

Smárit Byggðasafns Skagfirðinga

v

ELDAMENNSKA
Í ÍSLENSKU
TORFBÆJUNUM

Hallgerður Gísladóttir

2. útg. 2007

Efnisyfirlit:	
Formáli	3
Inngangur	4
Eldhús.....	5
Eldstæði.....	6
Pottar, pönnur og önnur eldhústæki	8
Hvera- og moðsuður.....	9
Eldsneyti.....	10
Eldur	15
... og vatn.....	17
Mjólkurbúr	18
Langabúr	21
Norðurbúr.....	23
Jurtir	24
Suðurdyr (Brandahús)	27
Kaffi og brauð	28
Kaffivísur	33
Úr bréfi frá Eiríki á Skatstöðum	36
Brauð og kökur.....	36
Hnallþóruur	42
Helstu heimildir.....	43

Formáli

Hallgerður Gísladóttir f.28.9.1952, d.1.2.2007, Cand. mag., fagstjóri Þjóðháttasafns á Þjóðminjasafni Íslands, tók þennan texta saman fyrir Byggðasafn Skagfirðinga vorið 1998. Sýningin í gamla bænum í Glaumbæ var þá endurskipulögð í tilefni 50 ára afmælis safnsins og meiri áhersla lögð á eldamennsku og matargerð í torfbæjum en áður var.

Út af fyrir sig er textinn ekki bundinn við Glaumbæ eingöngu, því hér er fjallað um eldamennsku í þúsund ára sögu Íslendinga á tímum torfbæjanna, frá þjóðveldi fram á 20. öld, þar til er áhrifa iðn- og tæknibyltinga fór að gæta verulega við meðferð matar og matargerð í nýtsku hífylum úr timbri og steini.

Í texta er **breiðletrað** það sem finna má í sýningum í gamla bænum í Glaumbæ og í Áshúsi. Teikning á forsíðu er eftir Áslaugu Jónsdóttur bókverkakonu, eins og flestar megin skýringarmyndir í ritinu. Aðrar teikningar eru samtíningur sitt úr hverri áttinni. Sigríður Sigurðardóttir safnstjóri byggðasafnsins valdi myndefni og skrifaði myndatexta.

Auðvelt er að vinna verkefni út frá þessu textahefti og sýningunni í Glaumbæ. Einnig er hægt að flétta saman skoðun á sýningunni, lestur heftisins og matreiðslu t.d. eftir uppskriftum í kverinu **Súrt og sætt - Íslenskur matur og norrænar matarhefðir**, sem safnið gaf út árið 2002.

Smárit þetta er nú prentað í 3. sinn, enda er hér á ferð samantekt þar sem fjallað er um matarhætti þjóðarinnar í stuttu, en innihaldsríku máli. Hallgerður Gísladóttir var einstaklega fróð um matarvenjur genginna kynslóða. Enginn hefði getað fjallað um þetta efni af svo mikilli þekkingu og leikni sem hún gerði. Blessuð sé minning hennar.

Sigríður Sigurðardóttir

Inngangur

Fyrr á öldum mótaðist matargerð og eldamennska á Íslandi af margs konar áhrifum, sem rekja má til náttúrufars.

Gott íslenskt efni í potta og pönnur er ekki fyrir hendi. Innflutt ílát voru dýr og ekki á allra færi. Formæður okkar voru því í stöðugum vandræðum með eldföst ílát.

Eldiviður var nógur framan af en varð af skornum skammti er fram í sótti. Af því leiddi að innlend saltgerð varð afskaplega rýr, því til að sjóða salt úr sjó þarf eldivið. Saltleysi varð til þess að menn notuðu meira aðrar matargeymsluaðferðir - þurrkuðu, reyktu og kæstu og síðast en ekki síst súrsuðu miklu meira en annars hefði orðið.

Alþýða manna notaði ekki bakaraofna fyrr en eldavelarnar urðu algengar um aldamótin 1900. Það er einkenni á eldiviðarlitlum svæðum þar sem mikinn eldivið þurfti til að hita bakaraofna, eins og notaðir voru áður en eldiviðinn þraut.



Í hlóðaeldhúsinu í Glaumbæ. Er matur var sodinn á hlóðum var hann borinn úr eldhúsi til búrs þar sem skammtað var og þaðan til baðstofu þar sem fólkið sat á rúnum sínum og mataðist. Teikn. ÁJ.

Hér hafði mjölleysi líka sitt að segja. Það átti rót sína að rekja til kulda og einangrunar landsins en innlend kornrækt sem var alltaf takmörkuð var að mestu búin að vera í lok miðalda svo að mjöl þurfti að flytja inn. Þetta varð til þess að lítið var um brauð, því það sem til var af mjöli þótti nýtast betur í grauta. Þeir voru hins vegar oft drýgðir rækilega, mest með fjallagrösum eða sölvum.

Eldhús

Eldhúsið í Glaumbæ er að grunni til (hlóðabálkurinn þar með) frá 18. öld. Það er talið reist á dögum séra Grímúlfs Illugasonar (1725-1784). Tilhögun í eldhúsi eins og þessu á meðan matreitt var við opinn eld þekkjum við annars best frá 19. öld og byrjun þeirrar 20. Í **hlóðaeldhúsum** var eldað, bakað og þvegnir þvottar. Þau voru venjulega óþiljuð og innanstokksmunir fáir. Stórgripshauskúpa eða hvalbeinsliður var einatt sæti eldakonnu. Sums staðar var laust borð, bekkur, eða hillur í eldhúsi fyrir lausamuni, annars staðar voru þeir hafðir á hlóðabálki eða í búri. Þar var oft **vatnstunna** og þangað báru menn vatn til heimilisins áður en farið var að leiða það inn. Efsti hluti rjáfurs í hlóðaeldhúsi hét rót. Þar uppi hékk matur sem átti að reykja, **hangikjöt**, magálar, bjúgu o.fl. Skæðaskinn var oft hengt upp í rót en



Í hlóðaeldhúsum var matur soðinn, geymdur (reyktur) og þvottur þvegin. Teikn.Gþ.

það þótti fallett dálítið reykt. Það er gömul venja að geyma matvæli í rjáfrum eldhúsa. Orðtakið „að eiga eitthvað í rótinni“ þýðir að eiga eitthvað í handraðanum og vísar til þessarar gömlu matvælageymslu.

Eldstæði

Á fyrstu öldum byggðar fór innanbæjar matseld fram við langeld eða önnur eldstæði í skálum þar sem ekki voru sérstök útielhdús. Talað er um að langeldar hafi verið í skálum fram um 1200. Fleiri tegundir af eldstæðum eru á miðaldabæjum, þar sem e.t.v. hefur verið eldað en flest eiga það sameiginlegt að vera lág. Mateldstæðin hækka víðast og færast út að vegg og svokallaðar hlóðir verða almennar. Sums staðar norðanlands voru þær reyndar á miðju gólfi þar til matreiðsla við opinn eld var úr sögunni á íslenskum heimilum. Erfitt er að gera sér glögga grein fyrir þróun mateldstæða á Íslandi. T.d. er ekki vitað nákvæmlega hvenær hlóðir til eldamennsku í þeirri mynd sem við þekkjum þær frá því á síðustu öld urðu til. Hlóðir í eldhúsi voru verðlausar, og því ekki lýst í úttektum eins og mörgu öðru innanstokks.

Ef marka má fjölda lýsinga á þjóðhátadeild Þjóðminjasafns, þar sem miðað er við síðustu aldamót og byrjun 20. aldar voru hlóðir þá afar fjölbreytilegar að gerð og hafa náttúruaðstæður ráðið þar nokkru. Menn hafa smám saman fundið skástu leiðirnar til að hagnýta þau jarðefni sem völ var á. Þær voru nær eingöngu úr grjóti. Dæmi voru þó um að hlóðir væru hlaðnar úr torfkekkjum og fóðraðar innan með grjóti. Hlóðir voru víðast upp við vegg eftir að kom fram á nítjándu öld og svokallað **bakhlað**, grjóthleðsla, hellufóður eða járnplötur, var haft milli veggjar og hlóða til eldvarna.

Í botni **hlóðaeldhols** logaði eldurinn. Stundum var þar undir annað hol, öskustó eða önn. Á milli hellanna yfir því var rauf sem kallaðist gígur, auga, ónauga eða óngat. Raufin var hæfilega stór til að loft kæmist að eldinum - það trekkti undir hann - án þess að hann félli niður í stóna. Oft var líka járnrist yfir óninum. Niður í hann var öskunni skarað, þar kólnaði hún og var síðan borin burt.

Í sumum eldhúsum gekk rör, stundum tré- eða grjóstokkur, aftur úr öskustó og út í gegnum vegg. Þessi útbúnaður hét undirblástur eða gjóstrur og um hann trekkti undir eldinn. Blæstrinum var stjórnað með trekkspjaldi sem var kallað skjól eins og það sem var á strompinum. Það var fest við undirgosaugað á utanverðum vegg. Hella var felld að framanverðu opi öskustóarinnar til að nýta

undirblásturinn sem best. Einnig mátti stýra trekk og reyk í hlóðældhúsi að nokkru með því að opna út og stilla hurð eða hlerum á ýmsa vegu í göngin eftir vindátt. Almennt séð voru öskustó og undirblástur sjaldgæf um norðanvert landið en algeng syðra.

Alþekkt var sú trú, að betur trekkti í hlóðum ef undirblástur væri lagður í þær með aðfalli sjávar. Hins vegar átti að setja stromp á hús með útfalli. Það átti að tryggja að eldhúsið yrði ekki reyksælt. Þá þótti best að hlaða hlóðir á háflæði.



Þeir sem umgengust eldinn daglega þóttust geta lesið fyrir daglátum út úr hegðun hans. Þegar illa gekk að láta loga vissi hann á sig gestakomu. Líka var sagt „að það sæti einhver í eldinum“. Hrykki neisti fram úr glóðunum mátti búast við gesti. Sumir sögðu illum þegar illa logaði en góðum þegar vel logaði. Blár logi var góðs viti og boðaði betra veður, á meðan rauður logi spáði hinu gagnstæða. Ef brast í eldinum án sýnilegra orsaka boðaði það mannlát.

Eldstæði á hlóðum virðast hafa verið fleiri í eldhúsum á Norðurlandi en fyrir sunnan, og fæst í Skaftafellssýslum því þar var iðulega bara eitt. Annars voru þau frá einu og upp í sex, venjulega misstór. Á Víkingavatni í Kelduhverfi voru til dæmis sex eldhólf á hlóðum í byrjun 20. aldar. Oftast voru þau tvö, litlu og stóru hlóðin. Þau stóru fyrir suðupotta, hin litlu til brauðbaksturs og eldamennsku í minni ílátum. Þegar eldstæði voru fleiri en eitt voru þau vanalega á hlóðabálki - eins og hér er - um 30-50 cm háum hlóðnum grjótbálki, oft eftir endilöngum vegg og á honum voru hlóðasteinar sem afmörkuðu eldhólfin. Hann náði yfirleitt langt út fyrir eldstæðin og þar rúmuðust ílát og áhöld.

Hlóðabálgur var algengur alls staðar nema á austur- og suðausturlandi í byrjun aldar. Í Múlasýslum sést að vísu votta fyrir honum í því sem menn úr N-Múlasýslu nefna „stall“ undir hlóðum en austanlands voru

hlóðir óvenju lágar. Á Austur- og Suðausturlandi var oftast trébekkur en hlóðabálgur undir eldhúsahöld. Algengasta fyrirkomulag á hlóðum í Múlasýslum og Skaftafellssýslum var aftur á móti gerólíkt. Þar skipti nefnilega með lægstu og hæstu hlóðum landsins. Skaftfellingar og oft Rangæingar höfðu iðulega bara eitt eldstæði yfir vandaðri öskustó sem gjarnan var ríflega hálfur metri á hæð, hlóðasteinar þar yfir og síðan undirblástur og hellulok fyrir stó. Í Múlasýslum þekktist tæplega öskustó né undirblástur og þar virðast hlóðir hafa verið lægri en annars staðar.

