

Árni Björnsson

## Daglegt líf á 18. öld

Ég verð víst að byrja á alkunnri tuggu: Hið daglega líf er það sem jafnan þykir síst vera frásagnarvert eða annálsvært. Af þeim sökum leynast heimildir um það oftast óvart innan um eitthvað allt annað sem þótti mikilvægara. Í annan stað má spyrja, hvað átt sé við með daglegu lífi, og í þriðja lagi: daglegu lífi hverra. Því það var áreiðanlega nokkur munur á daglegu lífi Magnúsar Gíslasonar á Leirá og Eyvindar Jónssonar á Hrafnfjarðareyri, svo tveir þekktir 18. aldar menn séu nefndir. Þess ber auðvitað einnig að gæta, að nokkur munur var á lífnáðarháttum eftir náttúrlegum aðstæðum í einstökum landshlutum, sömuleiðis var hvarvetna talsverður munur á sjávarsíðunni og uppsveitum. Loks má spyrja, hvort daglegt líf á 18. öld hafi haft nokkra sérstöðu miðað við aldirnar á undan og eftir.

Ég ætla að halda mér að mestu við helstu líkamlegar grundvallarþarfir mannsins: fæðu, húsaskjól og fatnað, og þá daglegu iðju, sem því fylgir að uppfylla þær. Ég hætti mér hins vegar ekki út í þá frumbörf sem nefnist kynlíf. Á hinn bóginn hlýt ég að drepa nokkuð á hinar andlegu þarfir, afþreyingu eða skemmtun, ásamt trúarlegri innrætingu.

Enda þótt fátt af þessu sé beinlínis tíundað í annálum, þá vill nú svo vel til, að til eru nokkrar lýsingar á landi og þjóð frá þessari öld. Þar ber auðvitað hæst *Ferðabók Eggerts Ólafssonar og Bjarna Pálssonar* frá miðri öldinni. Litlu fyrr kom út bók Danans Niels Horrebøw, *Tilforladelige Efterretninger om Island*. Kannski er rétt að taka þeirri bók með nokkurri varúð, þar sem hún er beinlínis varnarrit og svar við aldagömlum furðusögnum, sem birst höfðu fáum árum áður í bók Johanns Andersons, borgarstjóra í Hamborg, *Nachrichten von Island*. Þá er að nefna bók Uno von Troil um leiðangur Sir Joseph Bank árið 1772, dagbókarblöð færeyska náttúrufræðingsins Nicolai Mohr árið 1786, og loks dagbækur breska lávarðarins John Stanley frá 1789. Ekki má heldur gleyma dagbókum Sveins Pálssonar undir lok aldarinnar, *Ævisögu síra Jóns Steingrímssonar* eða ritum *Lærdómslistafélagsins*.

Úr öllu þessu má lesa sér nokkra mynd, en þá ríður á að lesa rétt. Þótt í annálum megi oft lesa um vöðaverk, dugir ekki að álykta, að þann veg hafi verið háttað um hið daglega líf. Slíkir hlutir eru einmitt skráðir í annála, vegna þess að þeir eru óvenjulegir og undantekning frá hinu daglega lífi. Í flestum þeim ritum, sem ég taldi ádan, virðast lýsingar einkum miðaðar við það sem kallað var bjargálna fólk. Fyrir ofan og neðan þann staðal voru svo höfðingjar og fátæklingar. Sami háttur verður að mestu hafður á hér.

## *Matur er mannsins megin*

Næringin er vitaskuld ein helsta frumþörf mannsins. Það er vert að gera sér grein fyrir því hvaða breytingar höfðu orðið á mataræði fólks frá því á miðöldum. Þær breytingar eru að fullu um garð gengnar á 18. öld og lítil breyting verður á fyrir en nokkuð líður á 19. öld.

Stærsta breytingin er sú að nautgripum hafði fækkað um nálægt því tvo þriðju, svínin voru út dauð og geitur voru ekki nema örfáar eftir í fáeinum héruðum. Sama er að segja um hænsni og aðra alifugla. Kornrækt hafði að vísu aldrei verið umtalsverð, en samt nokkur á vissum stöðum, jafnvel fram á 16. öld, en var nú fyrir löngu með öllu úr sögunni.

