

um nútímans fiskavirki



gerðin, sum Fiskeriforskning í Noregi vísir á, at føroyingar og íslendingar hava fram um flestu saltfiskavirki í Noregi.

Vit kenna ikki alt "loynd-armálið" aftanfyri saltsproytingina og ta blanding, sum her verður brúkt.

Eitt sindur ymiskt man tó vera, hvussu henda blanding er samansett, og slíkt verður vanliga ikki tosað um niðri á "gólvinum".

Avhøvding, skering, vasking og saltsproyting gongur soleiðis alt fyrri seg í sama

rúmi, men hetta man eisini vera ymiskt frá virki til virki.

Í saltlaka

Tá ið flakti fiskurin ella fløkini eru sproytað við salt-

laka, fer fiskurin á bandi út í høllina, har hann verður saltaður niður í kør við proppi í, soleiðis at tey eru tøtt.

Her verður hann lagdur við skræðuni niðureftir, men ovasta lagið í kørinum liggur við skræðuni uppeftir, soleiðis at ljósið ikki sleppur at gera, at ovastu fiskarnir tráðna.

Fiskurin liggur nú í saltlaka, til hann dagin eftir ella annan dagin eftir verður turrsaltaður niður í kør við ongum proppi í.

Stór saltfiskaframleiðsla krevur nógv pláss og á virkinum, sum vit vitjaðu, gongur turrsaltingin fyrri seg í ovara parti av høllini.

Saltstroyarin

Ein týðandi partur av framleiðslugongdini á einum nútímans saltfiskavirki er saltstroyarin, ið lættir nógv um hjá teimum, sum turrsalta fiskin.

Skipanin fevnir um saltvogn, ið er eitt kar, sum koyrir eftir tveimum skinnarum, ið hanga undir loftinum. Pláss er fyrri tilsamans átta kørum undir vogninum. Við í skipanini er eisini ein silo ella eitt saltkar, sum "føðir" saltvognin. Saltið verður lyft upp í karið við trucki, haðani tað verður ført upp í sjálvan

saltvognin ella saltstroyaran við einum sonevndum snigli.

Undir saltstroyaranum standa eini tvey fólk og leggja fiskin niður í hvørt av teimum fyra ella átta kørinum. So hvørt, sum eitt lag av fiski er lagt í øll kørini, koyrir saltstroyarin eftir skinnarunum og drússar salt niður í kørini.

Ein tilík skipan við saltstroyara er í dag PLC-stýrd, sum tað verður rópt á fakmáli.

Eisini við turrsaltingini verður fiskurin lagdur við skræðuni niðureftir, og tað verða teir ovastu fiskarnir í karinum eisini. Tá ið karið er fult, verður eitt tjúkt lag av salti, sum fjalir allan fiskin, lagt omanyvir, og soleiðis sleppur einki ljós til av týðningi.

Umríving og pakking

Tá ið fiskurin hevur ligið turrsaltaður nóg leingi, er næstan bara pakkingin eftir.

Nú verður fiskurin tikin upp úr aftur kørinum og bukaður niður á eina rist, har tað mesta av leysa saltinum fellir av. Síðan fer hann á flutningsbandi oman í pakkihøllina, har hann verður vigaður, pakkaður og merktur til útflutnings.

Á einum væl riggaðum saltfiskavirki er einki upp til tilvildina

Brúka saltið, sum fellir av fiskinum, áðrenn hann fer oman í pakkihøllina, dettur niður ígjøgnum ristina og niður í eina samling, haðani tað verður ført upp aftur í eitt rør. Úr rørinum eru nakrir útgangir, sum kassar verða settir undir, og haðani kemur brúka saltið út aftur. Tá ið tann fyrsti kassin, sum tekur ímóti saltinum við fyrsta útgang, er fullur, verður skrúvað fyrri, og síðan drússar saltið niður í tann næsta kassan, sum stendur undir øðrum útgangi.

Slóðaðu fyrri

Hetta er tann arbeidsgongd, sum í dag gevur føroyskum virkjum nógvi betri prís fyrri saltfiskin enn prísinn, sum eitt nú norðmenn fáa.

Men henda menning og hesin framburður er ikki komin av sær sjálvum.

Aftanfyri hetta arbeiði eru framskyggin fólk, sum slóðaðu fyrri við nýhugsan, og ein av teimum ágrýtnastu var Birgir Nónsgjógvi, sáli, sum legði eina velduga orku í at menna føroysku saltfiskaframleiðsluna til tað, hon er í dag.



4 Her verður hann lakasaltaður, og stendur í saltlaka í ein ella tveir dagar



5 Vit síggja saltstroyaran, sum gongur eftir skinnarum undir loftinum



6 Tá ið fiskurin hevur ligið nóg leingi í salti, fer hann á flutningsbandi í pakkihøllina