Björn Halldórsson í Sauðlauksdal skrifar um miðja 18. öld: „Viljir þú heldur líkjast fornmanni háttsemi þá máttu hlaða þér upp eldstó á miðju gólfi með eldstokkum um kring á fjóra vegu.“ Um aldamót var vel þekkt á Norðurlandi, helst á stórbýlum, að hlóðir væru lausar frá vegg - „frittstandandi hlóðir.“ Í gamla bænum á Grenjaðarstað í Suður-Þingeyjarsýslu eru t.d. hlóðir með fjórum eldhólfum á miðju gólfi. Hugsast getur að á einhverjum stöðum hefðu mateldstæði aldrei farið út að vegg. Á það má benda að Norðlendingar voru íhaldssamir um hóbýlahætti á fleiri vegu. Til dæmis ginu þeir seint og illa við burstabæjatískunni sem breiddist hratt út meðal Sunnlendinga á 19. öld. Burstabæjaform kom á Glaumbæ árið 1879.

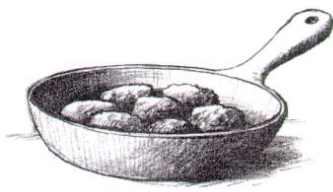
Hlóðum á 19. öld fylgdi oftast **eldtöng** til að hagræða eldsmat og glóðum, **skörungur** og **fýsibelgur**, eða fýsispjald sem notað var til að blása í glæður þegar verið var að kveikja upp og ekki síst þegar konur bökuðu flatkökur.

Pottar, pönnur og önnur eldhústæki

Steypujárnspottar eða pottpottar voru langalgengustu suðuflátin hér á 19. öld og fram á þá tuttugustu. A.m.k. þá merkir orðið pottur eða pottjárn beinlínis steypujárn. Pottpottar voru æði brotgjarnir en reynt var að fá laghenta menn til að spengja þá eða bæta, ef þurfti. Venjulega voru til nokkrir pottar en það var misjafnt eftir efnum og



*Hlóðapottur og -panna úr potti.
Teikn. ÁJ.*



ástæðum. Á efnaheimilum voru sérstakir pottar fyrir flest verk. Þeir stærstu voru notaðir til slátursuðu og þvotta, en sami potturinn mun yfirleitt hafa verið hafður í þeim verkum, svo og til að hita baðvatn. Svo var flóningarpottur til að flóa í mjólk og elda mjólkurmat, fiskipottur fyrir soðningu, bræðslupottur til að bræða feiti og lifur, litunarpottur til að lita í klæði, kaffibrennslupottur, kleinupottur, bökunarpottur fyrir brauðbakstur. Víðast bjuggu menn þó ekki svona vel að pottum og gegndi sá sami oft mörgum hlutverkum. Enn eru pottar og pönnur úr pottjárni mikið notuð á íslenskum heimilum.

Algengt var að pottar héngu yfir eldstæðum á krók sem kallaður var **hór** og var festur með hóbandi uppi í rót. Oft var umbúnaður á honum sem gerði kleift að hækka og lækka pottinn eftir því sem þurfa þótti við hitunina. Af skörðunum á haldinu sem notuð voru við þetta er nafnið skerðingur dregið.

Hrísvöndur var eitt af þeim áhöldum sem tilheyrði hlóðaeldhúsi. Með honum var sópað og a.m.k. á síðustu öld var hann einnig notaður til að hirta börn. Sú athöfn mun oft hafa farið fram í eldhúsi.

Hvera- og moðsuður

Hveramatreiðsla hefur verið stunduð hér frá því fyrsta á hverasvæðunum og ævinlega, bæði fyrir og nú, vakið óskipta athygli erlendra ferðamanna enda sjaldgæti á heimsmælikvarða. Í Jarsteinabók Þorláks biskups 1199 segir frá því þegar konur tvær í Reykholti voru að bera ketil heim úr hver og urðu fyrir slysi. Þetta er elsta dæmi sem bendir til hveramatreiðslu en eftir miðaldir er hennar oft getið í gerðalýsingum. Tékkinn Daniel Vetter, bókaútfandi og prestur sem fór um Ísland í byrjun 17. aldar, lýsir matreiðslu, ölhitu og þvotti í hverum í ferðabók sinni. Í þvottalaugunum í Laugardal matreiddu konur þegar þær voru að þvo. Kaffihverir, þar sem hellt var upp á kaffi eftir að það kom, eru til á nokkrum stöðum. Enn sjást víða hleðslur eða steinsteypa við hverri þar sem eldað var eða bakað og sérhæfð áhöld voru til að matreiða í þeim.

Í frásögn á Þjóðháttaafni Þjóðminjasafns segir frá heimili í byrjun 20. aldar þar sem aðeins var til einn frambærilegur pottur. Í honum var fyrst soðinn grauttur til hálf. Honum var síðan hellt sjóðheitum í tréfötu og hún sett í moðsuðu, þ.e. einangruð nógu vel frá kulda til að grautturinn héldi áfram að soðna. Þá voru fiskur og kartöflur látin í pottinn eina og soðin á hlóðum á meðan grautturinn mallaði í moðsuðukassanum.

Konur suðu annars aðallega í moði til að spara eldivið þó að það kæmi sér einnig vel fyrir ílátafátæka að geta moðsoðið í tréftötum. **Moðsuðukassar**, trékassar, af ýmsum stærðum voru víða til á heimilum. Í þeim gat verið ull, hálmur, moð, eða fiðurkoddar til einangrunar. Stundum voru þeir fóðraðir en þá var strigi eða segl neglt yfir stoppið. Bæði fóður og stopp mun hafa verið úr finni efnun þegar fram í sótti. Koddi eða teppi var lagt yfir pottlokið áður en kassalokinu, sem yfirleitt var á hjörum og læst með keng, var smellt yfir. Pottstæðið í kassanum var kallað hreiður. Oft voru fleiri en eitt pottahreiður í moðsuðukössum, svo hægt væri að láta fleiri matar- tegundir malla þar í einu. Frumstæðar gerðir af moðsuðu, svo sem einfaldlega moðbingur í holu í eldhúsgólfinu voru einnig til. Í eina tíð var í Glaumbæ járnhólkur með góðri einangrun innan í og hlemmi yfir, grafinn í eldhúsgólfið. Ekki hafa fundist heimildir um moðsuðu hér á landi fyrr en á 19. öld. Má það undarlegt heita því að hún var þekkt í nágrannalöndunum og sérstaklega tilvalin fyrir illa búið fólk af eldivið og eldföstum ílátum.

Á öðrum áratug 20. aldar var rekinn töluverður áróður fyrir moðsuðu, m.a. vegna vandræða með eldivið en á fyrri heimsstyrjaldarárunum var hér kolaskortur. Menn eru sammála um að þessi aðferð hafi verið alltof lítið notuð til að spara eldsneyti. Á styrjaldarárunum varð moðsuða þó nokkuð útbreidd og hélst sums staðar við fram yfir miðja 20. öld.

Eldsneyti

Eldiviður var sparaður sem mest. Það setti mark sitt á þróun og útlit gömlu torfbæjanna á seinni öldum og mótaði matargerðina. Á fyrstu öldum byggðar var eldiviður nægur því að landið var viði vaxið og rekaviður á fjörum, en hann var langtum mikilvægasta eldsneytið á

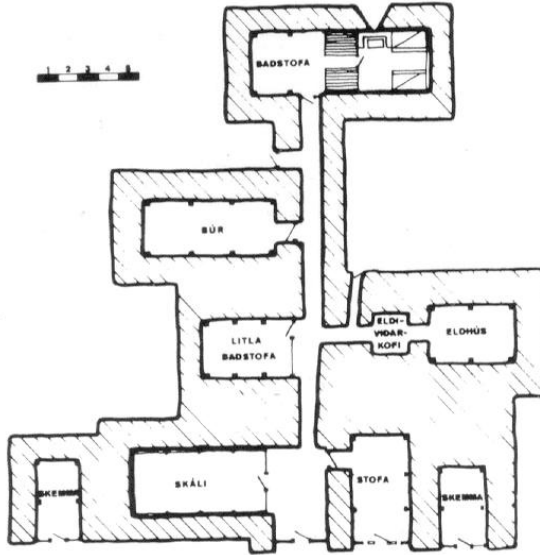


Trog.

Gömul mjólkurtrog voru notuð til að dreifa taðmulningi á tún og til að taka afrakið af túnunum. Einnig voru gömul trog notuð til að bera öskuna út úr eldhúsinu. Teikn. Íþ.

rekasvæðum svo sem á Hornströndum og í Strandasýslu. Vegna búfjárbeitar og margvíslegra mannvirkja eyddust skógar fljótt og Íslendingar fóru snemma að stinga upp mó. Í Skagafirði var mór oftast kallaður svörður, en það nafn var notað um mó fyrir norðan og austan á

meðan að víða syðra og vestra merkti það grassvörð. Mótak hefur þekkt hér frá öndverðu en hefur líklega ekki orðið verulegt fyrr en skóga tók að þrjóta. Eldsneyti er lýst á eftirfarandi hátt í Íslandslýsingu Odds Einarssonar frá lokum 16. aldar: „...hér og þar er skortur eldiviðar, enda nota eyjarskeggjar sakir viðarskorts mjög víða mó, sem á vorin er þurrkaður og safnað saman í hrauka og geymdur þannig.“



Glaumbær á 18. öld. Gangnabæir þróðuðust í kólnandi loftslagi og minnkandi eldiviði eftir því sem skógar eyddust. Minni hús þurftu minni upphitun og því var það skynsamlegt að fjölgja húsunum og tengja þau með göngum þannig að innangengt væri í þau sem flest. Hvert hús hafði sitt hlutverk. Teikn.HÁ.

Á 17. 18. og 19. öld var mórinn víða drýgsta eldsneytið. Mótak var metið til hlunninda á jörðum og er t.d. víða getið um mótak í Jarðabók Árna Magnússonar og Páls Vídalín frá byrjun 18. aldar. Ef marka má frásagnir í fornritum um sam felldar grafir og hrauka hefur móverkun líklega verið svipuð hér frá því að sögur hófust. Hún fór í stórum dráttum svona fram: Mógrafir voru teknar á vorin strax og klaki var úr jörðu. Grafirnar voru felldar saman, þ.e. teknar við hlið eldri grafa svo að brík varð á milli. Móhnausum var kastað upp, þeir

bornir á þurrkvöll og ristir í flögur. Þær stóðu upp á rönd fyrsta kastið og voru oft látnar styðja hver aðra á sérstakan hátt grindaðar. Hálfþurrum var þeim hreykt, hærra eftir því sem mórinn þornaði, fyrst smáhreykt en síðan stórhreykt. Hraukarnir voru oftast kringlóttrir, holar að innan og með reglulegum loftgötum svo vel loftaði um þá, og drógust að sér eftir því sem þeir hækkuðu. Næst var sett í hlaða ef ekki voru sérstök móhús. Hann þurfti að vera á þurrum stað og hafður þannig að hann bæri vel af sér vatn. Þaðan var síðan tekið eftir þörfum. Væri hlaðinn stutt frá bæ var borið heim í pokum, en ef lengra var að fara tóku menn stærri farma í einu sem hlaðið var upp í eldhúsi eða eldiviðarkofa. Mór gat verið afar mismunandi af gæðum.

Aldrei voru móflögur settar beint í eld heldur klufu eldakonur þær á hlóðasteininum, þær harðari með móöxi, hinar linari með móbredda. Eldakonur urðu iðulega skinnveikar af því að handfjatla mó og fengu sprungur á hendur af mórykinu. Þá var móska rokgjörn og urðu eldhús þar sem mó var brennt jafnan löðrandi í öskuryki.

Mótekju mun víðast hvar hafa verið hætt upp úr miðri 20. öld en þó voru nokkrir sem héldu henni áfram, sumir fram um 1970 eða lengur. Hún lagðist af með tilkomu eldunar- og kynditækja sem gengu fyrir rafmagni og olíu, en meðan kol voru brennd þá voru þau iðulega drýgð með mó.

