar. Definitionen har också, tillsammans med lång kontinuitet i verksamheten, stått som grund för urvalet av de undersökningsobjekt som utgör uppsatsens fallstudier.

Definitionen som uppsatsen använder sig av är hämtad från en uppsats som visserligen har några år på nacken (Wångdahl & Larsen 1991), men som korresponderar väl med

övriga källor som behandlar ämnet (Oddner 2003, Oxelqvist & Olofsson 1998) och författarens egna undersökningar. Definitionen avser framför allt arbetarkaféer i ett svenskt sammanhang, då en definition som skulle omfatta arbetarkaféer även ur ett internationellt perspektiv skulle bli alltför vid och generell. Wångdahl och Larsens definition utgår från fyra saker; *öppettider*, *klientel*, *utbud* och *läge* (Wångdahl & Larsen 1991 s. 5ff). Definitionen inbegriper även att dessa kaféer inte bedriver någon servering av alkohol (Wångdahl & Larsen 1991 s. 6).

**Öppettider:** Arbetarkaféer har avvikande öppettider från vanliga kaféer; de öppnar tidigare (oftast mellan 04.00-06.00) och stänger i allmänhet också tidigare (oftast mellan 14.00 och 17.00) (Wångdahl & Larsen 1991 s. 5).

**Klientel:** Klientelet skiljer sig från vanliga kaféers; de flesta är arbetare, hantverkare eller chaufförer av olika slag. Merparten av besökarna är stamgäster. Till viss del har detta luckrats upp i den mån att kaféerna breddar sin verksamhet och att det finns ett intresse från andra grupper för utbudet och de ofta billiga priserna (Wångdahl & Larsen 1991 s. 5).

**Utbud:** Utbudet är också en utmärkande faktor för arbetarkaféerna. Detta utgörs av oftast av smörgåsar av olika slag, för det mesta av det rejälare slaget med varma pålägg som bacon, pannbiff och korv. Enklare maträtter som köttbullar och grötfrukostar är också vanliga inslag på menyerna (Wångdahl & Larsen 1991 s. 5). Utbudet på arbetarkaféerna är för det mesta traditionellt och bär i de flesta

fall få spår av att ha påverkats av de senaste decenniernas trender med olika kaffedrinkar, sallader och baguetter.

**Läge:** Läget utgör den del av definitionen som varit utsatt för flest förändringar. Inte för att kaféerna i sig bytt lokaler utan för att de stadsdelar där de ligger inte längre är identifierbara som de arbetarstadsdelar de en gång varit. Ett exempel är den tidigare arbetarstadsdelen Annedal i Göteborg som sanerades under 1960- och 1970-talen. I anslutning till Annedal låg, och ligger fortfarande, arbetarkaféet Svea. Det är dock svårt att se sammanhanget i den omgivande bebyggelsen, som i dag inte överensstämmer med de landshövdingehus som generellt förknippas med Göteborgs arbetarstadsdelar (Wångdahl & Larsen 1991 s. 5). Gentrifiering och det faktum att många tidigare fabriker, hamnverksamheter och industrier inte längre ligger kvar i städerna är också faktorer som gör det svårt att se skillnad på stadsdelarna och se sammanhanget som tidigare omslutit arbetarkaféerna.

## 1.8 Teoretisk referensram

Uppsatsens avsikt är att undersöka fenomenet arbetarkaféet, hur dessa kan förstås och karaktäriseras och vilka funktioner och roller de fyller och har fyllt för arbetare. Förståelsen av arbetarkaféet inom uppsatsen utgår från att kaféet utgör en social *plats* som fyller en vidare betydelse för människor än dess uppenbara funktion, kaffeservering. Begreppet *territorialitet* har använts för kunna vidare kunna analysera platsens fysiska konstruktion och hur den är arrangerad, med avsikten att genom dessa kunna avläsa vilka regler och koder som styr och indikerar hur det sociala samspelet på platsen fungerar.

### 1.8.1 Plats

Först och främst är det viktigt att etablera att platser och rumsliga sammanhang omfattar mer än vad dess materiella manifestationer antyder, mer än de fysiska objekt som ramar in och utgör dem. De är också essentiella komponenter i hur vi relaterar till och kommunicerar med andra människor (Lawson 2001 s. 6). Brian Lawson beskriver i *Language of Space* (2001) hur platser kan fungera likt ett språk eller en social manual som instinktivt berättar för oss hur vi förväntas bete oss i en viss miljö, vilka sociala ritualer som ska utföras där och hur dessa skall utföras (Lawson 2001 s. 11f). Han menar att platser och rumsliga sammanhang, förutom att instruera hur vi ska bete oss, också kan kommunicera känslor och inge upplevelser av samhörighet och trygghet (Lawson 2001 s. 11f). De kan också på samma sätt fungera på ett motsatt sätt och ge upphov till negativa känslor och upplevelser (Lawson

2001 s. 11f). Platser fyller alltså roller och betydelser som går utöver de deras uppenbara funktioner, vilket i kaféets fall vore att besöka det i syftet att dricka kaffe eller äta en bit mat.

Lawson menar att det finns tre grundläggande behov vilka behöver tillfredsställas i en rumslig miljö eller på en plats: *stimulans*, *säkerhet* och *identitet* (Lawson 2001 s. 18). *Stimulans* syftar på att miljön en person vistas behöver förse sinnet med en balans av intryck som tilltalar personen. Det är känsligt i den mån att för lite gör att personen i fråga blir uttråkad, medan för mycket stimulans snabbt överbelastar sinnet och skapar en upplevelse av obehag (Lawson 2001 s. 18ff). *Säkerhet*, tätt sammanknutet med förutsägbarhet och kontinuitet, kan betraktas som ett resultat av att vi förstår sociala regler och koder, det sociala samspelet samt vad som förväntas i ett visst sammanhang - vilket i sin tur skapar den trygghet som är grunden för känslan av säkerhet (Lawson 2001 s. 21ff). *Identitet* är knutet till det behov människan har att höra ihop med andra, men även behovet att uttrycka sig själv. Detta kan manifesteras på olika sätt, men sättet en plats är organiserad på - hur möbler är placerade, dekorationer och så vidare - är ett tydligt exempel, liksom beteendet hos de som använder den. Detta ger i sin tur indikationer på vem eller vilka platsen "tillhör" och vilka premisser som behöver uppfyllas för att passa in i miljön (Lawson 2001 s. 31ff).

Ray Oldenburg utgår liksom Lawson utifrån att platser är sociala fenomen, men knyter det ännu tydligare till kaféer, pubar och andra liknande inrättningar. Han menar att dessa fungerar som *tredje platser*, brygger mellan de två fasta punkterna hemmet och arbetet (Oldenburg 1999 s. xviiff).



Dessa tredje platser fungerar enligt Oldenburg som informella publika mötes- och samlingsplatser som ofta har ett lokalt upptagningsområde och har en inkluderande funktion för en grupp (Oldenburg 1999 s. xviiff). Han ser dessa platser som stärkande för den lokala identiteten i ett bostadsområde eller liknande geografiskt sammanhang, men resonemanget går även att överföra på en grupp som arbetare, som snarare delar yrke och grupptillhörighet än bor på samma plats. De företeelser som utgör dessa tredje platser utmärks ofta av en hög andel stamgäster (Oldenburg 1999 s. 34) och att de generellt antar en låg, opretentiös profil, till exempel genom anspråkslös och enkel inredning, vilket i sin tur inger en känsla hos klientelet att de kan komma som de är (Oldenburg 1999 s. 36f). Den tredje platsen utvecklas ofta till ett hem utanför det egentliga hemmet, den centrala sociala punkten för en persons liv utanför det egentliga hemmet och arbetet (Oldenburg 1999 s. 38f).

### *1.8.2 Territorialitet*

Nära sammankopplat med plats och rum är begreppen territorialitet och territoriellt beteende, alltså de tendenser människor har att fästa sig vid platser, associera känslor med dem och uppfatta dem som sina egna (Lawson 2001 s. 164f). Ett territorium i sin tur kan definieras som ett avgränsat område inom vilket regler och koder styr det sociala beteendet. Reglerna och koderna kan vara upprättade av individer eller grupper i syfte att personifiera och markera äganderätt (Altman 1975, i Kärrholm 2005 s. 1) eller som en del i en strategi för att utöva makt och inflytande inom området (Sack 1986, i Kärrholm 2005 s. 1). Dessa regler och koder

fungerar som anspråk på rummet, kan gestaltas såväl immateriellt som materiellt och vara medvetet eller omedvetet upprättade (Kärrholm 2005 s. 1f).

Kärrholm utvecklar definitionen av begreppet i sin avhandling där han beskriver olika typer av territoriella beteenden och hur de gestaltas i den fysiska miljön. Han menar att det finns fyra huvudsakliga metoder för att skapa och upprätthålla territorier, vilka i sin tur påverkar och styr det vardagliga livet inom territoriet och ger miljön olika betydelser (Kärrholm 2004 s. 82). Av de fyra finns ett begrepp som används för att beskriva sätt att aktivt och medvetet söka kontrollera och behärska ett territorium i syfte att begränsa tillgängligheten till det – dessa kallas territoriella strategier. En territoriell strategi representerar ett upprättande och kontrollerande av ett territorium utifrån en på förhand bestämd plan, vilket sedan upprätthålls av regler och fysiska objekt – exempelvis trafikmarkeringar som syftar till att reglera och kontrollera rörelsemönstret på vägar för fotgängare och trafikanter (Kärrholm 2004 s. 87). En territoriell taktik är istället något tillfälligt och ofta spontant, något som sker i stunden; som att en filt och en korg på en gräsmatta eller en jacka på en stol i kaféet markerar att territoriet, gräsmattan eller kafébordet, för närvarande är upptaget (Kärrholm 2004 s. 88).

De övriga två – territoriell appropriation och -association – är snarare resultat av vanor och hävd och inte medvetna försök att kontrollera ett territorium som de två ovan (Kärrholm 2004 s. 91ff). Dessa är således svåra att undersöka och identifiera under den begränsade tidsperiod som uppsatsens

undersökning tagit plats och kommer därför inte närmare behandlas.

### *1.9 Källmaterial och källkritik*

Källmaterialet i uppsatsen har utgjorts av litteratur av både vetenskaplig och populärkulturell karaktär. Utöver detta har även tidningsartiklar, bygglovshandlingar och andra typer av tryckt och otryckt material använts. Vidare har även anteckningar från de deltagarobservationer som genomförts fungerat som underlag från beskrivning av kafémiljöerna. Slutligen har intervjuer med anställda och innehavare av tre kaféer genomförts. Intervjuerna har utgått från frågor som finns redovisade i uppsatsen (bilaga 1) och återgivs i uppsatsen utifrån de anteckningar som tagits vid intervjutillfället. Anledningen till att inte samtliga spelats in har varit för att intervjuerna ägt rum under arbetstid, på kaféerna i fråga, vilket medfört att informanterna inte haft möjlighet att sitta ned och prata under den halvtimme som dessa upptagit.

## 2 Vad är ett kafé?

Då kaféets historia som helhet inte är ämnet för uppsatsen, kommer den avhandlas förhållandevis kort och främst fokusera på kaféets betydelse som en social plats.

### 2.1 Kaféet och kafékulturens historia

Kaféet som en social plats har en lång historia. Dess historia är intimt förknippad med kaffet som den primära dryck som konsumerats där, men har också emellanåt fungerat som utskänkningsplats för vin och andra rusdrycker. Kaféet har under historiens gång existerat under flera olika namn och har haft flera olika betydelser och inriktningar. Det är således ett i grunden heterogent fenomen som speglar sin samtid och de kulturella, politiska och sociala strömningar och attityder som karaktäriserar den (Oddner 2003 s. 57ff).

