

„Höllin var vinsæll veitingastaður“

„Ég fæddist hér í Reykjavík 10. apríl 1907. Foreldrar mínir voru Jón Brynjólfsson leðurkaupmaður og Guðrún Jósefsdóttir. Þau áttu sex börn, fjóra syni Kristján, Magnús, Jón og Brynjólf og dæturnar Önnu og Sigríði. Ég var yngstur bræðranna en Sigríður yngst systkinanna. Fjórtán ára gamall varð ég búrdrengur á Goðafossi. Ég var þá staðráðinn í að verða sjómaður. Rúmu ári síðar fór ég til augnlæknis. Þá kom í ljós að ég var litblindur. Að þeim dómi felldum var augljóst að ég fengi ekki réttindi til skipstjórnar. Kynni mín afstörfum brytanna hjá Eimskipafélaginu ollu því að ég ákvað þá að gerast matreiðslumaður. Þegar ég ræddi þessa ákvörðun við foreldra mína töldu þau að hyggilegur undirbúningur þeirrar námsbrautar væri að ljúka prófi frá verzlunarskóla. Ég var því samþykkur. Að loknu rúmlega tveggja ára starfi á sjó innritaðist ég í Verzlunarskóla Íslands. Ég var í skólanum á veturna og á sjó á sumrin. Brottfararprófi frá verzlunarskólanum lauk ég vorið 1926.

Á þessu árabili var naumast um annað að ræða en að fara til Danmerkur til að afla þeirrar menntunar sem ekki var unnt að fá á Íslandi. Nú er mér ljóst að heppilegra hefði verið fyrir mig að fara til Svisslands eða Frakklands. En úr því að eitthvert Norðurlandanna varð fyrir valinu þá var hyggilegast að læra matreiðslu í Danmörku. Danir voru þá og eru enn að minni hyggju fremstir Norðurlandabúa í veitingarekstri. Ég hóf nám á Hotel Cosmopolite. Að lokinni tæpri ársdvöl þar fór ég til náms í Den kongelige Skydebane. Þaðan útskrifaðist ég eftir fjögurra ára nám í matreiðslu árið 1930. Þar með var ég búinn að ná fyrsta áfanganum á leiðinni til þeirra brytastarfa hjá Eimskipafélagi Íslands sem mig langaði til að fá.

Árið 1930 voru brytar á skipum Eimskipafélagsins að flestu leyti sjálfstæðir atvinnurekendur, veitingamenn. Þeir voru ábyrgir fyrir veitingarekstrinum og seldu Eimskipafélaginu þjónustu sína. Þess vegna varð ég að reyna að sækja um starf hjá einhverjum þeirra. Hvergi var neitt starf að fá fyrir mig nema á Dettifossi hjá Guðjóni Jónssyni bryta. Þar var laus staða búrmanns. Mér þótti mjög dapurlegt að þurfa að loknu námi í verzlunarskóla og prófi í matreiðslu

að verða að hefja sams konar vinnu og þá sem ég hafði horfið frá áður en ég fór í verzlunarskólann. En um önnur störf var ekki að ræða hjá Eimskipafélaginu í þeirri grein sem ég hafði valið mér að ævistarfi. Þess vegna ákvað ég að gerast búarmaður á Dettifossi. Hið eina jákvæða við þetta starf var það að kaupíð var allgott. En vinnan var erfið og mér þótti hún áreiðanlega ekki fýsileg til frambúðar.

Mig minnr að það hafi verið snemma árs 1931 að sendisveinn kom til mín frá Hótel Borg með skilaboð um að Jóhannes Jósepson vildi tala við mig. Ég fór til fundar við hann. Jóhannes kvað sig vanta matreiðslumann og spurði mig hvort ég vildi koma til sín. Ég bað um umhugsunarfrest. Í samtali um þetta tilboð við móður mína sagði hún: „Vertu kyrr. Haltu þig við Eimskip. Þú munt ekki sjá eftir því“. Ég var kyrr.