Ekki fer sögum af taði til eldsneytis í fornum heimildum en á seinni öldum var það mikið verkað í eld og haft með mó. Taðverkun var ekki ósvipuð móverkun. **Tað** var stungið út úr fjárhúsum og farið með hnausana á þurrkvöll þar sem þeir voru klofnir, breiddir til þerris, reistir upp, hreykt, hlaðið í hlaða og á endanum var þurrt taðið sett í eldiviðarhús. Sérstök hús fyrir eldsneyti voru víða á bæjum en ef svo var ekki var taðstál eða eldiviðar-geymsla oft í enda hlóðaeldhúss. Vel verkað sauðatað er prýðilegt eldsneyti. Það er eldfimara en mór og hitamikið. Glóðin endist hins vegar skemur. Fjárhúsum þurfti að halda hæfilega rökum til að tað yrði gott og því skvettu sumir ögn af vatni í krærnar eða báru í þær snjó öðru hverju. Þá varð eldiviðartað verra ef moð og ull tróðust niður í það



Taðspadi, til vinstri, var notaður til að kljúfa taðhnausana niður í flögur. Til hægri er pall til að stinga út taðið með. Teikn. SS.

Þannig að best var að raka krærnar daglega. Dæmi eru um að ær væru fódraðar sérstaklega á meðan að þær áttu að framleiða tað til að reykja við kjöt.

Úr fjárhúsum var alltaf stungið á vorin þegar búið var að sleppa fé og stundum um miðjan vetur. Sterkir karlmenn unnu við stunguna, því það



T.v.heill taðhnaus, t.h.taðflögur reistar til þurks. Teikn. SS.

var erfitt verk, en liðléttingar báru hnausa útfyrir en þaðan var svo flutt á þurkvöll. Tað frá vetrarstungu var látið bíða þess að frost færi úr en þá voru hnausarnir klofnir. Vortað var oftast klofið um leið og það var borið á þurkvöll. Tað var þurkað inni á túni þannig að menn þurftu að hafa hraðan á áður en sprettan varð of mikil til að hægt væri að þurka með góðu móti.



Venjulega var taðvinna á þurkvelli í höndum kvenna og unglinga. Taðhnausar voru klofnir með **taðspöðum** úr tré eða búrhnífum. **Flögurnar** voru svo breiddar og látnar liggja þangað til að þær skeljuðu, þ.e. þunn skán myndaðist utan á þeim. Síðan voru þær reistar á rönd og látnar styðja hver aðra á ýmsan hátt þannig að oft litu þær út eins og spil í spilaborg. Það hét að húsa ef flögupör mynduðu saman burstir. Að buðlunga hét þegar reistar voru fjórar flögur saman, tvær mynduðu ris og tvær voru fyrir stöfnum.

Taðið var hlaðið upp í hlaða þannig að það blés í gegn um hann og þornaði áfram. Þannig var það geymt þar til það var flutt inn í eldiviðargeymslu fyrir veturinn. Teikn. SS.

Smáhraukar eða buðlungar í spildum voru stundum af ýmsum gerðum. Þannig gat túnið verið ýmislega mynstrað með reistum taðflögum. Ef menn voru verulega heppnir með þurk þurfti aðeins að reisa við þær flögur sem féllu, hressa upp á taðið, þar til farið var að hlaða í hlaða. Venjulega þurfti þó að setja í hrauka fyrst. Þeir voru svipaðir og móhraukar og þurftu að blása vel í gegnum þá.

Taðhlaðar voru hafðir á hæðum þar sem tryggt var að vatn safnaðist ekki undir þá. Hlaðinn dróst oft út frá sér eftir því sem ofar kom til að

ekki læki vatn inn um hleðslur. Þeir voru oft bundnir niður og sumir bræddu mykju á stafna og jafnvel vegg. Hríf var oft sett á milli laga í taðhlaða, og eins í taðstál heima í eldiviðarhúsi, til að lofta um hlaðann og varna því að í hann kæmi hiti en tað sem hafði hitnað í þótti ekki gott eldsneyti. Taðhlaðar voru kallaðir skánarhraukar á Suðurlandi en þar var orðið skán jafnframt notað um tað. Þeir voru fluttir heim í eldiviðarhús eða hlóðaeldhús á haustin. Sumsstaðar var op eða innfall á hlóðaeldhússgafli til að hægt væri að láta inn tað. Hlaðið var upp í það og brætt fyrir með mykju eftir að eldiviður var kominn í hús. Klíningur hét kúamykja sem notuð var til áburðar og jafnframt þurrkuð til eldsneytis. Henni var klínt með spaða á þúfnakolla á vorin og látin þorna þar. Það kallaðist að skammta og gerðu sumir það af nokkurri list þannig að pentan varð nákvæmlega kringlótt. Þegar sprettan fór að lyfta pentunni var henni snúið við svo að hún næði að þorna báðum megin. Varð hún þá hvít og létt og var að endingu rakað saman með hrífum. Klíningur er eldfimur en ekki hitamikill.

Afraki af túninu var safnað í eldinn á vorin, og svo var tínt hrossatað í poka út um hagann, aukatóð eða hrossagaddar, og borið heim til eldiviðar. Þurrum torfusneplum var jafnvel safnað en heyjatorf mun oft hafa verið þurrkað í eldinn á vorin. Þetta ásamt klíningi og sprekum og heyrudda var mikið notað þegar hörgull var á öðru eldsneyti.

Í sjávarsveitum, einkum á Suðvesturlandi og í Vestmannaeyjum, var þangtekja til eldsneytis fastur liður í bústangi manna. Þang var skorið með þangsigðum í fjörunni á ákveðnum tímum, og flutt þaðan í þanghripum - **hripum** - eða þangkláfum - **kláfum** - á þurrkvöll sem best þótti að væri harðbali en einnig þekktist að þurrka á fjöru-sandinum. Eftir að búið var að bera þang úr fjöru þótti best að rigndi duglega til að saltið skolaðist úr en svo var það þurrkað í flekkjum og því snúið með hrífum eins og heyi. Síðan var það tekið í sátur, flutt heim og staflað í hlóðaeldhús eins og hægt var eða sett upp í þangstakka sem undir var hlaðið grjóti og tyrft yfir.

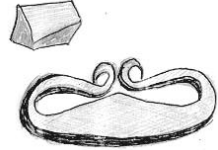
Á Suðurnesjum voru þessir stakkar kallaðir þangkestir. Sums staðar voru sérstakir þangkofar eða þangtóttir sem þangið var geymt í. Það var hitamikið en fuðraði fljótt upp og var gott þegar skerpa þurfti undir einhverju. Ekki þótti góð lykt af þangeldi, sérstaklega ef ekki hafði náðst að skola af þanginu seltuna áður en það var þurrkað. Við sjóinn þar sem erfitt var að ná í tað og mó var auk þangs og þara

brennt fisk- og fuglabeinum, jafnvel heilu fuglaskrokkunum. Oft grútarbáru menn beinaruslið til að það logaði betur og þótti þetta eldsneyti allmjög þefjandi.

Eldur ...

Áður fyrr voru ýmsar aðferðir notaðar til að kveikja eld og halda honum lifandi. Á einstöku stað í fornbókmenntum er þess getið að menn hafi gert eld með bragðal, bragðalseld.

Tveimur vel þurrum spýtum var þá núíð saman á sérstakan hátt þar til af þeim hrökk neisti sem kveikti í einhverju eldfimu. Þetta er eldgömul aðferð sem sjaldan er nefnd hér á landi. Algengast var að berja tinnu við eldstál þangað til neistaði. Eldstál er járn, sérstaklega hert, og eldtinna erlend steintegund. Tinna og stál hétu einu nafni eldfæri eða eldsvirki. Með þessu slógu menn eld. Væri það gert á réttan hátt neistaði af



*Tinumoli og eldstál.
Tinnan varð að vera með
skarpar brúnir til að vel
gengi að slá neista.
Teikn. SS.*

tinnunni og eldur kviknaði þegar neistarnir hittu tundrið eða eldmatinn. Í Skandinavíu var tundur búið til úr sérstökum eldsvepp, „fnöskesvampen“ sem ekki vex á Íslandi. Hér var það gert með ýmsu móti. Í Skaftafellssýslum söfnuðu menn slýi úr lækjum og djújum og skraufþurrkuðu. Þetta þótti gott til eldgerðar. Mosi var einnig þurrkaður í þessu skyni. Þá gat tundur verið sviðið eða hálfbrennt léreft, skraufþurrkað torf, þurrar fínrifnar næfrur, fifa vætt í lýsi og grút, púður sem dreift var á þurran torfusnepil, og fleiri aðferðir voru til. Tundur til að slá með eld var það eldfimasta af öllu en næst var uppkveikjuefni sem margir höfðu einnig á sérstökum stað. Það var notað þegar eldur var tekinn upp að morgni eða ef tvísýnt var um glæðurnar. Oft var það þurrt hrossatað, klíningur eða þurr mosi. Mosi var t.d. skorinn af þúfnakollum og þurrkaður og þar sem hákarlslifur var brædd voru hamsarnir stundum þurrkaðir og látnir saman við mosann sem var þá kallaður grútarmosi. Meira að segja var til að hlaða vindauga útum eldhúsvegg til að þurrka í smásprek til uppkveikju.

Ekki áttu allir eldfæri af þessu tagi, a. m. k. ekki á seinni öldum. Þess vegna eru til margar sögur um það að menn þurftu að fara langar leiðir til að sækja eld ef hann slokkaði heima fyrir. „Það er eins og þú sért að sækja eld“, sagði fólk ef því sýndist einhver vera að flýta sér óvenjulega mikið. En menn voru ekki alltaf að flýta sér með eld ef marka má þær ótalmörgu þjóðsögur sem til eru um ævintýri í slíkum

ferðum. Menn báru eld í pottum eða fötum milli bæja og búið var um glóðina á svipaðan hátt og þegar eldur var falinn í hlóðum að kvöldi en það gerði eldakonan af mikilli kunnáttusemi til að hann mætti lifa af nóttina. Glóðinni var skarað saman og ofan á hana sett tað, eða móflaga, helst hálfdeig. Yfir þetta var rakað ösku og létt steinhella, felhellan, sett yfir. Ekki mátti rjúka meðfram henni því að þá var hætt við að flagan brynni upp.

Í bókinni Úr byggðum Borgarfjarðar eftir Kristleif Þorsteinsson kemur fram að stál og tinna voru til á flestum bæjum í Borgarfirði upp úr miðri síðustu öld. En þegar send var út frá Þjóðháttadeild Þjóðminjasafns spurningaskrá um ljós og eld árið 1961 voru aðeins örfáir sem þekktu til eldgerðar með tinnu og stáli af eigin raun. Hins vegar höfðu flestir heyrt um, eða séð, eldfæri. Líklega hafa menn smám saman hætt að nota þau á seinni hluta 19. aldar, þegar eldspýtur fóru að breiðast út.

Það er stutt síðan menn fóru að nota eldspýtur til að kveikja eld. Á fyrri hluta 19. aldar voru gerðar tilraunir með eldspýtur í Evrópu og byrjað var að fjöldaframleiða fosfóreldspýtur á fjórða áratugnum. Eldspýtur urðu ekki algengar á íslenskum sveitaheimilum fyrr en í lok 19. aldar og voru notaðar afar sparlega til að byrja með. Þær voru



Neysluvatn til heimilisins var borið í fötum/skjólum ýmist á okum eða á vatnsgrind. Vatnsfötur voru úr tré fram um aldamótin 1900, þá tóku emaljeraðar járnfötur og blikkfötur við. Teikn. Gþ.

oftast kallaðar kveikispýtur, fýrspýtur eða bara fýr. Með fyrstu eldspýtunum sem hingað komu voru hinar svokölluðu vaxspýtur sem kveikja mátti á hvar sem var t.d. á borði og jafnvel á ermi sinni. Í námunda við brennisteinsnámur eins og á Þeystareykjum og í Reykjahlíð, voru búnar til brennisteinseldspýtur, sem dyft var í bráðinn brennistein. Þeim þurfti að stinga í glóð eða yfir týruglas til að á þeim kviknaði þannig að þær voru fremur notaðar til að bera eld en kveikja hann.