#### 2.1.1 De första kaféerna

De första kaféerna, eller kaffestugorna, ska ha öppnat i Konstantinopel redan 1554 (Valeri 1991 s. 56). Andra källor gör gällande att kaffehus ska ha existerat i den arabiska delen av världen redan på 1400-talet (Oxelqvist, Olofsson 1998 s. 11). Kaffehusen i Konstantinopel liknade på många sätt dagens kaféer. Somliga var större, inrättade i exklusiva, palatsliknande lokaler, medan andra var små och mycket enkla, inrättade i trånga lokaler i någon av stadens många gränder (Elgklou 1993 s. 34). Kaffedrickandet och kaffehusbesökandet blev således en aktivitet som såväl de rika som de mindre bemedlade ägnade sig åt. Syftena med

besöket till kaffehuset var flera: att dricka kaffe, samtala, diskutera, göra upp affärer och röka. Kvinnor var dock inte välkomna, kaffehuset var uteslutande en social arena riktad till männen:

*“Kaffehusen i Turkiet kallades mekteb-i-irfan – ‘de bildades skola’ – medan själva kaffet fick hedersnamnet ‘schackspelarnas och tänkarnas mjölk’. Kaffehusen blev ‘männens vardagsrum’ – ett ställe att gå till, där man träffade vänner, gjorde upp affärer, lyssnade till nyheter och skvaller, och spelade schack, bräde eller något annat populärt spel.”*

(Elgklou 1993 s. 34)

Sitt egentliga genomsåg i Europa fick kaféet på 1600-talet då de första kaffehusen öppnade i Venedig (Elgklou 1993 s. 40). Kaffehusens funktioner var liksom i Konstantinopel flera; en besökare till Caffé Florian i Venedig beskriver det som ett advokatkontor, en börs, en teaterfoajé, en klubb och en läsesalong i ett (Elgklou 1993 s. 40). Även här förefaller inte kaffehusen varit begränsade till ett socialt skikt då det finns beskrivningar om såväl exklusiva som enkla inrättningar (Elgklou 1993 s. 40). Företeelsen blev omgående populär i Italien och spreds sedan under 1600- och 1700-talen över kontinenten.

#### 2.1.2 Kaffehus i London

Kaffehusen i London var institutioner som på många sätt liknade sina föregångare i Konstantinopel; de var i första hand platser där människor möttes och diskuterade, offentliga sociala arenor. Olika politiska, religiösa och kulturella

grupperingar i det dåtida engelska samhället hade "sina" kaffehus, där likasinnade under de flesta av dygnets timmar kunde träffas. Kaffehusen gick ofta under namnet "penny universities" då inträdet ska ha varit en penny. Kaffet i sig ska ha kostat två pence och då ska tidningar och läsljus ingått i priset (Wilton 1967 s. 53f).

Kaffehusen i London utgör ett särskilt kulturellt fenomen i den mån att de var allmänna sociala miljöer, de regler och normer som styrde umgänget föreskrev att konversationen skulle vara öppen för samtliga, oberoende av social status eller religiös tillhörighet (Oddner 2003 s. 68)

Vissa författare går till och med så långt som att hävda att konversationsformerna och umgänget som utvecklades i kaffehusen ska ha utgjort en ansats till samtida demokratiska ideal (Routh, citerad i Jacob 1937 s. 87f). Öppenheten utsträckte sig dock inte till den kvinnliga delen av befolkningen, liksom i Konstantinopel var kaffehusen sociala miljöer avsedda endast för män (Oddner 2003 s. 69).

### 2.1.3 Kaféer i Wien

I Wien hade kaffehusen en något annorlunda funktion än i London, generellt benämndes de istället kaféer. Från att ursprungligen varit tillhåll för dagdrivare utvecklades de, i samband med den trångboddhet som den tilltagande urbaniseringen på 1700- och 1800-talen förde med sig, till viktiga platser dit människor sökte sig, både för en stunds ensamhet och för socialt umgänge. Kaféet fungerade i mångt och mycket som ett hem utanför hemmet (Oddner 2003 s. 69).

Under 1800-talet börjar även kvinnor vistas på kaféerna i Wien, i första hand främst på de inrättningar som hade en litterär anknytning (Oddner 2003 s. 90). Liksom i London fanns kaféer för alla typer av grupper, men till skillnad från Londons kaffehus verkar Wiens kaféliv varit striktare arrangerat efter rådande sociala mönster; ämbetsmän gick till exempel inte på samma kaféer som kuskar (Elgklou 1993 s. 97).

Naturligt nog, med tanke på hur integrerade kaféerna blev i det vardagliga livet i Wien, kom de även att utgöra ett nav för stadens kulturliv, platser där konstnärer, musiker och författare möttes. I samband med detta blev också kaféerna i första hand tillhåll för den tilltagande medelklassen (Hjorth 1996 s. 11).

Följande citat av Franz Kafka beskriver hur den sociala miljön på ett samtida kafé fungerade:

*"En gång sade Franz Kafka att han ville skriva en historia, som skulle handla om 'en man som vill göra det möjligt för människor att träffas utan att vara formellt inbjudna, bara för att träffa andra, prata med dem utan att etablera en intim relation. Vem som helst kan komma och gå när det passar honom, utan förpliktelser och kan ändå utan hyckleri känna sig välkommen."*

(Hjorth (red) 1996 s. 7)

#### *2.1.4 Kaféer i Paris*

De franska kaféerna liknade de samtida engelska kaffehusen och de österrikiska kaféerna, dels som mötesplatser för intellektuella och kulturellt intresserade och dels som platser där samtiden diskuterades och nyheter förmedlades (Oddner 2003 s. 71ff). Kaféet som en social arena var, tillsammans med stadens övriga offentliga institutioner, en viktig del av utvecklandet av borgerskapets offentliga identitet, som platser där sociala roller, attityder och manér utvecklades under 1700- och 1800-talen (Oddner 2003 s. 73). Tidigare hade samhällets övre skikt levt ett betydligt mer isolerat och, från de mindre bemedlade, distanserat liv (Valeri 1991 s. 56). Kafélivet i Paris var dock inte endast en borgerlig företeelse, utan snart sagt varje grupp eller intresse hade sitt, eller sina, kaféer. Bland annat fanns under tiden före franska revolutionen politiska klubbar som samlades på kaféerna. Följaktligen var kaféerna viktiga platser inför och under revolutionen, som grogrunder för missnöje i de svåra tider som föregick revolutionen och som mötes- och samlingsplatser under den (Oddner 2003 s. 73).

#### *2.1.5 Sammanfattande reflektioner*

Ovanstående genomgång tjänar framför allt till att påvisa att kaféets betydelse alltid legat i något mer än det fysiska, än att vara plats där kaffeservering bedrivs. Kaféet är i det närmaste ett fenomen, dels för att det kunde inneha flera olika funktioner, roller och betydelser och dels för att det som en mötesplats och social knutpunkt utgjorde miljöer som speglade samtiden och centrala i vardagslivet. Kaféet utgjorde miljö som inte förpliktigade, en plats som var offentlig och möjliggjorde social samvaro men också tillät avskildhet.

Kaféets betydelse för människor visas också i att det varit en företeelse som varit tillgänglig för och användes av så många olika skikt och grupper i samhället.

## *2.2 Kaféer och kaféliv i Sverige*

### *2.2.1 Kafékulturen introduceras*

Kaffehuset och kafékulturen som företeelse kom först till Sverige under 1700-talet (Elgklou 1993 s. 181ff). Kaffehusen var i Sverige inledningsvis relativt exklusiva inrättningar, främst frekventerade av förmögna borgare och högreståndsmän. Kvinnor var i början inte välkomna annat än som serveringspersonal, så kallade uppasserskor (Elgklou 1993 s. 183). Kaffehusen fungerade i mångt och mycket som en slags herrklubbar, där politik och nyheter avhandlades till en kopp kaffe eller punsch (Elgklou 1993 s. 183). De låg ofta en trappa upp i byggnaderna, till skillnad från de vanliga krogarna och källarna som i allmänhet låg i gatuplanet (Oddner 2003 s. 93).

Kafékulturen var inledningsvis koncentrerad till Stockholm. Det fanns även kaffehus i Göteborg och Stockholm, men i betydligt mindre omfattning (Rehnberg 1987 s. 112). Kaffehusen var inte en omedelbar succé, vilket sannolikt hade att göra med myndigheternas inställning; drycken var länge betraktad som ohälsosam (Oddner 2003 s. 94). Under 1700-

talet och början på 1800-talet avverkades totalt fyra perioder med kaffeförbud. Först 1822 blev kaffet en etablerad dryck och med det de inrättningar som skänkte ut det (Oddner 2003 s. 94). Kaffenäringen tog då ordentlig fart, till skillnad från de tidigare exklusiva kaffehusen, som under förbudstiderna reducerats till sjabbiga krogar och spelhålor (Elgklou 1993, s. 193).

### *2.2.2 Kafékulturen utvecklas*

I takt med att kaffe blev en alltmer populär dryck och efterfrågan på platser att förtära den ökade öppnade flera andra typer av kaffeinrättningar. Från den tidigare sockerbagaren, en tillverkare av konfekt, karameller och bakelser, vanligtvis utan servering, utvecklades konditoriet (Karlsson 1993 s. 12) Konditoriet var i mångt och mycket en uppgradering av det relativa enkla sockerbageriet, men hade till skillnad från detta ofta servering i lokal och dryckesutskänkning (Karlsson 1993 s. 12). Utöver konditoriet, som betraktades som prydligare än sockerbageriet, fanns även schweizeriet, ett slags finare konditori riktat mot det vårdade borgerskapet - somliga hade till och med restriktioner mot att servera "den egentliga arbetarklassen" (Rehnberg 1987 s. 110). Gränserna mellan dessa tre olika typer av inrättningar är svårdragna; det är tydligt att besök på dem signalerade olika hög social status och att deras utbud inte helt överensstämde med varandra. Likheterna medförde dock att de tre så småningom smälte samman (Oddner 2003, s. 96).

---

## **Beskrivningar**

---

### **Kaffehus**

Benämningen syftar på en lokal där kaffeservering bedrevs och är en föregångare till vår tids kaféer. Namnet var i bruk från 1400-1500-talen fram till 1800-talet. Ursprungligen härstammade kaffehusen från nuvarande Turkiet och den arabiska delen av världen, men de spreds sedan över större delen av Europa. Kaffehusen var huvudsakligen manligt präglade miljöer där bildade män kunde socialisera, göra upp affärer, debattera och knyta kontakter (Oddner 2003 s. 59ff, Wilton 1967 s. 103ff, Elgklou 1993 s. 34ff)

### **Sockerbageri**

Från sockerbagare, en från medeltiden härstammande benämning på en tillverkare av bakverk, konfekt och bakelser av olika slag. Sockerbageriet var en enklare föregångare till konditoriet, ofta utan egen servering (Karlsson 1993 s. 12f), Oddner 2003).

---

Kaféet (eller caféet) framträder för första gången på 1830-talet i Sverige. De tycks dock ha varit ganska få och inte vid den tiden skiljt sig särskilt mycket från övriga kaffeserverande inrättningar som konditorier och schweizerier (Rehnberg 1987 s. 110). Oftast ägnade sig dock inte kaféerna åt utskänkning av någon form av alkohol, vilket schweizerierna och en del av konditorierna gjorde, även om det fanns en del alkoholserverande inrättningar som benämndes som kaféer, till exempel ölkaféer (Elgklou 1993 s. 210).

På 1850- och 60-talen blev kaféerna fler och själva ordet kafé blev mer eller mindre synonymt med kaffeservering i allmänhet. Ett kafé kunde således syfta på flera olika typer av inrättningar; såväl de mer exklusiva kaféerna i storstäderna som de mer folkliga musikkaféer som var populära vid tidpunkten gick under benämningen. Ett av de mer exklusiva kaféerna var Håkanssons i Lund. Kaféet var stort, med flera olika rum. Inredningen var påkostad; det stora rummet hade röda schaggsoffor, dynförsedda stolar och marmorbord utplacerade i ett tiotal grupper. På väggarna hängde antika speglar och vävnader i jugendstil. Gästerna kunde till och med använda kaféets eget brevpapper och kuvert. Utbudet var varierat, främst servades avancerade bakverk, men även enklare kakor och smörgåsar (Karlsson 1993 s. 44ff).

---

### **Konditori**

En form av sockerbageri som utvecklades i Sverige på 1800-talet. Till skillnad från sockerbageriet hade ofta konditoriet ett avancerat utbud av söta bakverk, konfekt och bakelser till försäljning, egen servering av dessa på plats i egen lokal och dessutom servering av kaffe, te, choklad, lemonad. Somliga serverade även alkoholhaltiga drycker (Karlsson 1993 s. 12, Elgklou 1993 s. 194f, Oddner 2003 s. 94f)

### **Schweizeri**

Samtida konkurrent till sockerbageriet och konditoriet. Namnet härrör från att det ofta var invandrade schweiziska konditorer som drev dem. Betraktas som finare än konditoriet och sockerbageriet och riktade sig huvudsakligen mot en vårdad borgerlig publik. Utöver avancerade bakverk av olika slag serverades även en del maträtter, exempelvis pastejter och smörgåsar. Schweizeriet hade även en omfattande servering av drycker och hade till skillnad från sockerbagerierna rätt att servera alkohol (Elgklou 1993 s. 193f, Oddner 2003 s. 95, Rehnberg 1987 s. 110).