Allt voru þetta beinir og óbeinir fylgifiskar þeirrar kólnunar á loftslagi, sem hófst kringum 1200 og hélst með fáeinum hléum fram yfir 1900. Og 18. öldin var í þessu efni lengstum mjög erfið. Þau húsdýr, sem lifað höfðu kuldaskeldið best af, voru sauðkindin og hesturinn. Kýrin þurfti meiri gjörgæslu. Lífsbjörgin fólst öðru fremur í því að sjá um þessi húsdýr svo að þau gætu séð mannfólkinu fyrir fæðu og klæðum.

Svínakjöt var því löngu horfið af borðum Íslendinga á 18. öld og nautakjöt orðið langtum sjaldgæfara en áður. Helst var að ungfálfum væri slátrað. Kjöt alifugla eða egg þeirra virðist nánast óþekkt. Hrossakjöt mátti helst ekki borða vegna aldagamalla kirkjulegra fordóma. Þar sem svo háttaði til, veiddu menn að sjálfsögðu bjargfugl og sel, og eggjataka var töluverð á sömu stöðum, eins og við Breiðafjörð, á Hornströndum eða í Vestmannaeyjum. Rjúpur, gæsir og álfir voru einnig veiddar upp til fjalla. Hvalreki gat víða átt sér stað. Menn voru því ekki alveg kjötlausir alltaf og alstaðar. Kindakjötið var samt sem áður helsta almenna kjötmetið, hvar sem var á landinu, og þó naumast nema til hátíðabrigða, oftast reykt eða þurrkað, en örsjaldan nýslátrað, og þá helst í lok sláturtíðar eða heyskapar, fyrir göngur og réttir eða um jól og páska.

Á hinn bóginn lítur ekki út fyrir að fiskneysla hafi breyst mikið frá því á miðöldum. Fiskurinn var sú skepna auk húsdýra, sem mestu skipti til að fólkið gæti lifað af. Þó er þess að geta, að frá því að fiskur varð helsta útflutningsvaran á 14. og 15. öld, urðu þær fisktegundir, sem eftirsóttastar voru af útlendingum, að sjálfsögðu sjaldgæfari á borðum venjulegra Íslendinga. Þá var að sjálfsögðu mikill munur á fiskneyslu og fjörunytjum, eftir því hvort menn bjuggu niðri við strönd eða upp til dala. Niðri við sjóinn fengu menn öðru hverju nýjan fisk, einkum þann sem ekki var fluttur út, eins og steinbítur, hrognkelsi eða skata, en í uppsveitunum aðallega harðfisk og þó einkum herta þorskhausu. Við sjávarsíðuna borðuðu menn líka nýjan skelfisk, þótt hann væri ekki etinn í uppsveitum, af því hann eitrast mjög fljótt við geymslu. Af þessu er sprottin sú missögn, að Íslendingar hafi aldrei viljað borða skelfisk.

Mjólkurafurðir voru að sjálfsögðu mikil undirstöðufæða. Auk mjólkurinnar sjálfrar voru það einkum skyr, smjör, flautir, áfir og drafli, en menn kvarta um það seint á 18. öld, að ostagerð hafi hrakað mikið frá því sem

eitt sinn var. Innflutt korn var af skornum skammti. Í staðinn hófst svolítill garðrækt á síðara hluta aldarinnar, einkum kartöflurækt.

Tvennt einkennir öðru fremur mataræði Íslendinga á 18. öld (og reyndar fyrr) miðað við aðra Evrópubúa. Það er skortur á mjöli og salti. Ég hef aldrei skilið til hlítar, af hverju kaupmenn fluttu ekki meira inn af þessum vörum, en ég ætla ekki að eyða tíma í vangaveltur um orsökina. Þetta var altjént staðreynd. Það er einkar opinská ábending um dýrmæti brauðmetis, að í gömlu jólavísunni alkunnu:

*það á að gefa börnum brauð  
að bíta í á jólunum*

þá skuli brauðmetið talið á undan vænni flís af feitum sauð. Það litla sem til var af mjöli, var einkum notað í mjólkurgraut eða skyrgraut. Harðfiskur með smjöri eða tólg kom því að miklu leyti í staðinn fyrir brauð í öðrum löndum.

