

Ástríðubóndinn og farandnuddarinn í Vallanesi

Bóndinn í Vallanesi á Fljótshéraði, Eymundur Magnússon, hefur ekki farið troðnar slóðir í búskapnum. **Steinunn Ásmundsdóttir** hitti hann að máli og komst að raun um að þar fer maður sem ekki er við eina fjölinu felldur.

KIRKJUJÖRÐIN Vallanes er 330 ha að stærð og þar var lengst af prestssetur og sauðfjárbúskapur. Kirkjan stendur rétt hjá bænum og er einkar falleg, hnarreist undir sínu rauða þaki og snyrtilegt umhverfis. Bærinn í Vallanesi er tvílyft hús frá árinu 1938, enduruppgerð og þar býr Eymundur Magnússon, maður á miðjum aldri sem hlustar ekki á útvarp, horfir ekki á sjónvarp eða les blöðin. Hann var einu sinni kúabóndi, en leggur núna fyrir sig lífræna ræktun, framleiðslu heilsuolíu og matvæla, jóga og nudd, svo eitthvað sé nefnt. Hann var líka kvæntur um langa hríð, en vegurinn hans og Kristbjargar Kristmundsdóttur greindist fyrir fáum árum og nú deila þau með sér því sem þeim er mikilvægast í lífinu, drengnum Gabríel Sveini.

Jörðin beið í tuttugu ár

"Ég er búinn að búa hér síðan 1979," segir Eymundur, sem situr í dagstofu sinni undir stóru og tilþrifamiklu veggmálverki sonar síns Gabríels. "Vallanes hafði þá einhverra hluta vegna beið eftir mér í tuttugu ár. Við Kristbjörg komum frá Svíþjóð til Egilsstaða og vorum að leita okkur að jörð. Þjuggum eitt og hálf ár á Egilsstöðum og var bent á Vallanes. Ekki leist mér nú vel á jörðina til að byrja með, því hér var allt í niðurníðslu og hafði ekki verið bóndi í tuttugu ár. Ekki neitt til neins og engin tún, um fjórir hektarar sem voru bara þýfi. En þessi jörð reyndist við nánari athugun vera sannkallað gósenland og það er hvergi betra að rækta en í Vallanesi. Hér þurfti bara að slétta út þúfur, plægja og tæta, búa til akra og planta trjám og skjólbeltum. Þetta er ein besta bújörðin á Fljótshéraði."

"Það er gamall brandari að ég hafi verið með króníska kúadellu þegar ég byrjaði að búa," segir Eymundur. "Við vorum með kýr hér í tíu ár og kjötframleiðslu ein fimm ár í viðbót. Það var blessaður kvótinn sem breytti áherslunum hjá mér. Það var verið að setja á kvóta upphafsárin okkar í Vallanesi og við lentum illa í svokölluðum viðmiðunarárum og vorum því aðeins með 30 þúsund lítra framleiðslurétt."

Svo gerist það á þessum tíma að ég átta mig betur á hver ég er. Ég hefði aldrei haft yndi í að vera einungis kúabóndi og þá heldur aldrei haft svigrúm til að sinna öðrum hugðarefnum mínum, sem eru ófá."

Spáði okkur dauða og hörmungum

"Það blundaði ýmislegt í mér á þessum tíma," heldur Eymundur áfram. "Kristbjörg hafði unnið á Heilsuhælinu í Hveragerði og að hennar frumkvæði byrjuðum við að rækta lífrænt til heimilisins. Ég fór að finna fyrir eftirspurn, ungt fólk í Reykjavík sem var að koma erlendis frá og hafði keypt lífrænt þar fór að spyrjast fyrir. Það kveikti í markaðsmanninum í mér. Þarna var markaður og svart framundan í mjólkurframleiðslu. Ég hef alltaf verið "gambler" og ekkert hræddur við að



Heilsuolíum og haustsólinni tappað á flöskur: Eymundur Magnússon og hjálparkokkar í olíuframleiðslu.

[]

taka sýna. Ég trúi á að fylgja minni sannfæringu en því er ekki að leynd að þegar við förum út í að rækta lífrænt grænmeti spáði fólk okkur dauða og hörmungum."

