

# Kampen om Senatstorget

## Panorama ur fem fönster

### *Prolog*

I augusti, nådens år 1729, lämnade Simon Jerefiöf Helsingfors, där han drivit kramhandel, ”åttniutt borgeligt hus” sedan 1723. Avfärden skedde tydligen i största hast, det talades om ”rymning”. Kvar blev hela varulagret som innehöll ett femtiotal artiklar, bland annat 55 par örhängen av glas, 3 dussin små mässings”crucifigs”, 2 par barntofflor, ett par ryska stövlar och en mängd nipper, tillbehör och tyger för kläder och accessoarer.

Orsaken till flykten är inte känd, men i detta sammanhang av mindre intresse. Det väsentliga är att

Jerefiöf, förutom kronoutskylder, stod i skuld till staden för ett ”Gatubodz stånd”.<sup>1</sup> Boden stod sannolikt vid stadens torg, Stortorget, och vittnar om en stads ursprungliga funktion: marknadsplats. Detta glöms bort när stadsbild och stadsliv presenteras och debatteras främst som arkitektur, monument, teknik och planering. I denna essä riktas blicken mot staden som plats för ätande, drickande och umgänge – ett inte obetydligt, ej heller nytt fenomen.

---

<sup>1</sup> Helsingfors Magistrats Arkiv (numera Faktacentralen), Mikrofilm EC 1, 1729.

## *Bord – duka Dig!*

Våren 2020 när den globala, oförutsägbara epidemin drabbade också Finland, lanserade borgmästaren i Helsingfors, den lika innovativa som energiska Jan Vapaavuori, en idé som beseglade Senatstorgets öde för sommaren. Torget skulle öppnas för matservering, formas som en utomhusrestaurang med trygga bås under parasoller, i hägnad av grönska. Krögare och restauratörer gavs en synlig chans. Anbud med typ av meny tävlade om plats. Experimentet som pågick under juli–augusti slog väl ut. När tiden var till ända hade 400 000 kunder ätit och druckit på det anrika torget i stadens gamla, absoluta centrum, vissa tider steg antalet till 7 000 per dag. 16 olika aktörer i restaurangbranschen med ca 250 anställda hade gjort sitt bästa. Torget, som man i vardagslag snabbt ilar över till och från jobbet, som under turistsäsongen fylls av kohorter ur bussar längs kanterna, hade blivit en ny plats för socialt umgänge, evenemanget gav ca 2 000 träffar på Instagram. Borgmästaren summerade belåtet det nya sättet att använda stadens rum, den experimentella kulturens värde och stadens roll som skapare av nätverk. ”Händelsen var också en vink om att vi inte lamslås utan gör nya saker tillsammans.” ”Jätterrassen” blev upplivande, för urinvånare som för turister. Det lyckade experimentet kunde mycket väl, oavsett epidemier eller ej, upprepas kommande somrar, både här och annanstans. Också under andra årstider kunde torget sjuda av liv. De 480 platserna hade mot slutet utökats till 830. Matportioner serverades ca 160 000, vin, öl och starkare drycker till ett antal av ca 272 000.<sup>2</sup>

## *Dans på gravarna*

Man åt alltså ute på en plats som närmast har mytiskt fosterländsk, rentav sakral aura: paradplatsen i stadens hjärta. Reaktionerna, mestadels upprört negativa, lät inte vänta på sig. Här skall ett tiotal inlägg i allmänhetens spalt i *Helsingin Sanomat* granskas. Varför väckte torgserveringen anstöt? Vilka motiv låg bakom fördömandet? Vilken var argumentationen för och emot? Vem har företräde när det gäller

<sup>2</sup> *Helsingin Sanomat* 17.9.2020; 23.4.2021.

att tolka och använda stadens rum? Så här lät några av de mest hätska kommentarerna:

”Borgmästaren har än en gång [!] förstört stadsbilden med en ölterrass som passar lika illa som en vattenrutschbana framför Peterskyrkan.” Epitetet ”monumental”, platsen där ”små skjul” med öl och pizza inte hör hemma, blev ett frekvent motargument. Torget är rummet för betydelsefulla tillfällen ”såsom varje plats har sin egen funktion och karaktär”. Staden förtjänar att uppfattas mera djupsinnigt. Peterskyrkan i Rom och palatstorget i S:t Petersburg är helheter som respekteras, medan Senatstorget ständigt skäms ut av ”fula turistbussar och ölbord för måsar”. Också Domkyrkan förfulas av plakat. Senatstorget är ju ändå både estetiskt, historiskt och kulturellt landets ”symboliska hjärta”, grunden för statsskicket och det akademiska livet. Retoriken utmynnade vidare i klagan över att också Salutorget, ”stadens fasad” mot havet, förfulats av element som simbassäng och pariserhjul. ”Finns det ingen som vågar stiga upp och försvara stadens, ja hela landets fasader?” Senatstorget är genom sin ”stilrenhet unikt” i Europa. Nu behövs i sanning ett historiskt museum (!) över stadens utveckling, främst det lysande 1800-talet.<sup>3</sup>