... og vatn

Vatnsból kallaðist staðurinn þar sem neysluvatn heimilis var tekið hvort sem um var að ræða bæjarlæk, brunn, gjá eða á. Vatn var oftast sótt í lind eða læk nærri bæ, jafnvel tjörn eða kílfar sem ekki var völ á læk, en kyrrstætt yfirborðsvatn mun þó ekki hafa verið notað nema í neyð. Talað var um vatnsveg að vatnsbóli og þótti að sjálfsögðu höfuðkostur að hann væri sem stýstur. Oft voru stiklur settar á vatnsveg, þar sem blautt var og jafnvel hlaðin upp gata frá húsum að vatnsbóli. Þó að vatnsburður væri erfitt verk voru það oft unglingar, kvenfólk eða gamalt fólk sem bar vatn frá vatnsbóli í hús. Í fornum sögum bregður kvenfólki oft fyrir við vatnsburð. Vatn var borið í fötum í bæ, fyrst **tréfötum** en síðan komu **blikkfötur**. Menn notuðu ýmist **vatnsgrindur** eða ok, til að halda fötunum frá sér og léttu þar með burðinn. Ok voru einnig kölluð vatnsberar. **Vatnstunna** eða vatnskerald stóð svo í göngum eða eldhúsi og þar var safnað vatni til daglegra nota. Ausan sem notuð var með henni hét **striffa**.



Kona ber vatn í fötum á vatnsgrind. Teikn. Gp.

Læk eða á var stundum veitt í skurði heim undir bæ. Víða var innangengt úr bæjarhúsum, eða fjósi, að vatnsbóli. Göng úr húsi að vatnsbóli nefndust ranghalar. Lækjum var oft veitt í gegnum fjósranghala, og jafnvel í skurðum eða lokræsum gegnum eldhús. Var þá bæði hægt að taka vatn og hella skolpi í lækinn. Í frásögnum á þjóðháttadeild sést að í byrjun 20. aldar voru stundum lagðir tréstockar úr bæjarlæk heim í gegnum búr eða eldhúshorn. Var þá

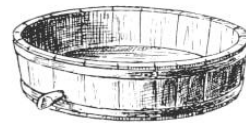
höfð tunna eða stampur undir stokksendanum og frárennslisræsi.

Upp úr aldamótum fóru menn svo að leiða vatn í bæi í galvaniseruðum járnörum. Stundum voru lagnir tengdar í gamla brunna og dæla notuð til að dæla vatninu í hús, sérstaklega þar sem var flatlent og ekki hlaupið að því að fá nægan vatnshalla fyrir sjálfrennandi vatn, eða til að knýja vatnshrúta. Það eru dælur, knúnar straumvatni þannig að nokkurn vatnshalla þarf til að þær séu nýtilegar. Stundum var byggt sérstakt dæluhús yfir brunndælur. Vatnshrútar voru víða notaðir til að dæla vatni í bæ, áður en nútíma vatnsveitur komu til sögu og eru sums staðar í notkun enn í dag. Verulegur skriður komst ekki á vatnslagnir í sveitabæi fyrr en á þriðja áratug 20. aldar. Þegar bændur byrjuðu að leiða inn til sín vatn fór hraðinn á þeirri framkvæmd mjög eftir því hve erfitt var fyrir að sækja vatn og hversu langar leiðslur þurfti að leggja til að ná sjálfrennandi vatni í hús. Oft var grafin niður tunna uppi í hlíð til að nota sem safngeymi og vatnið leitt frá henni til bæjar.

Mjólkurbúr

Mjólkurmaturlútur hefur alla tíð verið dagleg fæða á langflestum íslenskum heimilum. Fram á fyrstu tugi tuttugustu aldar var hann víðast hvar unninn bæði úr sauða- og kúamjólki. Þá voru lömb færð frá ánum á vorin og þær mjólkaðar daglega fram á haust. Í mjólkurbúri var unnið úr mjólkinni en síðan var mjólkurmaturlúturinn fluttur í Langabúr til geymslu. Fornar aðferðir voru notaðar við vinnsluna fram um síðustu aldamót.

Mjólki var yfirleitt aðskilin í rjóma og undanrennu í eldri tíð. Það var gert með því að láta hana standa í lágum ílátum, **trogum** eða **byttum** þar til rjóminn settist ofaná. Síðan var undanrenninni rennt undan með því að leggja handlegg fyrir trogshornið og halda rjómanum til baka, eða tappa hana af í gegnum sponsgatið á byttunni.



*Mjólkurfata og mjólkurbytta.
Teikn. Íp.*

Úr rjómanum var svo strokkað smjör, sem var sýrt á fyrri öldum vegna viðvarandi saltleysis á Íslandi. Smjör var strokkað í **bullu-**



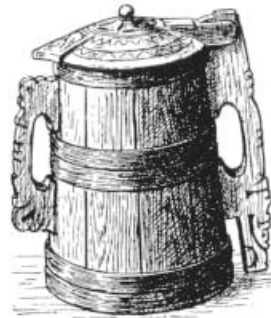
strokki frá fyrstu tíð þangað til fyrir nálægt hundrað árum síðan. Úr undanrenninni gerðu menn m.a. skyr, osta, flautir. Þessir réttir eru hleyptir og við gerð þeirra var notaður hleypir úr **kálfsmaga**. Nýborinn kálfur var látinn drekka mjólk rétt áður en honum var slátrað, maginn eða vinstrin tekin úr, þurrkuð og lögð í saltvatn eða mysu sem mátti síðan nota sem hleypi. Mest var notað af hleypi í osta, minna í skyr og minnst í flautir.



Bullstrokkur og flautapýrrill. Strokkurinn var notaður til að strokka rjóma til smjörs, en flautapýrrillinn til að þeyta flautir. Rjóminn er strokkaður í sundur í smjör g flautir. Flautir eru sjaldséðar og orðið lítt þekkt en af og til heyrir enn talað um að fljótfært og stefnulaust fólk sé „flautapýrilar“. Teikn. Íþ. og A.J.

Mjólkurmatur með nafninu skyr var þekktur um allan hinn norræna heim á miðöldum. Íslenska skyrið var hversdagsmatur alþýðu manna allt fram á 20. öld, eitt sér eða blandað saman við grauta í hræring.

Við skyrgerð var undanrenna hituð að suðumarki og þannig gerilsneydd. Hún var látin kólna niður í líkamshita og þá bætt í þetta - gerlagróðri frá eldri lögum - og hleypi. Síðan var hún látin hlaupa í nokkra klukkutíma í **upphleypudalli** / **skyrkollu** eða hleypiskirnu. Mysan var síuð frá á **skyrgrind** og skyrið geymt í **skyrskáum**. Ósíað skyr, ólekja, var oft notuð til að geyma í súrmat. Skyrmysa var mikilvæg í íslensku heimilishaldi fyrir á öldum. Hún var látin gerjast og súrna og hét þá sýra. Vegna kornleysis höfðu menn ekki kornöl til drykkjar hér nema við hátíðleg tækifæri. Hversdagsdrykkur Íslendinga var súr mysa blönd-



Blöndukönnur voru af ýmsum stærðum. Þær voru stafaíllát eins og önnur tréíllát og oft fagurlega útskornar á höldum og loki. Blöndukanna var alltaf við hendina innanbæjar og jafnvel í bæjardryrum til að gestir og gangandi gætu svalað það þorsta sínum sbr. vísuna:

Í bæjardryrum blöndukannan mikla / barmafull er bónda hjá / bergja henni margir á.
Teikn. Íþ.

uð með vatni - blanda. Súr mysa var notuð til að geyma í matvæli og einnig til að ysta mjólk og lyfta pottbrauði. Harðan og seigan mat mátti gera ætilegan með því að leggja hann í síru, enda voru bein þannig maukuð og síðan gerðir úr þeim sérstakir réttir. Síra var notuð til að krydda súpur og grauta, enda lítið um krydd hér meðal alþýðu manna á fyrri öldum. Bakstrar hitaðir í síru þóttu góðir á eymsli og bólgur. Úr hegðun sýrunnar í tunnum mátti jafnvel ráða veðra-
brigði og sjávarföll.

Á fyrstu öldum byggðar var mikil ostagerð á Íslandi. Upp úr lokum miðalda lagðist hún að mestu af og eftir það notuðu menn mjólk langmest í skyr, sem þótti drýgra búslag. Á 18. öld er mikið kvartað yfir því að Íslendingar kunni ekki lengur að gera góða osta. Leitt hefur verið að því getum að ostarnir sem lýst er í fornum ritum hafi verið líkir því sem Norðmenn kalla gamalost en það er vel gerjaður súrmjólkurostur sem þar hefur verið búinn til um aldir. Upp úr miðri 19. öld fer ostagerð aftur að aukast og kemur sú kunnátta frá Skandinavíu. Hlaupostur var þá algengasti osturinn og virðist víðast hafa verið gerður á svipaðan hátt. Mjólkinn var hituð, hleypt, draflinn, eða osturinn tekinn, hrærður og látinn í margs konar ostamót. Á þeim voru gót til að vökvinn rynni frá. Osturinn var fergður og oftast látinn liggja í saltþækli einhvern tíma að því loknu. Þá var hann þurrkaður á hillu, ostafjöl eða ostagrind, þar sem góður súgur var, gjarnan í hjalli, og snúð eftir þörfum. Þegar búið var að þurrka ostana voru þeir geymdir á rakalausum stað.



Skyrkeröldin voru misstór. Sáirnir voru stærri og kollurnar minni. Konan er að hella skyr í úr kollu í sá. Á bekknum standa tvær skyrkollur og er önnur með skyrgrind. Ber og fjallagrös voru oft sett saman við skyríð og geymdust þau þar vel fram á veturinn. Teikn.Íp.og ÁJ.

Samkvæmt lýsingum frá þremur síðustu öldum voru flautir mjólk, hleypt lítið og síðan þeytt með flautabyrli þangað til hún óx að minnsta kosti um þriðjung. Flautir eru nefndar í heimildum frá 13. öld. Þar kemur fram að þær þóttu lítilfjörlegur matur og svo var alltaf talið. Flautir voru algengur matur fram til loka 19. aldar. Þær voru mest hafðar út á grauta eða skyr en einnig sem ídýfa, eða viðbit. Í lýsingum frá 18. og 19. öld eru flautir lang oftast hrærðar úr nýmjólk en stundum áfum eða undanrennu. Hleypir var borinn í mjólkina, og hún var síðan látin standa á köldum stað, stundum yfir nótt. Þá var hún hrærð, eða þeytt, með flautabyrli og þótti gott ef hlaupið óx um þriðjung. Sumum þótti vel þeytt ef hægt var að hvolfa flautakollunni án þess að innihaldið hreyfðist, en aðrir sögðu að skafaskeifa ætti að geta staðið á flautunum þegar vel var hrært.

Langabúr

Í Langabúri var matargeymslan. Þar var einkum súrmatur geymdur, en langtímageymsla matvæla í súrri mysu virðist vera sér íslensk matarverkun, a.m.k. á seinni öldum. Hún þróaðist hér vegna saltleysisins. Allt mögulegt var geymt í súr, kjöt, svið, blóðmatur, innmatur, t.d. garnabaggar, lakabaggar, vambabaggar, vil, lifrar, lungu, fugl, egg, rauðmagahveljur, sundmagar, hvalur og selur og sumar pylsur eins og t.d. lundabaggar, júgur og pungar. Við geymslu í súr verða hörð og seig matvæli ætileg. Síran leysir kalk og menn hafa fengið mikið kalk af því að eta t.d. sviða og fiskbein upp úr súru. Ef til vill á loftslagið hér og íslensku torfhúsin átt þátt í því að auðvelda langtímageymslu af þessu tagi. Norsku timburhúsin héldu ekki eins jöfnum hita og íslensku torfhúsin og þar var einnig nógur skógur til að sjóða salt úr sjó til matargeymslu. Á stórum sveitahæimilum var súrsað í margar **tunnur** á haustin. Kjöt var annars stundum þurrkað á fyrri öldum, hjallket og mun kjöþurrkun lengst hafa endst í vestfirsku magálaverkuninni, en þá voru magálar snögg soðnir, pressaðir og síðan þurrkaðir í hjöllum. Þetta tíðkaðist sums staðar fram um miðja 20. öld. Þurrkun var þó langmest notuð viðfisk. **Harðfiskur**, eða skreið var dagleg fæða Íslendinga um aldir og er enn mikið í umferð, nú rándýrt sælgæti. Nánast allt af fiskinum var hert og margvíslegar aðferðir til við það.