Eymundur og Kristbjörg ræktuðu fyrst kartöflur, gulrætur, rófur og sitthvað fleira til heimilisnota, en þegar meiri alvara færðist í ræktunina urðu kartöflurnar þar fyrirferðarmestar vegna eftirspurnar.

"Við skiptum alveg yfir í lífræna ræktun árið 1989 og seldum framleiðsluna undir vöruheitinu Móðir Jörð eins og ég geri enn þann dag í dag."

Eymundur framleiðir um 70 tonn af kartöflum árlega, 20 tonn af rófum og er með korn í 10 ha, sem gefa um 40 tonna uppskeru. Hann segist þó ekki vera kominn með manndismarkað nema fyrir um 15-20 tonn af korninu. Hann hóf að rækta bygg ofan í kálfana og kýrnar í kringum 1985 og fékk svo þá hugmynd að markaðssetja bygg í bakstur.

"Í mér er einhver mjög áleitinn markaðsbaktería," segir Eymundur. "Mér finnst gaman að rækta bygg og þá kenni ég bara þjóðinni að borða bygg! Ég hef líka uppgötvað að bankabygg getur alveg keppt við hrísgrjón. Hingað er verið að flytja inn fleiri hundruð tonn af hrísgrjónum árlega og markaðurinn því mjög stór. Ég kalla bankabyggið "hin íslensku hrísgrjón." Bankabyggið er líka mjög hollt og saðsamt og gott fyrir meltinguna, svo ég hef góða samvisku af því að kenna þjóðinni að borða bygg.

Partur af markaðssetningunni á bygginu, sem ég hef svo gaman af, er að búa til uppskriftabækling, standa í verslunum allan veturinn, daðra við íslenskar húsmæður og leyfa þeim að smakka rétti úr bankabyggi og brauð úr byggmjóli. Jógað kemur inn í þetta líka vegna þess að þegar þú byrjar að rækta líkamann með hollu mataræði þá fylgir sálin og þetta andlega með líka."

Lífrænt skyndifæði úr frystinum

Eymundur segir að ræktunarmaðurinn í honum sé afar sterkur og að fátt sé fallegra en nýplægður akur. Hann hafi langað að koma meira byggi á markað og treysta kornrækt sína í sessi, því af henni hafi hann unun. Eymundur setti því byggbuff, rauðrófubuff og byggsalat/tabúle á markað í fyrria.

"Aðferð til að koma meira af byggi á markað er að framleiða tilbúna rétti. Bygg er uppistaðan í buffunum, og salatinu, ásamt heimaframleiddri steinselju, kartöflum, rauðrófum, baunum og kryddi. Allt hráefnið er lífrænt ræktað og varan fullunnin og tilbúin á pönnuna."

Eymundur segir það óhemju spennandi að búa til nýja og fullunna vöru. "Partur af þessu er líka að ef maður er alltaf að framleiða hrávöru, eitthvað eins og kartöflur og grænmeti, þá ertu í lægstu verðflokkunum. Um leið og þú fullvinnur vöru eykst framlegðin. Ég hef enga sérstaka köllun til að þræla allt mitt líf fyrir engan arð, svo að ég reyni að hagræða mínum búskap þannig að ég fái einhverntíma möguleika á að fá tekjur og taka frí. Maður nennir ekki endalaust að púla af hugsjón einni saman, heldur verður að sjá fram á laun síns erfiðis. Það gerist með því að fullvinna vöru og um leið að svara kalli markaðarins. Þeir segja mér markaðsmenn að það þrennt sem gangi í markaðinn núna sé frystivara, lífrænt og skyndifæði. Ég hef alla þessa þrjá þætti í þessari nýju framleiðslu, svo ef ég er ekki réttur maður á réttum tíma þá er eitthvað að.

