



Fjallagrös á 20. öld
grasaferðir og notkun

Jóhanna P. Björgvinsdóttir

Lokaverkefni til BA-gráðu í þjóðfræði



HÁSKÓLI ÍSLANDS
FÉLAGSVÍSINDASVIÐ

FÉLAGS- OG MANNVÍSINDAEILD

Fjallagrös á 20. öld
grasaferðir og notkun

Jóhanna P. Björgvinsdóttir

Lokaverkefni til BA-gráðu í þjóðfræði
Leiðbeinandi: Elsa Ósk Alfreðsdóttir
Félags- og mannvísindadeild
Félagsvísindasvið Háskóla Íslands
Október 2016

Ritgerð þessi er lokaverkefni til BA-gráðu í þjóðfræði og er óheimilt að afrita ritgerðina á nokkurn hátt nema með leyfi rétthafa.

© Jóhanna P. Björgvinsdóttir 2016

Reykjavík, Ísland 2016

Útdráttur

Ritgerðinni er ætlað að varpa ljósi á hvernig nýtingu fjallgrasa var háttað á 20. öld og þær breytingar sem urðu á notkun þeirra. Ritgerðin skiptist í þrjú kafla og í fyrsta kafla er farið yfir hverskonar jurtir fjallagrös eru og hvar þau helst vaxa. Í öðrum kafla sem er tvískiptur er reynt að sýna fram á breytilega notkun grasanna á fyrri hluta aldarinnar og svo á þeim síðari. Notkun fjallgrasa er talsverð við upphaf aldarinnar en svo virðist sem hún fjari út og nánast hverfir um miðbik hennar. Í þeirri umræðu var helst farið yfir hvernig grösum var safnað, við hvaða skilyrði var best að tína þau, hvernig þau voru verkuð, geymd og nýtt. Um síðari hluta aldarinnar má sjá hvernig notkun fjallgrasa er endurvakin. Það mætti segja að fjallagrös hafi enn verið stór þáttur í mataræði og lífsafkomu fólks fyrri hluta aldarinnar en með auknu vöruframboði og tæknivæðingu minnkaði þörfin fyrir þau. Hefðin er því endurvakin en á breyttum forsendum, frá því að vera nauðsynlegur hluti lífsafkomu fólks yfir í það að standa vörð um gamla þjóðhætti og matarkistu náttúrunnar.

Formáli

Forvitni mín um alþýðulækningar og síðan fjallagrös hafa nokkrar en kannski ekki ólíkar tengingar inn í mitt eigið líf. Á unglingsárum rakst ég á nýbýdda bók sem fjallaði um svæðanudd og í fyrstu virtist töluvert ótrúverðug. Þrátt fyrir það hefur bókin fylgt mér síðan. Upp úr 1980 vann ég við umönnun á langlegudeild á sjúkrahúsi í Svíþjóð í mörg ár. Þar fannst okkur oft að sjúklingurinn hætti að vera einstaklingur heldur var orðin að númeri í rúmi. Allir í sömu stöðu án þess að hafa neitt um það að segja. Á þessum tíma er verið að breyta lögum í Svíþjóð um hvenær fólk er lífs eða liðið. Mikil umræða skapaðist um efnið og spurningar sem vöknudu við það voru til dæmis: Á að bjarga öllu lífi sama hvaða afleiðinga það hefur fyrir þann sem verið er að bjarga? Þar að auki, vil ég lifa og deyja á þennan hátt? Það verður til þess að farið er að tala um líknandi meðferðir fyrir þá sem voru að fara síðasta spölinn, í anda þess sem kallað er *Hospice Care* eða „líknandi meðferð“ eins og hún er kölluð á Íslandi. Á spítalanum í Svíþjóð hafði fullmenntað samstarfsfólk mitt þá skoðun að ef viðurkenndar lækningar virkuðu ekki sem skyldi þá væri í lagi að athuga þær óhefðbundnu. Þrátt fyrir þennan sveigjanleika á lækninga aðferðum bar okkur skylda til að hugsa jafn vel um sjúklinginn, eins og hann væri barn sem ætti rétt á umönnun á sínum forsendum og neitunarvaldi. Þessi reynsla og erfiða umræða gaf tilefni til þess að fleiri spurningar bættust við hjá mér líkt og hvort að lyfjafyrirtækis lyf væru alltaf það besta sem völ er á? Námskeið í alþýðulækningum beinir athyglinni minni að þeim fróðleik sem er að finna í þjóðháttasafn um fjallagrös og notkun þeirra í alþýðulækningum sem verður til þess að mig langar til að skrifa loka ritgerðina um fjallagrös.

Þessi ritgerð um fjallagrös á 20. öld er lokaverkefni til BA gráðu í þjóðfræði með áherslu á þjóðháttafræði undir handleiðslu Elsu Ósk Alfreðsdóttur, sem hefur stutt mig með ráðum og dáðum frá upphafi. Hún hefur bent mér á það augljósa þegar ég var búin að flækja mig orðræðunni og hvatt mig til dáða þegar efasemdirnar hrönnuðust upp. Kann ég henni mínar bestu þakkir fyrir. Einnig vil ég þakka dóttur minni, Fríðu Jónsdóttur og tengdasyni, Matthíasi M. Ólafssyni fyrir yfirlestur ritgerðar á öllum stigum. Að lokum vil ég þakka eiginmanni mínum, Jóni Loftsyni fyrir alla gæskuna og stuðninginn í gegnum ferlið sem er ómetanlegt.

Efnisyfirlit

Úrdráttur.....	3
Formáli.....	4
Inngangur.....	6
Kynning á heimildum.....	7
Kenningar.....	11
Kafli 1.....	15
Hvernig jurtir eru fjallagrös.....	15
Útlit og vöxtur.....	16
Nöfn grasa.....	16
Vaxtarskilyrði og staðir.....	18
Kafli 2.....	19
Grasaferðir eldri heimildir.....	19
Besti tími að fara til grasa.....	20
Hverjir fóru til grasa.....	20
Búnaður til ferðarinnar.....	21
Nesti þegar farið var í lengri ferðir.....	22
Veðrið.....	24
Verkun grasanna.....	24
Grasaferðir yngri heimildir.....	25
Kafli 3.....	28
Fjallagrös til matar.....	28
Hreinsun og undirbúningur fjallagrasa fyrir matreiðslu.....	29
Pottbrauð.....	31
Grautur aðal spónamatur í byrjun 20. aldar.....	32
Súpur og heitir drykkir.....	33
Grös til lækninga.....	34
Dýrin og fjallagrös.....	35
Eftir miðja 20. öld.....	35
Lokaorð.....	38
Heimildaskrá:	41

Inngangur

Rannsóknin beinist að þjóðfræði og þjóðháttum við söfnun og notkun fjallagrasa á 20. öld. Efni rannsóknar er fengið að stórum hluta úr svörum spurningalista sem er að finna á *Sarpinum*. Þjóðminjasafnið hefur í tugi ára sent út spurningarlista til fólks eftir upplýsingum um áhugvert efni, sérstaklega um athafnir sem sjaldan eða alveg er hætt að nota. *Sarpinn.is* er gagnasafn Þjóðminjasafns Íslands um þjóðhætti og menningarsögu landsins. Fleiri söfn eiga efni inni í gagnasafninu og eru það helst gögn frá einstaklingum en einnig eru gögn frá einkareknum og opinberum fyrirtækjum varðveitt í honum. Safnið er í tveimur lögum, innri vef sem er opin eigendum safnsins ásamt fræðimönnum sem fá tímabundin aðgang að efninu og síðan ytri vef þar sem almenningur hefur takmarkaðri aðgang. Ástæðan fyrir því er höfundaréttar- og persónuverndarlög sem gilda í landinu (Þjóðminjasafn Íslands, 1998). Skráin sem notuð verður er: skrá 25. Fjallagrös, frá 1972 þar sem spurt er um allt frá nöfnum á grösunum og hvernig þau eru meðhöndluð og þar til að þau eru matbúin. Í ritgerðinni verður vísað til heimildarmanna með því númeri sem safnið hefur gefið svörum. Annað efni sem vísað verður til er úr bókum sem skrifaðar eru á 20. öld nema að töluvert er vísað í Ferðabók Eggerts Ólafssonar og Bjarna Pálssonar þrátt fyrir að vera frá 18. öld og eldri en þær heimildir sem ætlunin er að nota. Það sem gerir bókina merkilega er að hún er skrifuð af Íslendingum um íslenska náttúru og hefðir til lands og sjávar. Hún var skrifuð á dönsku og ekki þýdd á íslensku fyrr en eftir að bók Jónasar frá Hrafnagili *Íslenskir þjóhættir* kom út. Aðrar heimildir eru kynntar í kafla hér á eftir.

Rannsóknin á að sýna hvernig nýtingu fjallagrasa var háttáð á 20. öld og er afmörkuð að mestu við það tímabil. Rannsaka á hvað fjallagrös eru, hvar þau finnast, hvernig þau voru flutt heim, verkuð og notuð. Einnig á að sjá hvað varð til þess að grösin hurfu hérum bil alveg úr mataræði Íslendinga snemma á öldinni. Einnig á að rannsaka hvað verður til þess að fjallagrös komast aftur í notkun. Verður það gert í ljósi þeirra miklu breytinga sem urðu á lífsháttum Íslendinga á öldinni þegar fólk flutti úr sveitinni í stærri bæjarsamfélög. Spurningin er: Hvernig var nýtingu fjallagrasa háttáð í byrjun 20. aldar og hvaða breytingar urðu á henni eftir því sem leið á öldina?

Ritgerðin er í þremur köflum sem skiptast þannig. Í fyrsta kafla er farið yfir heiti fjallagrasa, hvar þau er að finna og vaxtarskilyrði. Stuðst veður við tímaritsgreinar, bækur og svör úr spurningaskrá 25. Fjallagrös úr Þjóðháttasafn Íslands. Einnig verða nefnd önnur grös sem áður töldust til fjallagrasa. Í öðrum kafla er farið yfir grasaferðir, hvernig þeim var háttað, hverjir fóru ásamt verklagi í kringum fjallagrösina, hvernig þau voru flutt, þurrkuð og gengið frá til geymslu og hvernig þau nýttust í matargerð, lækninga og dýrahalds. Umfjölluninni verður í tvennu lagi, fyrst verður sagt hvað eldri heimildir segja um efnið síðan hvað yngri heimildir segja um efnið. Í þriðja kafla er farið ýtarlegra yfir frásagnir um nýtingu fjallagrasa til ákveðinnar matargerðar: pottbrauðs, grauta, súpa og heitra drykkja og breytingar sem urðu á þeim hefðum eftir miðja 20. öld.

Kynning á heimildum

Helstu heimildir um notkun fjallagrasa má sjá í *Ferðabók Eggerts Ólafssonar og Bjarna Pálssonar*, þar lýsa þeir ferðum sínum um Ísland og gera grein fyrir gæðum lands og búaliðs (Eggert Ólafsson, 1942, I, 92- 97). Í bókinni er farið yfir hvað landið hefur af ætum jurtum og hvar þær vaxa, hvernig þær eru verkaðar og matreiddar. Þar er fjallagrösurnar gerð góð skil og farið yfir hollustu grasanna. Þeir skrifuðu reyndar um miðja 18. öld en þar má sjá ýmislegt um notkun fjallagrasa sem ætla má að hafi að einhverju leyti haldist við lýði um aldarmótin 1900. Vísað verður til hennar víða í ritgerðinni til þess að fá meiri sögulega dýpt og lýsa jafnvel nánar tilteknum þjóðháttum úr yngri heimildum, þrátt fyrir að sjónum sé helst beint að 20. öldinni.

Helstu heimildir um ferð á fjöll upp úr aldarmótum 1900 eru frá Guðrúni Sigurðardóttur og Jóhannes Friðjónsyni. Þar má fyrst nefna ein af fáum heilstæðu lýsingum af undirbúningi fyrir fjallagrasaferð og þeim matföngum sem haft var með sem má finna í skrifum Guðrúnar Sigurðardóttur húsfreyju á Halldórstöðum í Köldukinn. Í grein hennar „Á grasaheiði - Bernskuminning“ er fjallað um eina ferð hennar sem er frá lokum 19. aldar þegar hún fær að fara á grasafjall með vinnukonu frá heimili hennar og þremur öðrum stúlkum frá næsta bæ. Hún lýsir hvernig undirbúningi var háttað fyrir viku ferð og hvernig umhorfs var þar sem grösina uxu (Guðrún Sigurðardóttir, 2002, 120-121). Greinin birtist í bók Kvenfélagasamband Suður-

Pingeyinga *Djúpar rætur* sem var gefin út af tilefni þess að 50 ár voru liðin frá stofnun félagsins. Vísað verður til hennar þegar talað er um ferðabúnað til lengri ferða í byrjun 20. aldar. Jóhannes Friðlaugsson frá Fjalli á svipaðar heilstæðar lýsingar og í grein hans „Grasaferðir“ sem var birt 1929 í tímaritinu *Eimreiðinni* (Jóhannes Friðlaugsson, 1929, 268- 277) gefur hann greinagóðar lýsingar á grasaferðum í lok 19. aldar. Lýsingum þeirra beggja svipar til þeirra lýsinga sem finna má í svörum spurningalista þjóðháttarsafns um fjallagrös frá 1972 sem verður kynnt nánar í tímaröð hér fyrir neðan.

Helstu heimildarmenn um horfna starfshætti í tengslum við fjallagrasa tínslu og nýtingu þeirra eru frá Önnu Kristjánsdóttur og Jónasi Jónassyni. Ber þar fyrst að nefna grein eftir Önnu Kristjánsdóttur um „Ætjurtir. Notkun fjallagrasa“ sem birtist í tímaritinu *Hlín* þar sem hún færir rök fyrir því að fjallagrös verði notuð meira en gert er vegna hollustu þeirra (Anna Kristjánsdóttir, 1933, 94-99). Máli sínu til stuðnings vísar hún í bók eftir Jón Sigurðsson *Lítill varníningsbók, handa bændum og búmönnum á Íslandi*. Í greininni stingur Anna einnig uppá hvernig hægt væri að nýta sumarfrí þeirra sem búa í þorpum og kaupstöðum til að fara á fjall og tína fjallagrös til þess að viðhalda hefðinni við tínslu fjallagrasa. Hinsvegar er bók Jónasar Jónassonar frá Hrafnagili *Íslenzkir þjóðhættir* meira um daglegt líf og horfna starfshætti í lok 19. aldar og í byrjun 20. aldar sem er fyrsta sinna tegundar hér á landi (Jónas Jónasson, 2011, 39 og 64-66). Þar er sagt frá því sem fólk hafði til matar og eru fjallagrös efst á blaði þegar farið er að lýsa hvaða jurtir komu að notum þegar hart var í ári og eins þegar fátækara fólk átti í hlut. Þrátt fyrir að þessar tvær heimildir túlki hefðir til fjallagrasa tínslu mismunandi, Anna er með meiri áróður fyrir að tína ekki þessari hefð en Jónas, þá eiga þær það sameiginlegt að vilja halda utan um horfna starfshætti.