Í ágústmánuði 1931 komu til mín skilaboð um að Guðmundur Vilhjálmsson, þáverandi forstjóri Eimskipafélagsins, vildi tala við mig. Guðmundur skýrði mér frá því að frá 1. janúar 1932 yrði á sú breyting hjá Eimskipafélaginu að félagið myndi sjálft verða ábyrgt fyrir öllum veitingarekstri um borð í skipunum og brytarnir yrðu starfsmenn félagsins með sömu kjörum og fyrstu stýrimenn. Hann kvað félagið vegna þessa þurfa að ráða trúnaðarmenn til að annast kaup á öllum varningi til veitingareksturs í skipunum. Guðmundur bauð mér þetta starf og kvað launakjör mín verða sömu og fyrsta stýrimanns. Ég tók þessu tilboði fegins hendi. Undirbúningsstörf hóf ég nokkru síðar og fyrir áramót var ég búinn að gera birgðatalningu í skipum Eimskipafélagsins sem voru þá í Kaupmannahöfn og Hamborg og kaupa til þeirra nýjar birgðir af rekstrarvörum.

Ég vann þessi störf í rösk tvö ár. Að þeim tíma liðnum var laus staða bryta á Dettifossi þar sem Guðjón Jónsson ákvað að hætta þar störfum. Ég sótti um stöðuna og var veitt hún. Síðar á árinu 1934 varð það að samkomulagi að ég tæki við störfum bryta á Brúarfossi. Þar var ég samfleytt til vorsins 1942. Þá sagði ég starfi mínu lausu og fór í land. Þó að brytastörf væru um margt tilbreytingarík og skemmtileg

vegna þess hve mörgu – og oftast – góðu fólki ég kynntist þá voru þau einnig erilsöm og ábyrgðarrík. Þeim fylgdi einnig mikið bókhald sem reyndist mér sémilega auðvelt vegna náms míns í verzlunarfræðum. Farþegaflutningar voru miklir á Brúarfossi fram að upphafi síðustu heimsstyrjaldar. Síðustu þrjú árin fyrir stríð var að sumarlagi bætt 40 rúmum í lestina og jók það farþega fjöldann um helming. Skipið var einungis ætlað 40 farþegum og olli aukningin á farþega fjöldanum talsverðum örðugleikum. Mest var að gera að sumarlagi á leiðinni milli Leith og Reykjavíkur. Þá reyndist vinnudagurinn oft bæði langur og strangur hjá mér.

Mestan hluta starfstíma míns á Brúarfossi var Júlíus Júlínússon skipstjóri. Ekki var hans sárt saknað af mér þegar hann lét af skipstjórn. Allt var þó vandræðalítið okkar á milli. Ég gætti þess oftast að umgangast hann með þeirri varúð sem nauðsynleg var og reyndi þá alltaf að standa með lempni á mínum rétti gegn þeirri smámunasemi og furðulegu kenjum sem einkenndu dagfar Júlíusar. Siglingatími minn á styrjaldarárunum var áfallalaus. Hins vegar slapp ég ekki fremur en aðrir við þá taugaspennum sem leiddi af þeirri stöðugu hættu sem okkur var búin. Hún varð m.a. til þess að menn gripu fyrr og lengur en áður til flöskunnar eftir að komið var í höfn. Og eflaust var það styrjöldin sem átti sinn þátt í þeirri ákvörðun minni að hætta sjómennsku og reyna að koma undir mig fótum við veitingarekstur í landi.

Til undirbúnings veitingarekstri byggði hlutafélagið Austurstræti 3 þriggja hæða steinhús milli gamla timburhússins við Austurstræti 3 og Búnaðarbankans. Þetta hlutafélag var eign okkar þriggja systkina, Önnu, Magnúsar og mín. Ég tók húsið á leigu. Þar innréttaði ég veitingastofu á neðri hæðunum tveim en fékk sjálfur íbúð á efstu hæðinni. Þessa veitingastofu nefndi ég HÖLL-Restaurant. Í daglegu tali var hún alltaf kölluð Höll. Ég opnaði veitingastofuna í maímánuði 1943 og rak hana til áramóta 1969-70. Í Höll var almennur veitingarekstur. Við opnuðum kl. 9 og lokuðum kl. hálf tólf, seldum algengar veitingar, hádegis- og kvöldverði, kaffi, gosdrykki og kaffibrauð.

