

Theodor var eisini eitt skifti bæði danskur og íslenskur konsul í Spania. Hann búði í Bilbao og Barcelona. Tað bœtti munandi um góðskuna og sam-skifti at hava fólk á staðnum.

Uppaftur betri mundi føroyska umdømi gerast í Spania eftir ta stóru heimsframsýningina í Barcelona í 1929, har føroyskir klippfiskaframleiðarar marknaðarførdu seg við prýðiliga rit-inum "El Bacalao De Feroé."

Í desember sama árið handaði ein nevnd luttakarunum í Barcelona prógv og heiðursmerki. Tá heiðursmerkini vórðu kunngjörd, gekk so væl, at av 68 framsýnarum úr danska ríkinum var føroyski klippfiskurin tann einasti, sum vann hægstu Grand Prix virðisløn.

Fleiri av luttøkuprógvunum eru til enn. Prógvini hjá Pidda eru í varðveitslu hjá familjuni, í krambúðini hjá Thomsen á Tvøroyri hanga tvey, og prógv við hjá J. Dahl er í varðveitslu í Vági.

Langar saltfiskatradisjónir

Nú man ikki nógvur klippfiskur fara úr Føroyum til Spania. Men bacalao-tradisjónin hevur tað framvegis gott í Baskaralandinum, og í Føroyum fer nógvur saltfiskur á spanska marknaðin hvørt ár. Hetta er fyri tað mesta fiskur, sum er ílgin og skal vatnast út, áðrenn hann verður etin. Størstu veitararnir í Føroyum eru PRG í Gøtu, Vaðhorn á Strondum, Delta Seafood á Tvøroyri og Sandoy Seafood.

Í dag man PRG hjá Gregersen-brøðrunum hava tær drúgvastu samanhangið royndirnar á spanska marknaðinum. Langabbi teirra í móðurættini, Gamli Sámal Petur á Miðgerði, byrjaði sitt virksemi í Fuglafirði trýja júlalag 1887 eftir at hava ród út í Íslandi í nøkur ár, har hann lærði at salta og hagreiða klippfisk.

Abbin í faðirættini, Jóan Pauli Gregersen, byrjaði handilsvirksemi í 1920 árunum og stovnaði fyrsta stóra turkivirkið í landinum, sum ikki var knýtt at nøkrum skipi. Jóan Pauli umboðaði bæði sín egna og annara fisk úti í heimi og umboðaði seinni Fiskasøluna í strembanini at vinna klippfiskinum nýggjar marknaðir í eitt nú Suður-amerika og Kuba.

Gadus morhua til katolikkar í føstu

Baskararnir, sum í 1500árunum sigldu ta longu leiðina norður á Nýfundlandsbankarnar eftir toskinum, høvdu ongarn egningskúrur á landi. Teir egndu sohvørt á skonnartdekknum og á smáu doriunum. Atlantstoskur, Gadus morhua, livir sum nevnt ikki á spanska



Tað kraudi gott eftirlit við klippfiskaframleiðsluni at gera sponsku krøvunum til vildar. Hetta er á fiskastykkinum oman fyri Piddasa handil í Fuglafirði



PRG í Gøtu bjóðar festival-luttakarunum á G ókeypis saltfisk á Gøtusandi

Mynd: Helgi Jacobsen

landgrunninum, og tí var prísurin mangan høgur hjá spaniólum at fáa henda dýrabæra fiskin saltaðan heim.

Fyri katolikkar stóð tað um liv at fáa fisk í føstu, tá teir ikki kundu eta kjøt. Nógvir fiskimenn komu ongatíð heimaftur. Róku doriurnar av leið, og tað kom mjørki ella illveður, komu menninir ikki aftur.

Soleiðis livdu baskarar í øldir við sínum fjarfiskskapi. So seint sum í 1960 árunum komu føroysk skip mangan heim við dorium, sum rókust á havinum.

Men eftirspurningurin var so stóur, at spaniolar kláraðu ikki at fiska til egna nýtslu sjálvir. Føroyar var eitt av londunum, ið fingi fótin fastan á spanska marknaðinum. Í dag innflyta spaniolar stórt sæð allan tann saltaða toskin, mest úr Føroyum, Noregi og Íslandi.

Lættsaltaður toskur yvirhalar

Tíðirnar broyttust. Eftir at alt var klippfiskur í langar tíðir, fóru spaniolar eftir seinna heimskríggj eisini at keypa ílignan saltfisk. Og nýggjasta rákið er, at tú í dag eisini kanst keypa lættsaltaðan tosk úr kølidiskunum, kláran at koyra á pannuna ella í ovnin.

Mynd: Fornminnssavnið



Kokkar frá Bilbao í Spania bordreiða við einum bacalao-rætti á Barbaru

Mynd: Finnur Justinussen

Eg havi roynt henda lættsaltaða fiskin. Hann er ikki so saltur sum mín. Fyri nógvar spaniolar er hetta nýggjur rættur, og útgreinað vegleiðing stendur á vøruni um, at fiskurin er klárur at brúka. Í fleiri handlum var slaktarin eisini skjótur at koma við eini frágreiðing, tá hann sá, hvat vit hugdu at.

Rói Egholm hevur selt fisk í Spania síðan 1986 og er í Spania helvtina av árinum og í Føroyum hina helvtina. Hann selur allan saltfiskin hjá Delta Seafood og Sandoy Seafood. Rói Egholm vísir á, at 2014 var fyrsta árið, at størri nøgd varð seld á spanska marknaðinum av lættsaltaðum toski enn av ílignum toski. Talan var um 45.000 tons av lættsaltaðum og 40.000 av ílignum. Ein fittur partur av hesum lættsaltaða er føroyskur toskur.