Helstu heimildir sem lýsa útliti, vaxtarlagi og vaxtarskilyrðum fjallagrasa er Hörður Kristinsson sem er einn helsti fléttufræðingur Íslands. Í grein hans „Fléttunytjar“ sem birtist í *Flóra, Tímariti um Íslenska grasafræði* fjallar hann um fléttur sem vaxa á Íslandi (Hörður Kristinsson, 1968, 19- 25). Einnig segir hann hvaða not hafa verið af þeim um aldir ásamt þeim rannsóknum sem höfðu verið gerðar á þeim tíma sem greinin er skrifuð. Þar tekur hann sérstaklega fyrir fjallagrös og hvaða máli þau

skiptu fyrir menn og málleysingja sem vísað verður til þegar fjallagrösín sjálf verða nánar útskýrð. Notast verður einnig við grein eftir Hörð Kristinsson „Krókar og kræður“ sem birtist í *Náttúrufræðingurinn* 1996, þrátt fyrir 30 ár milli skrifa útskýrir hann nánar að jurtir sem oftast bera nafnið fjallagrös séu fléttur en ekki grös (Hörður Kristinsson, 1996). Þar er farið nákvæmlega í hvernig grösín líta út og hvar helst er að finna þau. Einnig verður vísað til ódagsettrar greinar frá Herði Kristinssyni "Fjallagrös" sem vistuð er á vefsvæði Náttúrufræðistofnunar Íslands. Ber að nefna að lýsingar Harðar á fjallagrösunum tengjast frásögnum úr *Sarpinum* en eru ýtarlegri og túlka má því greinar hans á fræðilegri vegu en svörin úr *Sarpinum*.

Frekar lítið er til af þjóðfræðilegu efni sem hefur verið skrifað um fjallgrös þó að það hafi verið sagðar sögur af ferðum á fjöll til að til tína grös. Þjóðminjasafn Íslands hefur þó safnað efni um fjallagrös frá fyrri tíð með því að senda út spurningarskrár. Helstu heimildir sem til eru um fjallagrös, tínslu þeirra, verkun og matreiðslu er að finna í skrá 25. *Fjallagrös* sem var send út árið 1972 til fólks sem fætt var um og eftir aldamótin 1900 og eru svörin geymd í *Sarpur.is*. Hann er gagnasafn Þjóðminjasafns Íslands um þjóðhætti og menningarsögu landsins. Inniheldur *Sarpur.is* margskonar gögn frá fleiri söfnum ásamt einstaklingum. Vegna höfundaréttar- og persónuverndarlaga er safninu skipt í upp í tvennt. Innri vefur *Sarpsins* er opin eigendum þess og fræðimönnum á meðan ytri vefurinn er opin almennungi en þó með takmörkunum. Skrá 25. *Fjallagrös* nýttist sem helsta heimild á þjóðháttum og þeim hefðum sem viðgengust á fyrstu tugum 20. aldar um fjallagrös í víðum skilningi og verður vísað til einstakra heimildarmanna með því númeri sem safnið hefur gefið svörum.

Fyrir utan heimildir úr *Sarpinum* um notkun fjallagrasa handa dýrum eða hvernig þau átu grösín er að finna í bók eftir Björn Eysteinnsson *Sjálfævisaga Björns Eysteinnssonar*. Björn fæðist upp úr miðri 19. öld og var þjóðþekktur vegna eigin sjálfbjargar viðleitni og mikils dugnaðar. Hann skrifar ævisögu sína *Sjálfævisaga Björns Eysteinnssonar* veturinn 1913-14 eftir að Sigurður Sigurðarson búnaðarmálastjóri hvetur hann til þess (Björn Eysteinnsson, 1980, 7). Bókin er gefin út 1957 og Björn talar freka lítið um fjallagrös nema hann gefur í skyn að þau hafi verið tínd og borðuð þegar var

neyð. Í endurútgáfu hennar 1980 er búið að bæta við viðtölum við son Björns, Lárus og viðmælanda hans Björn Bergmann sem voru tekin árið 1978 sem vísað verður til þegar fjallað verður um hvernig grösín voru notuð handa dýrum. Í viðtalinu við Lárus, ræðir hann um grasferðir sem hann fór í og einnig hvernig sauðfé át fjallagrösín.

Helstu heimildir um nýtingu fjallagrasa ásamt sölu þeirra eftir 1970 koma frá Heimi Þór Gíslasyni og Byggðarstofnun. Heimir Þór Gíslason hafði þá hefð að fara til fjalla að safna grösúm áður en Byggðastofnun gaf út bæklinginn *Nýting villigróðurs, Leiðbeiningar um söfnun, verkun og sölu á íslenskum villtum gróðri* (Byggðastofnun, 1990). Segir bæklingurinn frá hvernig best er að safna og verka jurtirnar til þess að þær verði söluhæfar og vísast verður til bæklingins í umræðu um notkun grasanna eftir 1970 eins og greinar Heimis Þórs Gíslasonar „Fjallagrös í tonnatali” (Heimir Þór Gíslason, 1992), „Eru fjallagrös holl” (Heimir Þór Gíslason, 1997) og „Á grasafjalli” (Heimir Þór Gíslason, 2002). Í fréttaviðtal um fjallagrös við Heimi Þór Gíslason sem hefur yfirskriftina „Fjallagrös í tonnatali” segir hann frá hvar grösín eru týnd, hvernig þau eru verkuð og hvert hann selur það sem hann notar ekki sjálfur (Heimir Þór Gíslason, 1992). Í fréttu blaðinu *Dagur* birtist „Eru fjallagrös holl” þar sem Heimir Þór Gíslason er að færa rök fyrir ágæti Íslenskra fjallagrasa sérstaklega í ljósi kjarnorkuslyssins í Tchernobil [Chernobyl] í Sovétríkunum 1986 (Heimir Þór Gíslason, 1997). Í félagsriti eldri borgara *Listin að lifa* er greininn „Á grasafjalli” birt sem er skrifuð upp úr dagbók Heimis frá árunum 1990 til 96 þar sem hann rekur tilurð þess að farið var í lengri ferðir til að tína fjallagrös og þau seld úr landi til fyrirtækja sem hafa náttúruvörur á boðstólnum (Heimir Þór Gíslason, 2002). Mikil eftirspurn verður eftir grösúm vegna fyrr nefndrar mengunar í Evrópu sem verður til þess að Byggðarstofnun gefur út áður nefndan bækling, því að grösín þarf að vinna eftir forskrift svo hægt sé að selja þau til Evrópu. Þegar hér er komið í sögu fjallagrasa á 20. öld má nefna að hefðin og hóparnir sem nýttu sér grösín fyrir mengunina í Evrópu hafa breyst því þörfin er önnur. Bæklingur Byggðastofnunar og greinar Heimis reyna að halda í þjóðhætti á verkun og tínslu grasanna ásamt því að fara eftir þeim stöðlum sem gefnir eru fyrir matvæli eftir 1990. Byggðastofnun, *Sarpurinn* og greinar Heimis fléttast saman þar sem í þeim er verið að tala um að fjallagrös séu ennþá í notkun þrátt fyrir að almennt væri hætt að

nota þau. Það er farið að nýta fjallagrös vegna nýrra þarfar, þau eru seld í heilsubúðum þar sem komin er nýr lífstíll, sem tengist fæði og náttúrulækningum. Má einnig nefna í þessu samhengi grein eftir Þorbjörgu Einarsdóttir sem birt er á vefsíðu *Heilsuhringsins* 1994 um fjallagrös og hvað verður til þess að notkun grasa fer minnkandi. Hvernig þau hverfa að mestu úr fæðu Íslendinga þegar fólk flytur sig í þéttbýlið sem verður til þess að það hafði ekki tíma til að fara á fjöll og tína grös (Þorbjörg Einarsdóttir, 1994).

Ber að nefna að lokum það sem áður hefur verið skrifað um fjallagrös en ekki verður vísað til í þessari ritgerð og tengist rannsóknum náttúrufræðinga á grösunum eða því efni sem er að finna um þau í öðrum heimildum en skrá 25. Fjallagrös. Ber þar að nefna MS ritgerð Guðrúnar Bjarnadóttir um *Hefðbundnar grasnytjar á Íslandi með samanburð við Noreg og nágrannalönd* frá Landbúnaðarháskóla Íslands 2014. Þar er farið yfir hvaða tegundir grasa eru hér á landi og er sérstakur kafli um fjallgrös í ritgerðinni. Hafa svörin úr *Sarpinum* einnig verið nýtt sem heimildir eða sem hluti af heimildum í nokkrar ritgerðir. Ein af þeim er óprentuð lokaritgerð eftir Oddný E. Magnúsdóttur *Grös í lífi þjóðar* sem er í vörslu Þjóðminjasafns Íslands. Einnig hefur Hallgerður Gísladóttir sagn- og þjóðfræðingur í nokkrum tilfellum vísað í skrána við skrif sín um mat og lækningar. Fyrst ber að nefna bók hennar *Íslensk matarhefð* frá 1999 og síðan skrifar hún tvær greinar sama árið. Önnur er: „Á næstu grösunum“ sem birtist í Læknablaðinu, *The Icelandic Medical Journal*, og hin heitir: „Súrt í broti: um gamlar matargeymsluaðferðir“ sem birtist í *Í Manneldi á nýrri öld*.

Kenningar

Í þessum kafla ritgerðar verður farið yfir kenningar og hugtök sem ætlunin er að nýta við þessa þjóðháttarrannsókn og umfjöllun um „Fjallagrös á 20. öld – grasaferðir og notkun“. Verður aðallega stuðst við kenningu um „hefðir“ í tengslum við þann tíma þegar grösín gáfu fólki magafylli og orku um aldamótin 1900 og hvað verður um notkun grasanna þegar líður á öldina. Þar sem nauðsyn grasanna í mataræði Íslendinga var stöðug og skapaði hefð sem síðan varð eðlilegur þáttur í lífsviðurværi þjóðarinnar, því ef hart var í ári voru grösín stundum það eina sem til var að borða í langan tíma. Fram til þess að hætt er að tína fjallagrös, nema til notkunar á fáum heimilum. Fram til þess að aukin eftirspurn verður á fjallgrösunum hjá fyrirtækjum sem bjóða upp á vörur sem

hægt er að tengja við náttúru og hollustu. Til að hægt sé að hafa hefðir að leiðarljósi þarf líka að tala um hópa vegna þess að þeir eru forsenda hefða þegar farið var að safna þjóðfræðiefni. Þegar 19. alda menn fara að safna ljóðum og sögum sem þeir heyrðu í kringum sig og verður það upphaf þjóðfræði. Þeir sem söfnuðu töldu að efnið væri helst að finna hjá eldra fólki og þá sérstaklega þeim sem taldir voru ómengaðir af menningu úr efri lögum samfélagsins. Hefðina væri helst að finna í ákveðnum hópum eins og á meðal fátækra bænda, ómenntuðu fólki og öðrum sem lifði á jöðrum menningar. Þar með er ekki hægt að tala um hefðir án þess að ræða um hópa. Þar sem að á milli þessara hugtaka eru órjúfanleg bönd frá upphafi þjóðfræðinnar.

Smiður orðsins „Folklore“ var William Thoms (1803- 1885) en hann var breskur rithöfundur sem í anda rómantíkunnar og þjóðerniskenndar fer að safna sögum og ævintýrum og skrá þær niður eftir að Grimm bræður birtu sögusafn *Kinder und Hausmärchen* 1812. Á undan Grimm hafði þjóðverjinn Herder notað samheiti eins og *Volkslied* (þjóðkvæði) og *Volks Glaube* (þjóðtrú) yfir þær sögur og kvæði sem hann birti á bók sinni um þjóðkvæði 1778-1779, *Stimmen der Volker in Liedern*. Á þessum tíma er ekkert samheitaorð til á ensku um þjóðfræði en það verður til þess að Thoms býr til orðið „folklore“ 1846 og leggur til að verði notað um efni eins og sögur, kvæði og ævintýri sem safnast úr munnlegri geymd. Söfnunin var í upphafi helguð hugmyndum um „hefðir“ sem væru að deyja út og þyrfti að bjarga og það sem helst var talið í hættu á að eyðast voru sögur, ævintýri, kvæði.

Það er ekki fyrr en 1965 þegar þjóðfræðingurinn Alan Dundes skrifar ritgerð sína „Who are the Folk“ [Hvaða fólk er þetta] sem verður til þess að þjóðfræði hugtakið um hópa fer að breytast. Áður hafði það merkingu um heild eins og heilar þjóðir eða stór þjóðarbrot innan þjóðlanda. Einnig gat það verið samnefni fyrir þann hóp sem nefndist einu nafni alþýða. Í skilgreiningu Dundes segir að hópar geti verið allt frá því að vera heil þjóð niður í litla fjölskyldu. Hann skilgreinir hugtakið „Folk“ sem hægt er að vísa til sem „*any group of people whatsoever who share at least one common factor*“ þar sem allir í hverskona hópum og aðstæðum sem þeir eru í, eiga að minnsta eitt atriði sameiginlegt hafi þar með þjóðfræðiefni (Dundes, 1980, 1-7). Fræðilega þarf hópur ekki að vera stór og Dundes kemst að þeirri niðurstöðu að tveir eða fleiri sé nóg

og þeir þurfi að hafa í það minnsta einn samnefnara til að virka sem hópur. Samt sem áður er ekki víst að allir í hópnum þekkist en þeir þekkja hefðina og hvernig á að framkvæma hana. Síðan telur hann upp hverjir hóparnir gætu verið og tekur sem dæmi; vinnufélaga, bekkjarsystkin, skólafélagar, stórfjölskyldan ásamt þeirri litlu sem kannski er bara tvær manneskjur en það er nóg til að hægt sé að skilgreina hann sem hóp (Dundes, 1980, 1-7).

