

Komandi partur

Í komandi viku verður umframt framhald av saltfiskasøguni eisini frásøgn frá “saltfiskatúrinum” hjá Sólorku.



Soleiðis vaskaðu tær fisk á Gørðunum, har Dinnaflia arbeiddi



Fiskaarbeiði á Gørðunum



Teir á Gørðunum fingur turkíhús í 1929

hjá fiskagentunum. Í 2007 greiddi

Dinnaflia Ferjá frá Gjógv í Miðvíkuni frá teirri ferðini, hon fór til Vágs at arbeiða fisk. Her er brot úr frásøgnini:

Tá ið eg var 18 ár, vildi eg sleppa at síggja Suðuroynna, so eg fór til Vágs at arbeiða fisk. Vit fóru frá Gjógv við Smiril. Hetta var eisini ein longri ferð. Á leiðini lá Smiril eina nátt á Klaksvík. So varð farið til Suðuroyar, men tað varð lagt at í Havnini á vegnum. Her var tíð at sleppa í land, men tað skuldi ansast eftir at vera umborð, áðrenn Smiril floytaði 3. ferð.

Tað verður sagt, at tað onkuntíð vóru upp til 200 fiskagentur í Vági. Vit komu so at búgva í einum húsum, har fiskagentur búðu.

Vágur var ein tann fremsta byggin í landinum tá í tíðini, og tað vóru nógvir reiðarar, sum turkaðu teirra fisk. Vit arbeiddu fyri Magnus á Gørðunum, størsti reiðarin í Vági og ein tann størsti í landinum. Hann hevði tvey hús at hýsa gentum, teir á Løghamri høvdu tvey, teir á Tjørn eitt og teir á Marknoyri eitt. Húsini høvdu ymisk nøvn. Eitt var kallað Kikkenborg og eitt Brimborg, tí tað lá so niðarlaga við sjóvarmálan.

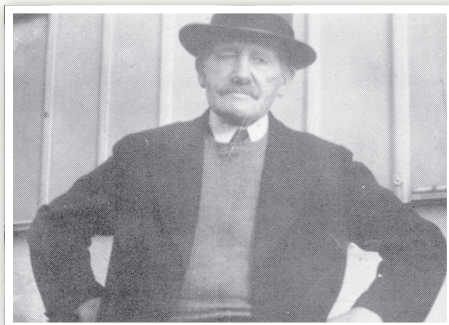
Tað vóru ofta meira enn 4 gentur í einum kamari.

Hægri løn í Vági enn í Klaksvík

Tað var seinast í mars, at vit koma til Vágs. At vaska fisk høvdu vit ikki roynt fyrr. Vit vaskaðu inni, og tað var ikki í kari, men heldur við ein langan kassa, har fleiri gentur stóðu hvør sínu megin. Fiskurin ið vaskast skuldi, varð lagdur uppá borðið, har dolkurin og bustin lógu. Mannfólkið bar okkum so nógvan fisk inn, sum vit kundu arbeiða.

Fyrst skuldi skræðan vaskast og allar fjaðrar skuldu lyftast upp og vaskast væl undir teimum. So var fiskurin vendur. Serliga nógvur dentur varð lagdur á, at allir blóðplettir vórðu skavaðir burtur. Teir gjørdust annars sera sjónligir, tá ið fiskurin var turrur og hvítur. Sera væl mátti eisini ansast eftir, har livrabroddar høvdu hingið fastir. Annars gulnaði fiskurin, har hesir høvdu verið. Fiskurin skuldi skrubbast væl á báðum síðum, og blóðið skerast og skavast úr uggunum og blóðgeislunum. Royggið skuldi alt burtur úr uggunum. Til at fáa royggið burtur var ein fingraleysur vøttur, tann sokallaði »lógvin«, nýttur.

Vit máttu sjálvar skera blóð og tilíkt



Magnus Dahl var stjóri á Gørðunum, tá ið Dinnaflia vaskaði fisk har

burtur úr fiskinum. Tey, sum búðu á plássinum, kundu ofta hava síni børn at gera hetta arbeiðið, og kom tá so mikið meira burtur úr. Fiskurin var so turkaður úti, og tað má hava verið nógv betri veður tá enn nú. Apríl mánaður kom, og tá var byrjað at turka fiskin úti. Umframt at vaska fisk, so arbeiddu vit eisini við at breiða fisk, tá ið hann skuldi turkast úti. Tær góðu løturnar skuldu nýtast til fulnar, og tá máttu øll í sving við tí.

At vaska fisk var akkord arbeiði, tað fekst vist fyri hvørjar 100 fiskar. Í Vági fingur tey meira í løn enn í Klaksvík. Fyri 100 fiskar fingur tey fyri tann størsta fiskin kr. 1,80 í Vági og kr. 1,60 í Klaksvík.

Lønin fyri millumfiskin var kr. 1,20 fyri hundrað fiskar og fyri smáfiskin 80 oyru.

Tað var tiskil sera ymiskt, hvussu nógv ið kom burtur úr hjá hvørjari. Hjá mær mundi tað vera nakrar hundrað fiskar um dagin, so daglønin var bert nakrar fáar krónur. Tá ið vit breiddu fisk, var tað fyri tímaløn, og eg haldi at hon var 35 oyru. At vaska gav hóast alt meira enn tað. Gongdin var tann, at tá ið tað ikki var veður at arbeiða úti, varð arbeitt inn í fiskakjallaranum, so tað var altíð nógv mikið at gera. Sunnudag høvdu vit so altíð frí.