---

De enklare kaféerna hade en något mer modest inredning, oftast i betydligt mindre lokaler om ett eller två rum. Inredningen bestod i huvudsak av enkla stolar och bord i trä, inklämda i de små rummen. Väggarna var ofta klädda med tidningsurklipp, tavlor på någon idrottspersonlighet eller en väggbonad. På serveringsdisken kunde det stå småkakor och smörgåsar eller kanelnäckor. Kaffebehållaren var ofta placerad på ett bord mitt i lokalen (Oddner 2003 s. 106f).

Skillnaderna mellan kaféet och det samexisterande konditoriet är inte helt lätta att utröna, men generellt utvecklades kaféet till en plats där själva serveringen av kaffe stod i centrum och utbudet i allmänhet var mer inriktat på kakor, smörgåsar och enklare maträtter, medan konditoriet specialiserade sig på bakverk och försäljning av dessa. Många konditorier hade servering på plats, men det utgjorde inte verksamhetens kärna på samma sätt som det gjorde kaféets (Oddner 2003 s. 98).

I stort sett varje grupp och intresse hade sina egna kaféer som avspeglade deras sociala status; enkla kaféer vars klientel och inredning urskiljde dem som arbetar- och vardagskaféer, liksom på samma vis exklusiva och påkostade "finkaféer" (Karlsson 1993 s. 9). I samband med att kvinnan blev en offentlig person i högre utsträckning, fanns även kaféer som särskilt riktade sig till kvinnor, så kallade damkaféer (Oddner 2003 s. 97).

---

### **Kafé (eller café)**

---

En kaffeserverande inrättning som är vidareutveckling på kaffehuset. Kaféer har existerat på flera platser i Europa, exempelvis i Wien och i Paris, så tidigt som på 1600-talet. Kaféet har under sin historia haft många funktioner; dels som diskussionsforum och social mötesplats, som tillflyktsort i tider av oro och trångboddhet och som underhållningslokal. Kaféer har även funnits i många olika varianter, haft olika sociala målgrupper och med olika inriktningar, musik- och litteraturkaféer har till exempel varit vanliga. Kaféets kärnverksamhet har generellt varit serveringen av kaffe, även om enklare kakor, smörgåsar och maträtter ofta också funnits på menyerna. Kaféerna serverade i allmänhet inte alkohol, även om det har förekommit på somliga platser och i vissa sammanhang, till exempel på ölkaféer (Oddner 2003 s. 98, Elgklou s. 196ff, Rehnberg 1987 s. 124f).

---



### 2.2.3 Kafékulturens storhetstid och nedgång

Om kaféet först blev en allmän företeelse i Sverige omkring sekelskiftet 1900 kom det ordentliga uppsvinget strax efter första världskrigets slut, på 1920-talet (Oddner 2003 s. 98). Ett besök på kafé passade till i stort sett varje socialt sammanhang:

*“Under fyrtio år (1920-1960) blomnade kafélivet som aldrig förr i vårt land. Kaféet blev svenska folkets eget allmänna vardagsrum. Ofta var det fråga om ganska enkla kaféer där man träffades och umgicks; affärer gjordes upp, man väntade på bussen, träffade hjärtevänner och allt vad det kunde vara. På kvällarna kom biopubliken. Efter filmen blev det kaffe och en tårbit. Och i garnisonsstäderna blev kaféet som ett andra hem för rekryterna, som satt där med fik och gamla, utläsa veckotidningar; luddiga sidor av Rekordmagasinet och Lektyr. Även i mindre orter fanns ofta flera kaféer, i småstäderna räknades kaféerna i tiotal, i storstäderna fanns hundratals.”*

(Elgklou 1993 s. 211f)

På 1960-talet minskade kaféets betydelse för det sociala livet. Anledningarna till detta är flera: Varuhus, fritidsgårdar och föreningslokaler etablerades och fungerade som nya offentliga och sociala miljöer som konkurrerade med de existerande kaféerna och konditorierna. TV:ns intåg i de svenska hemmen var en annan anledning till det minskande kafébesökandet, liksom förbättrade bostadsförhållanden som gav större möjligheter att bjuda hem vänner och bekanta än tidigare (Oddner 2003 s. 108f).

Efter en tynande tillvaro på 1970- och 80-talen upplever dock kafébesökandet och kafékulturen i dag något av en renässans. De gamla kaféerna och konditorierna som överlevde krisen har kompletterats med nya typer av inrättningar, inte sällan med en internationell specialisering och inriktning. I många fall är det också kedjor som slagit sig in på marknaden, själva inhemska som utifrån kommande. I samband med detta har också utbudet förändrats; menyerna innehåller förutom bakverken, kakorna och smörgåsarna på många håll också sallader, pajer och en uppsjö av kaffedrinkar (Oddner 2003 s. 109ff).

### 2.2.4 Sammanfattande reflektioner

Kaféet intar en särskild plats i det sociala sammanhanget från slutet av 1800-talet och långt in på 1900-talet. Den stora variation av olika typer av kaféer som fanns och den stora popularitet kafébesöket som en social aktivitet åtnjöt medförde att kaféerna blev något mer än ett uppehållsställe eller en mötesplats. Dessutom finns det ett intressant samband mellan att kaféets fysiska gestaltning var så olika beroende på vilken publik de riktade sig till. Liksom det vardagsrum ovanstående citat refererar till utvecklades kaféet till en plats intimt förbunden med det sociala sammanhanget, ett naturligt centrum för vardagslivet utanför hemmet, för en stor del av samhället. I sin egenskap av social knutpunkt blev också kaféet en mångfacetterad plats som spelade olika roller, hade flera betydelser och fyllde olika funktioner för de människor som besökte det.

### 2.3 Arbetarkaféets historia

Arbetarkaféet som en historisk företeelse är inte helt lätt att vare sig datera eller definiera. Kaféer som riktat sig till arbetare har sannolikt funnits länge, även om de säkerligen inte alltid gått under benämningen arbetarkaféer. Arbetarkaféer finns dock först omnämnda kring sekelskiftet 1800 i Paris (Oddner 2003 s. 77). Dessa typer av kaféer serverade i allmänhet alkohol, framför allt vin, och enklare maträtter (Haine 1996 s. 1ff). Servering av kaffe förekom också, men utgjorde inte den kärnverksamhet som det gjorde på andra slags kaféer i Europa (Oddner 2003 s. 88). Generellt fungerade arbetarkaféerna i Paris på 1800-talet som en blandning av de finare "överklasskaféerna" som fanns vid tidpunkten och de vinaffärer som varit vanliga under 1700-talet (Oddner 2003 s. 79).

Arbetarkaféet var under större delen av 1800-talet en viktig plats för det sociala liv och den kultur som utvecklades bland arbetare i Paris, vid sidan av hemmet och arbetet utgjorde kaféet det huvudsakliga sociala sammanhanget, en plats där grannskapets invånare, arbetskollegor, främlingar och familjer samlades och möttes (Oddner 2003 s. 77). Enligt Haine utgjorde kaféerna:

*"...a vital venue, a "third place", that both shaped and articulated the sentiments, attitudes, and actions of work, family and neighborhood life"*

(Haine 1996 s. 234)

Kafébesöket kunde ha flera olika syften; förutom sin sociala betydelse var kaféerna också platser arbetarna där kunde vistas i tider av arbetslöshet och oro samt platser där strejker och andra aktiviteter kunde organiseras (Haine 1996 s. 234f). Ett besök på kaféet var alltså, förutom en social aktivitet, ett sätt för arbetarna att utöva en viss kontroll över sitt arbete:

*"In terms of work, laborers used these spaces for breaks and fraternization, and in doing so they reduced the amount of work time and retained a measure of control over the labour process."*

(Haine 1996 s. 235)

Själva kafélokalerens storlek varierade; vissa arbetarkaféer var små med plats för ett 40-tal gäster, medan andra kunde husera tusentals (Oddner 2003 s. 78). Till skillnad från andra kaféliknande inrättningar vid tidpunkten var också arbetarkaféet en plats där kvinnor och även barn vistades (Haine 1996 s. 151). I samband med att arbetarkaféerna blev viktiga sociala miljöer för den framväxande arbetarkulturen i Paris under 1800-talet utvecklades en särskild, gemensamt respekterad, umgängesetikett som blev vägledande för det sociala beteendet i kafémiljön (Haine 1996 s. 150).

*"In terms of housing, workers created in the cafés the living room they lacked in their own cramped quarters. As a result, café habitués developed an elaborate etiquette that allowed family life to flourish."*

(Haine 1996 s. 235)

Etiketten utgjordes av tre saker: en frihet att konversera med de andra gäster, oberoende av status, en tolerans för småbråk, tillfälliga övertramp, berusning och andra irriterande beteenden som kan uppstå i avgränsade sociala utrymmen samt en hövlighet i fråga om att respektera andras rätt att prata utan avbrott (Haine 1996 s. 150f). Kaféet blev således en plats där solidaritet och tolerans var viktiga ingredienser i själva stämningen och miljön, något som var viktigt i tider då anställningarna var korta och otrygga, vilket försvårade varaktiga sociala relationer (Oddner 2003 s. 80).

Arbetarkaféet hade under hela 1800-talet stor betydelse för arbetarkulturen i Paris, såväl socialt och politiskt. Kaféerna var under oroligheter samlings- och mötesplatser och fungerade även som grogrunder för politiska grupperingar. Deras politiska betydelse klingade dock av under 1900-talet, då arbetarrörelsen centraliserades (Haine 1996 s. 228). Socialt hade arbetarkaféet en fortsatt stor betydelse under första hälften av 1900-talet för att sedan minska i takt med att livsmönster, arbetsförhållanden och boendeförhållanden förändrades under den andra hälften (Haine 1996 s. 238). Det är svårt att utröna om arbetarkaféet haft samma betydelse och funktioner, socialt och politiskt, för arbetarkulturen i andra städer i Europa och i Sverige. Haine menar att arbetare i de katolska länderna använt och besökt kaféer i större utsträckning än arbetare i protestantiska länder, men erbjuder ingen förklaring till varför så skulle vara fallet (Haine 1996 s. 238).

I en svensk kontext skiljer sig arbetarkaféerna från sin franska föregångare, som beskrivet ovan var det svenska kaféet en

plats där serveringen av kaffe stod i centrum. Utskänkning av alkohol skedde i allmänhet på andra inrättningar, som schweizerier och ölhallar. Dessutom uppstår inte arbetarkaféer i Sverige förrän kring sekelskiftet 1900 (Oddner 2003 s. 98).

Dessa, i huvudsak enkla, inrättningar som även gick under namnet ”jobbarfik” låg i de flesta fall i anslutning till de fabriks, hamn- och industriområden som växte upp vid tidpunkten (Oddner 2003 s. 100). Arbetarkaféet var således något som förekom i industristäder (Karlsson 1993 s. 63). På grund av närheten till arbetsplatserna var öppettiderna för det mesta anpassade till fabriken, de öppnades ofta en stund innan arbetspassen började och stängdes i allmänhet en stund efter arbetsdagens slut. Vissa hade också öppet på kvällarna (Oddner 2003 s. 100f). Klientelet utgjordes i huvudsak av arbetare av olika slag, men också hantverkare, chaufförer och andra (Oxelquist & Olofsson 1998 s. 37f). Publiken var övervägande manlig (Oxelquist & Olofsson 1998 s. 39). Kaféerna var som regel små, enkelt inredda, trånga miljöer som kännetecknades av sin stora andel stamgäster och stämning där ”alla kände alla” (Oddner 2003 s. 101). Rökförbud och klädkoder existerade inte; arbetarna kom vanligtvis till kaféet i sina arbetskläder (Oxelquist & Olofsson 1998 s. 39).