Þeir eru fleiri sem hafa skilgreint hópa, eins og til dæmis Jay Mechling prófessor í þjóðfræði sem kemst að þeirri niðurstöðu í ritgerðinni sinn „Solo Folklore“ að það sé nóg að vera einn með hugsunum sínum til að iðka þjóðfræði. Hann tekur dæmi af börnum að leik með brúður í ímynduðu tesamkvæmi. Hann segir að leikurinn sé einskonar æfing fyrir raunverulegt samkvæmi en án áhorfenda. Síðan kemst Mechling einnig að þeirri skemmtilegu niðurstöðu að einhver þurfi að segja að atburður sé hefð til að hann verði þjóðfræðiefni og má segja að sömu reglur gildi þar og til dæmis í fótbolta. Þegar verður mark þarf einhvern til að segja það til að það sé gilt til að það sé mark (Mechling, 2006). Þessar vangaveltur um hópa segja að það geti verið margir sem stundi hefðina að fara á fjall og tína grös eða að það sé nóg að einn geri það með jöfnu millibili til að það sé hefð.

Hefðir eru stór hluti af því hvernig við tengjumst hópum í samfélaginu. Þær eru ekki alltaf eins en hafa sama tilgang og grunnurinn er ávalt hinn sami, sem er að halda hópnum saman. Þjóðfræðingarnir Richard Handler og Jocelyn Linnekin fjalla um í ritgerð sinni „Tradition, Genuine or Spurious“ að fræðin hafi átt erfitt með skilgreiningar á hefð þegar þær breytast. Það sem truflaði mest er hvort að hefð ætti að teljast ný eða allt önnur eftir breytingar sem urðu. Þau vilja meina að hefð sé ekki sjálfsgög sem undirstaða eða kjarni samskipta heldur séu hefðir eitthvað sem þróast og túlka tilgang hefða en innihalda bæði framhald og eyðu (Handler og Linnekin, 1984, 273). Þegar hefðir taka breytingum eftir því umhverfi og þeim tíma sem þær eru iðkaðar á er auðvelt að samsvara sig þeim þar sem að hefðin hefur ekki breyst í grunninn heldur einungis eftir tíðarandanum (Handler og Linnekin, 1984, 273). Í skrifum Mörtu Sims og Martine Stephens í bók þeirra Living Folklore útskýra þær hefð sem það atferli sem við gerum í núinu og tengir okkur við annað fólk (Sims og

Stephens, 2011, 76). Þjóðfræði er fræðigrein sem tengist öllu sem menn taka sér fyrir hendur í orði, verki og efni. Þjóðfræði grasaferða fjallar um það sem fólk lærir og kennir hvert öðru í daglegu amstri. Kennslan fór fram munnlega eða með athöfnum þar sem að minningar og endurtekning skipti máli til að hefð verði til. Það vísar í efni ritgerðar þar sem sést að hefðin að fara á fjall og safna grösom minnkar af tveimur ástæðum. Sú fyrri er að fólk fækkar vegna þess að það flytur í burtu úr sveitinni og þá verða hendurnar færri og þörfin verður ekki eins rík (Hallgerður Gísladóttir, 1999, 258; Þorbjörg Einarsdóttir, 1994). Hin ástæðan var að það var auðveldar að fara út í búð og kaupa það sem til þurfti eftir að farið var að flytja meira af vörum til landsins (Guðmundur Jónsson, 1999, 156-159; Björn Þorsteinsson og Bergsteinn Jónsson, 1991, 366-378). Þar að auki var ekki víst að tilefni til að fara á hestum langar leiðir til að komast á grasafjall væri fyrir hendi. Þrátt fyrir hefðir um nýtingu fjallgrasa og annarra gæða landsins hafi verið rík, er ekki víst að þeir sem höfðu flutt teldu sig eiga réttinn áfram. Til að hefðir haldi áfram í hvað átt sem þær síðan fara þarf það sem þjóðfræðin skilgreinir sem hefðarbera. Oftast er það einhver sem telur sig kunna hefðina betur en aðrir eða hefur ríka þörf fyrir að miðla kunnáttu sinni. Þar sem þeim finnst hún vera að hverfa eða þá vilji til að það sem hefur verið notað um aldir og virkað vel, verið nýtt áfram. Á þetta jafnt við um þá sem hafa skrifað um notkun fjallgrasa á 20. öld og þá sem virkilega lögðu töluvert á sig til að kenna nýtingu þeirra og á það sérstaklega um kennslu í hússtjórnarskólum sem farið var að starfrækja upp úr 1930 (þp 2749; Astrup og Kelstrup, 1968). Einhverjir þessara skóla eru starfræktir enn í dag og kannski að hluta til hefðarberar.

Kafli 1.

Í þessum kafla mun ég fara yfir heiti fjallagrasa, hvar þau er að finna og vaxtarskilyrði. Stuðst veður við tímarits greinar, bækur og svör úr spurningaskrá 25. Fjallagrös úr Þjóðháttasafni Þjóðminjasafns Íslands.

Hvernig jurtir eru fjallagrös

Kært barn á mörg nöfn og grösin sem bera nafnið „fjallgrös“ eða jafnvel „grös“ í daglegu tali eru eitt af þeim. Jurtirnar sem bera heitið fjallagrös eru ekki grös heldur tilheyra flokki fléttna sem vaxa um allt land. Fjallagrös eru nefnd “*cetraria islandica*” á latínu og eru þau ein af fáum lífverum sem þannig er kennd við Ísland (Heimir Þór Gíslason, 1997, 18). Fléttum er skipt í þrjá hópa eftir útliti þeirra og eru þær nefnda runnafléttur, blaðfléttur og hrúðurfléttur. Fjallagrös tilheyra þeim flokki fléttna sem kallast blaðfléttur, þær eru flatar og þunnar sem verður til að þær liggja oftast samhliða undirlaginu (Náttúrufræðistofnun Íslands, 1999). Hörður Kristinsson, fléttufræðingur, hefur rannsakað fléttur í fjölda ára og segir hann þær vera lífverur sem lifa saman tvær eða þrjár í einu. Tekur hann fram að fjallagrös séu sveppur sem samtvinna grænþörungum eða bláþörungum. Sveppurinn vefur þræði utan um þörungana og heldur þeim þannig saman, í einstaka tilfellum eru þrjár lífverur saman í einni fléttu (Hörður Kristinsson, 1996, 3). Fjallagrös vaxa á láglandi og holtum, þar sem mætast mór og mýri, alveg upp á heiðar og inn á hálendið upp í fjórtánhundruð metra hæð en sjaldan hærra um allt land (Hörður Kristinsson, Fjallagrös). Í spurningarlista þegar spurt er um hvar helst sé að finna fjallagrös svipar svörum til lýsingar Harðar. Einn viðmælandinn segir: „Eins og nafnið bendir til uxu fjallagrös einkum til fjalla” (ÞP 2718). Aðrir sögðu að grösin væri að finna uppi á heiðum (ÞP 2567; ÞP 2653). Helst var von að finna grös í mólendi þar sem ekki var of þurrt og töluvert þýfi og gátu þau vaxið vel á þúfnakollum (ÞP 2653; ÞP 2567). Aftur á móti uxu þau síður þar sem sandur var í jörðu eins og á hörðum eyrum meðfram ám og í hlíðum lítilla dala (ÞP 2808; ÞP 2718; ÞP 2821).

Útlit og vöxtur

Hörður Kristinsson segir að fjallagrösin hafi ólíkan lit og vaxtarlag og lýsir hann þeim svona: „[þau eru] dökkbrún eða nær svört, mjó og rennulaga eða blaðkennd, allbreið og ljósbrún eða grænleit á lit. Blaðjaðrarnir eru alsettir mjóum randhárur” (Hörður Kristinsson, 1968). Ástæðan fyrir mismunandi vaxtalagi gæti átt rót sína að rekja til vaxtaskilyrða og kemur fram einn heimildarmaður úr skrá 25 sem segir að grösín séu „...ólík að litarhætti, bragði og næringargildi, eftir því í hvaða jarðvegi þau vaxa. Þau laga sig með öðrum orðum, eftir umhverfi sínu eins og allar jurtir og dýr” (ÞP 2684). Síðan heldur hann áfram og segir að grös sem vaxa mjög þétt séu bragð minni. Í tengslum við vaxtaskilyrði fjallagrasa var einnig talið að fjallagrös væru eins og annar gróður sem yxi og sölnaði á svipaðan hátt. Viðmælandi í skrá 25 tekur fram að: „Það á að sjást á grösunum hvort þau eru gömul eða ung, þannig að mjóstu grösín eru talin elst, þau eru eins og visnari en hin og venjulega dekkri. Breiðari og ljósari grösín eru yngri” (ÞP 2747). Að grösín gætu verið að visna og skemmast á einhvern hátt kemur fram í skrifum Heimis Gíslasonar þar sem hann tók eftir því að það væri eins og grös sem hann var eitt sinn að tína væru full af „óværu“ sem varð til þess að hann henti allri uppskerunni. Síðan nefnir hann líka að þar sem of mikið virtist vera af grösunum, líti út fyrir að þau séu að „veslast upp” (Heimir Þór Gíslason, 2002, 8). Heimir nefnir einnig að þegar hann kom á staðinn næsta ár virtist sem að grösín væru að jafna sig af óværunni, þar sem hann hafði tekið af þeim (Heimir Þór Gíslason, 2002, 8).

Nöfn grasa

Eins og kemur fyrir í svörum úr skrá 25 og annarra heimilda hafa fjallagrösín nöfn sem vísa að einhverju leiti til útlits, bragðgæða og jafnvel í hvar þau vaxa. Bestu grösín bera nöfn eins og fjallagrös, heiðagrös, skæðagrös, gæðagrös, grös, góð grös, blaðagrös og fokgrös. Þessi grös voru eftirsótt vegna gæða, bragðs og stærðar. Það gerði þau fljóttekin og auðveld að hreinsa. Heiðagrös voru frekar notuð sem samheiti á allan gróður á heiðum uppi en að það hafi verið nafn á fjallagrasi (ÞP 2639; ÞP 2687; ÞP 2747). Það sama var sagt í fleiri svörum og voru þau öll í svipuðum dúr eins og að: „Hér var talað sitt á hvað um fjalla- og heiðagrös og veit ég ekki til að neinn munur hafi verið á þeim gerður” (ÞP 2797). Algengustu nöfn yfir fjallagrös eru skæðagrös, klóungur og

kræða. Svo virðist sem að skæðagrös séu álitin best á 20. öld en í ferðabók Eggerts og Bjarna frá 18. öld hinsvegar eru skæðagrös ekki nefnd á nafn en segja þeir að það „finnist nokkrar tegundir“ af fjallagrösom og tala þá sérstaklega um grös sem eru stærri en önnur grös sem mætti túlka sem skæðagrös (Eggert Ólafsson, 1942, I, 92). Almennt sögðu heimildarmenn að stærstu og breiðustu fjallagrösinn séu nefnd skæðagrös, þau eru bragð mest og auðvelt er að fylla tínupokana vegna stærðar þeirra og einnig er auðveldara að hreinsa því lítið rusl fylgir með við tínslu. Frásagnir heimildarmanna úr spurningarlistanum bera vott um ólík nöfn á grösunum og töldu að það gætu verið um fleiri tegundir grasa að ræða sem tínd væru undir samheitinu fjallgrös. Í öðru svari við samheiti á grösunum var sagt að „Fjallagrös var eina heitið á öllum þessum grasategundum“, þrátt fyrir það var heimildamaður nokkuð vissum að „fólk hafi ekki gert sér grein fyrir því að mismunandi fjallagrasategundir væru til“ (ÞP 2566). Ber þó að hafa í huga að ekki eru öll fjallagrös jafn góð til matar og má nefna það sem Jónas Jónasson segir í *Íslenskum þjóðháttum* að fjallagrös séu „misjöfn að gæðum“ en bestu grösinn séu skæðagrös og þar á eftir komi Maríugrös en klóungur og kræða reki lestina í ætum grösom (Jónas Jónasson, 2011, 65). Þau grös sem voru talin síðri, en samt í lagi að nota, var klóungur og kræða ef skæðagrös fengust ekki. Klóungur voru dökkbrún á lit og líktust fjallagrösom nema að því leiti að þau voru minni, fínlegri og jafnvel saman skroppin. Það gerði þau bæði erfið og seinleg að tína þar sem að rusl, bæði strá og mosi, vildi loða við klóunginn sem kostaði mikla fyrirhöfn við hreinsun grasanna. Klóungur var því helst ekki tekin ef kostur var á öðru betra (ÞP 2653; ÞP 2697; ÞP 2719; ÞP 2732; ÞP 3454). Þegar Eggert og Bjarni skrifa sína ferðabók árið 1752, segja þeir að: „Algengasta tegundin [af fjallagrösom] á Suðurlandi er *klóungur*“ (Eggert Ólafsson, 1942, I 92). Það virðist sem klóungur hafi ekki vera talin síðri en skæða grös og tíndur jafnt á við þau en að það hafi breyst þegar þörfin fyrir mikið magn af grösom var ekki jafn mikil og þá hafi klóungur síður verið tíndur. En síðan þegar kom að kræðu var almennt sagt að fæstir vildu hafa hana með þegar fjallagrös voru tínd en kræða slæddist samt stundum með öðrum grösom og þá var hún ekki tínd úr þegar grösinn voru hreinsuð frekar en klóunginn. Talið var að hægt væri að nota kræðu í mat ef ekkert annað var að hafa og einhverjir vildu meina að stundum væri klóung og kræðu

blandað saman þegar var verið að tala um þau. Heimildarmaður úr skrá 25 lét þess getið að kræðan hafi verið notuð mikið þó að hún hafi þótt verri til matar en fjallgrös, þar sem hún hafði þann kost að hægt var að ná í hana mun fyrr á vorin en fjallagrösin (ÞP 2830). Einhverjir töldu að kræðan gæti verið sérstök tegund fjallagrasa eða bara óþroskuð grös sem gæti þá tengst vaxtarskilyrðum grasanna. Því ef vaxtarskilyrðin eru góð verður kræðan stórvaxnari og þá líkjast þau smávöxnum fjallagrösnum (ÞP 2597; ÞP 2659; ÞP 2684).