Hertir **hausar** voru algengur hversdagsmatur. Þeir voru rifnir eftir kúnstarinnar reglum og hét nánast hver biti og bein ákveðnum nöfnum. Dálítið af fiski var alltaf reykt t.d. rauðmagi og vatnafiskur - lax og silungur. En



*Brennivínskátur.
Teikn. Sj.*

mest var reykt af kjöti og kjötpylsum af ýmsu tagi, enda var **hangikjöt** helsti hátíðamatur þjóðarinnar frá því að sögur hófust og er enn etið á jólum hjá vel flestum. Kjötíð hékk oft lengi uppi yfir hlóðum í eldhúsum og var ekki einungis reykt heldur líka töluvert þurrkað. Mest var reykt við tað og hrís og einnig lögðu menn oft eini að þegar verið var að reykja til að fá sérstakt bragð í kjötíð. Skata og hákarl voru og eru kæst. Þau voru grafin um tíma, oftast í fjöru, þangað til að niðurbrot var komið á ákveðið stig, þá þurrkuð og etin. Hákarl og skata losa líkama sinn við úrgangsefni með öðrum hætti en aðrir fiskar. Því finnast í vöðvum þeirra köfnunarefnissambönd sem sennilega eru óholl. Kæsing eyðir þessum efnum. Kæst skata er alltaf soðin og er nú etin um allt land á Þorláksmessu. Kæstur hákarl er yfirleitt ekki soðinn, en þó er til einn frægur réttur úr soðnum hákarli, hákarlastappa. Áður fyrr var hann mest hafður til sælgætis - oft með staupi af brennivíni að **brennivínskútnum** - eða í nesti.



Nú til dags er súr og hertur matur sjaldan á borðum landmanna, nema á þorrablótum þegar fólk hittist og borðar saman mat sem verkaður er með gömlu aðferðunum. Súrmaturinn var geymdur í stórum tunnum og harðfiskurinn var hengdur upp til þerris. Strákurinn ber fiskinn með sleggju til að mykja hann, á fiskasteini. Teikn. ÁJ



Á seinni hluta 18. aldar fer

að verða auðveldara fyrir almenning að ná í salt. Bæði var sett upp saltverksmiðja á Reykjanesi við Ísafjarðardjúp, þar sem salt var soðið úr sjó við hverahita og jafnframt varð innflutt salt ódýrara. Það er samt ekki fyrr en á 19. öld sem saltfiskur og saltkjöt verða hér almennur heimilismatur.



Gott var að veida kjötmeti upp í trog. Kjötsúpa af kindakjöti var háttíðaréttur. Víða var slátrað á, dilk eða sauð til jólanna og kjötsúpa á borð borin á aðfangadagskvöld. Teikn. Íþ.

Á fyrstu öldum Íslandsbyggðar voru tvær aðalmáltíðir dagverður og náttverður. Seinna komst á svokallaður þrí-mælingur, þá voru þrjár aðal máltíðir, morgunskattur um tíuleytið, nónmatur milli þrjú og fjögur og kvöldskattur við verkalok. Á fyrstu áratugum aldarinnar verður tvímælt nú urðu aðalmáltíðirnar hádegismatur og kvöldmatur um sjö-leytið. Þetta kom fyrst til vegna skipu-

Norðurbúr

Pottar voru bornir úr eldhúsi og súr- og mjólkurmatur úr öðrum búrum í skömmtunarbúr til að skammta hverjum og einum á málum. Þess verður vart í sögum að konur buðu oft gestum sem voru á hraðferð upp á hressingu í skömmtunarbúrinu.



Askur úr tré og spónn úr horni. Askar eru séríslensk fyrirbæri sem maturinn var skammtaður var í. Annar borðbúnaður, úr tré eða tinni, var notaður til háttíðabrigða á betri bæjum. Spónamatur var borinn var til baðstofu þar sem fólk snæddi (spændi) úr honum Teik. ÁJ. Soðningafat var víða notað undir fisksoðningu. Teikn. Íþ.



Soðningafat (úr tré).

lags á launavinnu í þéttbýli og breiddist síðan út um sveitir. Lokahnykkurinn á nýju skipaninni varð þegar ríkisútvampið hóf útsendingar sínar 1930 með fréttatíma í hádeginu. Fram á 19. öld var skyrhræringur algengasta morgun- og kvöldmáltíð sveitaalþýðu. Það er skyr, sem menn hrærðu saman við grauta, sem oft voru að hluta úr fjalla-

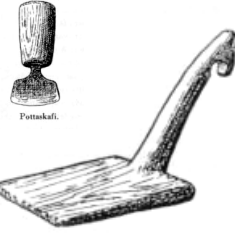
grösom. Í nónnmat var harðfiskur og smjör algengur matur og ýmis konar atur á vetrum. Þess utan var hvers kyns staðbundið nýmeti sem fékkst, soðinn fiskur, fugl eða egg. Kjötmeti var helst á helgum dögum, þá kjötsúpa, hangikjöt, pylsur eða súrmeti. Þegar leið á

19. öld breytist málamatur mikið. Þá urðu saltfiskur og saltkjöt algeng og jafnframt varð allt fæði fjölbreyttara, einkum úrval af mjölmat og grænmeti. Byrjað er að rækta kartöflur upp úr miðri 18. öld en þær breiðast fyrst að marki út á 19. öld. Á þeirri 20. hafa menn víða á sveitabæjum soðið kartöflur tvisvar á dag fram undir þetta.

Jurtir

Í gamla daga var jurtum safnað og þær notaðar í te til hressingar eða seyði til lækninga. Blóðberg, ljónslappi, rjúpnalauf og vallhumall voru algengustu jurtirnar. Ýmist var þessum tegundum blandað saman, tveimur, þremur, jafnvel öllum, eða þær voru notaðar hver fyrir sig. Þær höfðu allar sína hollustueiginleika að því fólk taldi. Blóðbergste þótti t.d. almennt blóðaukandi, ljónslappate var sérstaklega gott við hálsbólgu og kvefi, rjúpnalauf við innantökum og slæmsku í maga, einkum þegar því fylgdi niðurgangur og vallhumall við hósta og vökvasöfnun.

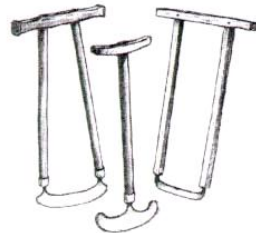
Fjallagrös: Fjallagrös voru gífurlega mikið notuð áður fyrir í staðinn fyrir korn í grauta brauð og slátur. Farið var í sérstakar margra daga grasafærðir til að taka grös á vorin. Þau voru þurrkuð, hreinsuð og geymd í tunnum eða sekkjum. Þau voru söxuð með grasajárni í matinn. Seyði af fjallagrösom þótti hið besta



Pottaskafi.

Fiskispaði.

Fiskispaði, pottaskafi og þvara. Spaðinn var notaður til að veiða fisk upp úr potti og skafa og þvara til að skafa fastar skófir innan úr pottunum. Skófirnar voru oft eftirsóttar. Teikn. Íþ.



Grasajárn. Teikn. ÁJ.

lækningalyf við slæmsku í öndunarfærum svo og magakvillum. Rannsóknir á seinni tímum hafa sýnt að sú trú var ekki út í bláinn og nú eru framleiddar fjölbreyttar heilsuvörur úr fjallagrösum á Íslandi. Grös voru notuð um allt land. Meira var þó tekið af þeim fyrir norðan og austan á meðan að íbúar suður- og vesturlands notuðu meira af sölvum.

Söl voru tekin á fjörum, skoluð, þurrkuð fergð og síðan borðuð smám saman. Þau voru oft borðuð með harðfiski og feitmeti eða bara sérstök með blöndu eða mjólk. Grautar voru gerðir úr sölvunum einum sér eða með mjöli og þau voru einnig notuð með rúgmjöli í brauð. Sölin voru þá soðin í vatni, söxuð smátt og hnoðuð upp í mjölið. Söl þóttu einnig góð lækningajurt og voru einkum notuð við bólgum og meltingarfærakvillum.

Baunir. Fáum sögum fer af baunum hér á landi framan af, en á 18. öld er töluvert flutt inn af þeim. Á 19. öld og fram á þá 20. eru baunaréttir úr heilbaunum sums staðar hefðbundinn hátíðamatur t.d. smjörbaunir og pokabaunir sem voru Þorlákssmessumatur á Suð-austurlandi.



Bankabygg. Bygg var sú korntegund sem mest var notuð á Íslandi á öldum áður, bæði í brauð og grauta. Talið er að á meðan korn var ræktað hér hafi nánast eingöngu verið um bygg að ræða. Þangað til hætt var að mala heima á fyrstu áratugum 20. aldar, keyptu menn bankabygg (heilgrjón) og möluðu, misfínt eftir því hvort átti að nota mjölið í kjötsúpu, lummur eða annað.

*Korn og jurtir voru geymt í kornbyrðum eða -kistum.
Teikn. A.J.*



Spónamaturinn var ýmist borinn til fólksins í aski, skál (spilkomu) eða soðningsfati. Þurrmeti var borið fram á diskum eða bretti. Teikn. ÁJ.

BADSTOFA

Þegar kemur fram á 18. öld var víða aðeins eitt eldstæði í íslenskum torfbæjum, hlóðirnar. Kuldi og eldiviðarleysi þjöppuðu fólki saman í baðstofu, þar sváfu menn unnu og snæddu á rúmum sínum til að hafa hita hver af öðrum. **Glóðarker**, eða fýrföt, voru sums staðar til á bæjum, flest innflutt. Í þau var tekin glóð úr hlóðunum með eldtöng. Glóðarker voru notuð til að ylja upp í köldum herbergjum, halda kaffikönnunni volgri í baðstofu, eða öðrum smærri matarílátum og svo notuðu reykingamenn glóðarker til að halda lifandi í pípum sínum. Í sama skyni voru notaðir pottar þar sem menn þjuggu ekki svo vel að eiga glóðarker. Potta með hlóðaglóð höfðu konur hjá sér við búrverkin eða í baðstofum í kuldum, til hitunar.



Kaffikanna á glóðarkeri. Teikn. SS.

Strákurinn t.h. situr á rúmstoknum og spærir í sig matinn úr askinum. Teikn. ÁJ.



Þegar eldavélar urðu algengar í sveitum um aldamótin 1900 þá voru þær oft settar í baðstofu til að byrja með, þannig að um stund bættist dagleg eldamennska við önnur störf sem þar voru unnin.

Hver heimilismaður átti og hirti sinn **ask**, **spón** úr horni og **hníf**. Með þessum áhöldum snæddu menn á rúmum sínum. Spæninum og **hnífnum** var oft stungið undir sperru og askurinn á hillu yfir rúminu.

Askar eru oft nefndir í heimildum frá miðöldum, einkum til drykkjar og er nafnið þá almennt notað um stafaflát úr tré. Líklegt er að þau hafi þó ekki litið út eins og bumbuaskarnir sem menn snæddu úr í baðstofum 18. og 19. aldar. Dæmigerðir bogdir bumbuaskstafir fara ekki að koma í ljós við fornleifarannsóknir fyrr en í mannvistarlögum frá 18. öld þó að töluvert finnist af annars konar ílátastöfum frá eldri tíð. **Askurinn** hefur því þróast hér, líklega þegar almenningur hætti að nota matborð vegna þrengsla en fór að matast sitjandi á rúmum í baðstofu nálægt 1700. Bumbuaskarnir virðast því séríslensk hönnun sem er sniðin að þessu hlutverki enda eru þeir sérlega þægilegir að hafa á hnjúnum. Þeir eru því lýsandi dæmi um dýrgripí sem verða til vegna aðstæðna í samfélaginu.

Saltfiskur. Saltfiskur varð almennur hversdagsmatur á 19. öld. Vafalítið söltuðu menn mat á fyrstu öldum byggðar töluvert, enda er víða getið um saltsuðu í fornbréfum. Hins vegar er lítið um salt í heimilishaldi íslenskra bænda á 17. og 18. öld. Erlent salt var afar dýrt á essum tíma, og menn virðast hafa hætt innlendra saltgerð að mestu.

Suðurdyr (Brandahús)

Hér í Suðurdyrum eru tvær **kvarnir** sem notaðar voru til að mala korn. Utan dyra var öskuhaugur, en hér í gegn var askan, brandarnir, borin úr eldhúsinu í trogi eða öðru íláti út á haug.

