

Slaktarin úr Hygum...

– So leingi eg haldi, at tað er stuttligt at verða her, so verði eg her – og higartil hevur tað verið stuttligt, sigur Jørgen Jørgensen, slaktari í Miklagarði seinastu 25 árin

SLAKTARIN Í SMS

Eiríkur Lindenskov

Nevnir tú Slaktaran í SMS, so er eingin í iva um, hvønn tú hugsar um.

– Ája, hann sjálvur danskarin, Jørgen...!

Vit tosa um Jørgen Jørgensen, sum seinastu fjórðingsöldina hevur havt ábyrgdina av slaktarinum í Miklagarði í SMS.

Sum 26 ára gamal kom Jørgen, sum er ættaður úr litla býnum Hygum norðan fyri Jelling í Jyllandi, til Føroya tann 27. august í 1977.

Uppgáva hansara var at seta á stovn slaktaradeildina í »Superland«, matvøruhandlinum í nýggja SMS.

– Eg má viðganga, at tað »kjøtmessiga« var eitt sjokk at koma til Føroya, sigur Jørgen.

– Tá vóru ongar kølibingjur at innflyta kjøt í, so tað einasta feska kjøtið, sum fekst, var tað føroyska.

– Vit byrjaðu við at flyta inn fekst kjøt úr Danmark. Vit fingi gjørt serligar kølibingjur at flyta kjøtið heim í. Men góðskan á kjøtinum var ikki nøktandi, og tí valdu vit at royna nakað annað – at fara heilt hinumegin jarðarklótuna – til New Zealands at keypa kjøt.

Hetta kjøtið kemur vakumpakkað í kølibingu allan tann langa vegin heim til Føroya. Flutningstíðin er fyra vikur. Síðani hava tey í SMS tvær vikur at framleiða vøru burtur úr kjøtinum, sum síðani kann seljast í fyra vikur. Tilsamans heldur kjøtið sær í 12 vikur, sigur Jørgen Jørgensen.

Fólk í Havn vóru sjálv sagt von við at kunna keypa kjøt, lambskjøt og neytakjøt fyri 1977, men úrvalið í SMS var nógv størri, og sera stórus dentur varð lagdur á góðskuna.

– Føroyingar eru sera behagiligir at handla við, sigur Jørgen Jørgensen, og teir eta nógv kjøt. Meðan vit í Danmark vanliga siga, at ein persónur etur 200 gr av kjøti, so verður tú í Føroyum noyddur at rokna við



350 gr til hvønn. – og kortini eta teir minst líka nógv grønmeti og epli aftur við, sigur hann.

Jørgen hevði konuna, Birthe, við sær til Føroya í 1977. Hon starvaðist eisini í Miklagarði í eini 6-7 ár, men flutti seinni niðuraftur. Men Jørgen er ikki fارين enn, men sigur, at tey kort-

ini ofta síggjast. Annaðhvørt er hon her í feritíðum, ella er hann niðri, ofta heldur hann »langt viku-skifti« í Danmark.

Í lötuni starvast ein sonur Jørgen í slaktarinum í SMS. Hann er tó útbúgvin kokkur, men starvast sum slaktari, meðan hann er í Føroyum í nakrar mánaðir. Vit kunnu kanska siga, at

slaktaraforrætningin í Miklagarði líktist eini familjufyrirøki í 1977. Tí umframt konuna, so vóru eisini fleiri brøður Jørgens í SMS.

Henning var leiðari í Perluni, men hjálpti eisini til í slaktarinum. Hann doyði í 1984, tá eldur kom í húsin, hann búði í.

Tviburðabrøðurnir hjá

Jørgeni, Erik og Poul, vóru eisini í SMS. Erik var bakari og arbeidði í bakarinum, meðan Poul var slaktari. So av seks systkum í Jørgensenfamiljuni úr Hygum starvaðust fyra í SMS. Slaktarin er eisini í ættini, tí Jørgen leggur skemtandi afturat, at abbin eisini var slaktari...

– Eg má viðganga, at tað »kjøtmessiga« var eitt sjokk at koma til Føroya, sigur Jørgen. – Tá vóru ongar kølibingjur at innflyta kjøt í, so tað einasta feska kjøtið, sum fekst, var tað føroyska, sigur Jørgen – slaktarin í SMS sum seinastu 25 árin hevur leskað føroyingar við fyrsta floks kjøti...

Mynd: Jens Kritian Vang

Hesi 25 árin hava sjálvandi nógv fólk starvast í kjøtinum í SMS. Nógvir slaktarar eru komnir úr Danmark, men Jørgen dylur ikki fyri, at hann nógv heldur hevur viljað havt føroyingar, tí tað verður stabili, enn fólk, sum bara koma at starvast í eitt skifti.