Oxelqvist och Olofsson refererar till Sten-Åke Cederhök för att beskriva miljön på ett arbetarkafé:

*“inpyrt av uppvärmt kaffe och ångande köttsoffa...vid det runda bordet med marmorerad tung skiva på kalla krokiga järnben, och doppade var sin kransbit i den sparsamt diskade porslinskoppen”*

(Cederhök 1984, refererad i Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 33)

Utöver kaffe serverade arbetarkaféerna smörgåsar, grötfrukost, husmanskost och enklare kakor. Maten var av det rejäla slaget; köttbullar, pannbiff, ägg och korv var vanliga pålägg och ingredienser (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 39). Kaféerna fungerade också som tillflyktsplatser dit arbetarna kunde söka sig och umgås då inget arbete fanns att få (Oddner 2003 s. 101).

Det fanns även andra typer av kaféer som riktade sig till arbetarklassen; exempelvis nykterhetskaféer och litterära kaféer (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 24f). Dessa skiljer sig dock från de arbetarkaféer som hittills behandlats genom att de förutsätter ett intresse för något annat än själva kaféets basfunktioner; servering av kaffe och enklare mat.

Många av de traditionella arbetarkaféerna försvann under 50- och 60-talen, liksom så många andra kaféer vid den tiden. De flesta av de som kvar har utvecklats och tillgodoser i dag en något mer blandad publik än förr (Oddner 2003 s. 101).

### 2.3.1 Sammanfattande reflektioner

Det är tydligt att arbetarkaféet i sina tidiga franska inkarnationer delar framför allt två saker med sina senare svenska versioner; klientelet och betydelsen som en social mötesplats, även om de svenska arbetarkaféerna varit mötesplatser för främst arbetarna själva, snarare än deras familjer. Det svenska arbetarkaféet var således en mer utpräglad manlig miljö än det franska. Skillnaderna mellan de båda är å andra sidan många, inte minst med tanke på alkoholservingen, vilket snarare för tanken till de ölkaféer som funnits i Sverige. Arbetarkaféerna i Paris hade dessutom en betydligt mer uttalad politisk roll, medan de svenska kaféernas verksamhet var centrerad kring serveringen av kaffe och smörgåsar och den sociala gemenskapen. Det blir tydligt att de franska arbetarkaféerna hade en vidare samhällsrelaterad funktion, och kunde innefatta fler betydelser än de svenska efterföljarna som tydligare hade sina specifika funktioner och roller.

### 3 Arbetarkaféer i Göteborg - tre fallstudier

Undersökningen av de arbetarkaféer som finns och har funnits i Göteborg utgörs av en kartläggning och tre fallstudier. Syftet med denna framställning är att ge en bild av vart kaféerna ligger och har legat, vad som karaktäriserar dessa etablissemang och vilka funktioner och roller de fyller. De kaféer som behandlas nedan är utvalda med anledning av att de har en lång kontinuitet och i övrigt väl stämmer in på de definitioner av arbetarkaféer som uppsatsen utgår ifrån. Kapitlet bygger på deltagarobservationer, intervjuer med personal på kaféerna och arkivmaterial och litteratur som behandlar de aktuella kaféerna.

#### 3.1 Café Skogen

På hörnet där Slottsskogsgatan och Vänmötet korsas i stadsdelen Kungsladugård i Göteborg ligger Café Skogen. Huruvida namnet har någonting med den närliggande Slottsskogen att göra är oklart, men det förefaller inte omöjligt. Kaféet kom till i samband med att landshövdingehuset det ligger i byggdes, vilket var antingen 1931 (Stadsbyggnadskontorets bygglovsarkiv) eller 1938 (Informant nr. 3. 29/4 2014). Under den långa tid kaféet legat i lokalerna har få förändringar skett; en liten uteservering har byggts till och inredningen och köksutrustningen har bytts, men lokalen är i övrigt som den var när kaféet öppnade (Informant nr. 3. 29/4 2014).



Figur 1. Café Skogens skylt. Foto: Niklas Greve 8/4 2014



Fotografierna är av det äldre slaget, svartvita och med det gamla Göteborg som motiv, medan urklippen är från diverse reportage som berört kaféet. I ett hörn hänger ett tidningsställ med veckotidningar. Det enda fönstret pryds av blommor på fönsterbrädet och en blommig gardin.

En tidig morgon vid åttatiden är det lugnt på kaféet, några män i medelåldern sitter och sippar på sitt kaffe och tuggar på varsin macka till tonerna av några enstaka ord slängda med kaféinnehavaren. Efterhand avlöses gästerna av nya, de flesta män i arbetskläder som kommer in och tar en kaffe, stiger in i köksöppningen, slänger några ord med innehavaren vid spisen och beställer en macka. Betalningen sker på samma sätt, i köket på vägen ut och uteslutande i kontanter. Publiken håller sig ganska konstant under morgonen, ungefär fyra-fem samtidigt. De allra flesta rör sig vant i lokalen och av ordväxlingen med innehavaren att döma är det inte deras första besök på kaféet.

Innehavaren berättar att besökarantalet på kaféet varit mer eller mindre detsamma sedan hon köpte det 1997 (Informant nr. 3. 29/4 2014). Klientelet har dock breddats; särskilt sedan hon för tio år sedan började ha öppet på lördagar och för sex år sedan även på söndagar. På vardagarna dominerar männen i blåkläder, ofta byggjobbare av olika slag. På helgerna brukar yngre människor i 20-årsåldern och barnfamiljer samlas och träffas på kaféet (Informant nr. 3. 29/4 2014). Utbudet har dock inte förändrats i takt med kundbasen breddats; fortfarande är det smörgåsar och kaffe som gäller. Undantaget är en vegetarisk burgare som går bra på helgerna. Innehavaren menar att det oförändrade utbudet har

att göra med att det är ett koncept som kommer med att vara ett arbetarkafé, något hon själv beskriver kaféet som – hon har försökt med sallader, briocher och baguetter – men inget av dessa har gått särskilt bra (Informant nr. 3. 29/4 2014). Hon säger att folk vill ha sina mackor, särskilt ”patentaren”, en rejäl smörgås med pannbiff, ägg och inlagd gurka som ska ha anor från kaféets tidiga dagar (Informant nr. 3. 29/4 2014).

Hon ser i första hand kaféet som en social mötesplats och tror att det är en stor anledning till att folk kommer dit, särskilt för byggjobbare som är i väg och arbetar på olika håll, men också för andra (Informant nr. 3. 29/4 2014). En viktig faktor är enligt henne att kaféet inte är så strikt, borden står tätt och den lilla och intima lokalen gör att besökare ofta hamnar vid samma bord trots att de inte känner varandra (Informant nr. 3. 29/4 2014). Dessutom går hon runt och pratar med folk och är aktiv i lokalen, snarare än att bara uppehålla sig i köket. Hon menar att detta tillsammans med att besökaren beställer och betalar direkt hos henne i köket gör stämningen öppen, hemtrevlig och väldigt olik den anonymitet som präglar andra kaféer – hon säger att det går helt enkelt inte att gömma sig i ett hörn (Informant nr. 3. 29/4 2014). Innehavaren menar att dessa saker skapar en känsla av trygghet som är väldigt viktig för de som kommer dit (Informant nr. 3. 29/4 2014).



### 3.2 Café Godhem

Café Godhem ligger i hörnet Silverkällegatan/Älvsborgsgatan, ett stenkast från Mariaplan, i hjärtat av stadsdelen Majorna. Kaféet för en relativt blygsam tillvaro i bottenplan på ett landshövdingehus från 1925 (Stadsbyggnadskontorets bygglovsarkiv) och dess närvaro markeras endast av röda markiser, stora välvda fönster och en ensam skylt. Uppför den lilla trappan och in genom entrén välkomnas besökaren genast av kaffebordet, fyllt med muggar och bryggare på värmeplattor. Det stora rum som öppnar sig är fyllt av tätt placerade, nötta bord och stolar i plast och trä. De av plastdukar täckta bordsytorna är tomma med undantag för dagens Göteborgs-posten och ketchup- och senapsflaskor. På en stol ligger en hög med skvallertidningar. På de vita väggarna hänger tavlor av olika slag, inramade hockey- och fotbollströjor samsas med kopior av Mona Lisa och andra konstverk. I de stora välvda fönstren hänger nötta, ljusa gardiner över de flaskor med inlagda grönsaker och frukter som trängs på fönsterbrädorna.

En halvtrappa upp till vänster från ingången skymtar en stor serveringsdisk bakom vilken stekos och kastrullslammer annonserar det öppna köket. Mellan grötkastrullen och kassan jäktar kaféets innehavare. Hon har hållit öppet sedan sex på morgonen och stänger inte förrän vid två på eftermiddagen. Innehavaren har drivit Café Godhem i tolv år och bygger medvetet vidare på den tradition som hennes föregångare upprätthållit före henne. Själva kaféet har funnits i huset åtminstone sedan början av 1980-talet, då även lokalerna byggdes om till sitt nuvarande utseende och funktion.



Figur 3. Café Godhem. Foto: Niklas Greve 3/4 2014



Tidigare har både bageri och butiksverksamhet bedrivits på platsen (Stadsbyggnadskontorets bygglovsarkiv). För min informant är just traditionen viktig, hon beskriver själv kaféet som ett gammalt, gediget arbetarkafé och berättar att utbudet, som mestadels består av varma och kalla smörgåsar, till största delen är detsamma som när hon tog över verksamheten. Hon menar att detta uppskattas av arbetarna som är trötta på de sallader och caffè latte som finns på andra kaféer och vill ha rejäl mat (Informant nr. 1. 8/4 2014).

På Godhem går det dessutom alltid att få egna varianter på menyn, exempelvis är det några som bantar och vill ha det på ett särskilt sätt, något som hon ser som en självklarhet att kunna stå till tjänst med. Hon tror att många kommer till kaféet för att maten är hemlagad och håller en hög kvalitet (Informant nr. 1. 8/4 2014).

Strax innan frukost en vardagsmorgon är det stilla på kaféet, lugnet bryts endast av någon enstaka person på jakt efter en kaffe att ta med och av ljudet av vända tidningsblad från den ensamme mannen i blåkläder försjunken i sin grötfrukost. När klockan slår nio blir det mer aktivitet i lokalen. Män i arbetskläder kommer i grupper om två eller fler och fyller långsamt upp borden och stolarna i det enda rummet. Beställningar på mackor med ägg, bacon och pannbiff haglar tätt tillsammans med frågor från kaféinnehavaren om det ska vara sylt eller kanel på gröten. En och en annan äldre herre kommer också in, av allt att döma förbi pensionsåldern, köper en kaffe och frukost, och slår sig ned med en tidning. De flesta har uppenbarligen varit där förut, av de snabba beställningarna och ordväxlingen vid kassan att döma.



Figur 4. Café Godhems meny. Foto: Niklas Greve 3/4 2014



Figur 5. Café Godhems meny. Foto: Niklas Greve 3/4 2014

Stämningen är lugn och stillsam. De flesta håller sig för sig själva och verkar nöjda med att prata jobb och fotboll med sina respektive sällskap eller bläddra i skvaller- och dagstidningarna. Kaféinnehavaren beskriver stämningen som hemtrevlig och familjär, något hon menar är en konsekvens av de många stamgästerna. Hon ser i första hand kaféet som en samlingsplats, exempelvis kommer det varje onsdag morgon in en samling pensionerade renhållningsarbetare in och äter frukost ihop (Informant nr. 1. 8/4 2014). Dessutom menar hon att arbetare inte är välkomna var som helst, eftersom de ofta har smutsiga kläder och skor. Hon berättar om ett tillfälle då några grovarbetare kom in och hade leriga skor som de började ta av sig i entrén. Då sade hon: "sluta med det, kom in bara, det är ju ett arbetarfik det här!" (Informant nr. 1. 8/4 2014).

Sedan hon tog över kaféet för tolv år sedan har dock kaféet fått en mer blandad krets av besökare. De senaste åren har det blivit vanligare med kontors- och affärsfolk, som ofta beställer mackor på förhand och hämtar upp, och även barnfamiljer och ungdomar (Informant nr. 1. 8/4 2014). Det breddade klientelet har dock inte nämnvärt påverkat utbudet, med undantag för tillkomsten av en vegetarisk macka. Sedan hon tog över har hon märkt en liten nedgång för verksamheten, särskilt sedan trängselskatten infördes men hon upplever fortfarande att den är livskraftig och spelar en viktig roll. Trots att hon själv närmar sig pensionsåldern kommer hon till viss del fortsätta inom verksamheten på grund av all den uppskattning hon får av besökarna (Informant nr. 1. 8/4 2014).