Vaxtarskilyrði og staðir

Nokkur munur er úr hvaða heimild er gáð hversu langan tíma fjallagrös þurfi til að vaxa og verða nógu þroskuð til að hægt sé að tína þau aftur á sama stað. Nokkrir eru á því að það taki grösin um það bil þrjú á að vaxa (Heimir Þór Gíslason, 2002, 8; ÞP 3454; ÞP 2871; Eggert Ólafsson, 1942, I, 93). Heimir Gíslason, Ingólfur Davíðsson og heimildarmenn úr skrá 25 nefna að það virðist fara eftir vaxtarskilyrðum á hverjum stað hvað langan tíma það geti tekið fyrir grösin að ná fyrra magni og það geti liðið áratugir frá tínslu þar til þau eru full sprottin aftur (Heimir Þór Gíslason, 2002, 8; Ingólfur Davíðsson, 1979, 2; ÞP 2660; ÞP 2684; ÞP 2747). Einnig nefndi einn heimildarmaður úr skrá 25 að fjallagrös þyrftu að klára að vaxa og segir að: „almennt var álitnið að smælkið væri óþroskuð fjallagrös og að það væri rányrkja að tína þau“ (ÞP 2659). Það gefur í skyn að það þurfi að ganga vel um „auðlindina“ fjallgrös fyrir framtíðina. Heimir Gíslason hafði áhugaverða tilgátu um hvernig mætti auka vöxt fjallagrasa þar sem að þau hafa ekki rætur þó þau liggja á jörðinni. Þá er hægt að taka eitt gras og reyta í smá bita og þá verða til fleiri grös: „Ef þú hendir þeim svo aftur í hagann lifa þeir væntanlega allir áfram og stækka með tímanum. Eins þótt það snúi niður sem áður sneri upp“ (Heimir Þór Gíslason, 2002, 6). Þessi tilgáta Heimis hvernig fjallagrös geta viðhaldið sér kemur heim og saman við það sem heimildarmenn úr skrá 25 segja. Þeir sem nefndu að fjallagrös væru seinsprottin sögðu að það tæki frá 4 upp í 12 ár fyrir grösin að ná fyrra magni sem er svipaður tími og segir í bæklingi byggðastofnunnar (Byggðastofnun, 1990, 19; ÞP 2597; ÞP 2639; ÞP 2653; ÞP 6032). Þörfin fyrir varúð að oftina ekki fjallagrösin vegna hæg vaxtar þeirra átti sérstaklega við í hallærum þegar lítið af korni kom til landsins og týna þyrfti fjallagrös til að drýgja mjöl

og annan mat eins eftir eldgos þegar grösin virtust hverfa vegna ösku (Jóhannes Friðlaugsson, 1929, 270; Eggert Ólafsson, 1942, I, 93; ÞÞ 2659; ÞÞ 2684).

Á þessu er hægt að sjá að grösin uxu mjög hægt og að þau voru viðkvæm fyrir mengandi efnum og oftínslu sem hefur ekki breyst á þeim tíma sem fjallað er um. Samt sem áður væri hægt að auka vöxt fjallagrasa ef vilji fyrir því væri fyrir hendi með því að dreifa bútum af þeim víðar á stöðum sem ekki er mikið af þeim en frekar er óvíst að einhver hafi áhuga á því. Í kaflanum var farið yfir hverskonar jurtir fjallagrös eru, bæði hvað varðar nýjustu rannsóknir og það sem heimildarmenn sögðu um þau. Farið var yfir útlit þeirra, vaxtarlag og hvaða nöfnum þau nefnast. Síðan var gert grein fyrir hvar þau vaxa, vaxtarhraða ásamt vaxtarskilyrðum þeirra. Í næsta kafla verður fjallað um þjóðhætti fjallagrasa við söfnun, hreinsun og geymslu á þeim.

Kaflí 2

Í þessum kafla verður farið yfir grasaferðir, hvernig þeim var háttað, hverjir fóru ásamt verklagi í kringum fjallagrösina, hvernig þau voru flutt, þurrkuð og gengið frá til geymslu. Stuðst veður við tímaritsgreinar, bækur og að stórum hluta á svörum úr spurningaskrá 25. Fjallagrös úr Þjóðháttasafn Þjóðminjasafns Íslands. Umfjölluninni verður í tvennu lagi. Fyrst verður sagt frá hvað eldri heimildir segja um efnið og síðan hvað yngri heimildir hafa að segja um efnið.

Grasaferðir eldri heimildir

Fyrir ár 1900 og í byrjun 20. aldar fóru fleiri frá hverju heimili til grasa. Grasaferðirnar voru annaðhvort dagsferðir þar sem fólk fór í stuttar ferðir eða lengri, þá var farið í ferðir sem gátu varað í 3 daga til viku. Stuttu ferðirnar voru oft kallaðar „skottuferðir“ og gátu þær varað í nokkra klukkutíma eða farið var að kveldi og komið aftur að morgni en í þær var farið ef útlitið var gott fyrir grasaveður (ÞÞ 2618; ÞÞ 2718). Í styttri ferðum var stundum haft nesti meðferðis var það helst kaffi og brauð (ÞÞ 2687). Heimildir segja að venjulegast fór fólk fótgangandi en þegar var farið á hestum voru það oftast lengri ferðir og þá var hafður með viðlegubúnaður. Það fyrsta sem gert var þegar komið var á staðinn var að tjalda og hita sér kaffi. Síðan var farið að tína grösina og helst

var það gert þegar var blautt á eða jafnvel þoka en helst ekki rigning. Ef svo viðraði, að það rigndi þurfti fólk að hafast við í tjöldum þar til stytta upp sem gat haft áhrif á ferðina, því minna grasaðist ef slæmt var veður (ÞP 8457; ÞP 2597; ÞP 2570). Almennt segja svör heimildarmann að þegar vel viðraði til að tína fjallagrös var dumbungur og væta en ekki sólskin. Þá voru grösin tínd í tínupoka og þeir síðan tæmdir á ákveðinn stað í haug en haugarnir voru kallaðir „tínur“ (ÞP 2687). Í lok dags, sem gat jafnvel verið að morgni, voru „tínurnar“ teknar saman og settar í stærri poka til flutnings heim. Almennt voru hestar látnir ferja stóru pokana heim en hinsvegar þegar farnar voru styttri ferðir, dagsferðir, hélt fólk oftast á pokunum heim sjálf (ÞP 2862; ÞP 2562).

Besti tími að fara til grasa

Hvað varðar tímasetningu grasaferða og hvernig þeim var háttað nefna heimildir að: „Á grasafjall er farið skömmu fyrir sláttarbyrjun“ það sama segir í ferða bók Eggerts og Bjarna (Eggert Ólafsson, 1942, I, 92). Einnig var sagt eins og Jónas segir að þá þótti fólk sjálfsagt að nota „tímamann á milli fráferna og sláttar“ til að fara eftir grösom (Jónas Jónasson, 2011, 64). Einnig segir hann á þá leið að þegar farið er til grasa getur ferðin verið allt að viku til hálfsmánaðar eftir því hvað þeir hafa marga hesta með sér og „eftir því hvað grasatekjan var góð og tíð hentug“ (Jónas Jónasson, 2011, 65). Flestir heimildarmenn svara því til að best sé að fara til grasa í byrjum sumars eða í kringum Jónsmessu (ÞP 2566; ÞP 2571). En þó eru nokkrir sem segja að hausttínslan sé best og nefnir einn heimildarmaður að: „frekar var farið til grasa fyrir slátt, þó gamla málið væri að betri væri ein hausttína, en tvær að vorinu“ (ÞP 2821). Önnur útskýring á af hverju það er betra að tína fjallagrös að hausti en að vori er að þá séu grösin búin að safna í sig næringu yfir sumarið og gæðin séu betri (ÞP 2574).

Hverjir fóru til grasa

Tíminn var valinn vegna þess að fleiri gátu farið án þess að það hefði áhrif á þau verk sem karlmenn þurftu að sinna heima. Þannig var það mest megin konur og unglingar sem fóru á grasafjall því „að í einhverjum tilfellum hefur grasatínsla ekki þótt vera karlmannsverk“ (ÞP 2653). Hinsvegar í lengri ferðum, þegar fleiri konur fóru var samt oftast einhver fararstjóri með í för sem þekkti til og vissi hvar grösin væri að finna,

oftast nær var það karlmaður, „yfirleitt var það kunnugur sem hafði það verk“ (ÞP 2807). Fleiri heimildarmenn sögðu það sama og einn þeirra segir: „Oftast mun kvenfólk hafa verið í meirihluta í þessum grasaferðum, vinnukonur og heimasætur. Hefur þetta tæplega þótt karlmannsverk, enda karlmenn haft ýmsum öðrum störfum að sinna á þessum tíma, svo sem byggingum, garðhleðslu o.fl.“ (ÞP 2597). Má því sjá ákveðna hefð fyrir því að kunnugir fararstjórar hafi oftast verið karlmaður þótt að verkið sjálft hafi ekki þótt „karlmannsverk“. Almennt var sagt að þegar farnar voru lengri ferðir á grasafjall fóru margir saman ásamt viðlegubúnaði og átti það við sérstaklega þegar langt var að fara til að komast á fjall. Svipað segja Eggert og Bjarni frá í ferðabók sinni en þar má finna þessa lýsingu á grasaferðum: „Menn fara saman einn eða fleiri frá hverjum bæ og hafa með sér hesta, tjöld, nesti og aðrar nauðsynjar“ síðan var á tímum Eggerts og Bjarna talið algengt að þjófar og landshornamenn gætu verið á ferðinni nálægt grasalöndum og því fara þeir saman 10-20 til að geta talið sig örugga (Eggert Ólafsson, 1942, I, 93). Hérist sú hefð að hafa sem mestan mannskap á fjalli í einu og einn heimildarmaður nefni að: „Í þoku og dimmviðri varð að gæta þess að engir týndust, eða væru gripnir af útilegumönnum“ (ÞP 2708) en almennt var þó ástæða fjöldans svipuð þessari: „Oftast fóru margir [saman] því best þótti að ferðin tæki sem skemmstan tíma“ (ÞP 3268). Í bók Jónasar Jónassonar segir að eigi að fara til grasa var það haft þannig: „Venjulegast var gerður út karlmaður með 2-3 stúlkur frá stórbæjum, en fólk af smærri bæjum sló sér saman einn frá bæ, undir forustu eins manns“ (Jónas Jónasson, 2011, bls. 65).

Búnaður til ferðarinnar

Lengri grasaferðir þurfti að skipuleggja vel ásamt því hafa ýmsar nauðsynjar með eins og hesta, nægan mannskap og viðlegubúnað. En Jónas segir að mikilvægasti búnaðurinn hafi verið tunnupokar til að setja grösín í og lýsir hann þeim svo:

tunnupokar, [voru] annaðhvort unnir úr togi eða þá hærupokar, ofnir úr faxhári. Voru þeir allþolnir, ef þeir voru vel gerðir í fyrstu. Litlar hornhagldir, 6-8 tals, voru festar í kringum opið, og var svo reimað fyrir opið í hagldirnar. 4 tunnur grasa voru ætlaðar hestinum, ef þau voru vel þurr (Jónas Jónasson, 2011, 65)

Einnig má finna heimildir um tunnupokana í svörum Þjóðháttarsafns (ÞP 2559; ÞP 2607; ÞP 2660; ÞP 2687). Sögðu flestir að vel hafi verið bundið fyrir pokana með reipi eða notaðar sylgjur¹ sem reipið var þrætt í (ÞP 2591). En aðrir sögðu að það hefði verið saumað fyrir pokana þeir voru fullir, áður en þeir voru bundnir upp á hestana og fluttir heim (ÞP 2618; ÞP 2660; ÞP 2708). Þegar grösín voru tínd var ansi óþægilegt að nota stóra poka við verkið og einn heimildarmaður segist:

Gjarnan [hafa] minni pokar til að tína í, en þeir stærri til birgðasöfnunar. Þá voru tekin fram "grasabönd". Það voru ullarfléttingar, breiðir, þar til gerðir að bregða yfir öxlina. Var þá brotið ofan á pokann, grasabandinu bundið um á tveimur stöðum svo úr varð hliðartaska (ÞP 2821).

Stærð pokana fór eftir ástæðum og annar heimildarmaður sagði: „Þætti tinnupokinn of stór var brotið uppá hann og steinvala eða mosabruskur sett í brotið til að binda snærið um“ (ÞP 2618). Almennt voru tinnupokarnir sagðir svipaðir og voru þeir úr striga, þrjónaðir eða ofnir eða „þeir voru úr einskeftu“ (ÞP 2562). Þar sem flestir tíndu grösín með höndunum voru pokarnir sniðnir eftir því en þó er einn heimildarmaður sem talar um sérstaka tínu sem var smíðuð úr tré eins og lýst er hér: „Ég hef séð þær, nokkuð stórar, sporöskjulagaðar, úr þunnum sveigjanlegum viði, mjög léttar, með loki úr sama efni, og var lokinu smellt yfir tinnuna. Hún var blámáluð með rauðum rósum á hliðunum“ (ÞP 2653). Önnur heimild úr skrá 25 sagði að einhverjir hefðu haft með sér hrífur í farangri til að að vera fljótari að tína þar sem sléttlendi væri (ÞP 2821).

Nesti þegar farið var í lengri ferðir

Almennt var ekki talað mikið um nesti grasaferðalanga annað en að allir væru vel nestaðir og gætu lagað kaffi. Aftur á móti gefur Guðrún Sigurðardóttir í bernsku minningum frá 1890 góða lýsingu á fararbúnaði og hvað haft var í nesti þegar farið var til grasa. Það fóru fjórar stúlkur saman á hestum í ferðina og voru þær skildar eftir í

¹ Sylgjurnar voru úr hornum kind og kallaðar hornhagöld

viku uppi á heiði. Stúlkurnar eru vel búnar eftir þeirra tíma, í vaðmáls- og prjónafötum. Grasastúlkurnar hafa meðferðis tjald sem þær saumuðu saman kvöldið áður en farið var. Tjaldið var saumað úr pokum og ofnum rúmabreiðum en húsfreyjan sá um nestið fyrir ferðina. Það innihélt ósýrð sæt brauð, glænýtt smjör og rauðseyddur „drafli“ ásamt fleiru.² Ungur karlmaður fer með þeim og hjálpar þeim að tjalda og tekur síðan hestana með heim (Guðrún Sigurðardóttir, 120, 2002). Þessi bernskuminning Guðrúnar er fyrir vikuferð og svipar til heimilda með langar grasaferðir í tengslum við útbúnað. Eins og fram hefur komið var ekki mikið um upptalningu á nesti í langferðum úr skrá 25 eða hjá öðrum heimildarmönnum en hægt er að finna heimildir um vel útilátið nesti í dagsferðirnar sem innihélt gjarnan kaffi, brauð, smjör, harðfisk og mjólk (þp 2687; þp 2697; þp 2562; þp 2708; þp 2559). Einnig kom það fyrir að þegar farið var á grasafjall að það var:

Hafður [var með] prímus til að hita kaffið á, en áður var það hitað úti í hlóðum, og elds-neytið þá haft með að heiman, en svo átti það sér líka stað að það væri hitað við mosa, kvist eða lyng ef til var á staðnum (þp 2719).