Saltleysið olli því, að matvælageymsla Íslendinga fólst aðallega í súrsun, þurrkun eða herðingu, og reykingu. Innmatur var súrsaður, kjötið reykt og fiskurinn hertur. Kæsing átti aðallega við um vissar fisktegundir, hákarl og skötu. Smjörið var líka látið súrna, og Eggert Ólafsson fullyrðir, að þannig geymist það lengur en saltað smjör.

Af jarðargróðri nýttu menn ýmislegt, eftir því hvar þeir bjuggu á landinu. Fjallagrös voru algengust í uppsveitum, sumstaðar hvannarætur. Blóðberg og krækiber voru víða lesin. Sumstaðar við sjóinn var unnt að tína söl og skarfakál. Einkum gátu sölin verið drjúgt búslag og voru reyndar söluvara eða kirknaftak á fengsælustu stöðunum, svosem víða á Suðvesturlandi og vestur í Gilsfirði. Miklu af þessum jarðargróðri var blandað út í skyr.

Þau nýmæli urðu á síðara hluta aldarinnar, að kaffi og te tók að flytjast. Lengi vel þóttu þessir drykkir samt ekki hæfa almúganum. Af öðrum munaðarvörum er helst að nefna brennivín og tóbak. Tóbaksnotkun hófst á 17. öld og virðist vera orðin nokkuð almenn á 18. öld. Venjulegir bændur munu hinsvegar sjaldan hafa átt aðgang eða ráð á brennivíni, nema helst í kaupstaðarferðum.

Enda þótt fá megi nokkurt yfirlit um þær fæðutegundir, sem til greina komu, er lítið um lýsingar á daglegri neyslu, þótt geta mætti sér til um hana. Maður grípur því fegins hendi skýrslu Þórarins Liljendals til Christians Martels, ritara danska landbúnaðarfélagins, árið 1783, sem heitir *Um algengustu fæðu bænda og vinnufólks á Íslandi* og Sveinbjörn Rafnsson birti í tímaritinu *Sögu* 200 árum seinna, árið 1983, bls. 83-87. Hér skulu helstu atriðin rakin með smávegis úrfellingum:

## I. Á sumrin

1. Á morgnana frá kl. 9 til kl. 10 eta Íslendingar það sem þeir kalla skyr með nýkjólk út á, eða líka blönduhræru úr málgraut og skyri, eða líka úr

skyri og fjallagrasagraut, sömuleiðis með mjólk út á. Þetta skyr er hið sama og súrmjólk [...] með þeirri einu undantekningu að mysan er að mestu síuð úr henni áður en hún er etin.

Auk þessa fá karlmenn, sem oft eru vanir að fara á fætur kl. 5-6 eða jafnvel fyrr til þess að slá gras um heyskapartímann, svolítið skyr og mjólk eða rjóma með, áður en þeir fá sinn reglulega morgunmat.

Á sunnu- og helgidögum er gjarnan höfð einhver tilbreyting, eins og bygggrjóna- eða rúgmélsgrautur soðinn í mjólk [...].

2. Um miðjan dag kl. 12 til 3 er etinn þurr fiskur með smjöri, án nokkurs brauðs, og er það fastur aðalréttur hjá háum sem lágum um miðjan dag (þar sem ekki fæst annaðhvort sjávar- eða vatnafiskur). Hinir fyrrnefndu, en með þeim er átt við efnaða bændur eða lægri embættismenn andlegrar eða veraldlegrar stéttar, hafa auk þess sem ábæti mélkökur eða spónamat sem samanstendur af skyri eða graut með mjólk. Þar sem eru einhverjar fiskveiðar í sjó, er um miðjan dag einnig etinn nýr fiskur soðinn í fersku vatni án smjörs eða sósu, og eins og öll önnur fæða, venjulegast án brauðs. Heilagfiski er etið á sama hátt nýtt, án smjörs, þar sem fitumagn þess gerir smjör óþarft.

Hákarl (*Squalus Carcharias*) sem mikið er veitt af á vissum stöðum er íbúunum fæða, auk þess sem lýsi af honum er hagkvæmt til verslunar. Hann er ekki etinn nýr nema í neyð, þar sem hann er þá talinn mjög óhollur, heldur aðeins vindþurrkaður, hann er talinn ætur þegar hann er hálf árs gamall, því eldri sem hann er því betri og hollari er hann talinn. Þegar hvalfiska rekur á land er kjöt þeirra etið nýtt, en þó einkanlega súrsað, þ.e. lagt í gamla mysu eða sýru. Þessi réttur verður mjög bragðmikill.