### 3.3 Café Rosa Mi

I ett tvåvånings trähus från 1947 (Stadsbyggnadskontorets bygglovsarkiv) vid rondellen där Björlandavägen och Tuvevägen möts ligger Café Rosa Mi. Byggnaden, passande nog målad i rosa med vita detaljer, pryds av en rektangulär skylt som löper över gavelfasaden som vetter mot rondellen. Skylten annonserar kaféets öppettider och vad de huvudsakligen säljer, smörgåsar. I byggnaden på Nansensgatan 2 har kaféet funnits åtminstone sedan 1950-talet (Informant 2 11/4 2014), men har sedan dess byggts om och till i flera omgångar, senast 2004 (Stadsbyggnadskontorets bygglovsarkiv). Kaféet har under sina knappa 60 år haft flera ägare och är nu inne på sin fjärde. Med ägarbytena har också namnbyten skett; sitt nuvarande namn fick kaféet i slutet på 1980-talet då den nuvarande ägarens föräldrar tog över verksamheten, innan dess hette det Café Morris (Informant 2 11/4 2014). Kaféet öppnar redan fem på morgonen och stänger vid tre på eftermiddagen. Dessutom är det öppet på helgerna, från sju till två på lördagar och från åtta till två på söndagar.

I dess nuvarande form upptar kaféet tre stora serveringsrum och ett kök, en utvidgning från det ursprungliga kaféets ett rum och kök (Informant 2 11/4 2014). Besökaren möts av en, av allt att döma, nyligen uppdaterad inredning. De tätt placerade bordsgrupperna i borstad stål kompletteras av bekväma dynförsedda stolar, också de i stål. På bordens svarta ytor samsas värmeljus med de större dagstidningarna.



Figur 6. Café Rosa Mis skylt. Foto: Niklas Greve 4/4 2014



De vita väggarna pryds av en salig blandning av saker, gamla väggur, oljemålningar med havsmotiv, gitarrer och leksaksbilar av amerikansk 1950-talsmodell. I mötet mellan innertaket och väggarna löper ljuslister runt rummen. Dessa skänker en diskret blå belysning på taket i det ena rummet (lila i det andra) som närmast för tankarna till en amerikansk diner, ett intryck som förstärks av bilarna och gitarrerna på väggarna samt den stora jukebox som presiderar intill kassadisken. De många olika föremålen och den kontrasterande nya inredningen är svårläst och gör kaféet svårt att karaktärisera vid en första anblick, såväl äldre kafé i havsmiljö, amerikansk diner som nyare innerstadskafé dyker upp som möjliga referenspunkter.

På frågan om hur min informant själv skulle beskriva kaféet kommer dock svaret snabbt: som ett arbetarkafé. Hon tillägger dock att det sedan hon började på kaféet för sexton år sedan blivit mer blandat, framför allt kommer pensionärer i högre utsträckning, både ensamma och i större sammanslutningar på helgerna. Det har även blivit betydligt vanligare med kontors- och affärspersonal som både äter lunch på plats och beställer för avhämtning (Informant 2 11/4 2014). Arbetarna är dock i majoritet, de vanligaste yrkesgrupperna är snickare, målare och elektriker, men även chaufförer är vanliga (Informant 2 11/4 2014). Många är stamgäster. Min informant tror det dels har att göra med att många av arbetarna ute på jobb inte har tillgång till egna fikarum och dels med att kaféet blir en naturlig samlings- och mötesplats för kollegor som är ute och arbetar på olika håll i staden. Många kommer även om det är en bit att åka (Informant 2 11/4 2014). Just den sociala faktorn är något som hon återvänder till under intervjun och

hon upplever att många kommer till kaféet för den mysiga och hemtrevliga stämningens skull och betonar att hon upplever kaféet som en familjär miljö (Informant 2 11/4 2014).

När det gäller utbudet är smörgåsarna kaféets flaggskepp. Trots att utbudet uppdaterats och utökats under åren, senast med salladstallrikar som ofta efterfrågas av kontorspersonalen, utgör smörgåsar i olika varianter fortfarande merparten av menyn (Informant 2 11/4 2014). Smörgåsarna är i allmänhet rejäla; ägg, bacon, korv och köttbullar är de dominerande påläggen. De rejäla mackorna har under hela kaféets tid varit dess specialitet, även under kaféets första år då den dåvarande innehavaren arbetade ensam i köket. Då fanns dock ingen meny utan alla mackor gjordes efter gästernas beställningar (Informant 2 11/4 2014). När den nuvarande ägarens föräldrar tog över fortsatte de med mackorna, eftersom det var det som efterfrågades. Sedan dess har verksamheten expanderat kraftigt, i dag arbetar fem-sex kvinnor i köket samtidigt för att möta efterfrågan. Min informant menar att de som kommer tidigt inte vill gå och köpa en halv special till frukost, men vill ändå ha något rejält, vilket de vet att de får på Rosa Mi (Informant 2 11/4 2014).

Redan vid halv elvasnåret en vardagsförmiddag är det full aktivitet på kaféet, trots att frukostgästerna begett sig i väg och lunchruschen ännu inte kommit igång. Hälften av de 20-talet bord som finns utspridda i rummen är upptagna, främst av äldre män som av allt att döma är pensionärer och små grupper av medelålders män i blåkläder, men också av enstaka yngre sällskap. Sorlet i lokalen är förhållandevis

lågmält, men enstaka ord om dagens arbetsuppgifter, trav och gårdagens fotbollsmatch tränger igenom bruset. Mellan borden stressar servitriser med brickor och trasor i högsta hugg. Det ligger en atmosfär av effektivitet över kaféet, men trots detta är stämningen avslappnad; de flesta besökarna är tillbakalutade i stolarna, antingen i färd med att bläddra i en tidning eller samtala med sina respektive sällskap. Skratt och skämt hörs från kassan där en grupp män i blåkläder beställer köttbulle- och pannbiffsmörgåsar till en tidig lunch.

Den stora publiken en vanlig vardag vid halv elva på förmiddagen är inget undantag, min informant upplever att verksamheten går bättre och bättre för varje år och att det hela tiden blir mer att göra. Hon berättar att de nya gästerna är av alla sorter, både vanliga kafébesökare i olika åldrar, kontors- och affärsfolk och arbetare av olika slag.

## 4 Arbetarkaféer i Göteborg - översikt 1989-2014

### 4.1 Kartläggning

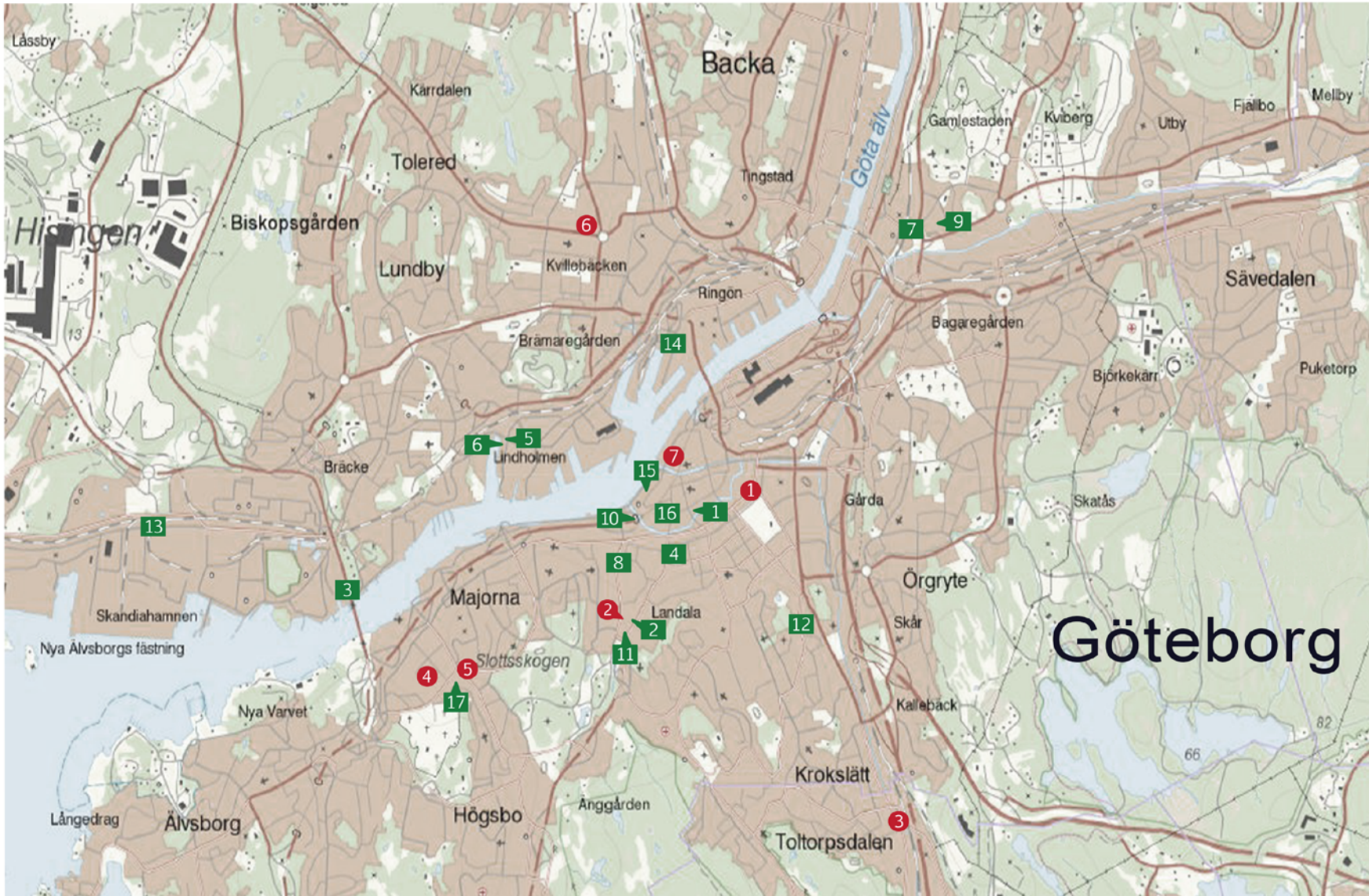
I syfte att på ett enkelt sätt redogöra för de kvarvarande och de försvunna arbetarkaféer som funnits i Göteborg och var dessa legat har det varit lämpligt att göra en grov kartläggning över dessa. Kartläggningen är inte på något vis fullständig utan tjänar endast som en fingervisning om vart kaféerna ligger och har legat. Kartläggningen bygger på en sammanställning utifrån Rune Oxelqvist och Rune Olofssons bok *På kafé i Göteborg - en kalejdoskopisk rapsodi* från 1998, tidningsartiklar från lokalpress publicerade mellan 1989 och 2012, uppsatsen *Java för jobbare* av Pelle Wångdahl och Per-Magnus Larsen från 1991 samt en artikel, *Jobbarnas fik - studie av en kafétyp i Göteborg* (Wångdahl & Larsen 1994 s. 90ff), som är en omarbetad variant av nämnda uppsats. De kaféer som behandlas i dessa texter betraktas som arbetarkaféer baserat på hur väl de artiklar och den litteratur som legat till grund för urvalet stämmer överens med uppsatsens definition. En mindre inventering med avsikten att avgöra vilka kaféer som finns kvar i dag och vilken målgrupp de riktar sig mot har också genomförts.

#### 4.1.1 Arbetarkaféer som finns kvar i dag:

**1 Café Idrottsgården** (Parkgatan 14). Beläget i ett rött trähus som ska härstamma från jubileumsutställningen 1923 ligger Café Idrottsgården på Hedens nordvästra hörn (Göteborgsposten 6 januari 1991). Kaféet har legat i huset

sedan 1930-talet och var ursprungligen mest besökt av chaufförer, men har sedan dess har utvecklats till ett arbetarkafé (Göteborgsposten 6 januari 1991). I dag är utbudet blandat, på menyn samsas de klassiska smörgåsarna och bryggkaffet med baguetter, espressos och sallader.