Við sérhæfðum okkur ekki í neinni sérstakri grein veitingaþjónustu, seldum aldrei fast fæði en eignuðumst marga viðskiptavinum sem héldu lengi tryggð við okkur.

Gengið var inn í húsið frá Austurstræti. Á götuhæð í nýja húsinu voru sæti við veitingaborð fyrir 36 gesti. Á götuhæð timburhússins var einnig soda-fountainbar þar sem 20 manns gátu setið. Eldhús var í timburhúsinu norðanverðu á 1. hæð. Þaðan var lyfta upp á 2. hæð. Þar var veitingasalur þar sem 48 gestir gátu setið samtímis. Á þeirri hæð var einnig stofa þar sem 10 manns gátu setið. Þar voru oft haldnir fámennir fundir. Veislur voru haldnar í húsrýminu á annarri hæð. Veitingasalurinn á annarri hæð varð fljótlega mjög vinsæll til veisluhalds. Þar voru haldnar brúðkaups- og fermingarveislur, árshátíðir eða samkomur fremur fámennra félaga og önnur mannamót. Vaktaskipti voru hjá okkur kl. 2 e.h. en þess vegna voru vaktir starfsfólksins tvær. Samtímis unnu oftast hjá mér 12 stúlkur og matsveinn. Þórir Jónsson var lengst hjá mér af matsveinum. Hann var ágætur starfsmaður.

Öll tæki til veitingastarfseminnar, önnur en borðbúnað, keypti ég í New York. Borðbúnað, sem merktur var okkur, keypti ég í Bretlandi. Ég tel að allur okkar búnaður hafi verið vandaður miðað við það sem þótti gott þegar ég opnaði Höll. Áður en ég hætti var mér orðið ljóst að til þess að geta haldið uppi samkeppni með góðum árangri yrði ég að endurnýja öll eða allflest tæki. Til þess að koma upp nýttískulegum veitingarekstri t.d. grilli, var húsnæðið fremur óhentugt. Það var mjög viðunandi miðað við þann veitingarekstur sem ég hóf og hélt uppi, en óheppilegt til breytinga. Ég var orðinn þreyttur á veitingarekstrinum og taldi tímabært að láta honum lokð. Þess vegna ákvað ég að hætta honum eftir 26 ára starfsemi í Höll. Ég pakkaði saman. Búnaðarbankinn leigði húsnæðið. Lauk þar með starfsemi minni að eigin veitingarekstri. Á starfsárum mínum í Höll var samkeppni aðallega við veitingastaðina Heitt og kalt og Hressingarskálann. Ég tel mig hafa haldið mínum hlut þar mjög sómasamlega, einkum á fyrri hluta starfstímabilsins í Höll. Það gekk ágætlega, náttúrulega með því að vinna mikið. Höll var aldrei rekin með tapi en síðustu árin má segja að við höfum fremur barist í bökkum en fyrri árin. Höll var alltaf vinsæll veitingastaður, drabbaðist aldrei niður, var

aldrei ríkmannlegur en alltaf þokkalegur og – ég vona – fremur aðlaðandi.

Eftir að ég hætti starfseminni í Höll var ég atvinnulítill um skeið. Síðar gerðist ég skrifstofumaður í Hressingarskálannum og vinn þar nú þegar þetta er skráð í ágústmánuði 1980. Auk þess sem að framan greinir frá þætti mínum í sögu veitingamála hér á landi er rétt að geta þess að um áramótin 1943-1944 var ég einn í hópi þeirra sem keyptu þá Hótel Valhöll af Jóni Guðmundssyni frá Brúsastöðum. Auk mín voru kaupendur Valhallar þeir Ragnar Guðlaugsson og Hótel Skjaldbreið hf. Eigendur þess fyrirtækis voru þá Pétur Danielsson, Jón Guðlaugsson, eigandi Ópals, og Ársæll Jónsson kafari. Árið 1961 seldum við Valhöll. Kaupendur voru þá Ragnar Jónsson í Þórskafti, Sigursæll Magnússon og Þorvaldur Guðmundsson. Síðar seldu þeir, Sigursæll og Þorvaldur, Ragnari eignarhluta sinn í Valhöll. Á því tímabili sem ég var einn af eigendum Valhallar sá Ragnar Guðlaugsson aðallega um reksturinn fyrir hönd okkar félaga. Ég kom þar aldrei verulega við sögu.