Þar sem eru fiskveiðar í ám og vötnum, eins og lax- og silungsveiði, er þess háttar fiskur einnig etinn um miðjan dag [...]. Einstaka maður kann einnig að salta og reykja báðar þessar tegundir. Sömuleiðis þegar annars konar hlunnindi liggja til bæja, eins og eggver, fuglaveiði o.fl. Þá eru etin egg með ögn af smjöri og fuglajakjöt án smjörs, sumir gera af því súpu, en að því er mér er kunnugt mjög fáir. Þar sem mikið af því fellur til er það einnig etið á kvöldin.

3. Á kvöldin kl. 9 er gjarnan snæddur sams konar matur og á morgnana, að því undanteknu sem rétt í þessu minnst var á.

## II. Á veturna

1. Á morgnana kl. 10 til 11 er etinn málgrautur soðinn í mysu, grautur úr fjallagrösum soðinn í mjólk eða mjólk og vatni, ásamt skyri sem geymt er frá sumrinu, eða líka blanda af hvorum tveggja grautnum og skyri með mjólk út á eða svokölluðum flautum, sem búnar eru til úr mjólk.

2. Um miðjan dag kl. 3, þurr fiskur og smjör, og þar sem fiskveiðar eru, þær tegundir fiska sem áður eru taldar. Á nokkrum stöðum eru einnig etin söl (Alga Saccharifera) um miðjan dag, þar sem þau gefast við sjávarsíðuna, til þess að spara fiskinn, og eru þau auk þess talin lostæti og mjög holl fæða. Hjá sveitabóndanum er hins vegar neytt mjólkur- og spónamatar sem ábætis, því að fiskur er þar fremur dýr. Það hefur einnig verið eldgömul venja, eins og enn er sagt að tíðkist á Austurlandi og mörgum öðrum stöðum, að safna á sumrin miklum forða af hvönn (Angelica Archangelica) sem etin er á veturna í staðinn fyrir fisk með smjöri.
3. Á kvöldin kl. 9, sams konar matur og á morgnana. Þeir sem náð hafa nokkrum árangri í garðrækt eta bæði sjálfir og halda að vinnufólki sínu allskyns káli og öðrum þekktum jarðaravöxtum þar í landi, oftast matreiddum á danska vísu, en þó lagað eftir kostum landsins, í stað venjulegs matar. Þeir kunna einnig að notfæra sér sláturtíðina sérlega vel.

Þórarinn segir um hinn venjulega drykk að hann samanstandi einkanlega af mysu, og þegar hún sé orðin tveggja til þriggja mánaða gömul sé hún kölluð sýra og verði þá að þynna hana með fersku vatni; þessa drykkjar sé neytt bæði hjá sveitabóndanum sjálfum og hjá fiskimönnum, en hinir síðarnefndu þurfi að kaupa sér hann, þar sem þeir hafa ekki kvikfjarrækt. Efnaðir bændur segir hann að drekki annaðhvort tóma mjólk eða vatnsblandaða. Nokkrir hefðarmenn láta brugga öl handa sér án þess að vinnufólk þeirra fái að njóta þess.

Hann segir einnig að allt þetta eigi við um venjulegan daglegan mat, en nokkrir fátæklingar verði að láta sér nægja langtum lélegri fæðu, og í verstöðvum sé aðeins etið tvisvar á dag, og matur þeirra samanstandi að mestu af þurrum fiski og smjöri ásamt alls konar nýjum fiski, heilagfiski, skötu, steinbít, ýsu og löngu, soðnum í fersku vatni, með eða án smjörs. Hefðarfólk segir hann að semji sig eins og það getur að lifnaðarháttum eins og tíðkast í Kaupmannahöfn.

Á hátíðisdögum segir hann að etinn sé grjónagrautur soðinn í mjólk eða málgrautur hjá fátæklingum. Um miðjan dag er etið reykt kjöt, bjúgu og blóðmör, á haustin er slátrað lambi, á allraheilagramessu etin svið. Þá er einnig höfð súpa úr nýju eða söltuðu kjöti eftir atvikum.