- 2 Café Svea** (Nordenskiöldsgatan 1). På hörnet mellan Nordenskiöldsgatan och Övre Husargatan ligger Café Svea, som enligt skyltfönstret ska ha legat på platsen sedan 1897. Kaféet fungerar i dag som ett arbetarkafé och serverar mest kaffe och smörgåsar, men har också en del nymodigheter, såsom flera olika kaffevarianter, på menyn.
- 3 Café Krokslätt** (Fredåsgatan 8). Ett relativt nystartat arbetarkafé från 1991, som tidigare gick under namnet Morsans Café (Wångdahl & Larsen 1991 s. 9).
- 4 Café Godhem** (Silverkällegatan 4). Se sidan 31.
- 5 Café Skogen** (Slottsskogsgatan 53). Se sidan 28.
- 6 Café Rosa Mi** (Nansensgatan 2). Se sidan 34.
- 7 Smedjecaféet** (Smedjegatan 5). Kaféet är ett av stadens äldre med anor som sträcker sig nästan 100 år bakåt i tiden (Kvällsstunden 2012 s. 13) De sedvanliga rejäla smörgåsarna och enklare maträtter som stekt potatis med korv serveras i den enkelt inredda lokalen. Från att ha varit ett renodlat arbetarkafé har det numera en mer blandad publik av människor som arbetar i närheten (Kvällsstunden 2012 s. 13).



Figur 7.  
Karta över  
arbetarkaféer i  
Göteborg.

© Lantmäteriet  
i2012/955

## Karta över arbetarkaféer

Teckenförklaring:

- 38 ● - Kaféer som finns kvar idag      ■ - Kaféer som ej finns kvar idag



#### 4.1.2 Arbetarkaféer som försvunnit eller ändrat inriktning:

- 1 Café du Nord** (Kungstorget 17). Köttbullekällaren, som det kallas i folkmun, är en av stadens kaféinstitutioner. Det öppnade redan 1883 och servade då köttbullar som enda rätt, på macka eller med sås och senap, vilket även var fallet åtminstone 1998 (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 53). Kaféet har hela tiden legat i samma kvarter, även då det gamla huset, Bazar Alliance, revs. Kaféet finns kvar i dag, men har idag en annan, breddad, inriktning och är inte längre ett arbetarkafé.
- 2 Café Palma** (Kastellgatan 18B). Palma öppnade 1956 och låg ursprungligen på Övre Husargatan, men flyttade 1983 till Kastellgatan (Göteborgsposten 14 maj 1989) där det fanns kvar åtminstone till 1998 (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 39). I dag finns det inga spår av kaféet på adressen. Palma beskrivs som ett enkelt kafé som främst besöktes av traktens byggarbetare och hantverkare och hade en särskild karaktär: "Här finns inga espressomaskiner, ingen quiche med sallad eller annan fjäskig mikrovågsmat. Stekta smörgåsar med korv eller skinka och ägg eller grötfrukost är vad som serveras" (Göteborgsposten 14 maj 1989).
- 3 Café Färjenäs** (Karl IX:s väg 1). Café Färjenäs, beläget vid Älvsborgsbrons fäste på Hisingsidan, är ett av de få äldre kvarvarande kaféerna i Göteborg och ska ha öppnat redan 1913 (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 39). Sedan ett ägarbyte 2013 har kaféet bytt inriktning och är inte längre ett arbetarkafé.

- 4 Café Lyckan** (Vasagatan 5C). Café Lyckan var ett av Göteborgs äldsta kaféer och ska ha funnits redan på 1910-talet (Göteborgsposten 14 juli 1989). Andra källor daterar det till 1923 (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 52). Kaféet besöktes av lika delar arbetare och studenter och beskrevs som ett traditionellt, enkelt inrett kafé där de utmärkande inslagen utgjordes av två flipperspel och en jukebox (Göteborgsposten 14 juli 1989). Det finns inga uppgifter på när kaféet lades ned.
- 5 Kafé Sannegården** (Ceresgatan 102, nuvarande Stenbocksgatan 6). Mellan Eriksberg och Lindholmen, i ett grönt envåningshus, låg Kafé Sannegården. Kaféet öppnade redan 1904 (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 39). Ursprungligen var det ett soppkök som främst besöktes av arbetare från de närliggande hamnarna (Nyheterna 13 mars 1997). Kaféet besöktes på senare år av metallarbetare från närområdet och sotare, vilket reflekterades i namnet på smörgåsarna: sotare, meckarmacka och plåtslagare (Nyheterna 13 mars 1997), (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 52). Det är inte klart när kaféet försvann, men det fanns kvar 2000, då det var rivningshotat med anledning av den stundande omvandlingen av Sannegårdshamnen (Arbetet Ny Tid 2 februari 2000). I dag är tomten avriven till förmån för nybyggnation.
- 6 Café Röda Stugan** (Ceresgatan 5). På Lindholmen låg Röda Stugan. Beläget i en röd träbyggnad från 1922 (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 51) fanns detta kafé, som ursprungligen serverade starkare drycker, men som sedan blev ett arbetarkafé med hemlagade smörgåsar som



specialitet (Göteborgsposten 20 juli 1994). Klientelet utgjordes i huvudsak av chaufförer och hantverkare. Det är oklart när verksamheten försvann, den fanns kvar 1998 (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 51), men är i dag borta, även om byggnaden står kvar.

**7 Café Oden** (Holländaregatan 26). Café Oden, eller "Ullas" som det också kallats en period (Arbetet 21 januari 1989), hade anor från 1920-talet (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 39) och besöktes främst av arbetare och taxichaufförer, men fungerade också som ett kvartersfik (Arbetet 21 januari 1989). Kaféet serverade mestadels varma smörgåsar, varav huvudnumret var ett sammelsurium av pålägg som gick under namnet "Dagobert" (Arbetet 21 januari 1989). Oden fanns ännu kvar 1998 (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 39), men är i dag borta.

**8 Café Tre Linnégatan** (Linnégatan 3). Ett arbetarkafé som 1998 ska ha legat på Linnégatan. Det beskrevs som ett anspråkslöst kafé, inrett med rödmålade väggar och grova allmogemöbler, som serverade köttbullesmörgåsar och dylikt (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 53). I dag har lokalerna tagits över av annan verksamhet.

**9 Café Rutan** (Brahegatan 2). Rutan var beläget precis över gatan från SKF:s huvudingång. Det ska ha legat där sedan 1920-talet och var kvar 1998 (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 39), men är i dag ersatt av en restaurang.

**10 Café Surbrunnsgatan 8** (Surbrunnsgatan 8). Tidigare ölhall vid Rosenlunds energiverk som åtminstone 1994 betraktades som ett arbetarkafé (Wångdahl & Larsen 1994 s. 90). Är i dag borta, men fanns ännu kvar 1998 (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 39).

**11 Café Sveaborg** (Nordenskiöldsgatan 3). Café Sveaborg inrättades när huset byggdes 1901 och räknades 1994 som Göteborgs äldsta kvarvarande arbetarkafé (Wångdahl & Larsen 1994 s. 90). Det försvann någon gång mellan 1994 och 1998 (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 39).

**13 Kafé Koppen** (Eklandagatan 2). I Johanneberg låg detta arbetarkafé som öppnades 1980 (Wångdahl & Larsen 1991 s. 9). Det fanns kvar på platsen 1994 (Wångdahl & Larsen 1994 s. 90), men har sedan dess övergått i annan kaféverksamhet och är inte längre ett arbetarkafé.

**12 ID-kaféet** (korsningen Oljevägen/Tankgatan). Låg i anslutning till Skandiahallen och bevestades mest av chaufförer av olika slag (Nyheterna 13 mars 1997). Huruvida det fortfarande är kvar idag är oklart, men det är inte troligt då en rivning var nära förestående redan 1997 (Nyheterna 13 mars 1997).

**14 Röret** (Frihamnen). I ett välvt plåtskjul låg Röret, eller Kvillepaviljongen som det också kallades, ett arbetarkafé som var riktat mot arbetarna i hamnen (Nyheterna 13 mars 1997). Röret existerade åtminstone 1997, men det är oklart huruvida det fortfarande finns kvar. Kaféets specialitet var fisk i olika varianter och grötfrukostar.

**15** **Café Viking** (Skeppsbron). Arbetarkafé som fanns 1994 (Wångdahl & Larsen 1994 s. 90). Numera borta.

**16** **Café Ami** (Magasinsgatan). Arbetarkafé som fanns 1994 (Wångdahl & Larsen 1994 s. 90). Numera borta.

**17** **Nannas Kafé** (Slottsskogsgatan 39). Arbetarkafé som fanns kvar 1998 (Oxelqvist & Olofsson 1998 s. 39). Numera borta.

#### *4.1.3 Sammanfattande reflektioner*

Kartläggningen visar på att det finns ett tydligt förändringshot mot arbetarkaféerna och att de försvunnit i rask takt sedan 1990-talet. Många av de som försvunnit har legat i anslutning till större arbetsplatser som avvecklats eller skurit ned på personal, exempelvis Café Oden och Café Rutan som låg nära SKF i Gamlestaden och Café Röda Stugan och Kafé Sannegården som låg nära Sannegårdshamnen. De andra som försvunnit har legat i eller nära områden som tidigare varit arbetarstadsdelar eller i de centrala delarna av staden. De kaféer som finns kvar har till viss del bytt inriktning på verksamheten för att tilltala en bredare publik, men det finns också ett fåtal kvar som håller fast vid den traditionella inriktningen på smörgåsar och kaffe och uttryckligen riktar sig till ett arbetarklientel. De som finns kvar och fortfarande bedriver verksamhet på ett traditionellt vis är huvudsakligen belägna i de forna arbetarstadsdelarna; två i Majorna, ett i Annedal, ett i Krokslätt och ett i Kvillebäcken på Hisingen. Undantagen utgörs av Smedjecaféet, beläget i stadens mitt och Idrottscaféet på Heden.

## 5 Diskussion och slutsatser

Inledningsvis blir det tydligt att arbetarkaféet har mycket gemensamt med andra typer av kaféer, men riktar sig mot en specifik målgrupp, en grupp informanterna själva beskriver som arbetare, som efterfrågar ett särskilt utbud och specifika öppettider. Det finns från arbetarkaféernas sida en medveten vilja att särskilja sig från andra kaféer, vilket visar sig genom att informanterna gärna beskriver sina arbetsplatser som arbetarkaféer. Den enkla och anspråkslösa inredningen uppmuntrar också klientelet att besöka kaféet som de är, även om besökaren i fråga är klädd i arbetskläder. I fallet Café Godhem var det till och med en uttalad uppmaning. Då flera av informanterna också uttrycker att den grupp av besökare de beskriver som arbetare har en motvilja mot andra typer av kaféer på grund av att de uppfattas som fina förefaller det också naturligt för arbetarkaféerna att vilja särskilja sig från sina potentiella konkurrenter på detta vis.

Det svenska arbetarkaféet får betraktas som en företeelse som är relativt olik dess franska föregångare genom att det uppkom mycket senare, inte serverade alkohol och genom att det haft en snävare social och samhällelig betydelse. Medan det franska arbetarkaféet agerade social mötesplats för arbetare, familjemedlemmar och andra boende i närheten har det svenska arbetarkaféet varit en plats som i huvudsak varit avsedd för arbetarna själva, i synnerhet de manliga, där de kunde spendera tid före, under och efter arbetsdagen. De har inte heller varit de formella diskussionsforum eller samlingspunkter för förtäring av alkohol som de franska

arbetarkaféerna var, utan det har i Sverige funnits andra verksamheter för dessa funktioner och roller.

