

Føroyingur flettir fyri fólk í New Zealandi

Í samfull 41 ár hevur havnamaðurin Símin Askham búð í New Zealandi. Her hevur hann egna fyrirtøku sum verður rikin í sama anda sum fyrrverandi arbeiðspláss hansara – Kjøtbúðin hjá Otto Reinert í Havn

FYRITAKSSEMI

Snorri Brend

New Zealand: – Eg verði skjótur aftur!

Soleiðis segði Símin Askham við síni kærnu, tá hann ein dag fyri 41 árum síðani legði ta longu leiðina suður í hav.

Ungi havnamaðurin var tá bert 22 ára gamal, men hevði hug at síggja nakað av umheiminum og tey fjar-skotnu støðini hinumegin á klótuni.

Hetta skuldi bert gerast ein styttri vitjan, men endaði – ella byrjaði – við arbeiði, búseting, konu, børnum og egnum virki.

Í summar er hann enn einaferð komin ta longu leiðina hinvegin, – heim til Føroyar at vitja familju, vinir og sítt gamla arbeiðspláss.

– Tað er altíð gott at koma aftur til Føroyar, sigur hann.

Hann og konan hava ver-



– Tað var mest ævintýrhugur sum fekk meg at fara ta longu leiðina til New Zealand sum 22 ára gamal. Men her eri eg enn, sigur Símin Askham úr Havn, sum í dag rekur egið sláturvirki. Her er hann avmyndaður uttanfyri sítt gamla arbeiðspláss, sum nú hýsir øðrum endamáli

Mynd: Bárður

ið í Føroyum eina tíð, men fara avstað aftur leygardag-in til New Zealand.

Og hagar eru føroyingar altíð vælkomnir at stækka inn á gólvíð.

Dygdarkjøt

Tað verður so ofta tikið til, at ein kann hitta føroyingar allastaðni. Og so er líkamikið hvønn veg tú ferðast:

Um tað so er til Amerika, Kina, Afrika ella Australi-

en, so kanst tú renna teg í onkran sum tosar føroyskt.

Og kemur tú til býin Tauranga á norðaru New Zealandsku oygni er ikki óvist, at tú ikki kanst hitta henda í dag 63 ára gamla havnama-

mannin. Her býr hann saman við konuni Sue, sum hann hevur trý børn saman við - Olaf, Rebekka og Niclas. Tey búgva á einum lítlum garði, einar 20 km. frá nærmasta býi. Men tað er eingin trupulleiki, tí góður vegur gongur beint framvið.

Til garðin hoyra 10 hektarar av jørð, og her hevur hann bæði seyð og neyt gangandi. Og her livir hann eisini eitt virkið lív sum slaktari í egnari fyrirtøku við navninum »Whaka Quality Meat«– dygdarkjøt frá Whaka.

Og tað er ikki uttan orsök, at Símin kann ynskja og kann lýsa við dygdarkjøti: Áðrenn hann naktantíð fór so langt sum til hin partin av klótuni, arbeiðdi hann nevniliga hjá einum navnframum føroyskum slaktara.

Ævintýrhugur

Símin var ikki rættiliga gamal fyrrenn hann á fyrsta sinni steig inn um gáttina í Kjøtbúðini hjá Otto Reinert í Tórsgøtu í Havn.

Líkt var til, at hann hevði bæði hug og hegni til hetta arbeiðið, og honum dámdi tí væl í hesi – fyri havnar-

fólk – so kendu fyrirtøkuni, sum enn blómar og sum enn veitir fólk dygdarvørur úr kjøti.

Hann varð útlærdur sum slaktari hjá Otto, og í stovu hansara í Tauranga hongur sveinabrævið, sum er undirskrivað av Rikardi Long, sum tá var formaður í Læruráðnum.

Men hugurin at síggja umheimin var eisini stórur, og sum 22 ára gamal avgjörði Símin at gevast við arbeiði sínum hjá Otto Reinert – bert eina stutta tíð, lovaði hann.