Gamlar konur risið úr kör

Undir vöruheitinu Móðir Jörð má fá þrenns konar líkamsolíu sem Eymundur framleiðir. Fyrsta má telja Lífolíu, sem inniheldur rósmarín, eucalyptus, eini og birki. Birki- og Blágresisolíur eru unnar úr viðkomandi jurtum. "Lífolían er góð fyrir liði og vöðva og gamlar konur hafa sagt mér að þær hafi hreinlega risið úr kör eftir að þær fóru að nota hana," segir Eymundur. "Það er dásamlegt þegar maður fær svona viðbrögð. Hvernig er hægt að vera meira blessaður?"

Eymundur selur olíurnar víða á innanlandsmarkaði og má sem dæmi nefna að Landspítali - háskólasjúkrahús notar þær. "Það er aðal fyrir mig og ég er einkar stoltur af því. Fólk með liðagigt og vefjagigt hefur mikið notað olíurnar og nuddarar kaupa mikið af mér. Hugsanlega reyni ég þegar tími gefst til að koma þeim á erlendan markað."

Vallanesbýlið er skráð í alþjóðlegu samtökin "Willing workers on Organic Farms" og er eina íslenska býlið í þeim.

WWOOF eru sjálfbóðaliðasamtök sem tengja saman lífræn býli og ungt fólk sem vill fara og hjálpa til við að byggja upp lífræna ræktun. Eymundur hefur haft yfir þrjátíu manns frá samtökunum síðustu þrjú árin og fólkið staðnæmist ýmist í nokkra daga eða marga mánuði í Vallanesi. "Þetta fólk er ekki einasta að kynnast mínu og hjálpa hér til, heldur fæ ég

heilmikið frá því og það kynnist innbyrðis," segir Eymundur og heldur því fram að andrúmsloftið í Vallanesi sé alþjóðlegt og að mest talaða tungumálið á staðnum sé enska.

Stoðum rennt undir framtíðina

Eymundur leggur stund á jóga og fór fyrir nokkrum árum til Kripalu í Bandaríkjunum á nuddnámskeið. Hann dreymir um að fara þangað aftur á jógakennaranámskeið og gera það sem hann kallar nauðsynlega hundahreinsun á sjálfum sér.

"Ég geri jóga á hverjum einasta degi og enginn dagur er búinn fyrr en ég er búinn að því. Það gefur mér rosalega orku. Ég get komið inn hundþreyttur og uppgefinn, en þegar ég hef lokið jóganu er ég búinn að gleyma hvað þreyta er og hef hreinsað af mér alla líkamlega og andlega þreytu dagsins.

Ég geri töluvert af því að nudda aðra og í mér er einhver heilari eða þörf til að miðla orku og hjálpa fólki með höndunum. Enda er fólk farið að sækja í hendurnar á mér, ég gæti sjálfsagt verið í fullu starfi við þetta líka. Ég tek fólk heim í nudd og á sumrin er ég farandnuddari. Þá fer ég á sumarhótelin hér í kring á kvöldin og ferðamenn, leiðsögumenn, hótélstarfsmenn og bílstjórar koma á bekkinn hjá mér.

Eymundur á sér þann draum að stofna í framtíðinni heilsubótarstöð í Vallanesi. Hann sér fyrir sér að fólk kæmi mest erlendis frá sér til heilsubótar og fengi grænmetisfæði, nudd, heita potta, jóga og gæti komið að lífrænu ræktuninni, sett puttana í moldina. Hann segist alla tíð hafa verið að renna stoðum undir þennan draum. Til dæmis með skógræktinni og skjólbeltarækt, með því hafi hann skapað gönguleiðir og yndislegt útivistarsvæði. Hann segist hægt og rólega vera að skapa paradís í Vallanesi.

"Ég fæ mínar bestu hugmyndir þegar ég er að sofna á kvöldin eða vakna á morgnana," segir Eymundur. "Þegar ég er ekki að hugsa neitt. Ég hef trú á að maður hafi aðgang að allri visku heimsins ef maður bara hættir að hugsa og er tilbúinn að taka við. Þess vegna hlusta ég aldrei á útvarp, horfi ekki á sjónvarp eða les ég blöðin, heldur trúi því að það komi til mín sem á að koma. Og það kemur vissulega."

steinunn@mbl.is