

Her verða 50.000 tons av fiski seld árliga:

Á fiskamarknaði í Billingsgate

Føroyskar rækjur, laksur og kalvi verða seldur her

Hesi seinastu 1000 árin hava breitar selt og keypt fisk á marknaðinum í Billingsgate í London. Verandi bygningurin í Billingsgate er frá 1880 — hann er nú vorðin ov gamal og ótíðarhóskandi, at kommunan í London hevur nú bygt ein heilt nýggjan bygning nakað burtur frá staðnum, har Billingsgate-fiskamarknaðurin liggur í dag. Nýggi bygningurin verður tikin í brúk um ársskið 1981—82 og hevur hann kostað 10 mill. pund ella í okkara pengum tilsamans 150 mill. kr.

Stongt mánadag

Tað er rættiliga stórar aktivitetur í Billingsgate nærum allar dagar í vikuni. Bert mánadag er ikki opið.

Longu klokkan 4 um morgunin koma teir mongu lastbilarnir við teimum hundradtals fiskasløgnum til marknaðin í Billingsgate.

Fiskurin kemur úr øllum herðashornum í bretska ríkinum — við flogfari, við bili og við báti. Eisini úr Danmark, Halandi og Noregi kemur fiskur til marknaðin í Billingsgate. Og føroyskur og íslenskur fiskur er minn sanni eisini at siggja millum allan hin fiskin. Tað er serliga Føroya Fiskasøla, sum nú í mong ár hevur selt fisk til eitt heilsøluferlag, sum hevur innivist í Billingsgate.

Hvat viðvikur íslendingum, so hava teir nú í einar 18 mánaðir sent heilt feskan fisk við flogfari til Billingsgate. Henda royndin sigst at hava eydnast væl.

50.000 tons í fjør

Tað er mest fiskur fiskur, sum verður seldur á marknaðinum í Billingsgate. Bert í fjør umsetti marknaðurin umleið 26.000 tons av fiskum fiski. Samlaði umsetningurin av øllum fiskavörum var annars í fjør umleið 50.000 tons.

Tað eru umleið 100

sølufrítøkur, sum hava sín fasta bás á Billingsgate-marknaðinum. Tá fiskurin kemur á marknaðin tíðliga um morgunin verða tey ymsu fiskasløgini sett fram, so kundin kann siggja, hvussu stórt úrvælið er. Tær stóru nøgdirnar av fiskinum liggja harafturimóti uttanfyri bygningin antin í kólarum ella í lastvognum.

Nógvir kundar

Tað er eitt rættiliga stórt úrvæli av kundum, sum koma til Billingsgate at keypa fisk. Har er bæði talan um heilsølumenn, cateringsfólk og fiskahandlarar. Cateringsfólk eru tey, sum serliga viðgera og pakka fiskin og selja hann víðari til skúlanintur, hotell, matstovur osfr.

Longu klokkan 5 byrja heilsølumennir á marknaðinum at handla sínámillum og kl. 6 verður so selt til teir ymsu kundarnar.

Talan er ikki um nakra fiskaauktión, sum vit kenna tað aðrastaðni frá, har keyparin bjóðar ein pris. Her í Billingsgate verður harafturimóti selt til ein longu frammanundan ásettan pris. Prisirnir verða longu ásettir tíðliga um morgunin. Annars kann sigast, at prislegan er rættiliga støðug alt árið ígjøgnum.

Alt frá toski til krabba

Tá kundin hevur keypt eina ávísu vøru verður hon koyrd í lastbilaran ið biður uttanfyri, og sum síðani koyra fiskin til ásetta stað í London. Brúktir verða umleið 250 lastbilarar í hesum flutningsarbeiðinum.