Teir á Gørðunum fingur í 1929 eisini innandura turkarí, sum varð nýtt, tá ikki var veður at turka úti.

Høvdu mat við heimani frá

Vit búðu frítt og fingur eisini frítt brenni, men vit máttu kosta okkum sjálvar. Vit gjørdur sjálvar mat, og nógvur høvdu eisini mat við sær heimani frá. Vit høvdu epli við, og tað vóru eisini aðrar, sum høvdu, sum t.d. genturnar úr Vágum. Vit høvdu eisini kjøt við okkum, og eg minnst, at eg hevði kjøtpylsu eisini. Men annað máttu vit sjálvsagt keypa okkum.

Til Vágs komu eisini rættuliga nógvir fiskimenn aðrastaðni frá. Her var jú ein slíkur hópur av skipum. Eg haldi, at bert á Gørðunum vóru eini 14 skip. Umframt skipini vóru so nógvir motorbátar, sum róðu út. Magnus keypti eisini saltfisk úr Íslandi at vaska og turka, áðrenn skipini komu heim av Suðurlandinum.

Nógvar gentur fingur sær drong í Suðuroy og búsettast har.

Norsk frásøgn um fiskaarbeiði

Sverre Stove (f. 1905), var kendur norskur blaðmaður. Hann var systirsonur gamla S. P. Petersen í Fuglafirði.

Hann hevði í 1947 eina frásøgn úr Føroyum í norska blaðnum Magasinet. Í hesi frásøgn er ein áhugaverd frásøgn um hvussu hann minnst fiskaarbeiðið í Fuglafirði:

På brygga i Fuglafjærdur står en halv snes kvinner ved nogen lange bord og pakker saltfisk. Med raske sting syr de strien rundt de 50 kilos buntene. Et par mannfolk slenger fisken op på bordene til dem og bærer væk de færdige ballene.

Jeg blir stående og se på, det er et arbejde jeg har været med på så ofte. Til en krambubetjents arbejde dengang jeg sidst var i Fuglafjærdur hørte også det at være en slags arbejdsformann på tørkeplassen og under pakkingen. Det var nå ikke altid like greit for en 17-18 års gutt å hevde sig like overfor kanskje hundrede munnrappet koner og sprelsejenter. I den tiden arbejdet næsten hele den kvinnelige delen af bygdefolket på tørkeplassen sommeren gjennom fra de første sluppene kom fra Island i maj måned og så længe utover høsten som det var noe håp om å få fisken tørr. Også de større barna og en og annen gammel mann var med, de unge mannfolkene var på fiske. Ofte var det et slit, så usikkert som sommervejret er på Færoyanes. Knappt var fisken spredt ud på de stensatte tørkeplassene, før en drivende skur tvang en til at samle den under presenningerne igen. Mangel gang ble det tatt sjansen på at skuren skulle drive forbi, sommerregnen kan være umåtelig lokalt.

Regn var avbjóðing

Så gikk eg og vaktet på vind og truende skyformationer og tok varsel på alle overleverte tegn og merker, Værst var det når den gamle – handelsmannen selv – gikk inn til middagsluren, mens fisken lå der som en

gulkvit risiko på steinheller og knatter, og ansvaret med all sin forferdelige tyngsel falt på ungguttens skrøpelige skuldre. Mørknet det så over fjellkammen eller sør i fjorden var det ingen anden udvej enn å rådspørre gamlingerne, som alltid satt der, de som hadde opmagasineret all livets erfaring på vær og vind i rinnende øjne og gigtrudne ben. Men som alle virkelig sagkyndige var de uenige eller udtrykte sig med alle slags reservationer. Ble beslutningen så tatt: Fisken sammen igjen for en truende skur, kom signalflagget op på handelsbygningen. Folkene, som var gått hjem – de skulle ikke have betaling for den tiden fisken lå der og blev tørket af Vorherre, strømmet tilbake. Koner og barn og gamlinger slet fisken sammen i stakker og surret matter og presenninger over. Da var det, at katastrofen iblandt inntraff. Den gamle kom ut fra middagsluren, opfrisket og energisk, og møtte bare tomme tørkeplasser, hvor fisken lå under røde og grønne og blå presenninger, mens sola strålte og stekte fra en blå og smilende sommerhimmel – de truende skyene hadd oppløst sig til intet i samme øjeblik den siste surringen ble lagt på en siste stakken. Så var det jo ungdommelig ukyndighet – hva det kanska også var. Men hadde skuren kommet, mens fisken lå der udover, kunnet den have kostet tusinder af kroner. Siden er det blevet lettere, værvarslingen gir noenlunde sikkerhet mot at de virkelige regnværene kommer uventet. Interessant nok er det den norske meldingen fra Bergen færøyingene lyttet ivrigt etter og stoler mest på. Men skal de vare sig for lokale skurer, må ennå de gamle tegn tydes.

Sverre greiðir frá síni vitjan 20 ár seinni:

Konene står og titter på meg, de har vist kjent meg igjen. Det er de samme, som jeg ofte har arbeidstimer for Vi hilser, og det blir lidt prat:

Det er nok vi gamle, som må holde for, de unge vil ikke arbejde i fisk nå til dags. Meget av arbeidet er tungt og slitsomt, ikke minst å vaske saltfisken, stå mere og mindre gjennomvåt og skrubbe på svær torsk dagen lang. Selv om mannen er borte, gir huset og barna arbeid nok.

Dollin. Seinni partur av sendingini í Iktus um Dollan kemur fríggjdagin og sunnudagin. Tiðirnar kunnu síggjast á: Iktus.fo