Kornkvörn. Korn til baksturs og grauta var flutt til landsins ómalað og malað þar sem kvarnir voru til. Þær voru ýmist hand- eða vatnsknúnar. Bygg var ræktað hérlendis fyrr á öldum. Teikn. Íþ.



Kaffi og brauð

Í lofti Áshússins í Glaumbæ var sett upp smá sýning um kaffi og kaffibrauð á þremur búrkistum. Talið er að um þriðjungur jarðarbúa drekki kaffi reglulega og mun það ásamt teinu vera útbreiddasti tilbúni drykkurinn á jarðkringlunni. Það er unnið úr fræjum kaffitrésins og notkun þess er sögð upprunnin í Kaffa, sem er hérað í Suðvestur-Eþíópíu. Frá Kaffa barst kaffið til Arabíu um 1500 og þaðan fljótlega til Konstantínópel. Í lok 16. aldar og á þeirri 17. breiddist kaffi síðan út um meginland Evrópu. Til Danmerkur Noregs og Svíþjóðar kemur það í kringum 1700 og fer undireins að sjást í fórum sigldra Íslendinga þó að það næði ekki almennri útbreiðslu fyrr en hálfri annarri öld seinna. Fyrsta dæmið sem vitað er um er úr bréfum Árna Magnússonar handritasafnara en haustið 1703 sendir Gottrup lögmaður á Þingeyrum Árna kaffibaunir suður vegna þess að dönskum hafði láðst að senda honum kaffibaunir sem hann bjóst við.

Um kaffikvörn sem gefin var á Þjóðminjasafnið í byrjun 20. aldar er sú saga að hana hafi átt kona sem kölluð var Sigga baun og dó háöldruð í lok síðustu aldar. Að því er segir í aðfangabók var Sigga baun bæði gáfuð og góð manneskja en sökkti sér af „hóflausri ástriðu í kaffinautn sem mun einstæð í sinni röð“. Lenti hún á sveit út af þessari fíkn sinni, en bót í máli var að Sigga þótti góð til áheita og hétu margir á hana baunahnefa. Þannig varð hún sér úti um kaffi í ellinni, sem hún hitaði og drakk jafnan viðstöðulítið á meðan hún var enn skriðfær. Miklu þægilegra var að brenna kaffið í eldavélunum en hlóðunum og bakstur var miklu auðveldari. HG.

Í fyrstu var kaffi aðeins haft um hönd á heimilum efnaðri manna á sama hátt og gerðist annars staðar í Evrópu og meðferð þessa nýja nautnaefnis vafðist fyrir sumum. Sagt er að Jón Árnason sem var Skálholtsbiskup frá 1722 til dánardægurs 1743 hafi fyrst veitt höfðingjum kaffi á Alþingi og var það þá sopið úr skeiðum. Annars hafi ekki orðið alsíða fyrr en um 1780 að drekka kaffi á Alþingi. Þá átti eftirmaður Jóns á biskupsstóli að hafa fengið kaffibaunatunnu að gjöf frá Kaupmannahöfn. Segir sagan að þeir Skálhyltingar hafi reynt að elda graut af baununum. Í grein sem Jón Hjaltalín landlæknir skrifar í Íslending árið 1860 segir hann að Eggert Ólafsson



Hraungrýtiskvörn.

Hér landi var gert töluvert af kaffikvörnum úr grjóti – sem voru smærri gerðir af mjölkvörnum – á 19. öld. Í ársritinu Gestur Vestfirðingur árið 1849 er nákvæm lýsing á því hvernig gera megi slíkar steinkaffikvarnir heima og það sé gott að kunna vegna þess að innfluttar kvarnir séu bæði dýrar og svikular. Teikn. Íþ.

og Bjarni Pálsson hafi verið með fyrstu mönnum til að fara með kaffi hér á landi, en þeir ferðuðust um landið um miðja 18. öld.

Kaffibaunir voru lengst af fluttar inn óunnar en fólk brenndi og malaði heima hjá sér. Kaffibrennslufyrirtæki urðu til hér skömmu eftir fyrri heimsstyrjöld, en kaffi var brennt á flestum heimilum lengi eftir það.

Baunakaffi var eingöngu búið til úr möluðum kaffibaunum, en þar sem kaffibaunir voru alltaf talsvert dýrar drýgðu menn þær á ýmsan hátt og til þess var langalgengast að nota **síkoríurót**. Síkoría hefur frá elstu tíð verið ræktuð til matar í S - Evrópu. Í lok 18. aldar fóru Þjóðverjar að þurrka og brenna síkoríurót til að drýgja með kaffi. Þar með var „kaffibætirinn“ orðinn til og breiddist hratt út, farið var að rækta síkoríu sérstaklega í þessu skyni og upp risu kaffibætisverksmiðjur víða um Norður-Evrópu.



Eftir miðja 19. öld fer síkoríurót að flytjast til landsins. Kaffibæti, röt eða export kölluðu menn

þessa vöru og hana gat lengi vel að líta í námunda við kaffi í búrhillum. Þegar menn töluðu um að kaupa „sína ögnina af hverju“ var átt við kaffi sykur og röt. Orðin „rötsterkt“ og „rötarrammt“ um kaffi vísa til rötarrinnar. Á 19. öld var allur kaffibæti fluttur inn, en síðar risu upp kaffibætisverksmiðjur hérlendis, bæði í Reykjavík og á Akureyri, sem fullunnu kaffibæti úr þurrkaðri síkoríurót. Þegar kom fram á fjórða áratuginn fullnægði innlend framleiðsla eftirspurn en svo hættu menn að nota kaffibæti og framleiðsla hér lagðist af. Til að

Kolavélar fluttust fyrst til landsins um og eftir 1870. Farið var að baka lagterturt, form- og smákökur í stórum stíl. Teikn. ÁJ.

drygja kaffi þekktist einnig að ómalaður rúgur væri settur saman við í brennslu; að kaffið væri blandað ornaðri töðu og jafnvel fleiru.

Kaffi var einnig bætt með bragðefnum - t.d. var búið til **kúmenkaffi** þannig að nokkur kúmenkorn voru sett í kvörmina þegar malað var. Menn áttu það til að gruna húsfreyjurnar um að hafa „gefið úti“ þegar þeir fengu kúmenkaffi, bragðið var svipað og af brennivínskaffi sem stundum var borið fram, einkum þegar höfðingja bar að garði. Þá var gert kanelkaffi, venjulega þannig að **kanelstöng** var soðin í kaffivatninu áður en hellt var upp á.

Kaffibaunir voru reiddar heim úr kaupstað í pokum eða skjóðum úr eltiskinni, svokölluðum kaffiskjóðum, og geymdar í **búrkistunni**, eða annars staðar þar sem ekki komst að þeim slagi. Þær voru svo brenndar eftir því sem á þurfti að halda, venjulega nokkrar hitur í einu. Brennslan þótti vandasamt verk. Ekki mátti „glytta í hráan depil á baun“, því að kaffið malaðist illa og varð bragðlaust væru baunirnar vanbrenndar. Kaffi varð hins vegar rammt af of dökkum baunum. Það þurfti að hræra viðstöðulítið meðan á brennslu stóð, setja í smjörbita og hraðkæla þær að brennslu lokinni. Kaffibrennarar af ýmsum tegundum voru víða til á heimilum. Þegar eldaveilar urðu fullkonnari var svo farið að nota ofnskúffur við brennsluna.

Brenndar baunir voru geymdar í þétu **íláti** og malaðar í **kaffi-kvörnum**. Venjulega var malað í eina hitu í einu, þannig að þegar hellt var upp á könnuna þurfti að byrja á því að mala. Þetta verða menn að þekkja til að geta skilið þessa tvíræðu kaffivísu Guttorms Guttormssonar:

Komir þú í hús þar sem kaffi er ekki á borðum
og kunnir ekki við að biðja um það með orðum,
þá stattu bak við frúna um stund án þess að tala
og strjúktu á henni bakið og þá fer hún að mala.

Þegar búið var að hella upp á könnuna var - og er ennþá - algengt að hella fyrstu bununni í bollann og síðan aftur á pokann. Þetta heitir að „umhella“ eða að „trekkja“ kaffið. Fyrsta bunan var annars kölluð ýmsum nöfnum svo sem „óguðlega bunan“, „eiturbunan“, „skrattavatnið“ eða „stúthlandið“.

„Það slær þig ekki“ eða „það sér bara til botns á sextugu“ sögðu húsfreyjurnar ef kaffið sem þær báru fram var þunnt. Á Vopnafirði

var sagt að það sæist til Langaness í gegnum bununa. Um þunnt kaffi voru annars til mörg orð og ekki öll sem fallegust eins og til dæmis „englapiss“, „nærbuxnavatn“, „vinnukonuvatn“, „kaffiblátvatn“, „meyjarhland“, „ærpiss“, „steinbítshland“, „skjávatr“, „návatn“, „náhland“ eða „seinna vatn“ af sokkum. Sterkt kaffi kallast hins vegar „rótsterkt“, „lútsterkt“, „bleksterkt“ eða „skjólgóður sopi“. Bjartur í Sumarhúsum taldi kaffi ekki drekkandi nema hægt væri að tjarga upp úr því hrúta.



Sykurtöng, til að klípa sundur kandíssykur og sykurtoppa. Teikn. SS.

Yfirleitt var og er kaffi borið fram með rjóma og sykursmolum. Í byrjun 20. aldar voru algengustu tegundirnar voru **kandíssykur** og svokallaður **toppa-sykur**. Toppasykur var seldur í keilulaga toppum. Þeir voru fyrst höggfir

sundur í stóra mola og síðan klipnir í smátt með **sykurtöng**, sem eins var notuð á kandíssykurinn. Karl einn skammtaði kandíssykurinn með kaffinu í baðstofunni ævinlega þannig að hann henti kandísmolanum á undirskálina hjá hverjum og einum og hitti. Þegar þurfti á strásykri að halda, til dæmis til að sykra pönnukökur voru topparnir skafnir. Sykur átti alltaf að setja í kaffibolla á undan rjóma, því væri þetta gert öfugt giftist sá sem í hlut átti ekki næstu sjö árin.

Það þótti dónaskapur að hella bola fleytifullan, eða „frekjufullan“ eins og það var kallað, og var talað um að hafa „gestaborð“, „höfðingjaborð“ eða „heldrimannaborð“ á bollanum þegar vantaði aðeins upp á að hann væri fullur. Ef einhver hellti niður kaffi eða svelgdist á því var sagt að nú kæmi einhver sem langaði í kaffi. Þrælapar heitir við kaffidrykkju þegar yfirbolli og undirskál eru ósamstæð. Þegar mönnum er óviljandi borið slíkt par táknar það þeim annað hvort framjáhalda eða að viðkomandi giftist tvisvar.

Þegar menn voru við vinnu fjarri heimilum sínum, til dæmis við veiðar, leitir, heyskap og önnur störf var kaffið alltaf einhvers staðar nálægt. Væru menn ekki langt undan var þeim fært kaffi til hressingar að heiman, á flösku í þykkum sokk til að halda því heitu. Þegar lengra var heim að fara reistu menn hlóðir og lögðu ketilkaffi. Þá var kaffið soðið með vatninu og þegar suðan kom upp var ögn af köldu kaffi skvett yfir það til að gromsið botnfélli.