I ljuset av undersökningen framgår det att arbetarkaféet i dess svenska tappning framför allt är en produkt av den industrialisering som på allvar tog fart i Sverige kring sekelskiftet 1900. Arbetarkaféet agerade då som ett komplement till arbetsplatsen, det låg i allmänhet nära den och dess öppettider reflekterade arbetsplatsens. Kaféet var således en plats som anknuten till och beroende av arbetarna. Det symbiotiska förhållandet mellan arbetarna och kaféet i fråga reflekteras i avsaknaden av klädkoder, en markering från kaféinnehavarnas sida att arbetarna, ofta klädda i arbetskläder, var välkomna, medan den höga andel stamgäster som frekventerade kaféerna var markering från arbetarnas sida att kaféet var en plats de uppskattade och gärna besökte. Närheten till arbetsplatsen och markeringarna från både kaféägaren och publiken att det fanns ett gemensamt intresse agerade som premisser som reglerade och upprättade den plats som kaféet utvecklades till. Platsens förutsättningar, inriktad som den var på arbetarnas behov, dikterades sålunda efter dessa. Där ett konditori kunde vara spatiöst, exklusivt och mest serverade bakverk var arbetarkaféerna något annat, de var små, enkelt inredda, trånga och serverade rejäl mat. De var utformade för att uppmuntra en social samvaro som utgick från att besökaren kunde komma in med smutsiga kläder, där social interaktion med andra besökare var något naturligt och där maten var anpassad för människor som arbetade med kroppen. Arbetarkaféets funktion och roll indikerar att det varit en plats som fungerade som ett mellanrum, en hållplats mellan

hemmet och arbetet, en plats där arbetskamrater kunde mötas innan och efter jobbet, äta frukost och lunch och spendera kafferaster. Därför faller det sig naturligt att kaféet redan från början antog en roll som mötesplats, ett offentligt vardagsrum som var fritt från såväl hemmets krav som arbetets. Detta ger arbetarkaféet karaktären av en tredje plats enligt Oldenburgs definition (Oldenburg 1999 s. xviiff). Den tredje platsen fungerar som den centrala platsen i gruppens gemenskap, ett offentligt vardagsrum, essentiellt för besökarnas sociala sammanhang utanför hem och arbetsplats. Intressant nog karaktäriserar Oldenburg dessa tredje platser på ett sätt som påfallande väl stämmer överens med hur arbetarkaféerna gestaltade sig: en hög andel stamgäster, enkel och anspråkslös inredning och en upplevelse att besökarna kunde komma som de var (Oldenburg 1999 s. 34ff).

Vid en analys av arbetarkaféerna efter de tre behov, *stimulans*, *säkerhet* och *identitet*, som Lawson menar är grundläggande för en plats (Lawson 2001 s. 18) framstår några punkter särskilt. Utbudet och lokalens förutsättningar, inriktade på och till för en specifik grupp, skapade tillsammans med en förväntad social samvaro med likar positiva intryck, en *stimulans* (Lawson 2001 s. 18ff), som skapade en vilja att uppsöka platsen. Eftersom den sociala samvaron var konstruerad efter de regler och koder som fanns inom den grupp som regelbundet besökte kaféet, kunde således besökaren veta vad som förväntades i den sociala interaktionen och således känna en trygghet, en känsla av *säkerhet* (Lawson 2001 s. 21ff), på kaféet. Tryggheten och känslan av att veta hur den sociala interaktionen var uppbyggd beredde sedan väg för det sista grundläggande

behovets tillfredsställelse, upplevelsen av *identitet* (Lawson 2001 s. 31ff); känslan av att uppleva en tillhörighet med platsen och en samhörighet med de som besökte den – vilket sedan manifesteras fysiskt inom gruppens egna rumsliga sammanhang, kaféet. Kaféet utgjorde således en plats och miljö som spelade en stor roll för upplevelsen av gemenskap, samhörighet och tillhörighet arbetare emellan. Det var en plats som var till för dem och existerande på deras egna premisser, till skillnad från arbetsplatsen eller hemmet.

Med undantag för att arbetarkaféerna i dag inte längre är knutna till specifika arbetsplatser och att begreppet arbetare i dag inte lika hög utsträckning syftar på en person som arbetar på en industri eller i en hamn är den plats som arbetarkaféet i dag utgör på många sätt strukturerad och konstruerad på samma sätt. Besöken följer i huvudsak samma tidsmönster som tidigare, besökarantalets koncentration är som högst före arbetsdagens inledning och under frukost-, lunch- och kafferaster. Informanterna pekar unisont på att det är den sociala samvaron som står i fokus på kaféerna, särskilt då många av besökarna är stamgäster. Dessutom är kaféerna fortfarande påfallande enkelt inredda, med öppna rum och tätt stående bord, vilket uppmuntrar att besökarna kommer i arbetskläder såväl som social interaktion dem emellan. Det blir tydligt att arbetarkaféerna är traditionella miljöer, som på många sätt behåller de roller och funktioner de historiskt haft. Traditionens betydelse uttrycks också av flera av informanterna.

Inredningens arrangemang, men även öppetiderna, som fortfarande är anpassade till arbetarnas arbetstider, och utbudet, som riktar sig till en yrkesgrupp som har fysiskt krävande arbeten och behöver mycket energi, fungerar som territorialitetsmarkörer enligt de begrepp som Kärrholm beskriver (Kärrholm 2004 s. 82). De indikerar att det territorium, den avgränsade yta som kaféet utgör är arrangerat efter en rad territoriella strategier, medvetna försök att upprätta informella regler för vilka grupper som kan anses höra hemma på kaféet, hur den sociala interaktionen fungerar på kaféet och på vilka premisser besökaren befinner sig på platsen. Dessa strategiska försök att indikera vilka platsen tillhör har således både en inkluderande funktion, för gruppen arbetare, och en exkluderade, för besökare som inte uppfattar sig eller uppfattas av andra som tillhörande gruppen arbetare.

När det gäller de territoriella taktiker, de sätt att göra anspråk på en yta, till exempel ett bord eller en stol, som besökarna använder sig av för att markera sitt egna tillfälliga territorium inom det större, mer permanenta, kaféet, har det under deltagarobservationerna gått att se en klar trend. De mindre, tillfälliga, territorierna tenderar att vara personliga eller delade bland några få, besökarna sitter gärna själva eller i små grupper. Generellt respekteras också dessa taktiker för att upprätta de mindre territorierna inom det större, varje person eller mindre grupp lämnas ofta i fred och ges ett betryggande avstånd till nästa mindre territorium. Detta går emot beskrivningar från litteratur och informanter som ger intrycket att arbetarkaféet är en plats där alla känner alla och det sociala utbytet besökarna emellan är en av de viktigaste rollerna kaféet fyller. Innehavaren på Café Skogen beskriver

visserligen att besökarna ofta tvingas dela samma bord och att detta stimulerar och ger upphov till social interaktion, men det är inget som kunnat styrkas genom de observationer som företagits inom i undersökningen, istället förefaller respektive besökares personliga territorium respekteras även i de fall de delar samma bord. Anledningen till att besökarna i allmänhet håller sig för sig själva skulle kunna vara en effekt av att klientelet på arbetarkaféerna i dag kommer från flera olika yrkesgrupper och arbetsplatser, till skillnad från tidigare när de i högre grad var förknippade med en gemensam arbetsplats. Å andra sidan är den sociala interaktionen mellan besökare och personal både öppen och personlig vilket indikerar att det finns en uppfattning hos båda att det finns en upplevd samhörighet med varandra och med den miljö som kaféet utgör. Inom ramen för undersökningen blir det dock svårt att dra några klara slutsatser gällande om de sociala interaktionsformerna på arbetarkaféerna genomgått en större förändring.

För att gå vidare till den kartläggning som gjorts som en del av uppsatsens undersökning vittnar den om att det i dag finns ett tydligt förändringshot mot arbetarkaféerna. Det faktum att antalet arbetarkaféer så sent som 1998 beskrevs som många fler än de som undersökningen kunnat identifiera i dag visar på en tydlig och snabb nedgång. En fullständig analys om varför så är fallet är svår att genomföra inom ramen för uppsatsen, men kartläggningen ger indikationer på att en viktig anledning är att en hel del av de kaféer som tidigare varit arbetarkaféer ändrat sin inriktning och istället riktar sig mot en bredare publik. Detta märks framför allt av att öppetiderna förändrats och att utbudet inte längre reflekterar

det som associeras med arbetarkaféer. Det är också sannolikt att stadens förändring, tillsammans med faktorer som gentrifiering och ökade hyror, medverkat till nedgång i antalet kaféer. I åtminstone ett fall, Kafé Sannegården, är detta tydligt då dess försvinnande är en direkt konsekvens av nyexploateringen av Sannegårdshamnen. Det finns således en tydlig hotbild mot fenomenet arbetarkaféer, dels genom att de tappat det uttryck som definierar dem som just arbetarkaféer och dels genom att de av olika anledningar försvinner helt och hållet.

Intressant i sammanhanget är dock att ingen av de tre informanterna upplever att just deras verksamheter skulle vara på fallrepet. I fallet Café Rosa Mi uttrycker informanten till och med att verksamheten expanderar och går bättre och bättre med tiden, medan de övriga två beskriver det som att kaféerna har en förhållandevis jämn och stadig lönsamhet. Huruvida detta beror på dessa tre kaféer är några av de få kvarvarande som medvetet riktar sig till arbetare eller att andra grupper i högre utsträckning besöker kaféet är oklart, men det är tydligt att det skett en viss förändring i fråga om vilket klientel och vems efterfrågan som har inflytande på kaféets inriktning. Detta märks framför allt i att två av de tre kaféerna som varit föremål för fallstudierna sedan några år även har öppet på helgerna, en tid då den grupp som informanterna identifierar som arbetare inte besöker kaféerna. Breddandet av verksamheten kan vara en konsekvens av att arbetarkaféernas popularitet minskat i takt med att arbetarna som grupp inte längre är platsbunden till en fabrik som tidigare varit fallet utan i högre utsträckning utgör en grupp arbetar på tillfälliga arbetsplatser, vilket kan ha ökat svårigheten att

besöka samma kafé på en daglig basis. En annan förklaring är att det i dag finns ett ökat intresse från andra grupper att gå på arbetarkafé, vilket också informanterna vittnar om, och att det därigenom gjorts förändringar i öppettider och utbud för att öka attraktionskraften. Detta stämmer också väl överens med att kafékulturen i allmänhet upplevt ett uppsving sedan 1990-talet och återigen blivit ett vanligt sätt att umgås och träffas. I de fall menyn ändrats på de tre kaféerna som varit föremål för fallstudierna är det just på grund av efterfrågan från de andra målgrupper som informanterna beskriver, då arbetarna som grupp enligt dem inte är intresserade av sallader, baguetter, caffè latte eller andra relativt nyintroducerade företeelser, utan vill ha de smörgåsar med kött och ägg, gröt och vanligt kaffe som mer eller mindre varit arbetarkaféernas basutbud sedan de först uppstod i Sverige. Intressant är att trots att arbetarkaféets besökarkrets bevisligen breddats och påverkat inriktningen på kaféet, identifierar samtliga av de tre informanterna fortfarande kaféet som ett arbetarkafé. Enligt definitionen av arbetarkaféer som utgår från klientel, öppettider, utbud och läge utgör de tre kaféerna som varit föremål för fallstudierna också fortfarande arbetarkaféer. Den breddning av verksamheterna som företagets fyller en kompletterande funktion till rollen som arbetarkafé. Det är fortfarande den grupp som informanterna beskriver som arbetare som står i fokus och betraktas som den huvudsakliga målgruppen. När det gäller den fjärde punkten, läge, är det svårt att bedöma huruvida denna fortfarande kan betraktas som en definierande för arbetarkaféet då arbetarstadsdelar och områden kring arbetarplatser som starkt associeras med arbetare inte längre existerar i den utsträckning det tidigare

gjort. De kaféerna som utgjort fallstudier i uppsatsen ligger dock samtliga i områden som tidigare varit arbetarstadsdelar.

I ljuset av det tidigare kunskapsläget kring arbetarkaféer kan uppsatsen ses som ett komplement till kunskapen kring arbetarkaféer genom att den specifikt inriktar sig på den sociala miljön som arbetarkaféet utgör snarare än kaféer i allmänhet. Uppsatsen bidrar också till att nyansera bilden av arbetarkaféet, att det åtminstone inte enbart är en ruffig miljö, som presenterad av Skarin Fredman (1990) eller i första hand är en plats associerad med en politisk funktion, som de kaféer Strömberg beskriver (1996). Dessutom kastar undersökningen ett ljus över frågan om vilken roll arbetarkaféerna fyller i dag och visar på att det är ett fenomen som är utsatt för förändringar och är på väg att försvinna. Med tanke på att arbetarkaféerna försvinner i den raska takt de gör, eller utvecklas till andra verksamheter, blir det tydligt att de i dag inte har lika stor betydelse för gruppen arbetare som de tidigare haft, det finns uppenbarligen ett minskat behov av den miljö som arbetarkaféet utgör. Deras funktion och roll för de som besöker dem förefaller dock i huvudsak vara densamma som tidigare.

## 5.1 Slutsatser

I uppsatsen har det framgått tydligt att arbetarkaféet är en speciell social miljö, utformad för arbetare och av arbetare. Den har under sin historia varit en viktig knutpunkt för det sociala utbytet arbetare emellan, en trygg och av gemenskap präglad plats existerat som ett mellanrum mellan den sociala miljön som hemmet utgjort och den som arbetet varit.

