

Komandi partur

Í komandi parti verður hildið áfram við saltfiskasøguni hjá Kjølbro.

ÍKAST

gólvinum. Úr miðhæddini gekk ein træbrúgv niðan á fiskastykkjið. Hetta var so byrjanin, men á hvørjum ári kom okkurt afturat.

Tann fyrsta stóra útbyggingin kom í 1932.

Kjølbro dugdi betur enn aðrir

Kjølbro var ein snillingur, tá ið tað snúði seg um handilsskap. Eitt dømi um hetta er henda frásøgn frá honum sjálvum:

Ofta hava færoyingar havt trupult við at selja fisk. Eg kann minnst 1930. Tá vóru Brøður Lützen eisini í trupulleikum.

Teir høvdu trý skip, sum lógu full á vágni. Har varð eisini afturlatið, og sakførararnir yvirtóku tað búgvíð. Sakførarin Simons vildi hava meg til at yvirtaka hesar lastirnar. Hann bjóðaðu mær tær fyri 16 oyru kg, hetta var góður saltfiskur.

Men tað var so ringt við marknaðinum, at eg hevði ikki hug til at keypa fiskin, tí eg visti ikki, um eg kundi fáa peningin aftur.

Tað gekk so ein long tíð, og tað endaði við, at eg keypti hesar triggjar lastirnar fyri 14 oyru/kg. Eg minnst, at tað kom ein dampari eftir saltfiski.

Vit kundu ongan fastan prís fáa fyri fiskin. Men eg kendi væl hesar menn í

London og visti, at teir vóru heiðurligir menn. Eg fekk at vita frá teimum, at best var at selja skjótast gjørligt. Teir søgdu, at tað var ikki skjótt, at tað fór at verða betringur. Tað var eisini satt, tað bleiv enn verri eina tíð.

Hesin saltfiskahandilin hevur óivað verið góður hjá Kjølbro, tí miðalprísurin á saltfiski var í 1930 25 oyru fyri kg, og í 1931 var miðalprísurin 19 oyru fyri kg. Tí var tað eisini skilagott, at hann gjørdi skjótt av. Kanska hevur hetta verið við at bjarga honum úr kreppuni, sum beindi fyri so nógvum fyrirtøkum um hetta mundið.



Sjálvsagt var matserfrøðingurin Jóan Pauli Joensen við til saltfiskadøgurðan. Her leggur Rói Egholm færoyingum lag á



Gudmund Mortensen og Ólavur Petersen hava havt royndir sum reidarar



Nú er klárt at eta

SALTFISKATÚRUR VIÐ SÓLORKU

Í døgnum 11-18. oktober skipaði Sólorka fyri einum »saltfiskatúri» til Spania, sum var ein týðandi marknaður fyri saltfisk hjá Føroyum

Føroysk saltfiskaveiða er farin í søguna fyri einum 20 árum síðani. Fyri at varðveita minni um henda partin av okkara fiskiskapi skipaði Sólorka við Unn Hilduberg og Trónd Djurhuus fyri eini viku í Spania, har dentur skuldi leggjast á fiskiskap og saltfisk. Serligur dentur skuldi leggjast á okkara samband við spanska marknaðin.

Tað varð skipað fyri fyrilestrum um saltfisk yvirhøvur og serliga um saltfiskasølu til Spania. Umframt hetta kom eisini nær um alt okkara salt úr Spania. Hetta hevur eisini sína søgu, sum eisini verður tikin við.

Eisini var undirhald við millum øðrum Robert McBirnie, Jens Marna Hansen, Onnu Kristinu Thomsen og Gissur Patursson.

Framkomin uppboðssøla

Vitjað var á eini uppboðssølu í Altea, har á leiðini sum ferðalagið helt til í Valencia økinum.

Altea er útróðrabýur, og ein dagur varð settur av til at kunna seg um fiskiskap í Spania. Fyrst var farið út á fiskimið at síggja, hvussu ein útróðrabátur fiskar.

Í Altea eru einir 20 útróðrabátar og smærri trolarar. Manningin er frá tveimum til fimm menn. Veitt verður við troli, nót og gørnum. Umframt hetta koma bátar aðra staðni frá at fiska út frá Altea, har teir avreiða.

Tað verður veitt so nær landi, at tað ber til at avreiða tvær ferðir um dagin, fyrrapart og seinna part. Hetta merkir, at fiskurin er spillfeskur, tá hann kemur til lands.

Vit vóru á bryggjuni henda

seinnapartin, fiskurin skuldi á uppboði kl. 17. Veiðan var ymisk fiskasløg, sum brislingur, ella nakað sum líktist, krabbi, hummari og havtaska. Havtaskan var í hvussu er ikki í somu stødd, sum vit kenna henda fiskin. Hann var so smáur, at tað neyvan hevði verið loyvt at landa hann í Føroyum.