Stundum var kaffibollanum hvolfi og spáð í hann þegar hann var orðinn þurr. Spákaffi átti að vera sterkt, mjólkur og sykurlaust. Þegar sá sem átti að spá fyrir hafði lokið úr bollanum blés hann í hann í kross og snéri þrisvar réttisælis og þrisvar rangsælis yfir höfðinu með þessum formála: „Láttu nú spaklegan spádómsanda lýsa langt fram á leyndarbrautir“ Þá var bollanum tyllt við undirskálarbarm og látinn þorna. Það sem venjulegast var að sjá í bolla voru bréf, ferðalög, mannamót,



Pönnukökur eru algengt gestabrauð hjá finna fólki um 1800. Teikn. A.J.

peningar, trúlofanir og barneignir. Ef bjart var yfir bollanum og lítið um ský í honum átti að vera bjart framundan. Væri hann dimmur voru erfiðleikar í nánd. Ef bollinn þornaði seint eða taumarnir runnu niður úr honum vissi það á lauslæti og vafasamar ástir. Það sem efst er í bollanum rætist fyrst en eftir því sem nær dregur botni eru atburðirnir fjær í framtíðinni. Og svo má lesa margt og mikið út úr myndunum í bollanum, þar birtast stundum heilu örlagasögurnar þeim sem vel eru sjáandi á slíkt. Lóðréttar rákir eða lukkustólpar eru fyrir góðu, en raunarákir, rákir sem liggja þversum fyrir hinu verra. Langar línur gátu annars verið fyrir ferðalögum. Ef þær voru tindóttar var ferðalagið um fjöll og dali, en lágar boglínur voru fyrir ferðalagi á sjó. Barn í vonum má sjá eins og fóstur í botni bollans. Margir stólpar eða doppur í þyrpingu eru fyrir mannamótum. Oftast munu spákonur hafa reynt að sjá sem bjartasta framtíð út úr bollanum og sumar slógu botninn í spána með því að segja: Lukkuleg afdrif og góð endalok.

Til eru ótrúlegustu sögur um kaffinýtni, sérstaklega í tengslum við kaffikerlingar sem gátu verið svo svæsnar að þær lögðu sér til munns bæði kaffibaunir og korg og urðu síðan heiðgular á litinn af þessu átlagi. Það versta sem gat komið fyrir svoleiðis manneskjur var að eiga ekki baun?

*Brenna í hlóðum baunirnar
best það aldnar gátu,
kaffið svelgdu kellingar
korginn síðan átu.*

Kaffivísur

Ketil velgja konurnar
kaffið svelgja forhertar,
ófriðhelgar allsstaðar
af því fjelga skuldinar.

Bændur svína brúka sið
belgja vínið í sinn kvið,
skynsemd týna og skemma frið
skæla trýnið út á hlið.

Eyðir góðu álitu
öllum gróða spillir,
frið burt óðum færandi
færir þjóð úr skyrtunni.

Ketil heita konurnar
kaffið veita ósparar,
verkum breyta ei vilja þar
þó vaxi um sveitir skuldinar.

Kaffið góðu konurnar
kaupa þjóð til blessunar,
oss það bjóða alls staðar
eisu flóða grundinar.

Þrátt fyrir að Eggert Ólafsson sé líklega meðal fyrstu íslensku
kaffikarlanna fer hann ófögurum orðum um kaffið í kvæði, kallar það
„kolamylsnusaup“ og mælir með þjóðlegri drykkjum:

Ef að austan svokallað kaffi
kolamylsnu þeir girnast saup,
þá segi ég komi af syndastraffi
soddan þrjálsendar elskast kaup,
af einirberjum betri drykk
bý ég sem hefur sama skikk.

Meðan tolli á tindi lífs
tel ég hollast vera,
kaffibolli og blíða vífs
bugar hroll og frera.

Til að lífga líf og önd
löðurs glóða tróða,
taktu eir í hægri hönd
og heittu kaffið góða.

Fönnin hylur fagra storð,
frosnir eru gluggar
nú er kaffið komið á borð,
kætir mig og huggar.

Ferskan ilm og angan ber
aldna mjög vel hressti,
því að Kaaber kaffið er
kostadrykkur mesti.

Snemma ég á fætur fer
þó fari seint að lúra.
Braga kaffið bragðast mér
best á milli dúra.

Konan sagði við kallinn sinn
kaffið búið og sykurinn,
í búrinu ekki baun ég finn
blessaður skrepptu í kaupstaðinn.

Ef að eitthvað amar að og illt er skapið
ekki skaltu af hólmi hopa
heldur fá þér kaffisopa

Í búrkistuna bóndinn leit
burgeis mestur þar í sveit,
kallaði hann með hvössum róm
kaffiskjóðan er orðin tóm.

Kaffi sykur hveiti rót
konan oft um biður,
bakar síðan býsna fljót
en bóndinn rennir niður.

Kaffibollann berðu mér
blíð og holl gulls eikin,
því að hrollur í mér er
eftir skollaleikinn.

Farðu að hita kaffið kona
krýnd með prýðinni,
ég má ekki sitja svona
og sóa tíðinni.

Kaffisopa aldrei án
ætla ég þú verðir,
fyrir kaffikvarnlán
og kaffigjafarferðir.

Kaffið mína kætir lund
kaffi yndi vekur
kaffi færir krafta í mund
kaffi þreytu hrekur.

Þér hefur gegnið það í vil
þamba lífið holla,
þú hefur fengið það ég skil
þrettán kaffibolla.

Æ ég hljóða upp af móð
af því vínið holla,
kaffið góða, kona rjóð
hvergi fæst í bolla.

Kaffið henni kemur best
kalt svo ennið hlýni,
en laufaspenni langar mest
að lifa á brennivíni.

Úr bréfi frá Eiríki á Skatastöðum

(Orðrétt úr greininni: Lifnaðarhættir Skagfirðinga í Skagfirðingabók 14. árg. 1985)

Það var sumarið 1835 að móðir mín sem þá bjó hér ekkja, fór í kaupstað verslunarferð. Þegar hún kom úr þeirri ferð, kom hún heim með kaffiketil, er hún hafði keypt, og jafnhliða eitt pund af kaffi og viðlika af sykri. Þetta var í fyrsta sinn, er kaffi hafði komið hér á heimili. Þótti gömlu fólki það harla lítið sælgæti. Engin kvörn var til að mala kaffið í og var það því mulið sundur með steini. Um þessar mundir mun kaffi viðlika hafa verið keypt á staka heimilum. Þótti fólki það hentugt til að veita það prestri sínum, enda fóru þeir um þetta leyti að veita kaffi á messudögum bændum þeim, sem voru víðarvinir þeirra. Allt fram um 1840 brúkaði fólk lítið kaffi á heimilum, samt mun það þá hafa víða verið brúkað á sunnudagsmorgna um sláttinn og þá á hátíðum.

Kaffimeðlæti

Eitt af því sem einkenndi íslenskt mataræði í fyrri tíð var kornleysi og þar með voru heimilin brauðlítill. Byggrækt var hér nokkur framan af en var að mestu aflögð í lok miða, m.a. vegna kólnandi veðurfars og innflutt mjöl jafnan af skornum skammti og oft skemmt. Hagkvæmara þótti að nota það sem til var í grauta en brauð. Þeir voru svo drýgðir hversdags með fjallagrösum, sölvum, skarfakáli eða öðru sem til féll.

Brauð og kökur

Á íslenskum alþýðuheimilum var brauð víðast sparimatur fram yfir síðustu aldamót. Brauðleysið á Íslandi vakti athygli Evrópubúa sem hingað komu á öldum áður, enda má segja að úti í Evrópu hafi það verið „daglegt brauð“ í orðanna fyllstu merkingu. Sögur komust á

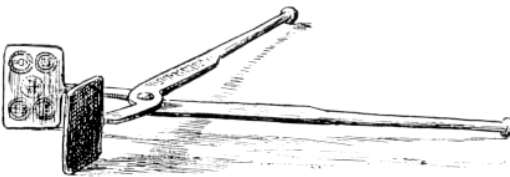
kreik um að Íslendingar seldu dætur sínar kaupmönnum til einnar nætur fyrir brauðhleif eða að bændur byggju sér til brauð úr stöppuðum fiski, möluðum fiskbeinum, eða möluðum harðfiski. Nokkur sannleikskjarni var í þessum sögum að því leyti að alþýða manna hér borðaði harðfisk og smjör um aldir á svipaðan hátt og menn suður í Evrópu brauð.

Nokkuð er um að minnst sé á brauð í fornsögum og hefur vísast verið meira um brauð á miðöldum en seinna varð. Brauð og sufl, eða syfla brauðhleifa er iðulega talað um og merkir sufl viðbit. Talið er að á víkingatíma hafi þrenns konar brauð tíðkast í Vestur-Skandinavíu, gróf brauð bökuð í ösku, þunnar byggmjölskökur bakaðar á grjóthellu og höfðingjabrauðið, hveitikökur bakaðar á skaft-



Hnoðað í brauðtrogi. Skerdiskar og blöndukanna standa tilbúin til notkunar. Teikn. A.J.

pönnu. Hvorki var notað lyftiefni né ofnar við þessa brauðgerð. Nokkrar bökunarhellur úr steini eru hér til frá miðöldum og eru þær flestar útlendar. Bakstur á steinhellum mun reyndar hafa þekkt hér fram á 19. öld, en þá voru járnhellur orðnar algengar.



Baktursjárn.



Vöfflugjárn og baktursjárn. Vöfflur og góð ráð voru oft bökuð í kökujárnnum í hlóðum. Í matreiðslubók Þóru A.N. Jónsdóttur sem gefin var út á Akureyri 1858 er uppskrift af góðum ráðum: Í þeim var 1 þd hveiti, 1 þd þúðursykur, 2 egg og 3 þelar rjómi, hrært saman í þykkt deig og bakað ljósbrún. Í svona járnnum voru bökuð messubrauð / oblátur. Vöfflugjárn sem notuð voru við hlóðabakstur voru með öðru munstri (eins og við þekkjum ennþá), en eins í laginu. Teikn. Iþ. og SS.

lýsingar á íslenskri matargerð, þ.á.m. brauðgerð líta dagsins ljós. Eggert Ólafsson segir mikið frá mat í Ferðabók Eggerts og Bjarna um ferðir þeirra hérlendis á sjötta áratug aldarinnar. Upplýsingarmenn 18. aldar voru afar áhugasamir um matarhætti og í ritum Hins íslenska lærdómslistafélags sem út komu á síðustu áratugum 18. aldar var mikið um þá ritað. Félagið auglýsti eftir matreiðslubók handa



Hakkavélar fóru að fást snemma á 20. öld og bættu mjög aðstöðu við matartilbúning. Teikn. ÁJ.

Íslendingum og árið 1800 var fyrsta íslenska matreiðslubókin, Einfalt matreiðsluvasakver fyrir heldri manna húsfreyjur, prentuð í Leir-árgörðum. Þegar athuguð eru 18. aldar matarskrif sést að algengasta alþýðubrauð hérlendis eru flatkökur eða rúgkökur bakaðar á hellu eða glóð. Steikt brauð, laufabrauð, lummur og pönnukökur er hátíðabrauðið og súrdeigsbrauð, þ.e. rúgbrauð, lyft með súrdeigi og bökuð undir potti eru að koma til sögu. Auk þess er nefnt soðbrauð, brauðkökur sem eru soðnar í vökva, venjulega soði af ýmsum matrétum.

Í orðabók Jóns Ólafssonar frá Grunnavík sem skrifuð er nálægt 1736 er elsta laufabrauðsheimild sem vitað er um, en eftir það er þess oft getið. Þar segir að laufabrauð sé sælgæti Íslendinga, hnoðað úr hveiti og soðið í smjöri. Athuganir á 18. og 19. aldar heimildum um laufabrauð benda til að það hafi í fyrstu verið höfðingjabrauð, úr hveiti sykri og smjörsteikt, en orðið hátíðabrauð almennings á 19. öld. Þá var farið að nota ódýrara hráefni, byggmjöl eða rúgmjöl, í deigið og steikja það í tólg. Í fyrstu íslensku matreiðslubókinni segir um laufabrauð: „Laufabrauð eður kökur af hveitideigi, vættu í sykurblandinni góðri mjólk eður rjóma, útskornar ýmislega og soðnar í bræddu smjöri eru svo algeng að frá þeim þarf ekki meira að segja“. Í lok 19. aldar er laufabrauð jólabrauð almennings á N- og N-Austurlandi. Og á síðustu áratugum 20. aldar hefur laufabrauðsgerð í desember breiðst verulega út á Íslandi og er stunduð í öllum landshlutum.

Ef til vill hefur mjólskorturinn haft áhrif á hvernig laufabrauðið okkar er. Íslendingar þurftu brauð sem gat verið fallett án þess að vera mjölfrekt. Mætti hugsa sér að þetta væri einnig ástæðan fyrir því hve

Íslensku pönnukökurnar eru óvenju þunnar miðað við pönnukökur í öðrum löndum. Gegnskornar steiktar kökur eins og **laufabrauð** virðast vera séríslenskt fyrirbrigði. Hins vegar þekkjast kökur steiktar í feiti víða, en venjulega þykkari og pikkaðar en ekki munstraðar á sama hátt. Þannig kökur hafa einnig tíðkast hér, t.d. undir nöfnunum steiktabrauð, soðið brauð, eða kleinupartar. Allt finna brauð var að sjálfsögðu algengast meðal embættis- og kaupmanna.