Har eru alsýns fiskasløg á marknaðinum. London er jú ein stórur býur, sum hýsir nærum øllum fólksløgum, ið eru von at eta sitt ávísu fiskaslag. Har eru so rækjur, hummari, toskur, hýsa, kalvi, krabbi, gogga, laksur, sil, sild, makrelur,

jakupskel, állur, karpa, kræklingur fyri bert at nevna nøkur av fiskasløgnum. Tað er mest fiskur fiskur, men eisini nakað væl av frystum. Eisini er livandi fiskur til sølu, sum eitt nú livandi állur.

»Lynn & Gibson«

Ein av teimum mongu heilsølufrítøkum í Billingsgate er »Lynn & Gibson«. Hetta er tað partafelagið, sum hevur keypt allan tann føroyska fiskin, sum verður seldur í Billingsgate. Eigari av hesi frítøkuni er danin Klaus Petersen. Blaðmaðurin á Sosialinum hitti Klaus Petersen næstseinasta mikudag, tá vit vitjaðu marknaðin í Billingsgate.

Hann hevur ríkið hesa frítøkuna tey seinastu 11 árin og letur væl at.

— Bretar eru ógvuliga hugnaligir og skynsamir at arbeiða saman við, sigur hann.

Tað arbeiða 21 fólk hjá »Lynn & Gibson«, sum í fjør umsetti fyri 75 mill. kr. Talan er serliga um feskan fisk, og tí er avmarkað, hvussu nógv er komið úr Føroyum. Men teir hava selt væl av grønlandsrækjum fyri Fiskasøluna, upplýsir Klaus Petersen.

Dýrar rækjur

Bert í 1977 og 1978 innflutti Lynn & Gibson umleið 1400 til 1600 tons av ópilkaðum rækjum úr Føroyum. Hetta vóru 42% av samlaða marknaðinum av ópilkaðum rækjum í Bretlandi hetta tíðarskeiðið.

Prisurin á rækjum liggur um 24 til 25,50 kr. kilo. Í lotuni eru bert dýrar rækjur á marknaðinum í Billingsgate — tað tykist sum goymslurnar eru við at tomast nú eina tíð. Annars er nakað av íslenskum rækjum á marknaðinum, og nú eisini sjálvstøðug grønlandsk feløg eru farin at lata rækjur til marknaðin skapar hetta nakað av óvissu í søluni her hjá

okkum, sigur Klaus Petersen.

Teir hava annars selt væl av frystum kalva úr Føroyum, sum tað tykist at vera stórir eftirspurningur eftir. Prisurin er 22 kr. kilo.

Føroyskur laksur

Eisini føroyskur laksur verður seldur í Billingsgate. Lynn & Gibson byrjaðu at selja laks frá føroysku laksaskipunum í fjør og seldu tá eini 80 tons av laksi. Klaus Petersen sigur seg vóna, at teir aftur í ár kunnu selja laks fyri føroyingar. Sesongin fyri villan laks er júst byrjað.

Aldur laksur er meira og meira vanligur at siggja í Billingsgate. Hetta er serliga norskur laksur. Prisurin á villum laksi liggur nakað hægri, umleið 45 kr. kilo, meðan hann er umleið 35—40 kr. kilo fyri aldan laks. Hetta er laksur millum 4 og 5 kilo til støddar. Prislegan á laks er annars rættiliga óstöðug.

Uppá fyrispurning um hann heldur føroyingar hava møguleikar at selja aldan laks í Billingsgate, sigur Klaus Petersen, at hann enn ongan aldan føroyskan laks hevur seld, men tað skuldu verið góðir møguleikar at selt alilaks úr Føroyum eisini.

Hvat viðvikur laksaprisinum, so hevur hann verið heldur lægri í ár enn somu tíð í fjør. Við ársbyrjan í fjør var hann um 60 til 75 kr. kilo, meðan hann í ár hevur ligið um 45 til 50 kr. kilo. Prisurin í ár hevur verið so lágur sum 34 kr. kilo.

Feskan fisk úr Føroyum?