1000 bacalao-uppskriftir

Lættsaltaður toskur verður í Spania fyri tað mesta nýttur sum vanligur saltfiskur, og til vanligan saltfisk hevur Rói Egholm eina matbók við 179 saltfiskauppskriftum. Tað sigst, at minst 1000 ymiskar bacalao-uppskriftir finnast, so nokk er at taka av. Hvussu maturin verður etin, veldst um, hvar í Spania vit eru. Í Suðurspania og Andalucía er saltfiskamarknaðurin ikki so sterkur sum á stóru marknaðum í Norðurspania, serliga í La Cataluña, país Vasco, Galicia og Madrid.

Fyri spaniolar sømir tað seg ikki at kóka fiskin. Hann verður stoktur á pannu, grillaður, friturustoktur, bakaður í ovni ella etin ráður í salatunum.

Varðveita bacalao-matlistina

Klippfiskurin, sum Sørin í sanginum hjá Hans Andrias Djurhuus fiskaði í kalda Íslandi og legði í salt, er ikki so vanligur longur. Men tøluni um at lættsaltaður toskur halar seg fram á spanska marknaðinum, ræðir ikki góðu bacalao-kokkar.

Klippfiskurin hevði trý høvuðseyðkenni. Saltfiskurin varð fullkomuliga útvatnaður, og talan var tí ikki um

saltfisk, sum vit kenna hann á føroyska borðinum. Í fyrsta lagi varðveitti saltið klippfiskin, so hann ikki rotnaði. Í øðrum lagi hevði hann ein serligan fastleika, eftir at hann var útvatnaður. Og í triðja lagi gjørdi saltið, at feittid ella gelatinan samlast undir skræðuni og kann brúkast sum majonessós.

Íligni saltfiskurin á spanska marknaðinum í dag hevur nøkulunda somu eiginleikar, sum gamli klippfiskurin hevði. Og tí ber til at varðveita bacalao-rættirnar í sponsku køkunum og matstovunum. Her halda spaniolar, at teir hava nakað serligt fram um franska køkin. Fransmenn brúka nóg smør og nógvan róma, og tá fæst alt at smakka eftir vild.

Spaniolar vilja gagnnýta rávøruna, eisini til sósina. Søgjan um, hvussu feittid undir útvatnaðu klippfiska-skræðuni gjørdist til tað reinu majonessós, er, at maturin varð stoktur í kabússuni á rullandi skútum og at áhaldandi rullið útloysti feittid, sum saman við olivenolju lá eftir sum leskilig sós á pannuni.

Á matstovunum ella við hús eftirgera spaniolar við rullandi pannum og serstøkum steikihátti háttin at fáa feittid úr fiskinum og út í pil pil-sósina, sum hon nevnist.

Rói Egholm lýsir sponsku virðingina fyri rávøruni soleiðis:

"Tá tú sum spanioli bíleggur ein rætt á eini lokalar spanskari matstovu, fært tú sum oftast bara tað, tú biður um. Um tú biður um ein stoktan búff, ella saltfisk, so kemur bara tað á borðið. Vilt tú hava eplir ella grønmeti afturvið, so mást tú biðja um tað. Tað er júst hetta, sum ger, at spaniolar seta so stór krøv til rávøruna. Teir hava ikki siðvenju fyri, eins og t.d. fraklendingar, at goyma eina minni góða vøru ímillum fleiri aðrar vøru á tallerkinum."

Vilja hava sponsku matmentanina

Nú eg nøkur ár seinni standi í einum øðrum egningskúri í Puerto de la Duquesa í Manilva, ein tíma sunnan fyri Malaga, tykist tað, sum at endarnir vera knýttir og ringrásin verður inn-siglað úr baskaralandinum til Nýfundlands, víðari til Føroyar og suður til Spania – og norður aftur til Føroyar.

"Vit hava saknað, at vit, sum hava givið Spania so nóg, ikki hava fingið tað minsta veti av sponsku matmentanini afturfyri," sigur Johannes Jensen, stjóri á Hotel Føroyum, sum eisini rekur matstovuna Barbaru Heima í Havn.

KOKS hevur lættsaltaðan tosk á matskránni, men Johannes Jensen vildi aftur til røturnar í Spania, til Bilbao og aðrar leiðir, har so nógvar hundrað ára gamlar søgur eru um føroyingar og føroysk skip.

Umboð fyri Barbaru fóru til Bilbao at kanna málið og komu í samband við fyrikomandi heilsumálaráðharran í býnum, sum slóðaði teimum vegin upp til stóru fronsku gourmet-kokkar. Samstarvið hevur ført til, at servandi bacalao-matsnillingurin, Marcelo Tejador, tvær ferðir hevur verið í Føroyum, og at kokkar frá Barbaru tvær ferðir hava verið í Spania at læra seg bacalao-kynstrið.

Og tað var stórt, tá sjei spanskir Michelin-kokkar í fjør vóru á Barbaru, har teir eitt kvøldið gjørdi fleiri bacalao-rættir.



Feskur fiskur fæst í Miklagarði, men í Havn er útróðrarmaðurin Carl August Arge væl umtóktur fiskaseljari í Vágsbotni

Mynd: Finnur Justinussen