### *Húsakynni*

Í lok 18. aldar má segja, að níu alda þróun íslenska torfbæjarins, frá langhúsi gegnum ýmis stig gangabæjar, hafi náð vissu hámarki með burstabænum. Ýmsar ástæður lágu að baki þeirri þróun, svosem hagraeding fyrir heimilisfólk og jafnvel fegurðarskyn, en mín skoðun er sú, að einnig hér hafi kólnandi loftslag skipt mestu máli. Einnar til tveggja gráðu lækkun á meðalhita hlaut að

segja mikið til sín að vetrarlagi, hérna rétt undir norðurpólnum, þótt menn hefðu kannski varla tekið eftir henni suður við Miðjarðarhaf.

Stóru langhúsin urðu of köld, ef ekki var nægilegt eldsneyti til að hita þau upp. Og það var einmitt eldsneytið, sem þurfti að spara. Sífelld gekk á trjáviðinn. Mikið af honum þurfti til að gera viðarkol og nota til járnsmíða eða til að dengja ljái. Sauðatað þurfti víða að nota til áburðar, þar sem nautgripum hafði fækkað verulega og því féll minni kúamykja til en ella. Og ekki var alstaðar mótekja, hvað þá surtarbrandsnám. Það reið því á að gjörnýta líkamshita sjálfs fólksins eða húsdýranna.

Öll íveruhús urðu þrengri. Við endurbyggingu voru bæir og kirkjur að jafnaði smækkuð fremur en stækkuð. En frá sjónarmiði nútíma byggingarlistar var oft um snjöll vinnubrögð að ræða. Eitt hús varð svefnstaður, matstaður og vinnustaður nær allra heimilismanna, og erfði hið gamla húsheiti: baðstofa. Þar var ekki ofn og ekki rými fyrir matborð og stóla né önnur laus húsgögn, nema í mesta lagi kistla. Menn fundu því upp hinn handhæga matarask, sem er nánast óþekktur í öðrum löndum og hver og einn gat borðað úr á rúmi sínu, sem var veggfast. Tveir sváfu að jafnaði í hverju rúmi og stundum börn að auki.

Líkamar fólksins voru eini hitagjafinn, nema þar sem menn komu því svo fyrir, að fjósið var undir baðstofunni eða þétt til hliðar við hana. Það fyrirkomulag var algengast í Skaftafellsýslum, en þekktist þó víðar. Veggir torfbæjanna voru jafnan mjög þykkir og þeir voru því einatt vel hlýir. Þeir gátu einnig verið mjög vistlegir. Það er því heldur ógeðfældur hroki að tala ævinlega um óhrjálega moldarkofa, þegar rætt er um íverustaði fólks fyrr á öldum. Vissulega voru þeir misjafnir einsog önnur hús, og helsti gallinn var sá, að margir þeirra héldu ekki vel vatni og runnu út í slaga þegar kalt var úti. En það var ekki reglan.

Húsakynni voru að sjálfsögðu allt önnur og lélegri, þar sem ekki var föst búseta, eins og í verbúðum, þar sem ekki var hafst við nema nokkra mánuði á ári í senn. Það voru þau híbýli, sem erlendir fiskimenn og kaupmenn áttu þess helst kost að gægjast inn í, og geta fremur átt við hinar yfirlætislegu lýsingar nútímans á húsakynnum forfedranna.

### *Vinnan*

Ég verð fáorður um klæðnað vegna þess að annar fyrirlesari mun taka þann þátt að sér. Í staðinn ætla ég að minnst á vinnuna, sem tengdist klæðnaðinum. Flest fót almúgafólks voru heimagerð og oftast úr dökku vaðmáli.

Almenningur gekk ekki í útlendum fötum, þótt margir ríkismenn gerðu það

Og það mætti auðvitað segja á nútímamáli, að þetta hafi verið atvinnuskapandi og jafnvel aukið hagvöxt. Mikill partur af innivinnu manna fólst í því að vinna úr ull sauðkindarinnar. Þar var tekið ofan af ullinni, hún kembd, spunnin á rokk eða halasnældu, hespuð, undin í hnykil eða á þráðarlegg,

og síðan var ofið eða þrjónað úr bandinu. Afurðirnar voru ýmist notaðar í fatnað handa heimilisfólkinu eða seldar í kaupstað.

