

Tórmóður Dahl, verkfrøðingur á fiskivinnutinginum:

Skelkandi fantasiløysi í alivinnuni

At siga alt snýr seg í dag um smolt og laks

Sunnudagin var pallborðsfundur á fiskivinnutinginum í Norðurlandahúsinum. Ein av pallborðsluttakarunum var Tórmóður Dahl, verkfrøðingur og ráðgevi og segði hann m.a.:

Tey lond eru fá — um nøkur — ið yvir seinastu 12—15 árinu kunnu vísa á eina so stóra og fjølbroytta menning av vinnulivinum sum Føroyar.

Vit hóma í dag, at hesin menningur verður at halda áfram, um tó — kanska — ikki við somu

tvisporaferð sum higartil, tí tað megnað okkara samfelag neyvan við teimum soldátum Tordenskjolds, ið í veruleikanum stýra og hava stýrt hesum landi tey seinastu mongu árinu.

Eisini soldátar Tordenskjolds eldast og vikna í dirvi, hugflogi, vilja og arbeiðsmegi. Fyri soldátarnar ræður tað um at halda sína maktstöðu, men tað máar eisini burtur megina, at vera noyddur at fara upp 2 timar, áðrenn øll onnur fyri at spiska albobarnar í hesum samfelag, ið — eftir minum tykki — meira og meira ber dóm av, at «øll kriggjast móti øllum», sum skrivað stendur.

Fýra kollveltingar

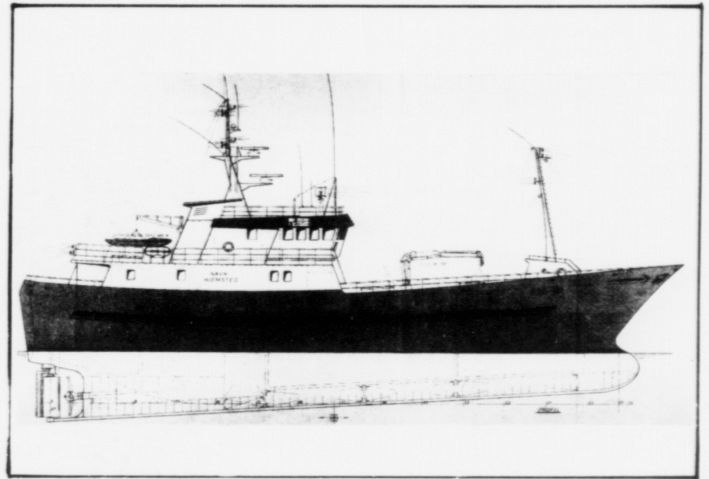
Innan fiskivinnuna er í Vesturheiminum hendar 4 veruligar kollveltingar seinastu 4—5 árinu:

1. Dygdarkollveltingin
2. Surimikollveltingin
3. Súrøgkollveltingin
4. Havbúnaðarkollveltingin.

Ein 5'ta «kollvelting» er í dag á byrjunarstignum: «Enzymkollveltingin»!

Fyri at taka hesa seinastu fyrst, so snýr tað seg um ávisar úrdráttir úr ensileraðum slógvi.

Vit hava rávoruna, vit vita, hvørji «enzymini» eru, vit vita, hvussu vit skulu útvinna hesi «enzymir», vit vita, at tað eru uml. 0,5—1 g av hesum enzymum í 1 kg av slógvi, og



Okkara djúpvatns frystitrolarar og teir stóru frystilínubátarnir verða at ganga eina ljósa framtíð á mæti — ikki bert í okkara sjóki men kanska eisini líka nógv í altjóða sjóki segði Tórmóður Dahl, verkfrøðingur og ráðgevi m.a. í innleggi sínum á fiskivinnutinginum

ikki minst: Vit vita, at prisurin á hesum úrdrátti er uml. kr. 70.000 pr. kg., og at eftirspurningurin er sera høgur. Tað eru eisini onnur áhugaverd sjónarmið, ið kundu verið nevnd í hesum sambandi, men tey kann eg møguliga koma aftur til seinni, um áhugi er fyri tí.

Dygdarfiskur

«Dygdarkollveltingin» er trupul at lýsa, men skuldi eg roynt at sagt tað stutt, so má tað vera onkursvegna soleiðis: Dygdarkollveltingin er ein kollvelting í leikmansins medvit um matdygd — eitt nú: Medvitið («vitskan», «bevistheden») um, at matur ikki bert er «føði», men líka nógv ein spurn-

ingur um: protein, feitt og carbonhydratir og um týðningin av javnvági millum hesi evnir. Tað er medvitið um árinu av at eta nógvan feitan mat (hjartasjúkur) — Medvitið um at fiskur er sunnari matur enn kjøt (pýlsur, høsningar o.s.fr.), og kanska týðningarmest av øllum: Medvitið um at dygdarfiskur og framleiðslur úr dygdafiski veruliga «smakka» frálíkt.

At betri vørudygd (vørukvalitet) er ein sera týðningarmikil vørumeningur eru vit helst øll samd um.

Dygdarkollveltingin kom úr Japan til USA í 1980/81. Í einari stórfinnari reklamatsókn fyri fiskavørur vistu japanarar m.a. á, at teir

vóru tað fólk í heiminum, ið livdi longest just tí at høvuðsføði teirra var fiskur. Japanska dygdarmentanin var ein týðandi táttur í hesari atsókn og somuleiðis sjálvandi teir nevndu tættirir um fyrirmunirnar við at eta fisk móttvegis «kolestrolkjøt».

Lita vit nú at okkara størri nútímans ísfiskiskipum (eg tosi her ikki um útróðrabátarnar), so byrjar túrurin við at ferma is og kassar. Fiskað verður við nútímans amboðum (autoline, trol) og fleiri av skipunum víðgæra eisini fiskin maskinelt.

Fiskað verður einar 14 dagar. Fiskurin verður síðani landaður, vrakaður og

Frá pallborðsfundinum í Norðurlandahúsinum

við sjótólsidnaðin og við vitanina um góðskingarvæðing — kunnu smíða sergjørd fiskiferum — Umframt til okkum sjálvi — kann gerast stór utflutningsvæðing — og hetta serstakliga um marknaðarmøguleikarnir kunnu skapa fyrst mongdarframleiðslum av ávisum slógum, segði Hans Mortensen.

