

beiða tann daggamla fiskin



– Umborð á bátinum verður fiskurin blóðgaður í rennandi sjógvi og koyrdur í ísvatn. Síðan verður hann landaður til eitt av kryvvirkjunum, har hann verður krúvdur. Allur innvøllurin verður seldur, og fiskurin fer feskur av landinum heilur ella sum fesk fløk - ella verður virkaður til bestu og dýrastu vørur, sigur Mortan Johannesen, útróðrarmaður

Mynd: Vilmund Jacobsen



Á uppboðssøluni fer daggamli útróðarfiskurin fyri 2-3 krónur minni fyri kilo enn eitt nú fiskurin, sum línuskipini koma við, sum er einar 10 dagar gamal. – Hetta má nakað gerast við, og tað má vera beinanvegin, sigur Mortan Johannesen, sum hevur eitt ítökiligt uppskot um, hvussu hetta skal gerast

Mynd: Vilmund Jacobsen

at endurskapa hesar møguleikar.

- Hetta er eitt mál, sum avgjört eigur at takast upp til viðgerðar og loysast sum skjótast, sigur hann.

Verri – og betri

- Eg havi spurt, hvussu tað hongur saman við, at munur verður gjørdur á útróðrarfiski og fleiri dagar gomlum fiski, og eg havi skilt, at daggamli fiskurin verður hálaður niður á støðið hjá fiskinum, sum línuskip og trolarar koma við - og enntá longur niður.

Hann vísir á, at útróðrarfiskurin, sum verður seldur á uppboðssølu, er so feskur,

at enn ikki deyðsstívlleikin er farin úr honum. Hinvegin er fiskurin, sum er fleiri dagar gamal, vorðin meira

bleytur og linur og liggur tískil betur til maskinurnar, tá ið hann verður skorin.

- Útróðrarfiskurin er hin-

vegin púrusta feskur og liggur tískil verri til maskinurnar við tí úrsliti, at úrtøkan verður minni, tá ið hann verður skorin og virkaður til eitt nú frysta vøru.

Men tað skerst ikki burtur, sigur Mortan, at hetta er tann betri fiskurin til dygdar, tí hann er púrusta feskur og eigur tí onkusvegna at fáa besta prísinn.

- Ja, hann er so feskur, at hann enn ikki hevur havt stundir at gerast so kaldur, at hann líkur tey krøv, sum Heilsufrøðiliga Starvsstovan setir.

Mortan sigur ikki virkini og virkisleiðslurnar ringar fyri tað, tey gera, tá ið tað loysir seg betur fyri tey at virka vørur úr tí lina fiskinum.

- Tey hava sínar skyldur at forsvara. Men eg haldi virkuliga, at tá ið daggamal fiskur fer fyri lægri prís enn tann gamli fiskurin, er púrusta galið við skipanini.

Best einki at gera

Mortan Johannesen leggur

ikki fingrarnar ímillum, tá ið hann umrøður tey, sum stýra fiskivinnuni í dag.

- Eg haldi, at okkara fiskiveiðimyndugleikar eru nakrar náttúgvur, sum hann tekur til. Teir tora einki at gera, tí so halda teir, at teir einki skeivt hava gjørt – og tískil vera teir eisini sitandi. Gert tú nakað og kanska ger okkurt skeivt, er onkur "skrappur" journalistur eftir teimum – og so rýkur maðurin! Tí er oftast lættari einki at gera. Men tað loysir ongur trupulleikar – og trupulleikar hava vit nógvar at dragast við í vinnuni í løtuni, leggur hann dent á.

Útróðrarmaðurin heldur, at landsstýrismaðurin í fiskivinnumálum, Bjørn Kalsø, er ein fryntligur og dæmligur maður.

- Men eg haldi, at hann er "konfliktsky", sum Mortan tekur til. Bjørn torir ikki at seta út í kortið - at ýta av nýggjum, nú hetta er so harðliga tiltrøngt í føroyska samfelagnum, sigur Mortan Johannesen at enda.

ur hann seldur á altjóða marknaðinum í kapping við eitt nú fisk úr Kína, sum rættiliga hevur ment seg á hesum øki, og er vorðin ein veldugur kappingarneyti á altjóða marknaðinum.

- Tí noyðast vit at gera okkurt, sum eitt nú kinverjar ikki hava møguleika at gera, og tað er í fyrsta lagi at hugsa "fekst".

Hann vísir á tíðina, tá ið vit høvdu standfaraskipið, Teistan, blomstraði útflutningurin av feskum fløkum.

- Tá kundu eini 100 tons fara av landinum um vikuna, men í dag fara kanska 100 tons um árið.

Mortan heldur, at samfelagið so avgjört eisini eigur at taka spurningin upp, hvørjar møguleikar vit hava í dag at útflyta fesk fløk, og síðan mugu hesi viðurskipti takast upp við tí endamáli



Mortan Johannesen, útróðrarmaður, mælir nú til, at kryvvirkir, sum áður hava krúvt laks, nú fara at kryvja útróðrarfisk og selja hann av landinum. Innvøllurin - livur, rogn, magi og sil - skal eisini seljast, soleiðis at samlaða úrtøkan verður so stór sum gjørligt. - At daggamal útróðrarfiskur skal fáa 2-3 krónur lægri kilopris enn 10 dagar gamal fiskur, líkist púrusta ongum, heldur útróðrarmaðurin