Steikt brauð er áfram hátíðabrauð almennings á 19. öld. Fyrir utan laufabrauð, pönnukökur, kleinur og lummur steiktu menn eplaskífur og vöffflur.

Eplaskífupönnur og vöffflujárn eru algeng áhöld á heimilum, sérstaklega í þéttbýli, um aldamót. Þá voru víða sérstök kökujárn sem í voru bakaðar þunnar kökur sem kallaðar voru „Góð ráð“. Þau eru gömul í hettunni því að þeim bregður fyrir í dönskum miðaldaheimildum og sama er að segja um kleinurnar.



Eplaskífupanna. Teikn. ÁJ.

Gómar kölluðust lófastórar flatkökur, sem voru bakaðar handa börnum. Fram yfir síðustu aldamót voru á Vestfjörðum bakaðar rúgkökur fyrir jólin sem voru 25-30 sm í þvermál og meira en einn sm að þykkt og notaðar í disks stað, en brauðdiskar af þessu tagi eru þekktir frá Evrópu þar sem meira var um mjölmát. Hver heimilismaður fékk eina köku og þar á var jólamaturinn skammtaður. Gamlársbleðlar Hornstrendinga, nýárskökur sem sums staðar voru hafðar undir mat á nýársdag og sumardegskökur, sem tilheyrðu sumardeginum fyrsta á svæðinu frá utanverðu Snæ-



Algengt kaffimeðlæti á 20. öld. Kleinur, kanilsnúðar, vinarterta og hálfmánar. Teikn. SS.

fellsnesi um Vestfjarðakjálka að Hrútafirði, munu hafa verið svipaðar þessum kökum að stærð og gerð.

Algengt var og er sums staðar enn að sjóða rúgkökur -soðbrauð, soðkökur - aðallega með kjöti, eða slátri, og borða þær heitar með matnum eða drekka soðið með þeim. Algengast var að sjóða soðkökur með saltkjöti og eru þær sums staðar enn bornar með því. Heili var hnoðaður upp í heilakökur og þær voru soðnar í sviðasoðinu. Í

sumum soðkökum var kál eða fiskhrogn, hrognakökur eða kálkökur kölluðust þær. Sumir suðu litlar hveitikökur í mjólkurgrautum, og kölluðu soðtrissur. Soðkökur úr rúgmjöli voru oft gerðar með saltkjöti og sviðum. Heilinn úr sviðhausunum var hnoðaður upp í rúgmjölið enda voru soðkökur með sviðum kallaðar heilakökur.

Rúgbrauðin sem mesta útbreiðslu hlutu þegar íslenskur almenningur fór að baka lyft brauð að einhverju marki á 18. öld hétu pottbrauð af því að þau voru bökuð undir potti. Súrdeig var algengasta lyftiefnið. Saman við brauðdeig er blandað gömlu deigi sem komin er gerjun í. Gerjunin heldur síðan áfram, og lyftir brauðinu. Smáklípa var tekin frá til að eiga súrdeig í næsta bakstur. Ef mjölið var hnoðað með sýru og látið bíða dálítið á hlýjum stað lyftist deigið líka. Á hverasvæðunum voru rúgbrauðin soðin í hverum í stórum fötum. Lang algengast var þó að leggja járnhellu yfir glæður, þar ofan á brauðdeigið og hvolfu potti yfir. Síðan var skarað að glóð. Þannig sköruðu menn eld að sinni köku í orðanna ljósustu merkingu. Loks var breitt yfir afrak eða aska og kökurnar látnar seyðast hæfilega lengi, sex til tólf tíma, eftir því hve stórar þær voru. Segja má, að pottar hafi hér haft hlutverk ofna í landi þar sem venjulegir bakarofnar voru ekki til.

Uppmúraðir bakarofnar, eins og höfðu tíðkast úti í Evrópu síðan í fornöld, sáust ekki meðal alþýðufólks hér á fyrri öldum. Eitthvað hafa þeir þó verið hjá höfðingjum. Á seinni hluta 18. aldar segir Skúli Magnússon að konunglegir þjónar, prestar og verslunarmenn semji sig að háttum Kaupmannahafnarbúa í mataræði, enda noti þeir bæði bökunarofna og brauðpönnur. Í matreiðsluvasakverinu frá 1800, er kökubakstur einnig miðaður við að notaðar séu brauðpönnur eða tertupönnur með glóð undir og ofan á, þó að bókin sé gerð fyrir höfðingja. Pönnur af þessu tagi til að baka í brauð og kökur voru sums staðar til hér á bæjum um síðustu aldamót. Þær voru þrífættar til að auðvelt væri að kynda undir þeim og með loki sem féll nokkra sentimetra niður í pönnuna, þannig að þar myndast hólf. Pannan stóð í glóðinni þegar bakað var, og hólfíð í lokinu var jafnframt fyllt af glóð sem gaf yfirhitann.

Í tertupönnum og jólakökupottum, eða bökunarpottum voru sums staðar bakaðar smákökur, formkökur, t.d. jólakökur fyrir jól og tertubotnar. Þessi áhöld urðu ekki verulega algeng, fyrr en eftir að fjölbreyttari bökunarvörur fóru að fást á 19. öldinni reyndu konur að búa til kökur við ýmsar aðstæður t.d. með því að nota hellu og venjulegan pott. Langalgengast var þó að steikja veislubrauð áður en

eldavélarnar með bökunarofna fóru að breiðast út nálægt aldamótum. Eftir að ofnar og fjölbreyttar bökunarvörur komu til sögu voru kökur áberandi í veislum, einkum um jól. Um var að ræða margar tegundir af smákökum. Gyðingakökur, hálfmánar, vanilluhringir, piparkökur - allar þessar smákökur komu frá Danmörku og unnu hér hratt land í lok 19. aldar og byrjun þeirrar 20.

Kramarhús með rjóma og ribsberjasultu voru einnig vinsælar veislukökur. Þau voru oft borin fram í skál hálfylltri af strásykri. Þá ber að nefna Vínartertuna svo kölluðu - varla var haldin veisla eftir aldamót öðruvísi en að hún væri ekki bökuð og um jól var hún á boðstólnum á hverju heimili ásamt þeim smákökum sem áður voru taldar. Þessi kaka er fyrst og fremst lagkaka, enda víða kölluð því nafni. En jafnframt voru til fleiri nöfn um hana, svo sem randalín, randaterta eða randabrauð, niðursneidd terta eða fjögrakökuterta.

Vínartertan virðist hafa verið fyrsta rjómatertan hérlendis - þá hún venjulega kringlótt en annars ferköntuð. Á fyrri hluta aldar-innar voru óvíða rjómaþeytarar þannig að rjómi var þeyttur með tveimur eða þremur göfllum. Tertan var venjulega skorin í geira áður en rjómanum var smurt á hana. Algengt var að munstra rjómann dálítið með gaffli og skreyta tertuna með sultudoppum. Stundum var settur örlítill matarlitur í rjómann, þannig að hann varð fölbléikur og skrautsykri stráð yfir. Sumir gerðu kramarhús úr smjörpappír til að sprautu rjómanum á terturnar og til var að bera fram sneiðar af kantaðri vínartertu sem rjóma hafði verið sprautað á og skrautsykri stráð yfir. Eftir því sem líður á 20 öld verða kaffiveislur með fínu brauði æ mikilfenglegri og lýsir Halldór Laxness slíku eftirminnilega í Kristnihaldi undir jökli í sögunum af bakkelsi, Hnallþóru - en síðan hafa miklar tertur verið kallaðar svo.

Lummur voru steiktar á pönnu og haft í þær allskonar korn og grjónagrautsafgangar. Í ritum Lærdómslistafélagsins 1781 er sagt frá því að Skaftfellingar geri lummur úr melmjöli „sem er séu smá kökur, steiktar með smjöri í pönnu“ en suðaustanlands var töluverð búbót af innlendu melmjöli. Lummur virðast elstar af pönnusteiktu brauði og þóttu mikið sælgæti. Hafðar með miklum sykri eða sýrópi í veislum.

Hnallþóru

Kaffi og brauð var ekki algengur málsverður á 19. öld. Kaffi var fyrst brúkað handa gestum, sérstaklega prestum enda tóku margir prestar upp á því á fyrri hluta 19. aldar að bjóða í kirkjukaffi eftir messu. Á fimmta áratug 19. aldar var það víða notað á sunnudagsmorgnum um



Við rennandi vatn og bætta aðstöðu í eldhúsinu varð baksturinn leikur einn og húsmóðurstarfið gjörbreyttist. Teikn. Mt.

sláttinn í sveitum og á hátíðum og upp úr því var farið að gefa kaffi á morgnana um slátt svo og í aðra tíma þegar mikið vinnuálag var. Um og upp úr 1850 eru menn víða farnir að drekka það daglega á morgnana á undan fyrstu vinnutörninni, fyrsti kaffitíminn, morgunkaffið er kominn til sögu og smám saman fjölgar þeim. Um aldamót eru þeir orðnir þrír, morgunkaffi við fótaferð, en morgunverður var ekki fyrir en um tíu-

leytið, hádegiskaffi kl. 12, en þá var miðdagsmatur milli 3 og 4 og miðaftanskaffi kl. 6, á undan kvöld-

verði sem ekki var fyrir en við verkalok, oft um níuleytið á kvöldin. Sjaldan var brauð þá gefið með kaffi nema eitthvað alveg sérstakt væri á seyði, t.d. þegar gesti var að garði, í vinnuskorpum um slátt, á töðugjöldum eða þegar stungið var út úr fjárhúsum. Þegar svo stóð á var stundum brauð með miðaftanskaffi og það er fyrsti vísir að brauðmáltíðinni sem seinna varð um fjögurleytið og kallaðist eftirmiðdagskaffi. Það gerðist ekki fyrir en kemur að þeirri skipan sem flestir alast upp við sem fæddir eru um og upp úr kreppu og kallaðist að hafa tvímælt til aðgreiningar frá fyrri skipaninni, sem hét „að hafa þrímælt“. Aðalmáltíðir dagsins urðu tvær, annars vegar hádegisverður milli tólf og eitt hins vegar kvöldmatur nálægt sjö. Þessi skipan staðfestist upp úr 1930 vegna þess að útvarpið hafði fréttir í hádeginu og er það líklega í fyrsta en ekki síðasta sinn sem fjölmiðlar hafa á afgerandi hátt breytt íslenskum matarvenjum.

Helstu heimildir

Óprentaðar heimildir

Í Þjóðháttafni Þjóðminjasafns Íslands:

Svör við spurningaskrá:

5 Ljós og eldur í þjóðhátum og þjóðtrú,

48 Eldhúsið,

50 Matargerð,

57 Drykkir og drykkjarföng,

62 Brauðgerð, aukaspurningu um tertur.

Prentaðar heimildir

Árni Björnsson. *Saga daganna*. Reykjavík 1993.

Elsa E. Guðjónsson. *Um laufabrauð*. Árbók Hins íslenska fornleifafélags 1986, bls. 103-115. Reykjavík, 1987.

Hallgerður Gísladóttir. *Eldhús og matur á Íslandi*. Cand mag ritgerð við Háskóla Íslands 1991.

Hallgerður Gísladóttir. *Íslensk kaffikvörn og Kaffikvörn Eggerts og Bjarna*. Gersemar og þarfabing. Reykjavík 1994.

Myndefni

Allers - úr vikublaðinu Allers 1926. Kbh.

ÁJ - Áslaug Jónsdóttir.

Gþ - úr bókinni Gamlar þjóðlífsmyndir, 1984. Rv.

HÁ - Hörður Ágústsson.

ÍÞ - úr bókinni Íslenskir þjóðhættir, 1964. Rv.

Mt - úr blaðinu Mønster tidende nr. 9 1939. Kbh.

Sj - úr bókinni Sjósókn, 1945. Rv.

SS - Sigríður Sigurðardóttir.