

sjónarmið

Óli Jacobsen, form. í Fiskimannafelagnum og nevndarlimur í Ráfiskagrunninum skrivar

Vit eru ikki bestir til saltfisk

Hóast føroyingar hava framleitt saltfisk í meira enn 100 ár, so eru vit ikki »heimsins bestu«. Aðrir, sum arbeiða og selja saltfisk, eru komnir nógv longri enn vit og fáa meira fyri fiskin eisini.

Tað eru góð 100 ár síðani, at føroyingar byrjaðu at framleiða og selja saltfisk. Og tað vil ti ikki vera ógrundað um vit halda, at á hesum øki munnu vit vera »heimsins bestu«. Men spurningurin er um hetta er so. Eg eri ið hvussu er farin at ivast, aftaná at hava vitjað Dancod í Esbjerg.

Tað var í 1959 at feðgarnir Erik og Bent Nielsen byrjaðu at salta fisk. Tá var Bent bert 14 ára gamal. Og í dag hava teir eitt stórt saltfiskavirki. Her lutvist framleiða teir saltfisk og lutvist selja saltfisk, sum teir m.a. keypa úr Føroyum! Árliga útflyta teir umleið 10.000 av saltfiski og til teir somu marknaðir, sum

vit útflyta til.

Vit føroyingar eru vanir við, at saltfiskur er saltfiskur, men soleiðis er tað ikki hjá Dancod. Teir flokka og selja saltfisk til ein og hvønn tørv, sum keyparin vil hava. Teir flokka saltfiskin eftir um:

hann er myrkt ella ljóst royggj hann hevur myrka ella ljósa skræðu hann er veiddur við linu ella trolí Hvar hann er veiddur, t.d. Flemish

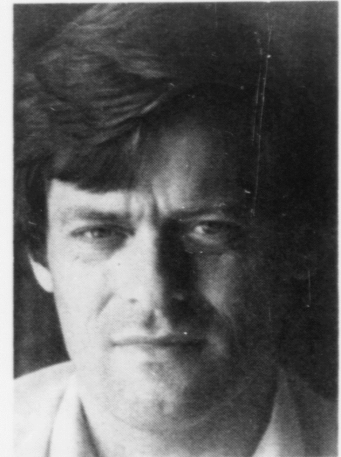
Cap ella Labrador hann er flaktur við hond ella maskinu

Kundarnir kunnu hava enn fleiri ynskir, og Dancod er eitt »supermarked«, har keyparin fær ta vøru, sum hann vil hava. Og fær kundin

Í heyst vóru limirnir í Ráfiskagrunninum á kanningarferð í fleiri av okkara grannalondum. Har kunnaðu teir seg við prísir, framleiðslu og solu av fiski.

Ein teirra, sum var við, var Óli Jacobsen, sum eisini er formaður í Føroya Fiskimannafelag. Vit hava heitt á Óla og biðið hann siga lesarum okkara frá nokrum av tí teir sóu á ferðini.

Tað, sum hann serliga legði til merkis, var saltfiskaframleiðslan hjá Dancod í Esbjerg, sum hann eisini greiðir nærri frá niðanfyri.



vøruna hann vil hava, so vil hann eisini gjalda fyri hana.

Tann fiskur, sum Dancod keypir úr Føroyum, er fyri ein stóran part annanflokks vøra. Men hesum duga teir eisini at fáa pening burturúr. Tann fiskurin verður nevniliga turkaður til klippfisk, og verður á tann hátt gjørdur til 1. floks vøru til 1. floks prís. Undanfærslan fyri ikki at virka saltfisk í Føroyum hevur verið, at streymprisin var so høgur her, at tað fór ikki at vera lønandi. Men á Dancod høvdu teir fingið ein turkara, har streymprisin í veruleikanum ikki hevði nakran serligan týðning.

Ein háttur at fáa meira burturúr er at lakasalta. Men kann sleppast skjótt av við fiskin, kunnu eini tvey úrtøkuprosent vinnast við lakasaltning, og úrtøkuprosent geva sum kunnugt pening.

Afturat hesum skera teir lippur og kjálkar. Einku høvdu fer til spillis, og fyri lippur og kjálkar kunnu teir fáa upp til 30 kr. pr. kg.

Sum tað sæst fáa teir mest møgu-

ligt burtur úr. Og úrsliðið sæst eisini t.d. í teimum fiskaprisum, sum. teir eru førir fyri at lata. Teir gjalda upp til 13 kr. pr. kg. Og sjálvt fyri okkara millumfisk kunnu teir lata kr. 9,50.

Afturat hesum hava teir vunnið nógvan pening sjálvir og søgdu teir seg at hava eins nógvar rentuinn-tøkur og rentuútreiðslur! Lutvist verður selt til grossistar, men selt verður eisini til detailliðið.

Niðurstøðan er, at hesir báðir danirnar eftir fáum árum eru komnir langt fram um okkum bæði hvat viðvikir sølu og framleiðslu. T.d. turka vit ikki ein stert. Vit fáa nærum einki burturúr kjálkum og lippum. Og vit hava ikki tað útboð av ymsum sorteringum av saltfiski, sum teir hava.

Hetta reisir spurningin um nakað er galið við okkara »systemi«, og hetta er ein spurningur, sum komandi fiskivinnuting í Norðurlandahúsinum vónandi fer at taka til viðgerðar.