I flera inlägg framhövdes platsens helgd, ett rum för traditioner och känslor, vördad högtidlighet, delad erfarenhet i generationer – i kontrast mot stenöken, kommersialism, skvalmusik. Medborgartorget framför det nya stadsbiblioteket Ode var rätta platsen för sådant, inte skulle väl Senatstorget heller likna en kolonitragård! En upprörd dam från en landsortsstad hänvisade till att torgets nordvästra hörn, där Ulrika Eleonora kyrka stod under 1700-talet, också är en gammal gravgård, skulle man nu dansa på gravarna? (möjligen en anspeling på Mika Waltaris historiska roman).<sup>4</sup> Torgets skapare, Ehrenström och Engel, vände sig i graven om de såg toaletter framför Universitetet, Kyrkan och Senatshuset. Nu borde då stadens miljönämnd, Museiverket, Kyrkostyrelsen, Universitetet, Stats-

<sup>3</sup> Inlägg i *Helsingin Sanomat* 29.5, 2.6, 3.7.2020. – Jag tackar Niclas Lönnqvist och Trygve Söderling som hjälpt mig med belägg.

<sup>4</sup> Mika Waltari, *Tanssi yli hautojen*. WSOY Porvoo-Helsinki 1944, övers. *Kejsarbalens drottning*, 1945.



*Senatstorget  
i början av  
augusti 2020.  
Foto Yrsa  
Lindqvist.*

rådets kansli med flera reagera skarpt.

Terrassen väckte dock även positiv genklang. Torget som varit dött väcktes till liv, det var ett välkommet fräscht inslag i fin miljö, en betydelsefull plats att avnjuta sommaren. En ny stadskultur, en scen med eget liv, hade sett dagen.

En ledare i *Helsingin Sanomat* summerade åsikterna mellan två motpoler, den ena värderade historia och arkitektur, den andra en levande stadskultur. Besökare märkte att torget fungerade fridfullt och utan större åthävor, det var inte längre ett öppet fält där ingen dröjer. Mången stadsbo hade inte förrän denna sommar stannat upp och verkligen beskådat torget, stilrenheten och harmonin. ”Den levande stadskulturen har lyft fram historien.”<sup>5</sup> Etnologen Yrsa Lindqvist är inne på samma sak: ”Det som jag också tyckte om med Senatstorget var att det var möjligt att på domkyrkans trappa sitta och titta ut över blommorna, parasollerna och café-livet – som en iakttagare. Många kunde ”vara med” också utan att betala för nånting. Och det var så vackert!”

5 *Helsingin Sanomat*, ”Historia nousi Senaatintorilla esille” 17.7.2020.

#### *Det råa och det kokta*

De som fördömde upplevde torgrestaureringen som ett hot mot en föreställning om platsens autenticitet, det oförvanskade äkta, ursprungliga. Torget som kök och matsal förgrep sig på platsens okränkbarhet, det var ett lömskt slag mot den sanna symbolen för kollektivt minne och solidaritet, för den rätta ordningen i stadens historiska rum. ”Autenticitet är vår tids längtan”, säger filosofen Charles Taylor. Detta meta-ideal leder till ett upphöjt förakt för förändring, som stämplas som falsk och oäkta. Jakten på autenticitet blir då en farlig tvångströja. Torget – platsen för frihet och rymd – blir lika orörlig som statyn av kejsaren Alexander.<sup>6</sup>

Kritiken innehöll en paradox. Torget har ju länge fungerat som plats för många olika evenemang, som firandet av nyår, Lucia, konserter (till exempel Leningrad Cowboys), medborgaraktivism. I över ett årtionde har julmarknad arrangerats här.

6 ”Echt jetzt?” Analys av begreppet Authentizität, *Die Zeit* 8.10.2020 enligt litteraturforskaren Erik Schillings bok *Authentizität. Karriere einer Sehnsucht*. C.H. Beck, München 2020; med hänvisning till Charles Taylor, *Age of Authenticity*, 2007.

Detta Tomastorg fylls av stånd och kojor med inte bara julpynt och pepparkakor, grant stickade sockor och yllebyxor utan även mat, från renkött till hjortronsylt, blodkorv, det ortodoxa klostrets piroger, knäckebröd och stekta mujkor. Här osar dofter från korvgrillen, där ryker konstsmédjan, karusellen klingar till ångande glögg. Här äts och dricks. Varför har detta inte väckt några synliga protester? Är det decembermörkret som skylt över profaneringen? Varför är särskilt mat och dryck i en form njutbart, i en annan oacceptabelt?