Arbetarkaféet utgör i dag en miljö som präglas av tradition, det är tydligt att de egenskaper, särskilda öppettider, ett speciellt utbud, och klientelet som definierat arbetarkaféet historiskt fortfarande i högsta grad gör det i dag. Den plats som arbetarkaféet utgör i dag präglas dock inte på samma sätt av den sociala interaktionen besökare emellan, trots att kaféernas besökare fortfarande till stor del är stamgäster.

Det är uppenbart att arbetarkaféet som fenomen i dag står inför ett förändringshot, både inifrån – genom inriktning på ett annat klientel – och utifrån, genom att staden förändras. Dock uppger personalen på kaféet att verksamheten är både lönsam och populär, vilket bådär positivt för arbetarkaféets framtid. Trots detta finns tydliga indikationer på att arbetarkaféerna i dag inte är lika viktiga för gruppen arbetare som tidigare.

## Sammanfattning

Uppsatsen behandlar fenomenet arbetarkaféer med utgångspunkt från de som finns och har funnits i Göteborg. Syftet med uppsatsen är att undersöka dessa kaféer ur ett såväl historiskt som nutida perspektiv och utforska vad som karaktäriserar dessa platser, vilka funktioner och roller de har och har haft och hur detta gestaltas materiellt och immateriellt på själva kaféerna. Då många av dessa platser tycks ha försvunnit under de senaste åren blev det även intressant att utforska om så varit fallet. Som verktyg för att kunna uppfylla syftet har följande frågeställningar använts:

- Vad karaktäriserar ett arbetarkafé och vad skiljer dem från andra typer av kaféer?
- Hur har de uppstått, vilka funktioner och roller har de haft historiskt och vilka funktioner och roller har de i dag?
- I vilken utsträckning finns det ett hot mot arbetarkaféer i Göteborg i dag?

För att kunna avgränsa undersökningen och identifiera de miljöer uppsatsen strävar efter att undersöka har en definition av vad som utgör ett arbetarkafé använts. Denna utgår från vilket klientel som huvudsakligen besöker kaféet, vilka öppettider kaféet har, vilket utbud och vart det är beläget.

För att kunna undersöka fenomenet närmare har sedan flera olika metoder tillämpats. En litteratur- och arkivstudie har utförts för att kunna identifiera tidigare och existerande kaféer. Denna studie har tillsammans med besök på kaféer,

deltagarobservationer och ovan nämnda definition fungerat som urvalsmetoder för de tre fallstudier som genomförts inom uppsatsen. Intervjuer har sedan utförts med personal och innehavare på dessa tre kaféer.

Själva företeelsen arbetarkaféer är en förhållandevis utforskad del av kafékultur och arbetarkulturen. I tidigare forskning och litteratur förekommer det i framför allt tre sammanhang: I etnologiska, antropologiska och sociologiska studier som generellt belyser kaféers betydelse som en social miljö, i litteratur som beskriver det som mötesplats och diskussionsforum för arbetarrörelsen och i diverse biografiska skildringar om arbetarlivet och de förutsättningar som präglade det.

Uppsatsen utgår från en förståelse om arbetarkaféet som en social *plats* som fyller en vidare betydelse för människor än dess uppenbara funktion, kaffeservering. Platsbegreppet har använts för att kunna förstå hur den sociala miljön som arbetarkaféet utgjort historiskt och utgör i dag är fungerar och vilka roller platsen spelar. Begreppet *territorialitet* har används för kunna vidare kunna analysera platsens fysiska konstruktion och hur den är arrangerad, med avsikten att genom dessa kunna avläsa vilka regler och koder som styr och indikerar hur det sociala samspelet på platsen fungerar.

Själva undersökningen utgörs av tre delar: en litteraturstudie som behandlar kafékulturens historia i allmänhet och arbetarkaféernas i synnerhet, de fallstudier som nämns ovan samt en kartläggning av arbetarkaféer som finns och tidigare funnits i Göteborg. Undersökningen visar att kaféet, såväl



internationellt som i Sverige, alltid i hög grad varit en social miljö och att det under hela dess historia varit en plats som kunde inneha flera olika funktioner, roller och betydelser. Kaféet utgör miljöer som fungerade som sociala knutpunkter eller offentliga vardagsrum. Kaféet utgör samtidigt en miljö som inte förpliktigar, som möjliggör social samvaro, men också tillåter avskildhet. Kaféets betydelse visas också i att det under hela dess historia varit en företeelse som varit tillgänglig för och användes av många olika sociala skikt och grupper i samhället.

Även arbetarkaféet har varit en plats som innehaft flera olika funktioner och roller. Under historien är det framför allt två saker som varit utmärkande för just arbetarkaféet: klientelet, arbetarna, och betydelsen som en social mötesplats för dessa. Arbetarkaféet i dess svenska tappning har framför allt fungerat som ett frukost- och lunchkafé och ett fikarum för industri- fabriks och hamnarbetare. Andra funktioner och roller som fyllts av internationella arbetarkaféer, exempelvis alkoholservice och kaféet som ett politiskt discussionsforum, har i Sverige fyllts av andra typer av inrättningar som specialiserat sig på just denna funktion eller roll.

Undersökningen visar att arbetarkaféet karaktäriseras framför allt av dess klientel och det är tydligt att både den fysiska och sociala miljön är formad av och för dessa. Den höga andelen stamgäster har under arbetarkaféets historia haft stort inflytande på platsen, dels den fysiska utformning – som varit anpassad till dem och dels det sociala sammanhanget som kaféet utgör. Arbetarkaféet är en plats som fungerar och har

fungerat som ett mellanrum, en hållplats mellan hemmet och arbetet.

Undersökningen visar också att det finns att det finns ett tydligt förändringshot mot arbetarkaféerna och att de försvunnit i rask takt sedan 1990-talet. De kaféer som finns kvar har till viss del bytt inriktning på verksamheten, exempelvis genom längre öppettider och ändringar av utbudet, för att tilltala en bredare publik, men det finns också ett fåtal kvar som håller fast vid en traditionell inriktning, även om förändringar kan noteras även där.

De som finns kvar och fortfarande bedriver verksamhet på ett mestadels traditionellt vis är huvudsakligen belägna i de forna arbetarstadsdelarna. Trots att arbetarkaféerna bevisligen försvunnit i rask takt under senare åren upplever personalen på kaféerna, varken de som breddat sin inriktning eller de som fortfarande bedriver en traditionell verksamhet, inte någon hotbild, utan beskriver verksamheten som uppskattad och lönsam.



## 6 Käll- och litteraturförteckning

### Otryckta källor

#### Arkiv

Stadsbyggnadskontorets bygglovsarkiv

#### Muntliga källor

Informant 1: Innehavaren av Café Godhem  
Samtal 8 april 2014

Informant 2: Anställd på Café Rosa Mi  
Samtal 11 april 2014

Informant 3: Innehavaren av Café Skogen  
Samtal 29 april 2014

### Tryckta källor

#### Artiklar

Dimming, Lars (1997). Ingen titel. *Nyheterna*, 13 mars

Jansson, Dan (1989). Java för jobbare. *Arbetet*, 21 januari

Jörnvik, Ulf (1991). Ett friskusfik för alla. *Göteborgsposten*, 6 januari

Kristiansson, Thomas (1994). Stekta ägg och konst i Café Röda stugan. *Göteborgsposten*, 20 juli

Lord, Roger (2000). ...hotar med att bli kafékramare. *Arbetet. Ny tid*, 2 februari

Utterström, Margareta (1989). Arbetarfik för tidiga. *Göteborgsposten*, 14 maj

Wingquist, Carl-Fredrik (1989). Hos Gunilla finner de lyckan. *Göteborgsposten*, 14 juli

Åhsberg, Catharina (2012). Arbetarkaféer kär tradition i Göteborg. *Kvällsstunden: hemmets och familjens veckotidning* nr. 43/2012. Västerås: Kvällsstunden

## Litteratur

Altman, Irwin (1975). *The environment and social behavior: privacy, personal space, territory, crowding*. Monterey Calif.: Brooks/Cole publ.-co.

Cederhök, Sten-Åke (1984). *Peter Bly*. Göteborg: Tre böcker

Elgklou, Lars (1993). *Kaffeboken*. Höganäs: Wiken

Folkesson, Mats (1975). *Ölhallen - en social träffpunkt?* Avdelningen för etnologi. Göteborgs universitet

Haine, W. Scott (1996). *The world of the Paris café: sociability among the French working class, 1789-1914*. Baltimore, Md.: Johns Hopkins Univ. Press

Hjorth, Daniel (red.) (1996). *Kaféliv: författare på kafé under hundra år : Wien, Prag, Budapest, Berlin, München*. Stockholm: En bok för alla

Jacob, Heinrich Eduard (1937). *Kaffets saga och segertåg: Kaffet i Sverige*. Stockholm: Natur o. kultur

Karlsson, Bengt (1993). *Kaféer, kondis & krogar i Lund*. Lund: Gamla Lund

Kärrholm, Mattias (2004). *Arkitekturens territorialitet: till en diskussion om territoriell makt och gestaltning i stadens offentliga rum [Elektronisk resurs]*. Diss. Lund : Lunds universitet, 2004 <http://www.lu.se/lup/publication/21819>

Kärrholm, Mattias (2005). Territorial Complexity, a Study of Territoriality, Materiality and Use at Three Squares in Lund. *Nordic Journal of Architectural Research*, nr 1/2005. [Elektronisk resurs] <http://www.lu.se/lup/publication/167103>

Lawson, Bryan (2001). *Language of Space [Elektronisk resurs]*. Burlington: Elsevier <http://sunda.ub.gu.se:8080/lib/item?id=chamo:1422904&theme=gunda>

Mårtens, Pehr (2001). *Café Gul – en urbanantropologisk essä om identitet och vardag*. Institutionen för Kulturanthropologi och Etnologi. Uppsala universitet

Oddner, Frans (2003). *Kafékultur, kommunikation och gränser*. Diss. Lund : Univ., 2003

Oldenburg, Ray (1999[1997]). *The great good place: cafés, coffee shops, bookstores, bars, hair salons, and other hangouts at the heart of a community*. New York: Marlowe

Oxelqvist, N. Rune & Olofsson, Rune (1998). *På kafé i Göteborg: en kalejdoskopisk rapsodi*. 1. uppl. [Göteborg]: [R. Olofsson]

Rehnberg, Mats (1987[1955]). *Stora krogboken: bilder ur restauranglivets kulturhistoria*. Stockholm: Wahlström & Widstrand

Sack, Robert David (1986). *Human territoriality: its theory and history*. Cambridge: Cambridge University Press

Skarin Frykman, Birgitta (1990). *Arbetarkultur - Göteborg 1890*. Göteborg: Etnologiska fören. i Västsverige

Strömberg, Lars G. (1996). Arbetarrörelsens mötesplatser i Göteborg 1890-1920. I *Vardag som vetenskap / redaktion: Håkan Andréasson*

Valeri, Renée (1991). "Kom så tar vi en kopp!". I Frykman, Jonas, Bringéus, Nils-Arvid & Löfgren, Orvar (red.) (1991). *Svenska vanor och ovanor*. Stockholm: Natur och kultur

Wilton, Stig (1967). *Kaffe*. Stockholm: Norstedt

Wångdahl, Pelle & Larsen, Per-Magnus (1991). *Java för jobbare - en studie av en kafégenre i Göteborg*. Etnologiska institutionen. Göteborgs universitet

Wångdahl, Pelle & Larsen, Per-Magnus (1994). Jobbarnas fik - en studie av en kafétyp i Göteborg. *Göteborg förr och nu XXV: Göteborgs hembygdsförbunds skriftserie*. (1994). Göteborg: Göteborgs hembygdsförbund

### *Illustrationer*

Figur 1-6: Fotografierna tagna av författaren april 2014.

Figur 7: Kartbild hämtat från lantmäteriets karttjänst, använd med medgivande från utgivaren.

## *Bilaga 1: frågelista*

### *Frågor:*

Hur länge har du arbetat på kaféet?

Vad har ni för öppettider?

Hur är det med utbudet, varför ser det ut som det gör?

Hur skulle du beskriva kaféet?

Hur skulle du beskriva miljön?

Vad är det för stämning på kaféet, hur skulle du beskriva den?

Vilka besöker kaféet? Vad har de för yrken? Vad är syftet med besöket?

Vilken funktion tror du kaféet fyller för människor, varför kommer de dit?

Vad tror du om arbetarkaféets framtid