– Eg verði skjótur aftur. Eg skal bara ein lítlan túr til New Zealand, Australien og onkra aðrastaðni. So komi eg aftur, segði hann tá í 1964.

Men hann kom ikki aftur beinanvegin. Honum dámdi so mikið væl í New Zealandi, at hann fekk sær arbeiði har, og varð eisini verandi á hesum vakra og fjarskotna staði.

– Tað var nokk mest ævintýrhugurin sum dró meg hagar. Men eg skilti eisini, at teir sóknaðust eftir fólk úr øðrum londum – immigrants –, tí ikki var nokk av arbeiðsmegi í landinum.

– Eg hevði jú royndir sum slaktari, so har fekk eg mín møguleika at halda fram við tí arbeiðinum, eg hevði verið í hjá Otto, sigur Símun við einum brosi.

At hann hevur búð 41 ár í New Zealandi er ikki lætt at hoyra. Hann tosar sera gott

føroyskt, og tá hann tosar við konuna á enskum, so er tað við einum farra av lokalari dialekt!

Slakta alt

Símin byrjaði at arbeiða hjá einum slaktara, men fyrst í 70'unum keypti hann sjálvur ein handil og seinni eina verksmiðju, ið framleiðir kjøtpylsu og annað úr kjøti.

Hetta virkseimið gekk so mikið væl, at hann avgjörði at sláa alt saman í eitt – til fyrirtøkuna Whaka Quality Meat, har íalt sjeý fólk eru til arbeiðis.

Her selja tey kjøtvørur, og her er eitt sláturvirki, har tey m.a. veita fólk ta tænastu at slakta fyri tey, bæði inni á sláturvirkinum, men fyri ein stóran part úti í náttúruni við einum last-bili úr rústfríum stáli, sum er innrættaður júst til hetta endamálið.

– Vit slakta bæði seyð og neyt, og hjórtur. So tað er nógv ymiskt vit takast við, sigur hann.

Fyrirtøkan hjá Símini hevur úr at gera, og sum er klárar hann at nökta heima-marknaðin við vørum sín-um.

Hann hevur onkutíð hugsað um at lata onnur uttanfyri New Zealand royna vørur sínar. Men so langt er hann kortini ikki komin enn.

– Eg veit ikki. Tað er mangan so tungt og møti-mikið við øllum hesum pappírnum, sum skulu fyllast út.

– So nei, eg haldi meg bara til okkara egna marknað, sigur Símin.

– Tann flottasta eg havi sæð

Símin var stórliga bilsin av nýggju Kjøtbúðini hjá Otto

KJØTVIRKI

Snorri Brend

Havn: Undir vitjanini í Føroyum hevur Símin enn einaferð verið inni á gólvinum á gamla arbeiðsplássi sínum – Kjøtbúðini hjá Otto Reinert.

Tá hann arbeiðdi her fyrst í 60'unum hildu teir til undir Sjómansheiminum, sum mánadagin broytti navn til Hotel Tórshavn.

Fyrr í ár fluttu teir út í nýggj og snotulig høli í

Akranesgøtu í Havn, og her vitjaði Símin sum vera man eisini.

Og her í Akranesgøtu varð hann stórliga bilsin yvir bæði arbeiðspláss og høli.

– Eg havi sæð nógvar kjøtbúðir í mínum lívi. Men henda er simpelthen tann flottasta, ið eg naktantíð havi sæð.

– Har var alt so væl skipað. Har vóru góðar maskinur, og har var nossligt og reint inni. Og eg legði merki til at alt varð gjørt í hægstu góðsku, sigur Símun.



Ein partur av arbeiði teirra er at slakta neyt, seyð og hjórtur úti og inni. Her eru teir uttandura: Teir hava júst skotið trýggjar oksar, og so er bert at lyfta teir upp frá, og so kann sláturin byrja