



- Tað var mestsum av tilvild at vit fingu samband við tann spanska keyparan, sigur John Absalonsen, stjóri á JMA í Vági
Mynd: Bárður Lydersen

– Eg tímdi ikki at sita hendur í favn

**Hesi seinastu árin
hefur saltfiskavirkið
JMA í Vági selt til
eina spanska handels-
ketu. Teir keypa so at**

**sigja alla framleiðslu
una av saltaðum
fiskavörum frá virk-
inum**

FISKIVINNA
Snorri Brend
snorri@sosialurin.fo

Tað var gamalt at orðið "bacalao" merkir saltfiskur á sponskum máli. Og fer tú til Spanien er lítil ivi um, at tær eydnast at fáa fatur á hesi vøruni á fleiri stöðum.

Tú setur teg væl til rættis á matstovuni, og setur tennirnar í henda vælsmakandi saltfiskin. Men tú hugsar neyvan um, hvagani hann er, ella hvørjar hendur hava drigið henda fiskin úr sjónum og síðani hava arbeitt hann til saltfisk.

Ert tú heppin og fert inn á eina ávísa matstovu í Madrid kanst tú fáa føroyskt framleiddan saltfisk á borðiskin. Tey seinastu mongu árin hefur nevniliga handilsketan "La Casa del Bacalao" keypt fisk frá JMA saltfiskavirkinum í Vági.

- At vit fingu samband við henda spanska keyparan – tað var mestsum av tilvild, sigur John Absalonsen, stjóri í JMA. JMA er ein stytting av navninum á stjóranum, sum í veruleikanum eitur Jógvan Martin Absalonsen, men sum verður kallaður John.

Líkt er til, at spanski keyparin er sera væl nøgdur við føroysku vøruna, sum

eisini fær sera góð ummæling frá teimum vitjandi.

Støðug framleiðsla

Tað eru ikki bara sól-skinssøgur, ein í dag hoyrir úr Vági. Hóast stjórin á JMA er lítillátin, so er her kortini talan um eitt viskifúsið virki sum fór í gongd, tá illa stóð til í Vági fyrri skjótt 10 árum síðani.

John Absalonsen varð eisini raktur av arbeiðsloysinum, sum tá rakti Suðuroynna. Men hann vildi ikki sita hendur í favn. Hann vildi vera við til at skapa nakað.

Hann keypti ein bygning á havnalagnum, og byrjað fyrst at salta seyðaskinn. Hetta eydnaðist tó ikki væl, tí júst hetta árið var eitt teirra, har einki fekst fyrri seyðaskinnini.

Hann avgjordi ístaðin at satsa uppá framleiðslu av saltfiski. Væl lá fyrri at fáa rávørna til virkið, tí uppboðssøla var tá komin til Vágs, og hagani kundi hann lættliga fáa hendur á rávørni.

Byrjað var í smáum, bæði hvat nøgdum og arbeiðsfólki viðvíkti, men í dag eru hesi bæði tøluni rættiliga støðug: Talið av arbeiðsfólki liggur vanliga út ímóti átta, og tað

hesi fólkinu framleiða er í miðal eini 500 tons um árið.

- Okkurt árið hava nøgd-irnar verið minni, meðan tey okkurt árið vóru omanfyrri, sigur John Absalonsen við Sosialin.

Í tí smáa

Hóast skiftandi tíðir og skiftandi fiskiskap, er arbeiði so at siga hvønn dag á virkinum. Teir keypa fisk soleiðis, at tað altíð er nóg mikið til arbeiðsfólkið at arbeiða undan. Arbeitt verður í tí smáa, soleiðis at teir altíð klára at gjalda hvørjum sítt.

- Tað er mangan strævið, men enn hevur tað so gingið. Vit vóna sjálvandi, at vit kunnu halda fram eisini í framtíðini, sigur John.

Teir selja sum nevnt alla framleiðslu sína til áður-nevndu handilsketu í Spanien. Hvussu tað samstarvið kom í lag, er eisini vert at fáa við í hesi samrøðuni.

– Sá lekkurt út

John Absalonsen sigur frá, at sambandið teirra millum hendi mestsum av tilvild, tá ein umboðsmaður frá sponsku ketuni var á vitjan

í Vági, nakað eftir at JMA var farið til verka.

Sjálvur var John ikki til staðar, tá vitjað varð á havnalagnum í Vági. Men seinni eydnaðist tað so at fáa fatur á hesum spanska umboðsmanninum.

JMA sendi síðani eina roynd av framleiðsluni til keyparan. Og hann var væl nøgdur og ringdi aftur eftir meiri.

- Hann spurdi, hvussu nógv vit kundu framleiða fyrri teir. Og soleiðis kom sambandið í lag, sigur hann.

John var sjálvur í Madrid fyrri nøkrum árum síðani, og nýtti tá høvið at vitja eina av hesum matstovunum í spanska høvuðsstaðnum.

Har var alt sett fram og klárt at servera fyrri fólki – kanska oman fyrri 100 ymsiskar uppskriftir til fiskavørurnar.

- Tað sá ordiliga lekkurt út, sigur John Absalonsen.



John Absalonsen á vitjan á sponsku matstovuni, sum keypir sínar vørur frá virki hansara í Vági