Árið 1944 varð ég einn af þremur eigendum Hressingarskálans. Eftir að Björn Björnsson, sem átti Hressingarskálann, fór úr landi tók bróðir hans, Haraldur Árnason kaupmaður, við rekstrinum. Einhverjar skuldir munu þá hafa hvílt á útgerð Björns og veit ég ekki betur en að Haraldur hafi tekist að greiða þær. Haraldur varð fyrir því happi að fá Ásthildi Kolbeins til forstöðu á Hressingarskálannum en hún hafði unnið hjá Birni áður en Haraldur tók við. Ásthildur var frábær kona að dugnaði og reglusemi. Sú gamansaga var sögð um hana að meðan Björn rak skálann hafi hann skrifað ýmsar athugasemdir á frönsku um starfsfólkið í dagbók fyrirtækisins. Ásthildur kunni því illa að Björn gæti dulið henni hug sinn með þessum hætti. Tók hún þá til við frönskunám og létta ekki fyrr en hún var fluglæs orðin á allar hugrenningar Björns. Eftir að við keyptum Hressingarskálann var Ásthildur alllengi hjá okkur og varð af því mikill styrkur.

Haraldur var orðinn þreyttur á rekstri Hressingarskálans. Þess vegna vildi hann selja. Það varð að ráði að við þrír keyptum; ég, Ragnar Guðlaugsson og Árni, sonur Haralds. Eftir skilnað Árna seldi fyrrverandi eiginkona hans Ragnari þann þriðjahluta sem Árni átti upphaflega. Vegna þessa á ég í dag 1/3 hluta

Hressingarskálans en erfingjar Ragnars 2/3. Eftir að við eignuðumst Hressingarskálann veitti Ragnar honum forstöðu. Að Ragnari látnum gerðist sonur hans, Sigurjón, forstjóri. Húsnæði Hressingarskálans, húseignin við Austurstræti 20 og garðurinn að baki, er eign KFUM, en innbú allt í eign okkar. Húsaleiga er mjög há, nú rúm 1400 þúsund á mánuði. Hressingarskálinn hefur tekið miklum stakkaskiptum á síðari árum, einkum að því er varðar starfsemina á kvöldin. Þar hefur á orðið sú breyting að enginn kærir sig framar um að koma eftir kvöldmatartíma. Miðbærinn er dauður á kvöldin. Þess vegna var sú stefna tekin að loka Hressingarskálann frá kl. 9 á kvöldin. Hið gamla og góða Austurstræti lifir einungis í endurminningum þeirra sem áttu þar margar ljúfar stundir á síðkvöldum. Nú er þar Hallærisplanið sem setur svipinn á hinn gamla og góða miðbæ æskuminninga minna og þar sem ég átti Restaurant Höll fullorðinsáranna. Það eru dapurleg umskipti.

En þó að ýmislegt hafi farið á annan veg en þann sem ég helst hefði kosið, þá hefur ævistarfið veitt mér marga ánægjustund og auðgað mig af kynnum við marga góða samferðamenn. Þú spyrð hvort ég myndi aftur leggja inn á sömu braut ef ég mætti byrja upp á nýtt. Jú, ætli það ekki? En ég myndi þá ekki hefja nám í Kaupmannahöfn þó að margt sé vel um Dani í veitingafræðum. Ég myndi fara til Lausanne í Sviss og læra þar allt sem unnt er að nema þar til þess að verða góður veitingamaður og að því loknu væri áreiðanlega gaman að ganga til ævistarfa við veitingarekstur á Íslandi. ✿