– Nógvir slaktarar fara eisini úr fakinum eftir nøkur ár, sigur hann.

Eindir 12 slaktarasveinar eru útbúnir í Miklagarði, og av teimum fimm, sum í dag eru har umframt Jørgen, hevur hann so at siga út-búgv við allar. Jørgen sigur eisini, at nú er ikki so stórus áhugi hjá slaktarum úr Danmark at koma henda-vegin.

– Har er blivið so nógv at gera, tí handlarnir hava nær um opið alt samdøgrið, og tí skulu nógv fólk vera til arbeiðis í fleiri skiftum. Fyrr fingi vit nær um umsóknir hvørja viku.

Jørgen sigur, at tað undraði hann eitt sindur, tá hann kom til Føroya í 1977, at eingin slaktarforrætning burturav var í býnum. Otto Reinert hevði latið aftur handilin, Smæran, Johs. Andreassen og onkur annar hevði partvís slaktaradeild, eins og Keypsamtök-an.

– Men tað er tað sama við t. d. eini fiskaforrætning í dag, hana finnur tú ikki í Føroyum, hóast vit eta nógvan fisk.

Jørgen Jørgensen er sjálvandi greiður yvir umdømið, sum slaktarin í SMS hevur millum viðskiftafólkið, at hetta eisini er eitt trekkplástur fyri Miklagarð.

– Eg havi alla tíðina havt tað prinsipp, at vit selja einki, sum vit ikki sjálvi vilja eta. Tað skal vera fyrsta floks góðska, sigur Jørgen Jørgensen.

Tað, sum mest verður selt av hjá slaktaranum í SMS er neytakjøtið – sum verður innflutt úr New Zealandi.

Síðani kemur lambakjøtið, bæði úr New Zealandi og Íslandi, og síðani svinakjøtið, sum kemur úr Dan-



– Føroyingar eru sera behagiligir at handla við, sigur Jørgen Jørgensen, og teir eta nógv kjøt. Meðan vit í Danmark vanliga siga, at ein persónur etur 200 gr av kjøti, so verður tú í Føroyum noyddur at rokna við 350 gr til hvønn. – og kortini eta teir minst líka nógv grønmeti og epli aftur við, sigur hann

Mynd: Jens Kritian Vang

seta dóm á – og tær koma allar úr Svøríki.

Viðvíkjandi salmonella-bakteriuni, so sigur Jørgen, at teirri bakteriuni kunnu vit verja okkum imóti.

– Gjøgnumsteikja vit kjøtið, so er eingin vandi á ferð, tí tá doyggja allar bakteriurnar.

Í 1977 var eingin Heilsufrøðilig Starvsstova, sum kom og setti krøv.

– Tað var Landsdjórlæknin, sum hevði ábyrgdina av at góðkenna hølini og umstøðurnar annars, men vit fylgdu neyvt dansku heilsuførðiligu for-

Fakta:

Í New Zealandi búgva 3,8 mió fólk

9.212 sjómíl eru higani til New Zealands - t. e. um 16.800 km

Har eru 70 mió seyðir

Har eru 7 mió neyt

Neytini hava ongar sjúkur, tey kenna tí ikki til sjúkur sum eitt nú neytæði. Neytini ganga úti alt árið, fáa ongan heilivág og einki kraftfóður

Miklagarður er stórus innflytari av feskum neytakjøti úr New Zealandi, sum annars flytir út nógv fryst kjøt – serliga til lond í Ásia.

New Zealandskt kjøt er rættuliga sjáldsamt í Danmark og ES, tí tað er so trupult at innflyta úr New Zealandi til ES.

skriftunum, so tí viðvíkjandi høvdu vit ongar trupulleikar, sigur Jørgen.

Sg Dánjal Bærentsen, landsdjórlæknin, kundiuttan himpr góðkenna hølini.

Jørgen Jørgensen heldur, at tað er sera gott at vit hava fingið so vælverkandindi heilsufrøðiligan myndugleika, sum vit fingi við Heilsufrøðiligu Starvsstovuni – tí tað er neyðugt, at myndugleiki er, ið hevur eftirlit við slíkum.

– Men ætlar Jørgen sær

at vera í Føroyum í 25 ár afturat?

– Tá veri eg 77 ár gamal, so eg veit ikki rættuliga, um eg haldi meg til so leingi. Men eg sigi tað sama, sum eg segði í 1977, at so leingi eg haldi tað vera stuttligt at verða her, so verði eg her. – Og enn haldi eg, at tað er stuttligt... og eg kenni meg næstan sum ein føroying

KONTAKT-LINSUR

1 dagslinsur, 14 dags linsur, mánaðarlinsur, døgnlinsur, litaðar linsur og formfastar linsur.

Kom inn og fáa nakrar royndarlinsur ókeypis!



SKILING
SMS • Tlf. 31 56 56