Í löngum grasaferðum var ávalt tjaldað þegar komið var á grastínusvæðið oftast nær voru það hefðbundin segla-, strigatjöld eða þau prjónuð (þp 2719; þp 2562) eða að; „tjöldin voru heimagerð úr varðmálsdúkum, stundum munu hafa verið notuð brekán, samansaumuð“ (þp 2597). Almennt var viðlegubúnaðurinn og klæðnaður eftir veðri eins og ein heimild segir; „Fólkið klæddi sig vel, aðallega var klæðnaður ullarföt og skinnskór á fótum“ og búnaðurinn hafi „líktist venjulegum búnaði á langferðalögum með tjöldum og ferðanesti sem þurfa þótti til skamms eða langs tíma“ (þp 2708; þp 3396). Þegar farið var í styttri ferðir eða dagsferðir var viðlegubúnaðurinn svipaður og nefnir heimildarmaður úr skrá 25 að það mikilvægasta hafi verið: „Einhver matarbiti, kaffi á flöskum, einhver hlífðarföt og svo pokarnir“ (þp 2600).

² Drafli er ostur búin til úr sauðamjólk og bankabyggi sem soðið er lengi.

Veðrið

Svo virðist sem að veðurfar hafi skipt töluverðu máli við grasatínslu og nefnir Jónas Jónasson að: „Best þótti grasaveður þokur og hægar vætur, því að þá verða grösin mýkri og ljósari og breiðast meira út, en skorpna saman og dökkna í þurrki. Ef þurrkar voru, var gengið á nóttunni og neytt dögghallsins“ (Jónas Jónasson, 2011, 65). Þessi útskýring Jónasar á mikilvægi veðurs við grasatínslu kemur einnig við sögu í spurningarlistum og almennt var talað um að slík veðurskilyrði þyrfti til vegna tínslnnar. Eftir tínsluna hófst ferðin heim, þar voru grösin verkuð, þurrkuð og unnin.

Verkun grasanna

Í lengri ferðum voru oftast grösin þó þurrkuð eitthvað ef hægt var uppá fjalli áður en haldið var heim. Allmennt var sagt að grösin voru þurrkuð strax þegar heim var komið eða þegar sól var og þurrt úti (ÞÞ 3396). Helst var þurrkað úti og þau sett „á hreinan túnblett eða grasbala og þurrkuðu eins og hey með því að rifja þau með hrífu“ (ÞÞ 2653). Hreinsaðist eitthvað af rusli úr grösunum við það eða þá að mestu óhreinindin voru hrist „mjög vandlega“ eða tínd úr þegar grösin voru orðin þurr (ÞÞ 3454). Síðan voru grösin sett í poka og hengd upp í skemmu eða hjall (ÞÞ 2862). Ef illa viðraði þá voru grösin þurrkuð inni í skemmu eða jafnvel á stóru borði (ÞÞ 2659). Einnig gat það verið þannig að: „Pokarnir voru hengdir upp á skemmupil og láttnir blása þar og þorna“ eða þá að grösin voru þvegin úr vatni, síðan þurrkuð og „var þá ekki átt meira við hreinsun á þeim“ (ÞÞ 2862). Grösin voru geymd í pokum, trébyrðum eða kössum í skemmu eða á geymslulofti þar sem litill var raki og grösin héldust óskemmd (ÞÞ 2708; ÞÞ 2653). Heimildarmaður í skrá 25 sagði að járnplötur hefðu verið ágætar undir grösin á meðan þau voru að þorna eftir að þær komu hefði verði gott að hafa undir grösunum og síðan hefðu:

grösin [verið] geymd annaðhvort í tréilátum, t.d. gömlum sáum, tunnum eða kössum. Væru ekki næg tréilát til voru grösin geymd í pokum og voru þeir hafðir þar sem raki komst ekki að þeim, t.d. hengdir upp í skemmur eða hjalla (ÞÞ 2618).

Fljótlega upp úr aldamótunum 1900 fer lengri fjallagrasaferðum fækkandi en eitthvað er farið í styttri ferðir áfram þó þeim fækkað líka. Ástæðan er hugsanlega tengd að

finna í þeim breytingum sem eiga sér stað í samfélaginu þegar fólk flytur úr sveit í bæi og sjávarþorp sem þýðir að færri verða til að fara á fjall eftir fjallagrös. Anna Kristjánsdóttir frá Víðivöllum í Fnjóskadal skrifaði greinina „Ætjurtir. Notkun fjallagrasa“ í *Hlín* ársrit Norðlenskra kvenna 1933 og þar verður henni tíðrætt um hvað það er orðið erfitt fyrir fólk að komast á grasafjall vegna anna. Þar að auki sé ekki auðvelt fyrir konur og börn að fara einar til grasa (Anna Kristjánsdóttir, 1933, 97). Anna sér lausn á því og vill að allt unga fólkið sem flykkist saman og fer í ferðir í nafni ungmennafélaga til að skemmta sér gæti fullvel sameinað ánægju og þarfaverk með því að nota tímamann og safnaði fjallagrös í leiðinni. Einnig vill hún að þeir sem hafi vinnu og séu svo heppnir að fá sumarfrí, ætti ekki að vera neitt að vanbúnaði að fara til grasa því það væri hægðarleikur að leigja sér tjöld og annan útbúnað til að komast á fjall (Anna Kristjánsdóttir, 1933, 97). Heimildarmenn úr skrá 25 segja að grasaferðum hafi fækkað eða alveg lagst niður upp úr aldamótunum og trúlega mun aukið aðgengi að korni vegna meiri innflutnings hafa eitthvað með það að gera. En þrátt fyrir það voru einhverjir sem héldu áfram að tína fjallagrös fram yfir fyrri heimstýrjöld og enn aðrir áfram þar til seinni heimstýrjöld lauk (þp 2570; þp 2747; þp 2808). Einhverjir tíndu grös áfram og seldu í verslanir þar sem eftirspurn eftir þeim var til staðar (þp 2821). Eftir þessu að dæma lítur út fyrir að tínsla og notkun fjallagrasa hafi lagst að mestu í dvala fram eftir öldinni og heyrst ekki mikið um að fólk sé að fara á fjall og tína sér grös hvað þá að þau séu notuð mikið til matar.

Grasaferðir yngri heimildir

Þar sem að minna var skrifað um notkun fjallagrasa um miðbik aldarinnar þá verður umfjöllun um grasaferðir eftir 1970 ekki eins mikil og um ferðir farnar í byrjun 20. aldar. Eftir það er ekki mikið verið að skrifa eða tala um fjallagrös þar til að Byggðastofnun gefur út bæklinginn „Nýting villigróðurs, leiðbeiningar um söfnun, verkun og sölu“ eftir kjarnorkuslysið í Chernobyl 1986 þar sem fjallagrös á stórum svæðum í Evrópu verða ónothæf vegna geislaengunar og það myndast áhugi á að kaupa grös frá Íslandi. Fyrir þann tíma hafði ekki borgað sig að tína fjallagrös þar sem að þau fengust ódýrari frá Norðurlöndunum og Skotlandi (Byggðastofnun, 1990, 3-4). Þá myndast þörf fyrir vitneskju um hvernig skuli staðið að tínslu og verkun villtra jurta á Íslandi og farið er að

gefa út bæklinga um hvernig á að tína og verka jurtir (Byggðastofnun, 1990). Í bæklingnum er sér kafla um fjallagrös og grösunum lýst vel ásamt því að það er teiknuð mynd af þeim. Einnig er í bæklingnum talið að best sé að tína grösin að hausti en síðan er bætt við einhverjir telji samt að grösin séu best í júní (Byggðastofnun, 1990, 18-19). Talað er um efnainnihald fjallagrasa og síðan að það farið best á því að:

Tína [grösin] án verkfæra í eða stuttu eftir rigningu, þau eru þá mjúk og nást með minni skemmdum á öðrum gróðri. Létt er að tína fjallagrös því þau hafa ekki rætur og liggja nær laus, en oft vaxa þau á kafi í lyngi eða mosa (Byggðastofnun, 1990, 18).

Þar á eftir er sagt frá hvað þau eru lengi að vaxa sem sýnir að það skiptir máli að fara varlega við tínslna. Eru þessar lýsingar samhljóma flestu sem sagt er í eldri heimildum um hvernig á að bera sig að við tínslu fjallagrasa. Síðan þegar kemur að hreinsun grasanna þá segir í bæklingi Byggðastofnunnar að það þurfi að hreinsa grösin vel sem gert er með höndunum og á eftir þarf að þvo þau úr köldu vatni. Þar á eftir er auðvelt að þurrka þau vel og eru þau lögð á léreft og höfð á þurru stað með góðri loftræstingu (Byggðastofnun, 1990, 19). Að leggja grösin á léreft til þurrkunnar er nýmæli frá því hvernig gert var í byrjun 20. aldar þegar grösin voru oftast þurrkuð beint á jörðinni eins og flestar heimildir úr spurningarskrá töluðu um.

Heimir Þór Gíslason var einn af fáum sem vitað var um að væri að tína fjallagrös og samtímis að hafa það að atvinnu sinni. Er það haft eftir dagblaðinu DV að Heimir og kona hans Sigríður Helgadóttir tíni fjallagrös norður á Jökuldalsheiði sem síðan eru hreinsuð og seld til Þýskalands (Heimir Þór Gíslason, 1992). Í upphafi höfðu Heimir og Sigríður hefð fyrir því að fara annað slagið til að tína sér grös á afréttum. Eitt skiptið höfðu þau tekið það mikið af fjallagrösnum að sjáanlegt var að þau myndu ekki ná að nýta þau sjálf og selja því afganginn í heilsuvörubúðir. Þau halda áfram næstu árin að tína og magnið verður meira eftir því sem árin líða en allt er keypt af þeim. Árið 1990 hefur Þýskt fyrirtæki samband við Heimi í gegnum Byggðastofnun (Heimir Þór Gíslason, 1990). Og Þjóðverjar vilja kaupa grös í „tonnatali“ eða þrjú og hálf tonn af hreinsuðum grösnum (Heimir Þór Gíslason, 2002, 6). Það er töluvert meira en venjulega svo að hann fær ættingja og vini til að hjálpa sér við að tína. Eftir það voru Heimir og Sigríður á

hverju sumri í 4-12 vikur við fjallagrasatínslu (Heimir Þór Gíslason, 2002, 6). Fljótlega tókst þeim að þróa hjá sér aðferðirnar við tínslu, hreinsun og þurrkunn sem jók afköstin margfalt á við fyrr eða eins og Heimir segir sjálfur:

Eitt var að nota heyhrífu með styttum haus eða 5-9 tindum. Með hana að vopni var hægt að standa við tínsluna. Þetta reyndist síst verra fyrir hagann en hver önnur tínsluaðferð. Yfirleitt voru grösin þurrkuð á plasti að kvöldi í tjaldbúðunum, ef veður leyfði, annars næsta þurrkdag. Síðar um haustið voru þau svo þurrkuð betur með heitum súgi. (Heimir Þór Gíslason, 2002, 6).

Þar sem grösin eiga það á hættu að mygla segir Heimir ef þau eru ekki þurrkuð nóg, einnig getur líka hitnað í þeim eins og heyi. Heimir og Sigríður slógu upp tjöldum á 20-25 stöðum á 15 árum og oftast á Jökuldalheiði en aðallega langt frá alfaraleið. Þau höfðu eftir aðstæðum hústjald, tjaldvagn eða húsvagn og eitt sumarið bjuggu þau í kerru sem Heimir hafði innréttað sjálfur. Alltaf var eldað og hitað upp með gasofnum og snyrtingu höfðu þau í sér húsi þar sem veggir voru úr flekum og í því var vatnssalerni og sturta (Heimir Þór Gíslason, 1992, 7). Alltaf var höfð verkfærataska með til að geta gert við smávægilegt ef þurfti. Einnig höfðu þau með sér allskonar þægindi eins og rafmagnstæki sem gátu verið: NMT farsíma, kæliskáp, útvarp og stundum sjónvarp! Eitt sinn er hann var að fara á fjall þá viktaði hann farangurinn og reyndist hann vera 1500 kg (Heimir Þór Gíslason, 2002, 7). Þegar gengið var til grasa var byrjað um 9 á morgnana og verið að til 18. Eftir það fór annað þeirra að elda og hitt að sinna grösunum hvort sem að breiða til þerris eða grófhreinsa. Þegar voru óveðurs dagar eins og Heimir nefndi, þá var farið í kaupstaðaferð eða eftir þörfum 1-2 sinnum í viku en sjaldnar ef um langan og erfiðan veg var að fara (Heimir Þór Gíslason, 2002, 7).

Munurinn á því hvernig var farið til grasa við upphaf 20. aldar og í lok hennar er að miklu leiti efnislegur. Áður fyrr var farið á hestum eða fótgangandi til grasa, verið með tjöld, mat og annan nauðsynlegan útbúnað sem taldist nauðsynlegur á þeim tíma. Farið var með hestana heim á meðan var grasað og varð þá að bíða eftir að einhver kæmi með þá til baka svo að komast mætti til byggða. Grösin voru þurrkuð þegar heim var komið úti á túni eða í geymslum en það mikilvægasta er, að fólk fer til fjalla eftir grösum til að drýgja matinn með. Á fyrstu áratugum 20. aldar hefur ferðum fækkað

mikið enda framboð á annarri matvöru farið að aukast. Eftir að spurningarlistarnir voru gerðir eftir 1970 er eins og það beinist meiri athygli að náttúru landsins og virðist sem aftur sé farið til að tína fjallagrös í einhverju mæli en þá aðallega til að selja. Eins og sjá má af skrifum Heimis þá fer hann í einskonar vertíð og er í langan tíma eða 4- 12 vikur. Hann fer á bíl með allskonar tæki og tól til að létta sér lífið. Þar að auki var auðvelt fara eftir vistum ef þær kláruðust ásamt öðru sem þurfa þótti. Grösin eru þurrkuð á plasti utandyra eða inni við súgþurrkun sem ekki var hægt áður.

