

## ***Sjöfn Árnadóttir***



*Sjöfn er fædd 1940 í Þjóðólfsþaga í Holtahreppi en ólst upp á Hellu.  
Hún var nær allan sinn starfsaldur deildarstjóri á skattstofu og síðan hjá ríkisskattstjóra.  
Sjöfn er búsett í Reykjavík.*

### **Minningar vinnustúlku**

Það var vorið 1954 að ég fór sem vinnustúlka að Múlakoti í Fljótshlíð. Var ég þar allt það sumar og einnig sumarið 1955. Það eru þau sumar sem ég man best frá unglingsárum mínum og ylja mér enn í minningunni. Móttökurnar voru ómetanlegar og ávallt höfðinglegar allt frá fyrsta degi er ég kom til starfa, þá 14 ára gömul, fram til hins síðasta þegar ég heimsótti það öðlingsfólk sem þar bjó. Þá var rekið þar vinsælt hótél og gistihús sem betri borgarar og listamenn sóttu mikið ásamt innlendu og erlendu ferðafólki.

Heimilisfólk var þá Lára Eyjólfsdóttir og Ólafur Túbals eiginmaður hennar og börn þeirra Reynir, Lilja og Fjóla. Einnig var þar til heimilis Nína, trygg vinnukona sem hafði þjónað þar yfir 40 ár og Guðbjörg móðir Ólafs sem þá var orðin háöldruð og heilsu farið að hraka. Þá var þar einnig stofustúlkan Villa sem leiddi mig farsælega í sannleikann um það hvernig ég ætti að bera mig að svo eitthvað gagn væri að þessum unglingi sem ætti að vera sterk stoð í þjónustunni. (Ólafur átti að ráða duglega stúlku til starfa en ekki unglingskrakka frá Hellu.)

### **Já, hvað fékk fólkið að borða?**

Það var einfalt með hótélgestina. Þeir pöntuðu næstum alltaf það sama. Það var lax eða lambakjöt, oftast þó lax. Súpa, oftast aspás eða blómkálssúpa var ávallt sem forréttur. Laxinn var geymdur í „frystikistunni“ sem var úðinn af Gluggafossi í Merkiá. Þar var kjötið líka stundum geymt. Kjötið var flutt í heilum skrokkum með Hellubílum sem kom einu sinni í viku. Ólafur sá um að taka skrokkana í sundur. Það gerði hann á fjalhöggi fyrir ofan hús og notaði til þess hníf og exi. Laxinn var soðinn í þunnum sneiðum og borinn fram á salatblaði með soðnum kartöflum og bræddu smjöri. Lambakjötið var oftast steikt í ofni við vægan hita svo það var meyr og gott. Með því voru bornar

soðnar kartöflur, grænar baunir, súrar gúrkur, rauðrófur og sulta. Alltaf var kaffi eftir matinn. Einnig komu gestir sem fengu sér „kaffi og með því“ eins og það var kallað. Þá komu oft hópar í mat og eða kaffi. Var þá dekkja í borðstofunni og „vestrí“ eins og lítil borðstofa í vesturenda hússins var nefnd. Kaffimeðlæti var oftast jólakaka, samanlögð hvít lagterta, ljúffengar smákökur og kleinur, allt heimabakað af húsmóðurinni Láru. Einnig bakaði Lára brauð sem hún kallaði „dauðann“ og „lífið“. Dauðinn var hveitibrauð, hvítt og fint, en lífið var heilhveitibrauð, hollt og gott. Oft var smurt brauð borið fram þegar hópar komu í kaffi. Ofanálegg var ostur eða egg og tómatar.

En það voru margir sérrettirnir sem þurfti að elda. Skata var elduð í sér potti fyrir Reyni og var hann einn um þann rétt. Stundum var eldaður saltfiskur fyrir hann sem Nína fékk sér stundum bita af. Oft var eldaður grjónagrautur sem mallaði í moðsuðu á olíuofni hálfan daginn. Ekki var spöruð mjólkín í hann né rúsinurnar. Var grauturinn uppáhald hjá Lilju og Fjólu. Ekki gerðu þær þó miklar kröfur í mat en fannst gott að fá eitthvert sætmeti. Lára sást aldrei borða en sjálfsagt hefur hún kroppað eitthvað í sig á hlaupum. Guðbjörg sem var að mestu rúmliggjandi þurfti líka sína sérretti. Nýmjólk var daglega sett í krukku og gerill þar í og búin til súrmjólk. Svo var farið út í garð og gróðurhús til að ná í allskonar grænmeti sem var saxað með tóbaksjárnri á trébretti og sett út í súrmjólkina. Þessi réttur var svo borinn upp í „framherbergi“ til hennar. Ólafur borðaði oft með þeim gestum sem hann þekkti en aðrir heimamenn borðuðu í eldhúsinu. Þar borðuðu líka þeir gestir sem voru að heimsækja heimafólk og bílstjórnarnir sem óku áætlunarbifreiðum daglega til og frá Reykjavík.