Og ef við höldum áfram með vinnuna í baðstofunni, þá voru gærur og húðir rakaðar, bleyttar, litaðar, sniðnar og saumaðar í skó. Hrosshár var spunnið á halasnældu til að bregða úr því reipi eða gjarðir svo að sumarlagi væri unnt að reida heyið heim í garð til að fódra búpeninginn yfir veturinn. Laghentir menn smíðuðu og skáru út rúmfjalir, aska, kistla og trafakefli, og sumir stunduðu silfur- og koparsmíði.

Í sveitum snerist útivinnan líka að mestu leyti um húsdýrin. Vorið hófst með sauðburði. Fylgjast varð með því að lömbin kæmust á legg, og síðan voru þau mörkuð eiganda sínum. Ærnar voru rúnar og ullin þvegin. Á 18. öld var fært frá víðast hvar. Lömbin voru rekin á fjall ásamt öðru geldfé, þegar þau voru orðin nógu stálpuð, en ærnar mjólkaðar heima og unnið úr mjólkinni. Mjög var á hinn bóginn tekið að draga úr seljabúskap, þegar kom fram á 18. öld.

Í maí og júní hófst vallarvinnan. Stungið var út úr fjárhúsum og taðið ýmist þurrkað sem eldiviður eða mulið sem túnáburður. Kúamykjan eftir veturinn var borin á túnið. Síðan þurfti að hreinsa hvortveggja af túninu. Um líkt leyti var oft farið á grasafjall, ef það var ekki gert á haustin. Kaupstaðarferðir voru einkum á þessum árstíma og þá var nýþvegin ullin lögð inn hjá kaupmanninum. Túnasláttur hófst að jafnaði í júlí, en engjasláttur í ágúst. Heyið var reitt á klyfberum heim í garð eða tótt, því hlöður voru enn fremur sjaldgæfar. Í september hófust göngur og réttir, þegar féð var heimt af fjalli. Nokkru síðar hófst sláturtíðin með þeirri úrvinnslu matar og geymslu hans, sem henni fylgdi.

Kýrnar voru hýstar um leið og veður tók að kólna, en sauðfénu var haldið til beitar eins lengi og fært var. Hrútar voru þó teknir frá ánum snemma í nóvember. Vetrarstörfin utan bæjar fólust í því að gegna búfénu, mjólka kýrnar og fódra þær, halda þeim, moka flórinn, halda sauðfénu til beitar og gefa því hey inni, þegar þannig viðraði. Fengitíminn var í desember og janúar og hringur atvinnulífsins hófst aftur með sauðburði á vorin.

Við sjávarsíðuna reru menn til fiskjar hvenær sem viðraði, en við bestu fiskimiðin voru árstíðabundnar sveiflur, þegar fiskurinn gekk. Þá margfaldadist fólksfjöldinn í verstöðvum um nokkurra mánaða skeið. Og í lok vertíðar kom sú kauptíð og vöruskiptaverslun, sem nefndist skreiðarferðir, þegar bændur skiptu afurðum sínum fyrir þorskhausa og annan harðfisk.

### *Skemmtanir og trúmál*

Að lokum verð ég að minnast á skemmtanir og annað andlegt líf meðal almennings, og í því samhengi trúmál. 18. öldin var öðrum fremur sá tími, þegar Danakonungur hafði með fororðningu afnumið skemmtanir á Íslandi, eins og Halldór Kiljan Laxness kemst að orði í Paradísarheimt. Hinn lúterski rétttrúnaður hafði í heila öld barist gegn alþýðlegum skemmtunum, en það var

þó naumast fyrr en á 18. öld, sem kirkjunni og konungsvaldinu tókst með sameiginlegu átaki og undir merki píetismans að kæfa eðlilegt skemmtanalíf að mestu leyti um a. m. k. hálftrar aldar skeið.

Dansleiki var ekki unnt að halda á hinu strjálbýla Íslandi, þar sem engin voru þorpin, án þess að prestur, hreppstjóri eða sýslumaður yrðu varir við. En þeim bar eðlilega skylda til að hindra slíkt óguðlegt athæfi. Fyrir bragðið týndu menn niður danssporunum úr gömlu hringleikjunum, þótt nokkuð af lögum þeirra og ljóðum varðveittist, því að þau var hægt að hafa yfir án þess að yfirvöldin heyrðu. Afnáam Jörfagleðinnar í upphafi aldarinnar er táknrænt fyrir baráttu yfirvaldanna gegn alþýðlegum skemmtunum. Það voru ekki nema einstaka stórbokkar einsog Bjarni Halldórsson sýslumaður á Þingeyrum eða Jón Hjaltalín í Reykjavík, sem leyfðu sér að halda jóladansleiki, og fengu orð í eyra frá hinum rétttrúðu.