Kaflí 3.

Í þessum lokakafla verða frásagnir um matartilbúning með fjallagrösum, hvernig þau nýttust til lækninga fyrir menn og dýr. Aðallega verður stuðs við heimildir í skrá 25 segja til um hvernig fjallgrös voru matbúin í byrjun 20. aldar og hvernig fjallagrös eru nýtt þegar skráin er gerð. Einnig er farið yfir hvað yngri heimildir segja um hvernig fjallagrös eru notuð í lok tímabilsins bæði til matar og lækninga.

Fjallagrös til matar

Fjallagrös voru notuð í margskonar matreiðslu bæði til bragðbætis og sparnaðar en sérstaklega til að drýgja rúgmjöl sem notað var mikið bæði í grauta og pottbrauð. Einnig voru þau notuð til að drýgja heilkorn sem að mestu var notað í grauta. Fjallagrös voru líka notuð í te, seyði og grasamjólk. Þegar kom að því að matbúa grösín þannig að úr yrði matur var það lærdómur sem fólk lærði hver af öðru, af því sem sagt var og því sem það sá aðra gera (ÞÞ 2574; ÞÞ 2718; ÞÞ 2787). Þannig hélst hefðin við nýtingu fjallagrasa áfram í munnlegri geymd en ekki var um annað ræða á þeim tíma þegar skortur var á matreiðslubókum eins og ein heimild úr skrá 25 orðaði það:

Margt af þeirri matargerð er nú gleymt, enda ekki rituðum „uppskriftum“ til að dreifa frá þeim tíma. Eitt og annað hefur þó geymst í minni manna, og er munað vegna notkunar, því að grös eru enn notuð til matar þó að í litlum mæli sé samanborið við það sem áður var. (ÞÞ 2574).

Á mörgum heimilum voru fjallagrös uppistaða mataræðis og gátu þau verið borðuð í næstum öll mál dagsins og einn heimildarmaður sagði að: „Alltaf var drukkið grasate á morgnana og borðuð með því sneið af rauðseyddu pottbrauði með smjöri og mysuosti“ (ÞÞ 3536). Í pottbrauðinu voru einnig fjallagrös. Morgunnverður stóð oftast af skyrhræringi þar sem uppistaðan var grautur úr mjöli, heilkorni ásamt fjallagrösnum eða sem síðasta máltíð dagsins: „Á kvöldin var alltaf skyrhræringur með slátri og brauði. Grösin voru því notuð í flestar máltíðir dagsins“ (ÞÞ 3536). Trúlega var lítið af fjallgrösnum í hádegismatnum nema ef rúgbrauð með fjallagrösnum var í boði sem til dæmis var borið fram með fiski.

Hreinsun og undirbúningur fjallagrasa fyrir matreiðslu

Áður en hægt væri að nota fjallagrösina í mat þurfti fyrst að hreinsa þau betur en búið var gera beint eftir tínslu þeirra. Að hreinsa ruslið frá grösunum var tímafrekt og þegar horft er til eldri heimilda segir í ferðabók Eggerts og Bjarna að hreinsuð fjallagrös séu dýrari en óhreinsuð. Einnig segja þeir frá því að grösin hafi verið lögð í „bleyti yfir nótt“ til að losa þau við beiskjuefni sem er á þeim (Eggert Ólafsson, 1942, I, 93). Jónas Jónasson nefnir eingöngu að grösin hafi verið „tínd, losuð við mosa og kvisti, þvegin og síðan skorin með grasajárni“ (Jónas Jónasson, 2011, 39). Þar sem bæði Eggert og Jónas hafa ekki talið það nauðsynlegt að fjölyrða neitt meira um hreinsun grasanna þá er hægt að draga þá ályktun að það hafi verið verk sem allir þekktu af eigin raun og ekki talið nauðsyn að útskýra. Almennar heimildir um hreinsun grasanna eru nokkuð svipaðar en sumir útskýra hvernig það er gert nánar og nokkrir af kostgæfni og er hægt að sjá að það var ekki allstaðar gert eins. Ein heimild sagði að: „Grösin voru tínd eitt og eitt, strokið af þeim allt rusl og hreinu grösin látin á annað ílát og geymd í því til notkunar“ (ÞÞ 2618). Aðferðirnar gátu verið breytilegar og hafa trúlega farið eftir hefðum á hverju heimili sjá má af þessu svari þar sem annar heimildarmaður segir frá hreinsun fjallagrasa þegar magnið þurfti að vera meira en dugði í graut eða brauð:

Grösin voru þvegin úr mörgum heitum og köldum vötnum áður en þau voru sett í matinn. Á haustin fyrir sláturtíð var setið og á kvöldin, og keppst við að hreinsa grösina (tína, sem kallað var) í fulla poka, einn og fleiri, því þau þurftu að vera tilbúin þegar sjóða átti slátrið (ÞÞ 2807).

Annars var almennt tilgreint að grösin hafi verið „tínd“ og það kallað að „tína grös“ þegar þau voru hreinsuð fyrir notkun. Merkilegt er að orðið „tína“ hafi verið notað um margar athafnir eins og að fara á fjall og tína grös. Líka þegar tínurnar voru teknar sem minnst var á í 2. kafla og þau sett í stóran poka til að ferja heim.³ og síðan aftur talað um að tína grös þegar grösin voru hreinsuð áður en þau voru matbúin. Ekki könnuðust allir jafn vel við samhengið á orðinu tína og einn heimildarmaður sagði að sér hefði fundist skrítið að sama „orðræða“ væri notuð fyrir að afla fjallagrasa og síðan að fullhreinsa þau (ÞÞ 2600). Við hreinsun grasanna höfðu einhverjir þann háttinn á að hella sjóðandi vatni yfir grösin eða þá að skola þau í mörgum vötnum, flaut ruslið upp sem þá var tekið ofan af, á meðan grösin sukku til botns (ÞÞ 2808; ÞÞ 2574). Einhverjir þvoðu grösin þegar heim var komið og fjarlægðu þá ruslið en áttu síðan ekki neitt meira við grösin fyrir neyslu (ÞÞ 2840). En mikilvægt var að hreinsa grösin vel því að ekki er notalegt að borða mosa eða strá í mat og einn heimildarmaður sagði að: „Engum þykir gott að vera skyrpandi við neyslu góðrar grasamjólkur“ (ÞÞ 2567). Annar heimildarmaður kemur með málshætti sem vísa í að það sé ekki gott að hafa illa hreinsuð grös þegar kemur að notkun þeirra í mat og hljóða þeir svona: „Oft er skyrpt ef ótíndur er borinn“ og „Ótíndur er öllum leiður“ sbr. "ótíndur óþokki" (ÞÞ 2591). Sem segir að hefðin fyrir að þvo grösin úr vatni og tína burtu öll óhreinindi áður en þau voru sett í mat var ekki bara nauðsyn heldur skipti það máli fyrir matseldina og ánægjunni af því að borða matinn.

Þegar hreinsun fjallagrasanna var lokið var hægt að matbúa úr grösunum og voru nokkrar mismunandi aðferðir til þess. Allmennt voru grösin höfð ýmist heil, skorin í sundur með hníf eða grasajárni⁴ og þá mismikið eða tekin og snúin í sundur með höndunum oft eftir að hafa fengið það í sjóðandi vatni (ÞÞ 2574; ÞÞ 2597; ÞÞ 2618; ÞÞ 2778). Nokkrir sögðu að grösin hefðu ekki verið söxuð í mat (ÞÞ 2871; ÞÞ 2659). Annars

³ Í kafla 2 „Grasaferðir eldri heimildir“

⁴ Grasajárn var flugbeittur og bogin hnífur með tveimur handföngum.

fór það eftir því í hvaða mat átti að hafa þau hvort grösín væru heil eða ekki. Allmennt bar heimildum saman um að fjallagrös hefðu verið notuð söxuð í slátur, en nokkrir sögðu að grösín hefðu aldrei verið skorin ef eitthvað þá bara snúin (ÞÞ 2639; ÞÞ 2871). Þó svo að fjallagrös hafi verið notuð mikið í slátur höfðu ekki allir jafn góða reynslu af því. Sumir sögðu að slátrið yrði lint og leiðinlegt ef grös væru notuð í það og þar að auki súrnaði slátrið mun fyrr en ella (ÞÞ 2561; ÞÞ 2659; ÞÞ 2830; ÞÞ 3029; ÞÞ 3029). Hinsvegar töldu þó margir það fyrir satt að slátur væri aldrei eins gott og með fjallagrösum og þar að auki geymdist það mun betur í sýru og einn heimildarmaður sagði að:

Mesta kostinn töldu búkonur við grös í slátur, var að slátrið var svo feldið að sýran (eða vatnið) vann ekki á því þó það væri geymt lengi. Jafnvel árum saman hélt það sér eins og það væri nýtt. Engin syrja í tunnunum (ÞÞ 2862).

Magn fjallagrása í slátrið fór eftir því hvað til var af mjöli eða þá að grösín voru sett í eftir geðþótta eða kannski eftir hefð en ekki eftir ákveðinni forskrift. Samt sem áður sögðu flestar heimildir að það gæti alveg verið til helminga grös og mjöl í slátrið (ÞÞ 2586; ÞÞ 2719). Einn heimildarmaður sagði að: „Ekki voru grösín mæld í hlutfalli neinu vissu móti mjöli. Man ég að var tekið í fulla fötu grös og sett í hræruna 8-10 potta blóð og vatn“ (ÞÞ 2807). Almennt var sagt að fjallagrös væru notuð í blóðmör en ekki í lifrapylsu. Á meðan aðrir sögðu að enginn munur hefði verið þar á og grösín hefðu verið notuð jafn mikið í lifrapylsu og í blóðmör (ÞÞ 2586; ÞÞ 2659; ÞÞ 2862; ÞÞ 3029).

Pottbrauð

Þegar kemur að pottbrauði eru aðferðirnar við gerð þeirra eins í stórum dráttum þar sem pottbrauð voru seydd í langan tíma helst yfir nótt, í öskustónni eða jafnvel í sandi þar sem fannst hverahiti (ÞÞ 2561; ÞÞ 2653; ÞÞ 2659; ÞÞ 3060). Þau voru bökuð úr rúgmjöli og iðulega var sett í þau fjallagrös bæði heil og söxuð sem þóttu bæta brauðið þannig að þau urðu bæði sæt, með afbrigðum góð, mjúk og skorpulaus (ÞÞ 2586; ÞÞ 2660; ÞÞ 2719). Einn heimildarmaður fullyrti að þessi pottbrauð: „hrörnuðu ekki við geymslu“ (ÞÞ 2778). Hann átti kannski við að þau héldu sér lengi án þess að verða þurr og skorpin. Önnur heimild sagði að gott væri að sjóða grösín lengi, helst í klukkutíma

með litlu vatni og þegar seyðið kólnaði væri það orðið að þykku hlaupi. Það var síðan hnoðað upp með mjöli og bakað eins og önnur brauð (þp 2618). Almennt voru grös ekki notuð í flatbrauð en einstaka heimildir könnuðust samt við að það væri gert (þp 2574; þp 2586; þp 2732; þp 3396). Einn heimildarmaður vissi til þess að fjallgrös hefðu verið mikið notuð í seinna stríð til flatbrauðsgerðar og sagði þá: „voru grösín soðin í mauk og bætt í mjölið, síðan hnoðað saman að venjulegum hætti. Um hlutfall réði vaninn“ (þp 2821). Ef talað var um að fjallagrös væru í brauði var undantekningar laust sagt að brauðin hefðu verið miklu sætari og mýkri með grösum en án þeirra.

Grautur aðal spónamatur í byrjun 20. aldar

Fjallagrös voru líka notuð í spónamat eins og mjólkurgraut, grasagraut eða það sem kallað var grasalím að ógleymdum grasastíngnum og fór nafnið eftir því hver uppistaðan var. Ef um grös og mjólk var að ræða þá var það kallað mjólkurgrautur og fjallagrösín soðin í mjólk eða undanrennu þar til hann var orðin rauðseydd, þótti hann þá vera bestur (þp 2660). Í grasagraut var vatn og grös soðin lengi, lágmark í klukkutíma og „öðru hvoru var hrært í pottinum svo að grösín skyldu ekki brenna við pottbotninn“ (þp 2574). Þegar grösín töldust soðin var sett í pottinn það sem kallað var útákast og gat það verið rúgmjöl eða heilgrjón (bankabygg), haframjöl eða grófmalað rúgmjöl (þp 2566; þp 2574). Allmennt var grasagrautur oftast hafður þykkur og var stundum gefinn eintómur með mjólk eða jafnvel með rjóma út á ef hann var heitur, en ef kaldur, var hann þó einkum hrærður saman við skyr og þá kallaður skyrhræra (þp 2586; þp 2719; þp 2732; þp 2829; þp 2862; þp 3060; þp 3396).

Grasalímið var að uppistöðu vatn og grös soðin í mauk og þegar það hafði kólnað var það stundum hrært saman við skyr og borðað með mjólk eða þá að hann var skorin í stykki og geymdur í skyrinu þar til átti að borða það (þp 2659; þp 2574). Ekki þótti grasalím gott eintómt og ekki borðað nema í neyð og taldist vera hallærismatur en skánaði aðeins ef mjólk var til og sett á það en mikil remma var af grasalíminu (þp 2597; þp 2697). Munurinn á grasalími og grasagraut er kannski ekki mjög mikill en einn heimildarmaður hefur þessa útskýringu á honum: „Sá var munur á grasalími og grasagraut að í líminu voru grösín aðaluppistaðan með fremur litlu

útákasti, en grauturinn var að aðalstofni úr kornmat með allmiklu af grösum til uppfyllingar“ (ÞP 2574).