Uppá fyrispurning hvørjar møguleikar føroyingar hava at selja meira fisk í Billingsgate í framtíðini, sigur Klaus Petersen, at fyrr ella seinni má tað fara at lona seg at senda feskan fisk úr Føroyum til Bretlands.

Her er tað so flutningsspurningurin, sum forðar,



Klaes Petersen, eigari av Lynn & Gibson í Billingsgate

men annars heldur Klaus Petersen, at Smyrlsrutan er sera vælegnað til at fáa feskan fisk úr Føroyum til Bretlands. Hann leggur aftrat, at føroyskur fiskur hevur gott orð á sær í Bretlandi.

Tað er eisini stórt úrvæli av ælabogasilum á Billingsgatemarknaðinum. Her er serliga talan um portionssil. Hetta eru ald smásil, sum hava ein pris uppá 6 til 8 kr. fyri pund. Hvát viðvikur teimum stóru ælabogasilunum, verður litið og einki selt av teimum.

Royktar vørur og skeljadjór

Harafturimóti eru tað nakrar stórar frítøkur, sum hava specialiserað seg við royktum fiskavörum. Har verður so nakað av stórum ælabogasilum selt roykt.

Klaus Petersen sigur, at tað er ein rættiliga stórur og støðugur marknaður fyri royktum fiskavörum, men skulu føroyingar koma inn á henda marknaðin, so mugu vit kunna kappast bæði í góðsku og prisi — og tað verður trupult, heldur hann fyri.

Tað er stórur eftirspurningur eftir skeljadjórum í Bretlandi. Hetta kann ein eisini merkja á marknaðinum í Billingsgate. Sunnudagar er har serligur marknaður fyri skeljadjórum. Har eru kræklingar, jakupskel, gogga, hummari, krabbi o. a.

Kundarnir ynskja eitt nú stóran krækling. Her er tann villi írski kræklingurin nógv eftirspurdur, men eisini tann danski Limfjordskræklingurin er á marknaðinum. Hjá Lynn & Gibson selja teir eina 3 kilo spann av kræklingi í eddiki fyri 45 kr.

Eisini jakupskel er nógv eftirspurdur matur. Her er serliga talan um ta stóru skotsku jakupskelina.

Myrkareyðar Suri-nam-rækjur

Tá vit vitjaðu Billingsgate næstseinasta mikudag komu tær fyrstu rækjurnar, sum Suðurvarði hevur fiskað við suðuramerikanskum strondina, á marknaðin.

Hetta eru ótrúliga stórar og myrkareyðar rækjur, sum teir ikki hava sæð í Billingsgate áður. Vit spurdu Klaus Petersen, um kundarnir fóru at keypa hesa heldur sjáldsomu rækjuna. Til tað sigur hann, at tað er ilt at meta um, nú rækjan ikki hevur verið á marknaðinum fyrr. Menn fara kanska at vera eitt sindur varnir í byrjanini orsakað av tí sjáldsama myrkareyða litinum. — Rækjueitarar eru als ikki vanir við handa litin, men eg trúgvi, at vit fara at fáa ein pris fyri hana.

Vert at royna okkurt nýtt eisini

Uppá fyrispurning um tað er torført at selja nýggjar vørur á marknaðinum sigur Klaus Petersen, at tað er trupult at læra bretska at eta nakað nýtt. Teimum dámar jú tær traditionellu fiskavørurnar.

— Men, leggur Klaus aftrat, her koma umleið 400 kundar bert til okkara um vikuna, og er okkurt nýtt á marknaðinum, so eru teir sjálvandi áhugaðir at royna tað.

Men hvussu við canadisku hótandi spurdu vit Klaus Petersen at enda. Hann svarar: Her er eingin canadiskur fiskur. Eg haldi, at tað man vera ov kostnaðarmikið hjá teimum at flyta fiskin so langt við flogfari. Vit hava annars nokk av fiski frá bretska fiskimonnum og frá londunum rundan um okkum.