

---

## Gåsamiddagen som signum – hur bryter man en tradition?

### Inledning

Författaren – som innehar erfarenhet som adjungerande ledamot i Norrbottens Regementes Officerskårs Fondförvaltnings styrelse (NROF) mellan åren 1998 och 2000 och som redogörare i samma styrelse mellan åren 2000 och 2009 – har uppdragits av 2014 års styrelse att skriftligt dokumentera de överväganden och hantering som uppstod med anledning av att menyn vid den traditionella Lindahlsmiddagen utvecklades och förändrades under 2000-talets början.

Syftet med dokumentationen är att skildra olika ärenden under NROF historia för framtiden.

### Bakgrund

Den första Lindahlsmiddagen genomfördes den 6 november 1943 – mitt under brinnande krig i Europa. Trots att Sverige valt att stå neutral under världskriget påverkades livet påtagligt för den svenska befolkningen, bland annat genom att staten infört ransonering (1940) av mat, dryck, drivmedel och andra förnödenheter. En ransonering som också begränsade Krigsmakten och därigenom indirekt Lindahlsfonden.

### Den första gåsamiddagen

När efterverkningar av Lindahls testamente analyserats och beslut tagits att bjuda upp till fest och genomföra den första Lindahlsmiddagen efter att den första avkastningen utbetalats 1943, blev det därför naturligt för dåvarande fondstyrelse att fundera över vilken meny som kunde vara lämplig att servera. Förmodligen hade ett finare nötkött varit det självklara valet, men eftersom det var svårt att få tag i sådana volymer – givet ransoneringen – fick man välja det "minst dåliga" köttet och valet föll därför på gås till huvudrätt. Hela menyn vid den första middagen bestod av delikatessmörgås, svartsoppa, kronärtskocksboten, gås, glace med spettekaka samt ost, kex och frukt. En meny som sedan bestod i många år framöver.

Att svartsoppa med krås ingick i den första menyn berodde sannolikt på att det passade bra till gåsen eftersom en traditionell skånsk gåsamiddag precis bestod av detta. En parantes, tillika episod, som berättades för mig som ung officer på 1980-talet innan jag blev fullvärdig medlem i Lindahlsfonden var att det skulle finnas någon typ av koppling mellan kapten Lindahl i egenskap av fysisk person och själva gåsamiddagen. Detta i termer av att menyvalet skulle vara reglerat i testamentet därför att han själv härstammade från Skåne. Denna historia visade sig så småningom att vara en skröna eller en myt – precis som många andra berättade episoder som skildrats om den gode Lindahl. Lindahl var inte från Skåne, även om han trivdes att vara i landskapet. Ej heller "liebesmahl" eller "festligheter" som omnämns flitigt i testamentet stipulerar vilken meny som skall gälla vid officersmiddagarna.

### **Traditionen uppstår**

”Tradition” är enligt Nationalencyklopedin ”det mångdimensionella sociala arv som överlämnas från släkte till släkte”<sup>1</sup> Eftersom ransoneringssystemet i Sverige pågick långt efter krigets slut (avskaffades först 1951) är det troligt att den traditionella Lindahlsmiddagens huvudrätt – gåsen – inte överhuvudtaget övervägdes att ersättas med annat finare (och då även dyrare) kött. Bevekelsegrunderna som därför styrde dåvarande fondförvaltnings val av meny 1943 och de kommande åren hade därmed blivit en tradition ända fram till 2000-talets början.

### **Pandoras ask öppnas**

Redan under slutet av 1990-talet föreslog den dåvarande suppleanten Harry Hannu att som ett led i utvecklingen av fonden ersätta gåsamiddagen med andra, mer moderna smakupplevelser. När detta togs upp på ett årsmöte mottogs det som ett mycket kontroversiellt förslag som rev upp många känslor bland flera av medlemmarna. Tiden var helt enkelt inte mogen för att bryta denna tradition.

I samband med när 2002 års fondförvaltnings styrelse valts av årsmötet (där alla i styrelsen byttes ut utom nämnda förslagshållare), togs frågan upp igen men denna gång internt inom styrelsen. Den nya styrelsen var försiktigt positiv till att utveckla menyn, men valde ”skynda-långsamt-principen” och således ett annat förhållningssätt för att hantera frågan, än det som retat upp medlemskåren några år tidigare.

- Första året skulle årsmötet informeras om att en välrenommerad kock skulle kontrakteras för att ”testa” ett alternativ till gåsamiddagen som sedan skulle utvärderas och där medlemmarna, genom årsmötet, skulle få säga sin mening om maten.
- År två skulle den alternativa menyn dineras på Lindahlsmiddagen.
- Tredje året skulle som sagt upplägget utvärderas och nytt beslut tas huruvida gåsamiddagen skulle ersättas eller bestå.

Styrelsens föreslagna upplägg kommunicerades och genomfördes, även om det fanns arvtagare som blev besvikna över den nya ordningen. En arvtagare uttryckte sig så här: ”Nu har den där Hannu äntligen fått som han vill avveckla gåsamiddagen, snart vill han väl också att vi ska ha med oss våra fruar...”.

Med facit i hand föll dåvarande styrelsens försiktighetsprincip väl ut, maten smakade mycket gott under försöksåret. Styrelsen valde av strategiska skäl att välja en meny som var snarlik de sextio års förstkommande svartsoppa med krås och gås, nämligen redd soppa och vaktel med tillbehör...

---

<sup>1</sup> [www.ne.se](http://www.ne.se), hämtat den 08 10 2014.

---

Vad blev då resultatet av detta experiment att bryta en lång sedvana som blivit en odiskutabel och obestridd fråga under nära nog sex decennier? Tvärtemot som när Pandora öppnade sin ask i den nordiska mytologin blev inte bytet till annan meny att Lindahls arvtagare drabbades av all världens olyckor och sjukdomar. Idag är vi många som tycker att vi hittat en bra balans mellan den traditionellt knutna gåsamiddagen - som en vital del av fondens arv och sed – tillsammans med nya, fantastiska gastronomiska upplevelser, enligt "varannan-års-principen" eller "jubileum-års-principen", som varierat. Vi har till exempel förärats de senaste åren med perfekt rosa och mör lammfilé, "havets oxfilé" hälleflundra, men även vitlöksmakande oxfilé provencale för att bara nämna ett axplock av några delikatesser.

*Lars Jonsson*  
*Ag Dokumentation*  
*Arvtagare #180*