Mjög dró einnig úr brúðkaupsveislum, þótt Magnús amtmaður á Leirá leyfði sér reyndar að halda veglegt brúðkaup dóttur sinnar. Öll gamansemi þótti óguðleg. Það var jafnvel amast við því að menn gengju úti sér til skemmtunar. Í barnalærdómskverfi frá 1722, sem heitir *Spurningar út af Fræðunum*, var slíkt kallað 'ónytjurölt'. Ein spurningin er á þessa leið: 'Hverjar syndir eru fyrirboðnar í þriðja boðorðinu og heyra til vanhelgun hvíldardagsins?' Þessu er svo svarað með því að útmála ýmsar syndir, og skulu nokkrar þeirra taldar upp: Gálausleg heyrn og eftirtekt Guðs orða með fylgjandi leiðindum, svefnmóki, hljóðskrafi, augnahvimi, varabrosi og annarlegum þönkum. Einnig: iðjuleysi, ofát, ofdrykkja, útreiðir, ónytjurölt, dansleikar, ævintýralestur, taflsleikir, spilaiðkun, hégómatal og önnur heiðingleg skemmtun.

Lýðurinn átti helst ekki að una sér við annað en þarfleg heimilisstörf og iðkun guðrækni. Við getum svo haft okkar skoðanir á því, hvort strangari agi var af hinu góða eða illa, en það var um miðja 18. öld sem hin konunglega tilskipun um húsagann á Íslandi var gefin út og birt á Alþingi. Hún lögfesti óskorað vald húsbændanna yfir börnum sínum og vinnuhjúum. Þetta átti raunar við um allt samfélagið. Um sama leyti eða 1746 bættist til að mynda gapastokkurinn inn í hið almenna refsikerfi, og hann var oftast festur á gafl kirkjunnar, sem var helguð Frelsaranum, þeim sem sagðist ætla að boða bandingjum lausn. Ég sá spurt í Morgunblaðinu um daginn, hvað menn hefði dreymt á 18. öld? Ætli það hafi ekki einna helst verið óskaveröld í álfheimum eða yfirskyggðum dölum útilegumanna, þar sem sauðarsíðan var þverhandar þykk, fólk gat enn verið katólskt, og verslað við eigin kaupmenn?

En fátt er með öllu illt. Það var þrátt fyrir allt stjórnlýndi píetismans, sem skyldaði hvert barn til að læra að lesa. Ólæsi virðist reyndar hafa verið heldur minna hér á landi en í nálægum löndum, en helmingur fólks virðist þó hafa verið ólæs um miðja öldina. En í lok aldarinnar eru flestir orðnir stautandi nema sumt elsta fólkið. Og jafnvel þótt guðsorðinu væri haldið stíft að lýðnum og hverri kvöldvöku skyldi ljúka með kristilegri hugvekju og sálmi, þá virðist banni við sagnalestri eða rímnakveðskap sjaldan hafa verið framfylgt í reynd.



Börn fengu líka að leika sér, ef þau létu ekki mjög mikið fara fyrir sér. Það sýna lýsingar á þeim fjölda leikja, einkum innileikja, sem varðveist hafa og hafa verið iðkaðir í þröngum baðstofum. Ljóst er líka, að ungir menn lögðu líka stund á ýmsar íþróttir, ef þeir komu margir saman, en það var helst í verstöðvum, þegar landlegur voru. Samkomur voru mjög fátíðar fyrir utan kirkjuferðir, en þar þóttu glímur og önnur iðkun íþróttar naumast við hæfi. Afþreyingin var til, en hún var fremur hljóðlát, sérstaklega ef við miðum við ærustu okkar tíma. En slík afþreying getur engu að síður verið innihaldsrík. Það má bera þetta saman við þá þversögn, að sumar bestu kvikmyndir 20. aldar voru gerðar í einræðisríkjum, einmitt af því að höfundar þeirra urðu að koma boðskap sínum á framfæri af svo mikilli hófstillingu, að heimsk yfirvöld skildu hann ekki.