Tað mest imponerandi var uppboðssølan, har fiskurin varð seldur. Her var talan um eina sera framkomna skipan. Vanliga eru tað bert fiskakeyparar, sum eru til staðar, men í »vennavold» sluppu færoyingarnar inn eina løtu at síggja hvussu uppboðssølan virkar.

Her er talan um eina »øvugta» uppboðssølu í mun til okkara. Lagt verður út við einum høgum prisi. Er einki boð, so gongur »klokkan» niðureftir, og tann fyrsti, sum trýstir á knøttin, tá hann heldur, at hetta er ein prísur, hann kann gjalda, eigur boðið.

Hetta gongur alt við rúkandi ferð. Ein kassi verður seldur í senn, tað tekur bert sekundir. Kassin verður vístur á einum skermi, har tað sæst, hvat fiskaslag, ið er í kassanum, og hvussu nógv kg. eru í honum. Boðið er so fyri allan kassan. Tí er ringt at meta um prisin, men ein nokk so vanligur prísur var 4 euro fyri 4 kg. Hetta gevur so um eina euro, t.v.s um 7,50 pr. kg. Tað vóru eisini lægri og hægri prísir.

Ein spanskur fiskifrøðingur var við fylginum, og hon greiddi frá tí vit sóu og um spanskan fiskiskap.

Fiskurin verður seldur til mat-

stovur. Hetta øki hevur nógv ferðafólk, sum eisini dáma væl eta fisk. Hetta gevur eisini kapping um fiskin og hevur eisini týðning fyri prisin, sum fæst fyri fiskin.

Saltfiskurin

Ein partur av skránni var eisini tilgerð av saltfiski. Hetta var gjørt saman við Róa Egholm og einum sponskum kokki, sum eitur Jesus, har luttakararnir sluppu at vera við tilgera og eta saltfisk á ein øðrvísi hátt enn færoyingar kenna til. Av tí at spaniolar eta so nógvan saltfisk, hava tey her funnið upp á ótaldar mátar at gera hann til. Tað sigst at vera móti 300 uppskriftir. Hetta ber til, tí at spaniolar ikki eta fiskin so saltan og hann smakkar tí øðrvísi enn vanligt er í Føroyum. Hesum greiddi Rói frá. Hann fortaldi eisini um, hvussu tað er at selja saltfisk í Spania í dag.

Birgir Enni hagreiddi eisini saltfisk til allar luttakararnar á ferðini.

Við í ferðalagnum vóru fleiri fyrrverandi aktørar innan saltfiskavinnuna, bæði á sjógvi og landi. Tað var eisini áhugavert hjá teimum at koma so nær hesa søgu, sum tað næstan ber til í dag.

Allar myndirnar í hesi grein eru frá hesum saltfiskatúri.

Tað vísir seg, at hesar ferðir hjá Sólorku eru væl umtóktir. Her eru ferðir fyri øll áhugamál. Eisini heilsuferðir. Ein luttakari, forrestin ein saltfiskamaður, segði, at hann hevði fingið eina nýggja konu! Hon hevði verið plágað av pínu í mong ár, men nú var hon nógv frægari.

Sólorka lýsir longu við ferðum til várs aftur. Nærri kunning fæst á heimasíðuni www.solorka.com

Hentir spanskir veiðitjóvar

Spania er ein av fremstu fiskivinnutjóðunum í Europa. Árliga veiðan er um 1,4 mill. Tons. Talið av fiskiførnum er um 19.000, har tey flestu eru tað vit kalla útróðrabátar. Spania hevur eisini havt ein stóran fjarfiskiflota, sum nú er minkaður nakað nógv.

Spaniolar hava eisini veitt undir Føroyum. Tað er ein nokkso stuttlig søga um, hvussu spanskir veiðitjóvar fyrst í 1990-unum gjørdi okkara veiðiflota meira fjølbroyttan.

Tá vórðu tvey sponsk fiskiskip tikin á stongdari leið á føroyskum sjóki. Tey vórðu tikin til Havnar og komu fyri rættin. Men tá ið farið var at kanna reiðskap og veiðu sást, at teir høvdu fiskað havtasku við gørnum. Í Føroyum var eingin, sum tá visti, at hetta var ein veiða sum bar til.

Hetta var í krepputíð, og tað var skjótt, at fleiri føroysk skip fóru á hesa veiðu, og væl bar til. Tá kom eisini einum reiðara til hugs, at tað skuldi eisini borið til hjá færoyingum at veiða svartkalva við gørnum. Men so nógv stóð tá á í samfelagnum, at tað fekst ikki figging til reiðskapin. Tá bjóðaði fiskimannafelagið sær til at figgja henda reiðskap, og her bar eisini væl til.

Sponsku skipini fingi bót, í veruleikanum høvdu tey uppi borið eina premiu!