



Ingvar Joensen, stjóri í Tavuni og Johan Mortensen, íbirtari og konsulentur

- Vit í Føroyum eta lutfalsliga lítið av sild - ja, eg vil siga alt ov lítið.

Men, hvørjar móguleikar sær Tavan so í sildini? spyrja vit Ingvar Joensen.

- Tað er eitt sindur trupult at siga beint nú. Føroysk skip fiska sild, og eitt er vist, soleiðis sum Jóhan Mortensen eisini greiðir frá, at nógv sild verður etin í okkara grannalondum.

Stjórin í Tavuni vísir á, at teir hava fingið samband við áhugaverdan keyparan, og so má bara tíðin fara at visa, hvussu langt hetta ber.

Hvussu hevur so royndarverkætlanin hildnast higartil?

- Eg vil siga, at tað hevur gingið skjótari og lættari at komið í gongd við sildini, enn tá vit byrjaðu við gulllaksinum í sínari tíð, og eg vil leggja aftrat, at gulllaksurin var ein tyngri byrj-

an, enn sildin vísir seg at vera.

Men, hvørjar móguleikar sær so Johan Mortensen sum íbirtari og konsulentur við sildini í árunum sum koma?

- Eg síggi ógvuliga stórar móguleikar, og eg vænti, at vit koma at síggja eina rættliga stóra meirvirking við sildini í Føroyum, leggur hann aftrat.

At føla lukt og smakk

Johan Mortensen fer nú aftur í søguna og vísir á, at hann og pápin, Axel Mortensen, sáli, sum hevði sölufelagið Marr & Co, fyri nógvum árum síðan arbeiddu saman við Hans Jacobsen, Hans á Bakka, sum á virkinum á Glyvrum legði sild í gløs.

- Hetta setti seg rættliga fast í meg - tað basala við, at tú framleiðir nakað, og tú bæði

føilir lukt og smakk av tí, tú gert. Eg havi hugsað um at vent aftur til hetta alt lívið, og eg havi mangan hugsað, um móguleikar kanska vóru at koma í gongd við sildini aftur.

Nú er tað so hent, at nógv sild og makrelur eru í føroyskum sjógvi.

- Eitt, sum eg eisini hugsi ógvuliga nógv um, er, at ung fólk í dag ikki í nógv størri mun útbúgva seg innan marketing og sølu av fiski.

Johan Mortensen vísir á, at áður kundi tað vera trupult at fáa fatur í rávøru, men hetta er ikki trupulleikin hjá fólki í dag, sum hava hug at gera nakað við hetta.

Hann heldur, at eisini í samband við gastronomisku vinnuna, sum er í vøkstri í Føroyum, og har føroyingar eisini hava fingið virðislønir, hava vit higartil ikki gagnnýtt uppsjóvarfiskasløgini.

- Men, hetta fer at koma, og tá Føroyabankavöld herfyri var á skránni í matstovuni Barbaru í Havn, var forrætturin brislingur, sum varð veiddur á Skálafjørðinum og frystur í Tavuni.

Johan Mortensen sigur seg vera sannførdan um, at nógvir inntøkumóguleikar kunnu skapast við, at ung fólk fara at hugsa gastronomi við eitt nú sild og øðrum fiskasløgum.

- Tí er ikki minst tankin við verkætlanini í Leirvík at kveikja og skapa áhuga. Sildin hevði áður stóran týðning í Føroyum og hevur altíð verið ein basalur partur av matinum í Skandinaviu.

Hann vísir á, at tað enntá hevur verið sagt um Trónd í Gøtu, gamla, at hann á hvørjum sumri fyri meira enn 1000 árum síðan sigldi niður til sildamarfarna í Oyrasundi.

- Okkara keyparar og samstarvspartar í Svøríki hava eisini arbeitt sild heilt síðan í 1400-talinum - uttan íhald og heilt fram til dagin í dag.

Johan Mortensen heldur, at hetta í sær sjálvum eisini er ein stuttlig og hugvekjandi søga.

- At gamli Tróndur í Gøtu fyri túsund árum síðan keypti sild, og at Tavan í dag keypir sild frá skipinum Tróndi í Gøtu. Sildin verður so skorin í bitar á Tavuni, sukursaltað og kryddað og síðan send av landinum at leggja í gløs hjá svium, sum fóru undir hetta virksemini longu í 1400-talinum.

Í gongd aftur næsta ár

Tá Ingvar Joensen verður spurdur, um tað móguliga eisini eru onnur lond enn tey Skandinavisku, sum kundu verið áhugaði í føroysku sildabitunum, sigur stjórin, at tað veit hann lítið um at siga enn.

- Vit vita, at Skandinavia er ein ógvuliga stórur marknaður, tá hugsað verður um sildabitar í gløsum, og so hava vit eisini skilt, at eitt nú Pólland og Rusland eru stórir marknaðir. Fyribils hava vit so valt at konsentrera okkum um svenska hermetikk-ídnaðin.

Stjórin í Tavuni tekur undir við tí, sum Johan Mortensen sigur um, at ov lítil áhugi er millum yngra ættarliðið fyri føroysku fiskivinnuni.

Sjálvur heldur íbirtarin, at nú Glasir fær nýggjan skúla, átti tað at verið so sjálvsagt, at her eisini verða givnar umstøður til undirvísing innan marketing og sølu.

- Tað má ikki gerast soleiðis, at okkara ungdómur gloymir, hvat tað er, sum vit liva av í Føroyum. At okkara lívsgrundarlag í fyrsta lagi er fiskatilfeingi, kunnu ikki fleiri meiningar vera um - so leingi, vit ikki hava nakað annað, sum skapar eins nógv í okkara samfelag.

Ingvar Joensen sigur, at nú tey hava arbeitt sild á Tavuni í nakrar vikur, hava tey arbeitt við 10 fólklum í tveimum vaktum, og tað merkir, at umleið helmingurin av fólkinum, sum annars plagar at vera til arbeiðis á Tavuni, er heima, meðan sildavirksemi hevur verið. Vaktirnar byrja klokkan 06 á morgni, og hvør vaktin arbeiðir í 10 tímar. Soleiðis hevur verið arbeitt í 20 tímar um døgnið, meðan royndarverkætlanin er farin fram.

- Nú er henda vertíðin liðug, men málið hjá okkum er at taka sildaverkætlanina upp aftur í vertíðini næsta ár. Nú mugu vit fyrst fáa at hoyra, hvat keyparin sigur, tá tey hava fingið hesar 1000 tunnurnar yvir og hava selt vøruna, sigur Ingvar Joensen.

Johan Mortensen leggur at enda aftrat, at afturmeldingarnar frá keyparanum eru, at góðskan á sildini, sum Tavan hevur selt teimum, hevur verið framúr.



Her verður sildin skorin til flak og fer síðan víðari í aðra maskinu, sum sker hana í bitar



Tær halda eyguni við, at bitarnir, sum koma úr maskinuni, eru í lagi



Her verður blandað, sukursalt og krydd, sum verður latið í tunnurnar