### *Samantekt*

Daglegt líf almennings á 18. öld mun hafa verið öllu fábreytilegra en á öldunum á undan og eftir. Framfaraviðleitni á sviði atvinnutækni á síðara hluta aldarinnar var ekki enn farin að skila sér út til fjöldans. Bátaveign og ástand þeirra mun til dæmis hafa verið í lágmarki mestan hluta aldarinnar, og hið sama er að segja um verkfæri í landbúnaði. Hefðbundinni matargerð virðist einnig hafa hrakað. Fyrstu skrefin til myndunar þéttbýlis í Reykjavík eru enn áhrifalaus annarstaðar á landinu. Skemmtanalíf og andlegt frelsi er í meiri fjötrum en nokkru sinni áður..

Á síðara hluta aldarinnar glittir þó í skímu á ýmsum sviðum. Farnar eru skipulegar rannsóknarferðir til að kanna landshagi og möguleika til framfara. Fyrsta tilraun um verksmiðjurekstur hefst. Nokkrir menn byrja að rækta garðávexti, konungur tekur að veita viðurkenningar fyrir túnrækt og girðingar. Sumir taka að reisa vatnsmyllur til að mala korn. Tilraunir eru gerðar með veiðar í net og á lóðir. Farið er að hanna nýja gerð torfbæja. Sett voru ný vegalög. Menn fara aftur að leggja leið sína um fjallvegi sem horfið höfðu úr notkun eins og Sprengisand. Póstsamgöngur hefjast. Landlæknir er skipaður og síðar fjórðungslæknar. Rýmkað er um verslunarhöft. Kaffi og te halda innreið sína. Næstum öll þjóðin verður læs. Bókmenntafélög eru stofnuð. Prentaðar bækur, aðrar en Guðsorð, taka að sjást. Tímarit hefja göngu sína.

### *Heimildir*

Anderson, Johann. *Nachrichten von Island, Grönland und der Strasse Davis, zum wahren Nutzen der Wissenschaften und der Handlung*. Hamburg 1746.

Árni Björnsson. *Saga daganna*. Rv. 1993; *Merkisdagar á mannsævinni*. Rv. 1996.

Eggert Ólafsson og Bjarni Pálsson. Vice-Lavmand Eggert Olafsens og Land-Physici Bjarne Povelsens *Reise igiennem Island I-II*. Sorøe 1772. Íslensk

- Þýðing: *Ferðabók Eggerts Ólafssonar og Bjarna Pálssonar um ferðir þeirra á Íslandi árin 1752-1757*. Steindór Steindórsson íslenskaði. I-II. Rv. 1978.
- Halldór Kiljan Laxness. *Paradísarheimt*. Rv. 1960.
- Horrebow, Niels. *Tilforladelige Efterretninger om Island med et nyt Landkort og 2 Års Meteorologiske Observationer*. Kh. 1752. Íslensk þýðing: *Frásagnir um Ísland*. Steindór Steindórsson frá Hlöðum íslenskaði. Rv. 1966.
- Jón Árnason. *Spurningar út af Fræðunum. samanteknar handa börnum og fáfróðu almúgafólki*. Kh. 1722.
- Jón Steingrímsson. *Æfisagan og önnur rit*. Útg. Kristján Albertsson. Rv. 1973.
- Mohr, Nicolai. *Forsøg til en Islandsk Naturhistorie, med adskillige oekonomiske samt andre Anmærkninger*. Kh. 1786.
- Páll Eggert Ólason og Þorkell Jóhannesson. *Saga Íslendinga VI og VII*. Rv. 1943 og 1950.
- Rit þess konungliga Íslenska Lærdóms-Lista Félags I-XII*. Kh. 1781-1798.
- Stanley, John Thomas. *The Journals of the Stanley Expedition to the Faroe Islands and Iceland in 1789*. Íslensk þýðing: *Íslands-leiðangur Stanleys 1789*. Steindór Steindórsson íslenskaði. Rv. 1979.
- Sveinbjörn Rafnsson. Um mataræði Íslendinga á 18. öld. *Saga XXI* (1983), 73-87.
- Troil, Uno von. *Bref rörande en resa til Island*. Uppsala 1772. Íslensk þýðing: *Bréf frá Íslandi*. Haraldur Sigurðsson íslenskaði. Rv. 1961.