Vi vänder oss till den antropologiska strukturalismens chefsideolog, Claude Lévi-Strauss, de binnära oppositionernas upptäckare. Problemet gäller maten i sig, men också kontexten hur den serveras. Nu var ju utbudet på terrasstorget inte ölsjapp eller korvgrill som kritikerna trodde. Välrenommerade restauranger profilerade sig med specialiteter. I be-lackarnas värld transformerades torgmaten till ett "utanför" det "normala", utanför rummet för civiliserat och moraliskt beteende. Därmed vanhelgades också platsen. Mat skall kokas diskret i kök, ätas neutralt hemma eller festligt på restaurang, inte föras "till torgs". Mellan den råa, oberedda födan – i förlängningen ruttonhet, och den kokta maten – som bevaras som konserverad, går gränsen mellan natur och kultur, primitivt och civiliserat. Även om antropologens exempel är hämtade ur samhällen fjärran från Europa finns motsvarigheter här, till exempel i värderingen mellan "ugnsmat" och "grönsallad", i rituella bruk kring kroppen, i språk och myter där Lévi-Strauss hämtar sina exempel på hur matrisen av betydelser i människans föreställningsvärld är arrangerad.<sup>7</sup>

### *Utomhusätande – Uteätande*

En kort historisk exkurs visar påtagligt hur mats-servering under bar himmel inte är något nytt påfund. Etnologerna Håkan Jönsson och Richard Tellström, den förre även kock, den senare servitör, har

7 Claude Lévi-Strauss, *The raw and the cooked. Introduction to a science of mythology. (Mythologiques, t. I : Le cru et le cuit*, Libraire Plon, Paris 1964), Harper & Row and Jonathan Cape 1969, s. 142 f., 334–342.

– Även Håkan Jönsson, *Svensk måltidskultur*. Carlssons Bokförlag, Stockholm 2020, s. 20 f., 68.

i en lika detaljrik som språkligt briljant studie *Från krog till krog* belyst 700 år av ätande utanför hemmet och utomhus. Enklare matställen, sopp- och brännvinstält, festivalbord, utvårdshus och kojor har kunnat verka som en integrerad del av stadskulturen, men även på landet, till exempel på kyrkbacken under mässotid. När Gustav Vasa beslagtogs hantverkargillenas egendom och kassor uppstod behovet av offentliga krogar och vinkällare. Ett kungligt dekret förordnade 1605 att så kallade gårkök (ty. *Garküche*, av gar = genomstekt, mogen) skulle öppnas i Stockholm. Dessa sålde färdig mat från ett kök, en variant av de äldre syltorna, bodar med kokt kött, sylta, korvar med mera att bära hem i lerkärl eller träbytta. Gårköken fanns längsgator och gränder, erbjöd plats för att äta eller ta maten med, men inte för att dricka. Detta i en tid före gästgiverierna och det urbana uteätandet, alltså på restaurang. Utvårdshusen, kända utflyktsmål i 1700-talets Stockholm, var ju både ett utomhus och ett inomhus, beroende på vädret. Sockerbagarna med konditorier, schweizerier, hade servering utomhus i bersåer. Exemplet kan mångfaldigas, det väsentliga är skillnaden mellan offentligt och privat. Håkan Jönsson har även poängterat hur i Sverige de offentliga matsserveringarna inte särskilt varit stäl-len att umgås på. "Såväl restaurangpolitiken som sociala normer och koder [som] misstänkliggjorde sådana som 'gick på krogen', ledde till att restauranger och andra uteätarställen fram till helt nyligen varit ovanliga platser för social samvaro kopplad till måltiden. Detta är nu på väg att förändras."<sup>8</sup> Läggs därtill den kontrast som uppstår mellan tradition och innovation, som etnologen Yrsa Lindqvist belyser i sin gedigna, men tyvärr rätt bortglömda, analys av "Mat, måltid, minne" under hundra år (2009). I traditionell uppfattning är det kvinnan i hemmet som representerar kokkonst och hushåll. Influenser från Medelhavsländer och andra turistmål har dock påverkat matkulturen, maträtterna, matvanorna och utomhusätande.<sup>9</sup> Allt detta ingår nu i livsstils-

8 Richard Tellström & Håkan Jönsson, *Från krog till krog. Svenskt uteätande under 700 år*. Natur & Kultur, Stockholm 2018, exempel s. 47, 56, 68, 89, 97, 101, 108, 125, 134, 197, 320, 360–361. Bild s. 84.

9 Yrsa Lindqvist, *Mat, måltid, minne. Hundra år av finlandssvensk matkultur*. Meddelanden från Folkkulturs-

repertoaren, kockande i hemmet är en del av manlig status. *Hufvudstadsbladets* ”kändiskock”, journalisten Stefan Lundberg flyttar på första maj sin ”komponerade, lättlagade smakupplevelse” ut på gräsmattan (*Hbl* 29.4.2021).