Einn af þeim réttum með fjallagrösum í sem var mikið borðaður var grasaystingur. Sagði heimildarmaður frá því að ystingur hefði verið borðaður hjá sér nokkrum sinnum um veturinn þegar skráin er gerð og hefði í hans barnæsku verið almennur spónamatur (ÞP 2821). Ystingur var allmennt þannig búin til að tekin var sauðamjólk, undanrenna eða áfir og sett í suðu. Vökvanum var hleypt með hleypi eða súr sem gat verið allt frá skyri til slátursýru. Þegar myndast hafði góður ostur þá var tekin hnefi af grösum og settur útí síðan hrært vel og soðið áfram í lágmark klukkutíma (ÞP 2574; ÞP 2597; ÞP 2687; ÞP 2697; ÞP 2821). En einhverjum fannst ystingurinn betri því minna sem var hrært í honum því ostbitarnir þá stærri (ÞP 2597). Einnig tíðkaðist að sett væru grjón í ysting og voru það oftast litið af hrisgrjónum (ÞP 2597; ÞP 2697). Síðan var látið sjóða lengi, helst í tvo tíma eða þar til að ystingurinn var farinn að seyðast og orðinn rauðleitur (ÞP 2697; ÞP 2687; ÞP 2574). Ystingurinn var oftast borðaður heitur en þegar hann var orðin kaldur þá var hann borðaður með mjólk eða þá hrærður út með skyri og þá kallaður ystingshræra (ÞP 2574).

Súpur og heitir drykkir

Fjallagrös voru líka notuð í súpur og heita drykki. Súpan var kölluð grasamjólk og var borðuð bæði heit og köld. Í henni var lítið af grösum og soðið stutt svo að það yrði minna beiskjubragð (ÞP 3029). Grösin voru ennþá heil og það tók stutta stund að elda eða eins og einn heimildarmaður orðaði það:

Grasamjólk var oft höfð ef "mjólkurráð" voru góð. Vanalega var hún búin til úr undanrennu, en væri hún notuð til þess að næra sjúklinga á var víst oft höfð nýmjólk. Mjólkinn var hituð að suðu og grösín látin í hana er hún sauð, og soðin svo sem 5 mínútur. Náttúrulega var ögn af salti látin í matinn eins og venjulegt er. Grasamjólk þótti góður og hollur matur (ÞP 2618)

Ef grasamjólkinn var borðuð sem eftirrétur var hún höfð heit með smá sykri. Sumir helltu sjóðandi vatni yfir fjallagrösin og létu þau standa þar til að mjólkinn sauð og voru grösín þá sett út í hana og látið standa í smá stund (ÞP 2808). Aðrir töldu að grasamjólk yrði að sjóða lengi eða þar til hún væri orðin rauðseydd og öll remma farin úr

grösunum en þá væri mjólkinn orðin þykk og dísæt (ÞÞ 2574). Einn heimildarmaður hafði uppskriftir af báðum aðferðum en mundi ekki hvaðan þær voru fengnar en vissi að þær voru trúlega frá 1937 eða 38 og er tilvalið að hafa þær hér

Grasamjólk 1:

Fyrst sýður maður dálítinn grasavisk í 5-10 mínútur í litlu vatni. Svo þegar grösín eru soðin bætir maður mjólk í pottinn eftir þörfum, salt og sykur. Mjólk lætur maður svo eftir smekk, þegar sýður er rétturinn tilbúinn.

Grasamjólk 2:

Þá lætur maður sykur og smjör brúnast á pönnu og bætir eilítið af mjólk út í svo verði líkt og karamellusósa, bleytir grasaviskinn og þvær í vatni og brúnar svo á pönnunni. Svo lætur maður grösín brúnuð í pott með mjólk, lætur sjóða þar til grösín eru soðin, bætir salti og sykri út í eftir smekk.

(ÞÞ 2653)

Þegar fjallagrös voru sett í heita drykki líkt og grasate og grasavatn var ekki stærri munur á þeim nema aðallega nafnið. Báðir drykkirnir voru búnir til þannig að grösín voru sett út í sjóðandi vatn og látið standa í smá stund áður en þeirra var neytt. Almennt virðist sem fjallagrös hafi verið notuð jöfnum höndum í morgunndrykki og þegar fjallagrasate var notað í staðinn fyrir kaffi þá var það drukkið með kandísmola eða öðrum sykri líkt og það væri kaffi (ÞÞ 2659; ÞÞ 2778; ÞÞ 2574; ÞÞ 2840; ÞÞ 3396; ÞÞ 2807). Hinsvegar þegar fjallagrös voru sett í heitt vatn var það oftast kallað grasavatn og drukkið við kvefi og særindum í hálsi (ÞÞ 2574; ÞÞ 2862). Fjallagrös jafn góð til matar og við krankleika.

Grös til lækninga

Til lækninga voru fjallagrös allmennt notuð við kvefi og magakvillum fleiri heimildarmenn segja að þegar einhver var með kvef eða særindi í hálsi þá var búið til seyði úr fjallagrösnum og var það sætað með kandís. Síðan voru drukkarnir 1 til 3 bollar af því eins heitu og hver þoldi. Þar á eftir var hann dúðaður vel ofan í rúm (ÞÞ 2586; ÞÞ 2597; ÞÞ 2618; ÞÞ 2619; ÞÞ 2640; ÞÞ 2681). Önnur aðferð sem var nokkuð almennari segir að grös, vatn og kandís væri soðið það lengi að þegar lögurinn kólnaði hafi hann verið frekar þykkur, síðan þótti gott að setja smá romm eða koníak saman við löginn. Hann var gefinn með skeið 1- 3 sinnum á dag. Fjallagrasamjólk þótti líka mjög góð við

magaveiki en einn var með uppskrift og sagði að lyf við magaveiki væru þannig búin til að: „...4 lítrar af nýmjólk var látin í pott ásamt dálítið stórri visk af fjallagrösum. Þetta var soðið í 4 klukkustundir ...“ (ÞP 3396). Það er engu minna suða en á meðalinu við kvefi. Það gefur í skyn ákveðna hefð um að þegar átti að búa til meðal þá var það soðið lengi og skipti kannski ekki máli við hverju það átti að vera.

Dýrin og fjallagrös

Fjallagrös voru ekki bara notuð af mönnum heldur voru sauðkindur og hreindýr einnig hrifið af grösum og átu þau með góðri list ef tækifæri gafst. Í ævisögu Björns Eysteinsonar sem var þjóðþekktur fyrir sjálfsbjargarviðleitni og skrifar ævisögu sína upp úr 1913 er viðtal sem tekið var við Lárus Björnsson son hans af kunningja Lárusar Birni Bergmann. Báðir höfðu tekið eftir atferli kinda í sambandi við fjallagrös. Björn sá að kindurnar urðu eins og dáleiddar þegar þær komust í grösina á vorin þó að þær virtust ekki sækja neitt sérstaklega í þau á öðrum árstíma (Björn Eysteinson, 1980, 123). Á meðan að Björn hafði: „tekið eftir því að á sumrin að féð virðist forðast grösina og skilja þau eftir; þau liggja oft laus eftir á bitnu land“ (Björn Eysteinson, 1980, 123). Heimildir úr skrá 25. fjallagrös kemur fram að dýrum aðallega ungviði eins og kindum, kálfum og lömbum var gefin fjallagrös saman við mjólk eða það var búið til mauk sem dýrunum var gefið þegar þau höfðu skitu (ÞP 2597; ÞP 2719; ÞP 2807). Þannig að dýrum var aðallega gefin fjallagrös í lækningarskyni og einn heimildarmaður sagði í tengslum við lækningar á dýrum að: „Grasaseyði var gefið kúm við óáti og deyfð (ÞP 2697). Það hefur trúlega verið í sambandi við að kýr fá stundum doða eftir burð ef illa hefur gengið fyrir þær að bera. Á þessu sést að hefðin við notkun fjallagrasa til lækninga deyr ekki út þótt notkunin minnki.

Eftir miðja 20. öld

Þegar líður á öldina breytist notkun fjallagrasa og er hægt að sjá í svörum úr skrá 25 að grösina hafa ekki sama vægi í matargerð við lok 20. aldar og þau höfðu við upphaf hennar. Sést það best á því að á meðan nóg var af fólki í sveitinni til að tína grös eru þau á mörgum stöðum notuð í flestar máltíðir. Síðan sést að notkun fjallagrasa fjarar út smásaman þar sem ekki eru jafn margar máltíðir á dag sem innihalda fjallagrös. Þó eru

grösin áfram notuð í brauð, slátur og grasamjólk af þeim sem nýta fjallagrös. Ekki er vafi á að nýting fjallagrasa hverfur aldrei alveg því alltaf eru einhverjir sem halda áfram að notfæra sér þau þó að í minna mæli sé. Heimir Gíslason segir að margir sem noti sér grösina reglulega gerið það „... vegna þess að þeir eru vanir fjallagrösnum frá fyrri tíð og finnst þau góð í brauð, slátri eða mjólkurgraut, ...“ eða þeir noti sér grösina til heilsueflingar (Heimir Þór Gíslason, 1997). Mætti því telja að þeir einstaklingar haldi í hefðina frekar en að fjallagrasa tínsla, verkun og nýting sé nauðsyn fyrir lífsafkomu. Á milli heimstyrjalda má sjá að um 1930 er farið að reka áróður fyrir meiri notkun fjallagrasa og þeir sem það gera finnst að fólk eigi að nota þær sjálfsprottnu íslensku jurtir sem finnast í náttúrunni, þar sem að þær hafi allatíð verið góð viðbót í mat og til heilsubóta (Anna Kristjánsdóttir, 1933, 96). Konur sem hafa mikinn áhuga á nýtingu fjallagrasa í mat settu uppskriftir um hvernig á að matreiða grösina í matreiðslubækur, voru það aðallega skólastjórar húsmæðraskóla sem það gerðu og fóru þær jafnvel á fjöll með námsmeyjar sínar til að tína fjallagrös (ÞÞ 2697; ÞÞ 2749). Yngsta heimild sem fannst á 20. öld um notkun fjallagrasa í slátur var að finna í morgunnblaðinu frá 1998 þar er Helga Hreinsdóttir sem hefur tengingu við húsmæðraskólann á Hallormstað að deila með sér uppskrift á neytandasíðu blaðsins (Helga Hreinsdóttir, 1998). Nokkrir heimildarmenn segja frá því sem þeir kalla „nútíma matreiðslu“ á fjallagrösnum, en oftast er um grasamjólk að ræða sem er ekki elduð samkvæmt hefðinni (ÞÞ 2829; ÞÞ 2719; ÞÞ 2684; ÞÞ 2574). Því að í óhefðbundinni aðferð við að búa til grasamjólk eru grösina sett í mjólk og snöggsóðin, stundum brúnuð upp úr sykri áður en þau eru sett út í mjólkina (ÞÞ 2653).

Nokkrir heimildamenn sögðust nota fjallagrösina í ysting og í einni heimild segir frá að ystingur sé ennþá gerður en matreiddur á annan hátt, sem er þannig að suðan er höfð stutt og þá verða ostarnir mjúkir (ÞÞ 2574). En stundum var mjólkinni ekki hleypt heldur bara hituð og sykur settur í hana. Þeir sem vanir voru eldri aðferð „þykir hin nýja ystingsgerð vera fremur ómatleg“ (ÞÞ 2574). Um miðja öldina segir einn heimildarmaður sig hafa gert tilraun með matreiðslu á fjallagrösnum í slátur án þess að nota nokkuð mjöl og var það þannig að:

Blóðið [var haft] óblandað, en svo mikið af fínsöxuðum grösum (í söxunarvél) að þetta varð eins og þykkur vellitur, lítið af mör. Þetta var látið upp í botnlanga, (þar var enginn saumur á). Þetta var soðið 1 1/2 tíma. Okkur þótti þetta góður matur. Kalt mátti skera þetta í svo þunnar sneiðar sem álegg á brauð. Grasamatur er saðsamur og auðmeltur (PP 2567).

Aðrir töluðu um að fjallagrös hafi verið notuð bæði í rúgbrauð og pottbrauð jafnvel eftir að farið var að nota vélar til að gera brauðin (PP 2719). Má því aðallega telja að þær breytingarnar sem verða á hvernig grösin eru matreidd, fyrir utan að það eru færri sem nota þau, að allt er lagt uppúr því að sá tími sem fer til matreiðslu á fjallgrösum sé með minnsta móti og mun minni en hefðbundið var. Við lok aldarinnar eru grasaferðir hættar að vera hefð sem fólk stundaði til að eiga mat og halda lífi. Hóparnir sem fóru til fjallagrasa í kringum aldarmótin 1900 minnkuðu þegar meira framboð á annarri matvöru við bættar samgöngur og að tíðarandinn breyttist. Þrátt fyrir það eru menn líkt og Heimir Þór Gíslason sem halda enn uppi hefðinni við fjallagrasatínslu og má skilgreina Heimi sérstaklega undirskilgreiningu Mechling á að það þurfi einungis einn einstakling svo að hópur haldi í hefðina þar sem hann þekkir til fjallagrasa tínslu og hvernig á að framkvæma hana, þrátt fyrir að henni hafi farið aftur þá er hún ekki útdauð (Mechling, 2006). Við breyttan lífsstíl verður til ný þörf fyrir fjallagrös þó það sé í annarri mynd eins og hægt er að greina í skilgreiningum Richard Handler og Jocelyn Linnekin um að hefðir taka breytingum eftir þörfum en samsvara sér enn upprunalegri mynd (Handler og Linnekin, 1984). Þegar þörf fyrir grösin sem kemur fram hjá heimildarmönnum úr skrá 25. Fjallagrös er hún önnur en þörfin hjá Heimi Þór Gíslasyni. Grösin þá voru nauðsynleg undirstaða til lífsviðurværis og aðeins sögur af hefðinni þegar spurningar listinn var sendur út. Má því sjá á skilgreiningu þjóðfræði á hefðabærum að Heimir hefur ríka þörf að miðla kunnáttu sinni og skrifar hana upp svo hún glattist ekki og er hann því fjallagrasa hefðabæri. Að auki voru fjallagrös allmennt talin mjög heilnæm enda mikið notuð til að lina kvef og iðrabólgur. En þær breytingar sem hafa orðið á notkun grasanna til lækninga er að nú eru þau notuð í lyf við ýmsum kvillum ásamt því að búin til bragðbættar útgáfur af seyði og seldar á flöskum fyrir kvefi þannig að grösin eru enn dag talin góð sem ýtir undir skilgreiningu Mörtu Sims og Martine Stephens á hefðum sem atferli sem við gerum í núinu því eru þessar

breytingar á fjallagrasa notkun það sem tengir okkur við hefðina (Sims og Stephens, 2011).