Þess má hér geta að rafmagn var af mjög skornum skammti. Það var heimarafstöð við smá sprænu fyrir austan bæinn. Ekki var komið Sogsrafmagn í innanverða Hlíðina svo spara varð orkuna frá rafstöðinni. Varð því að gæta þess að láta ekki allar eldavélahellur á fullt því þá sló öllu út og ekki mátti setja suðupottinn nema í hæsta lagi á miðstraum. Svo var bara að bíða þangað til sauð í pottunum.

Fáir sofnuðu á eftir Láru og enginn var á undan henni á fætur. Man ég eitt sinn að ég fór á ball á laugardagskvöldi og kom seint heim. Var þá Lára í eldhúsinu að baka gómsætu smákökurnar sínar og var talsvert eftir af óbökuðu deiginu. Sagði hún þá: Fáðu þér nú eina sneið af „lífinu“ með osti stelpan mín og svo vaknar þú bara einhvern tímann á morgun. Mér detta í hug ljóðlínurnar: „Börnin fá mat en foreldrarnir svelta.“

Lára átti góða vinkonu þar sem Nína var. Hún Nína þessi tryggja kona sem alltaf sat við vaskinn og vaskaði allt upp frá gestum og heimamönnum. Einnig sá hún um allan handþvott sem voru ullarpeysur og sokkaplögg. Þegar ég kom í Múllakot var Nína eins og hluti af eldhúsinu. Hún sat í stólnum sínum við stóra vaskinn því hún var orðin svo bæklud að hún gat ekki staðið. Þar sat hún og vann alla daga. Þegar hún stóð upp að kvöldi dags til að fara í litlu svefnkompuna sína inn af baðstofunni studdi hún sig við borð og vegg og gat varla gengið á mislöngum gigtarfótunum sínum sem allir voru bólgir. En hún var alltaf kát og létti Láru oft lífið í hennar daglega amstri.

Ég verð að minnast aðeins á þvottana. Ég átti að mestu að sjá um gistihúsið. Það er að skipta á rúmum, þrifa herbergin og þvo þvottana. Oft var gistihúsið svo uppbokað að við vinnustúlkurnar urðum að losa okkar herbergi fyrir gestina og sofa í smákompu fyrir ofan „litlu stofu“. Svo lítið var herbergið að við skriðum upp í til að hátt okkur og höfðum fötin til fóta. Sváfum samt bara vel.

Áður er getið um takmörkun á rafmagni og hæga suðu á þvotti. Allur heimilis- og hótelpvottur var þveginn í bulluvél og skolaður í þvottakeri úr timbri. Svo var hengt út í hjall sem var þó nokkurn spöl fyrir vestan bæinn og þvotturinn borinn þangað í bala. Það var þvegið flesta daga og tók langan tíma. Allur rúmfatnaður og handklæði voru síðan brotin vel upp og rullað í gamalli taurullu. Þær sjást nú aðeins á minjasöfum ef þær eru þá til.

Þetta elskulega fólk er nú horfið til æðri staða nema Fjóla sem dvelur á sambýli í Reykjavík. Þetta þjónustuglaða fólk hefur þar sjálfsagt næg verkefni því ekki tel ég að allir þar hafi þá lipurð og léttu lund sem þessu fólk var gefin hér á jörðu og mun sjálfsagt fylgja því í himinhæðum.

„Nú er hún Snorrabúð stekkur“ kvað skáldið. Svo er einnig um Múlakot. Þaðan eru töfrar fyrri tímar horfnir. Gistihúsið sem var eitt það vinsælasta á landinu er löngu aflagt. Garðurinn sem gerði ræktunarkonuna Guðbjörgu landsfræga er í órækt þó svo viðleitni hafi verið sýnd til þrifa og að höggva gömul tré hin síðari ár. Ljósín sem prýddu garðinn á ágústkvöldum eru löngu slokknuð. Stólar og borð sem fólk sat við í kvöldhúminu eru horfin, glerið í garðhúsinu brotið. Listamenn ganga ekki lengur þar um stofur né leita út frá staðnum til myndsköpunar og frjóvgunar hugans. Listmálarinn Ólafur mundar ekki lengur pensla sína í afdrepinu sem hann gerði sér til sköpunar fagurra myndverka.

En náttúran skartar enn sínu fegursta í Múlakoti. Klettarnir fyrir ofan bæinn og vestur með fjallinu tindra sjálfsagt eins og áður á sumarmorgnum, þegar sólin sindrar á morgundögginni og úðinn úr litlu lækjarsprænum heldur raka að burknum og blágresi. Það eru fáir staðir morgunfegurri. Þegar húmar myndast skuggar dulúðar um klettana og hugurinn fer á flug um ímyndaða töfraheima þar sem huldufólk býr. Aldrei datt mér í hug að taka frá því fólki þau bláber og jarðarber sem spruttu uppi á stóra klettinum, þó gómsæt væru á að líta.

Þessi grein birtist í Goðasteini, héraðsriti Rangæinga, árið 2005 en hún var skrifuð 27. janúar 2003.