### *Mat och makt – vem äger kulturarvet?*

Vad kritikerna av torgserveringen glömde var den klassiska stadens funktion, fortfarande iakttagbar i Europa och andra världar. Medelpunkten torget inramades av tempel, rådhus, akademi och skola, termer, apotek, taverna och brunn, och i en yttre krets: hallar, bordeller, cirkus. Den topografiska retoriken kring Senatstorget har snävats in till enbart de element som historikern Osmo Jussila benämner ”de stora myterna”: stat och suveränitet vunnen genom offer i krig, rättskamp och förtryck.<sup>10</sup> Mytens kärna, minnet, ”de stora ögonblicken” ritualiserade i processioner, fester och riter, har förlänat också Senatstorget en nimbus av kultplats, där det oupplösliga bandet mellan historien och nationen vävts in i en symbolisk struktur. Ett ”Gesamtkunstwerk” av öde och utvaldhet som uteserveringsmotståndarna ansåg sig sätta att bekräfta, legitimera och reglera – oumbärligt för upprätthållande av existensen. En ursprungsmyt av det förgångna, nutid och framtid. I en studie om fantasi och verklighet under medeltiden lyfter Jacques Le Goff, med staden som exempel, fram det imaginära, en form av representation, symbolik och ideologi. Med skönlitteraturen som exempel visar mentalitetshistorikern hur bilden av staden idealiseras och blir till en urban stereotyp.<sup>11</sup>

Problemet aktualiserar på ett vidare plan definitionsfrågor om materiellt och immateriellt kul-

turarv som sedan 1980-talet, i regi av bland andra UNESCO, ständigt är aktuella i både teori och praktik. Det gäller allt från musealisering, historisering, urval och värdering som mekanismer för makt, till kulturarvsindustri, kampen om resurser och aktörsroller.<sup>12</sup> Även för denna problematik kan Senatstorget tjäna som inspirationskälla med en parallell i den nya uppblussade kampen om Saluhallen, Södra kajen och Olympiaterminalen – ett ”tomrum” som man inte skyggat för att stämpla som ”nationallandskap”. Detta faller dock utanför ramen för denna essä. Frågan lämnar oss inte, då vi nu läser att denna sommar ”tolv restauranger serverar på Kaserntorgets uteservering”, igen i stadens regi, valda av ett utbud på 121 hugade restauratörer. Kaserntorget, ej mindre nationellt, framför Gardeskasernen, inför Försvarsministeriets argusöga.<sup>13</sup> Här bör väl då torsdagsmenyn i alla fall komponeras av arméns honnörsrätt: ärtsoppa och pannkaka. Den mest äkta kulinariska iscensättningen av nationell identitet! Knäckebrödet, som uppfunnet av den svenska armén, kan vänta i ryggsäcken.

### *Epilog*

En gång då vår frejdade astronomiprofessor Gustaf Järnefelt, som självaste Einstein refererat till, stod i begrundan, fick en förbipasserande kollega lyssna till den mest djuplodade analysen av temat Senatstorget: ”Si, i norr har vi ju Storkyrkan, det är vidskepelsen. I öster står senaten – fåfångan. I söder ligger domstolarna – lögnen. Och i väster universitetet – fördomarna.”<sup>14</sup>

*Dixi et salvavi animam meam.*

BO LÖNNQVIST

---

arkivet nr 22, SLS 2009, s. 44 f., 231–235 o. passim.

10 Osmo Jussila, *Suomen historian suuret myytit*. WSOY Helsinki 2007, inledningen s. 7–16 o. passim. – Etienne François, Hagen Schulze, ”Das emotionale Fundament der Nationen”, i *Mythen der Nationen: ein europäisches Panorama*, red. Monika Flacke, 2. Auflage 2001, Koehler & Amelang, München/Berlin, s. 17–32.

11 Jacques Le Goff, *Phantasie und Realität des Mittelalters (L'Imaginaire médiéval)*, Gallimard, Paris 1985). Klett-Cotta, Stuttgart 1990, inledningen och kapitlet ”Krieger und erobernde Bürger. Das Bild der Stadt in der französischen Literatur des 12. Jahrhunderts”, s. 218–223, 239–250.

---

12 Markus Tauschek, *Kulturerbe. Eine Einführung*. Reimer Verlag, Berlin 2013, s. 26 ff. o. passim. – Förf. är professor i kulturanthropologi och europeisk etnologi i Freiburg am Breisgau.

13 *Hufvudstadsbladet* 29.4.2021.

14 Anekdoten berättad för förf. till dessa rader av professor Göran von Bonsdorff.