Lokaorð

Ritgerðarefnið fjallagrös á 20. öld teygði sig um marga króka og kima við leit mína að efni um grösin. Það sem helst vakti athygli mína við þá leit er hvað grösin eru samfléttuð þjóðinni frá aldaöðli. Einnig að notkun þeirra sveiflast í takti við efnahag og samfélagsbreytingar fólks á Íslandi. Fjallagrös virðast vera bjargræðið þegar skortur er á fæðu og illa hefur árað eins og gerði í lok 19. aldar og fyrri hluta þeirrar 20., þegar varla nokkur gróður gréri vegna kulda. Fjallagrös tilheyra alþýðu landsins sem oft höfðu lítið annað til að drýgja kornmeti með. En fjallagrös voru einnig notuð af efnameira fólki eins og stórbændum. Þeir höfðu meiri möguleika á að senda fleira fólk á fjall til að tína grös og gat það einnig skipt máli fyrir afkomu þeirra hvort að þeim hafði tekist að safna nóg af grösnum sem mættu duga fram á næsta vor eða lengur. Fjallagrösin eru líka fæða sem hægt er að geyma svo til endalaust bara ef aðstæður til þess eru góðar.

Þeim sem eldri voru í þeim heimildum sem unnið var með fannst mörgum fjallagrös í mat afskaplega góð á bragðið, sérstaklega ef þau höfðu kraumað lengi við eld áður en þeirra er neytt. Síðan eru þeir sem fannst fjallagrös vera afskaplega bragðvondur og leiðigjarn matur þegar lítið eða ekkert annað var til af fæðu. Bragðið af grösunum skánaði ekkert við það að vera aðal uppistaða matar í slæmum árum og var þá kallaður sultarmatur. Þrátt fyrir að fjallagrös hafi verið notuð svona mikið þá er ekki mikið talað eða skrifað um þau en hægt er að finna eina og eina setningu í bókum og greinum sem gefur í skyn að stundum hafi ekki verið mikið til að borða og þaðan kemur sultarmats nafnið. Í upphafi var nefnt að þegar skrifað væri um fjallagrös þá væri oft á tíðum vitnað í *Ferðabók Eggerts Ólafssonar og Bjarna Pálssonar* frá 1752 og á það einnig við um þessa ritgerð þrátt fyrir að tilheyra ekki því tímabili sem fjallað er um. Þar sem að skrif Eggert og Bjarna eru með því fyrsta sem skrifað er um íslenska náttúru af Íslendingum og verður þá að vissu marki ákveðinn samanburður á efninu. Á það við ljósi efasemda þeirra um ágæti fjallagrasa en þeir gerðu sjálfir tilraunir með grösin í mat til að sannreyna það sem sagt var um þau og lýsa athugasemdir þeirra nokkra undrun yfir ágæti grasanna og töldu þeir að það gæti verið einhver sannindi fyrir því

sem fólk sagði um grösín. Fjallagrösín voru notuð til lækninga og hefðin við að útbúa fjallagrasaseyði til lækningar á hinum ýmsu kvillum er enn viðhaldið í dag þar sem fólk er enn að prófa sig áfram við notkun fjallagrasa hvort sem það eru einstaklingar eða ákveðnir hópar. Má þar að auki nefna að hefðaberar fjallagrasanna hafa breyst úr einum einstaklingi í stóran hóp með aðstoð veraldarvefsins. Þar sem að hefðin hverfur ekki alveg heldur varðveitist bæði í munnlegri geymd stórum hluta þjóðarinnar þar sem hún þekkir hana án þess að nota fjallgrös og líka hjá þeim sem ennþá fara eftir fjallagrösum og nota þau í mat. Þá er hægt að ætla að hefðin hafi framhaldslíf þó í breyttri mynd sé. Það er nóg til þessa að það verður ekki framandi fyrir mann eins og Heimir Þór Gíslason sem þekkir hefðina að fara til óbyggðar og safna fjallagrösum. Það gerir hann ósjálfrátt að hefðarbera bæði þegar hann iðkar hefðina og líka þegar hann skrifar í dagblöð og tímarit um hvernig hann ber sig að við að safna grösunum. Þar sem að það er nóg að einn þekki hefðina, iðki hana eða segi frá til að hún geti haldi áfram þá er hægt að segja að hefðin hafi aldrei horfið alveg en orðið meira lifandi við aðrar aðstæður og þarfir en áður eftir að farið var að nota fjallagrös svo til eingöngu tengt heilsubótar lífstíl og þá selt sem slíkt. Þarna sést að hefðin að tína grösín breyttist ekki í grunnin heldur samsvarar sér tíðarandanum

Eins og sjá má á umfjölluninni í þessari ritgerð að það er hefð fyrir því hvernig fjallgrösín eru notuð. Það er að segja tilfærsla hefðarinnar hefur færst frá því að vera nauðþurft yfir í endurvakningu hefðar og notagildis náttúrunnar. Þar sem flestir nota grösín á svipaðan hátt þó að það gæti ákveðins breytileika á milli heimilda sem sýnir sveigjanleika hefðar sem enn er kennd bæði munnlega og verklega. Það er ekki fyrr en eftir að grösín fara úr almennri notkun að breyting verður á matreiðslu þeirra sem bendir til þess að þrátt fyrir að grösín séu notuð minna og reynt að gera matreiðslu á þeim auðveldari og fljótlegra þá hefur hefðin ekki breyst í sjálfri sér heldur aðlagast breyttu umhverfi og mismunandi þörfum hópum.

Flutningur fólks úr sveitum til borga, bæja og jafnvel útlanda var talsverður um miðbik 20. aldar vegna samfélagslegra breytinga sem áttu sér stað vegna tæknibyltingar og breyttra aðstæðna í samfélaginu, ekki bara á Íslandi heldur einnig um allan heim. Þá er hætt við að hefð eins og að fara upp á heiðar til að safna fjallagrösum

verði ekki alltaf efst á forgangslistanum. Þrátt fyrir það eru alltaf einhverjir sem vilja halda áfram að nota fjallagrösina eins og góð reynsla er af og hefðin býður uppá. Mikil vakning hefur verið um nýtingu matarkistu náttúrunnar, að viðhalda gömlum siðum og venjum og því hefur hefðin verið endurvakin, þrátt fyrir að gegna ekki sama hlutverki og áður, þegar fjallagrösina héldu lífi í íslensku þjóðinni.

Heimildaskrá:

- Anna Kristjánsdóttir. (1933). Ætjurtir, notkun fjallagrasa. (Haldóra Bjarnadóttir, Ritstj.) *Hlín, Ársrit sambands Norðlenskra kvenna*(17.Árgangur), bls. 94-99.
- Astrup, E., & Kelstrup, E. M. (1968). *Hústjórnarbókin*. (Sigríður Haraldsdóttir, & Valgerður Hannesdóttir, Þýð.) Reykjavík: Leiftur HF.
- Björn Eysteinnsson. (1980). *Sjálfævisaga Björns Eysteinnssonar*. (Björn Þorsteinsson, Ritstj.) Reykjavík: Mál og Menning.
- Björn Þorsteinsson, & Bergsteinn Jónsson. (1991). *Íslands saga, til okkar daga*. (Björn Þorsteinsson, & Bergsteinn Jónsson, Ritstj.) Reykjavík: Sögufélag.
- Byggðastofnun. (1990). *Nýting villigróðurs, Leiðbeiningar um söfnun, verkun og sölu*. Reykjavík: Þróunarsvið Byggðastofnunar.
- Dundes, A. (1980). Who are the Folk. Í A. Dundes, & W. Bascom (Ritstj.), *Interpreting Folklore* (bls. 1- 19). Indiana: University Press, Bloomington.
- Eggert Ólafsson. (1942). *Ferðabók Eggerts Ólafssonar og Bjarna Pálssonar, um ferðir þeirra á Íslandi 1752-1757* (1975 2. útg.). (Steindór Steindórsson frá Hlöðum, Þýð.) Reykjavík: Bókaúgáfan Örn og Örlygur hf. - 1975.
- Guðmundur Jónsson. (1999). *Hagvöxtur og iðnvæðing, Þróun landsframleiðslu á Íslandi 1870-1945*. Reykjavík: Þjóðhagsstofnun.
- Guðrún Bjarnadóttir. (2014). *Hefðbundnar grasnytjar á Íslandi með samanburð við Noreg og nágrannalönd*. Landbúnaðarháskóli Íslands Umhverfiseild. Reykjavík: skemma.is.
- Guðrún Sigurðardóttir. (2002). Á grasaheidi - Bernskuminning. Í Hólmfríður Pétursdóttir, & Sólveig Anna Bóasdóttir (Ritstj.), *Djúpar rætur - Hugverk þingeyskra kvenna* (bls. bls. 120-121). Reykjavík: Þjazi ehf. í samvinnu við Menningarsjóð þingeyskra kvenna.
- Hallgerður Gísladóttir. (1999). *Íslensk matarhefð*. Reykjavík: Mál og menning.
- Hallgerður Gísladóttir. (2000). *Gömul læknisráð: Á næstu grösum*. Sótt 03. 12 2014 frá The Icelandic Medical Journal.: <http://www.laeknabladid.is/2000/4/umraeda-frettir/nr/270/>
- Hallgerður Gísladóttir. (2000). Súrt í broti: um gamlar matargeymsluaðferðir. Í *Manneldi á nýrri öld* (bls. 91-103). Reykjavík: Rannsóknarstofa í næringarfræði. Háskólaúgáfa.
- Handler, R., & Linnekin, J. (sept 1984). Tradition, Genuine or Spurious. *The Journal of American Folklore, Vol. 97, No. 385*, bls. 273- 290.
- Heimir Þór Gíslason. (31. júlí 1990). *Fjallagrös til útflutnings*. Sótt 02. 12 2014 frá <http://www.mbl.is/greinasafn/grein/54136/>
- Heimir Þór Gíslason. (26. október 1992). *Fjallagrös í tonnatali*. Sótt 02. 12 2014 frá http://timarit.is/view_page_init.jsp?pageld=2604637
- Heimir Þór Gíslason. (29. janúar 1997). *Eru fjallagrös holl?* Sótt 02. 12 2014 frá http://timarit.is/view_page_init.jsp?pageld=2416221
- Heimir Þór Gíslason. (október 2002). Á grasafjalli. (Helgi K. Hjálmarsson, Bryndís Steinþórsdóttir, Stefán Ólafur Jónsson, & Hafsteinn Þorvaldsson, Ritstj.) *Í Listin að lífa, Félagsrit eldri borgara 3.tbl. 7 árg.* bls. 6-8.
- Helga Hreinsdóttir. (19. 09 1998). *Fjallagrös og haframjöl í lifrapylsu og blóðmör*. Sótt 31. 10 2014 frá <http://www.mbl.is/greinasafn/grein/420372/>>

- Helgi Hallgrímsson. (01. 04 1966). Fléttur og búfé. (Helgi Hallgrímsson, Hörður Kristinsson, & Steindór Steindórsson, Ritstj.) *Flóra: tímarit um íslenska grasafræði*(4 árgangur), bls. 99.
- Hörður Kristinsson. (1968). Fléttunytjar. *Flóra, tímarit um íslenska grasafræði*(6. árg.), bls. 19-25.
- Hörður Kristinsson. (1996). *Fjallagrös*. Sótt 3. janúar 2016 frá Náttúrufræðistofnun Íslands: www.floraislands.is
- Hörður Kristinsson. (1996). Krókar og kræður. *Náttúrufræðingurinn* 66:, bls. 3-14.
- Ingólfur Davíðsson. (Haust 1979). *Nytsemi fjallgrasa- Annað-Jurtir*. Sótt 2915 frá Heilsuhringurinn: http://www.heilsuhringurinn.is/index.php?option=com_content&view=article&id=541:nyt-semi-fjallagrasa&catid=4:jurtir&Itemid=28
- Jóhannes Friðlaugsson. (01. 07 1929). Grasaferðir. (Sveinn Sigurðsson, Ritstj.) *Eimreiðin*, 3. *Hefti*, bls. 268- 277.
- Jónas Jónasson. (2011). *Íslenskir þjóðhættir* (4 útg.). (Einar Ólafur Sveinsson, Ritstj.) Reykjavík: Bókaútgáfan Opna.
- Mechling, J. (2006). *Solo Folklore*. Westren Folklore.
- Náttúrufræðistofnun Íslands. (1999). *Fléttur*. Sótt frá [floraislands.is](http://www.floraislands.is): <http://www.floraislands.is/flettur.html>
- Sims, M. C., & Stephens, M. (2011). *Living Folklore, An introduction to the Study of People and their Traditions* (2 útg.). Utah: Uneversity Press Logan, Utah.
- Þjóðminjasafn Íslands. (1998). *Um sarp*. Sótt 2016 frá Sarpur, Menningarsögulegt gagnasafn: <http://www.sarpur.is/UmSarp.aspx>
- Þorbjörg Einarsdóttir. (1994). *Fjallagrös græða mein*. Sótt 2015 frá Heilsuhringurinn, Annað/Jurtir: http://www.heilsuhringurinn.is/index.php?option=com_content&view=category&id=4

Þjóðháttadeild Þjóðminjasafns Íslands:

Svör við spurningaskrá B-1972-1 025. Fjallagrös

ÞÞ 2559; ÞÞ 2561; ÞÞ 2562; ÞÞ 2566; ÞÞ 2567; ÞÞ 2570; ÞÞ 2574; ÞÞ 2586; ÞÞ 2591; ÞÞ 2597; ÞÞ 2600; ÞÞ 2607; ÞÞ 2618; ÞÞ 2619; ÞÞ 2639; ÞÞ 2640; ÞÞ 2653; ÞÞ 2659; ÞÞ 2660; ÞÞ 2681; ÞÞ 2684; ÞÞ 2687; ÞÞ 2697; ÞÞ 2708; ÞÞ 2718; ÞÞ 2719; ÞÞ 2732; ÞÞ 2747; ÞÞ 2749; ÞÞ 2778; ÞÞ 2787; ÞÞ 2797; ÞÞ 2807; ÞÞ 2808; ÞÞ 2821; ÞÞ 2829; ÞÞ 2830; ÞÞ 2840; ÞÞ 2862; ÞÞ 2871; ÞÞ 3029; ÞÞ 3060; ÞÞ 3268; ÞÞ 3396; ÞÞ 3454; ÞÞ 3536; ÞÞ 6032; ÞÞ 8457.