

Hans í Svínáum: Ein partur av sildasøguni

Tá ið greiðast skal frá sildasøguni í Sundalagnum, er Hans Poulsen í Svínáum ein av teimum týðandi persónunum. Vit fara at greiða frá honum við greinum, sum hava staðið um hann í bløðunum, sum vit hava fingið frá abbadótrini Freydis Poulsen í Klaksvík.

Søgan um Hans er tó nógv longri enn so. Útvarpið hevði fyri mongum árum síðani eina røð av samrøðum við hann, sum átti at verið avskrivaðar og prentaðar.

Eitt er, at hann hevur verið sera virkin í veiðu av sild. Men áhugin fyri sildini stakk longri enn hetta, hann hjálpti eisini Danmarks Fiskeri- og Havundersøgelser at gera vísindaligar kanningar av sild.

Til skjals er eitt bræv frá hesum stovni, undirskrivað av stjórnum E Vedel Tåning, 7. apríl 1936, har sagt verður:

Hr. Hans Poulsen, Svinaaer har gennem nogle Aar for Laboratoriet her indsamlet Prøver over de forskellige Silderacer, der forekommer ved Færøerne. Dette Arbejde har Hans Poulsen udført paa en udmærket og samvittighedsfuld Maade, og han har vist megen interesse for denne Sag.

Men tað, sum ikki er minni áhugavert, er tað arbeiði, sum Hans gjørði fyri at selja sild. Tað

nyttar lítið um nógv er til av eini vøru, um tað ikki kann sleppast av við hana. Til skjals finst ein áhugaverd frágreiðing frá danska fiskahandlaranum, Svend Jørgensen, um henda partin av virkseminum hjá Hans.

Teir báðir hava havt samskifti um, hvussu sildin skuldi hagreiðast fyri at fáa besta úrslitið, og Svend hevur givið Hans ávising um, hvussu sildin skuldi viðgerast og saltast.

Hans hevur síðan saltað nakrar royndir av sild, sum eru sendar til ymiskar persónar og stovnar í Danmark við skili fyri slíkum. Allir láta teir sera væl at, at sildin smakkar væl.

Tað verður eisini sagt í frágreiðingini, at tað er púra órímligt, at norðmenn skulu hava mestsum einarætt at selja dønum sild, tá ið hon kann fáast eins góð úr Føroyum.

Dentur verður lagdur á, at tað er umráðandi, at øll sildin verður viðgjørt einsartað, og at tað verður sett í verk ein marknaðarføring av sildini.

Verður hetta gjørt, skuldi einki verið í vegin fyri, at Føroyar kundu fingið ein hampiligan part av danska sildamarknaðinum.

Hans Poulsen gjørði í hvussu er eina ferð til Danmarkar í sølu-ørindum, og frá hesi ferðini stavar tann sera áhugaverda myndin, sum vit prenta í blaðnum. Her sæst millum annað, at teir eru komnir langt við marknaðarføring av sildini og at enntá danski



Teir bøta sildagørn

forsætismálaráðharrin er blivin ein partur av hesum tiltaki at selja føroyskan fisk.

Mourentius við Stein:

Mín ævintýr-heimur í Sundalagnum

Mourentius við Stein, politikari og rithøvundur hevði sínar røtur í Svínáum. Hann gav í 1970 út bókina ”Smásøgur úr Sundalagnum”, har ein

av søgunum er ein lýsing av Svínáum fyrrapartin í farnu øld. Her verða lýstar umstøðurnar hjá fólkinum tá. Vit taka eitt brot úr hesi søgu, har Hans eisini er umrøddur.

Bygdin Svínáir er eingin gomul bygd. Søgumenn meta hana at vera farna um hálvannað hundrað ár. Helst man hon togað móti teimum 200 árunum. Í markatali er bygdin stívar 8 merkur – ognarmerkur. Nógv var uttanbýggjajørð, ið lá spjadd í nógvum smáum stykkjum. Onkunaðni er ein góður teigur ella tveir. So er ein lítil snøkil, og so aftur ein

størri. Sum árinu hava liðið, er nógv av hesi jørð samankeypt, bæði av bygdarmonnum og uttanbýggjamonnum.

Ikki vóru húsini fleri enn sjey. Niðri á Bakkanum stóðu tvey hús, ið bæði eru nevnd á Bakkanum. Nakað niðanfrá, suðurtil, stóðu eini hús, ið nevnd vóru á Heygnum. Longur uppi í túninum, stóðu trý hús í eini røð. Syðst bóndahúsini Suðuri í Stovu, síðani húsini Uppi í Stovu og Norðuri í Stovu. Hesi bæði seinni vóru húsmannasmáttur, bygdar av gróti og flag, men væl trødd innan. Beint niðanfyri stóðu húsini á Miðjuni, eisini ein

Sildefangsten

Interview med Hans Poulsen, Svinaaer

Hvorledes er det gaaet med Sildefangsten i Aar, spørger vi Hans Poulsen (Svinaaer), der som bekendt har gjort et stort Arbejde for salget af færøsk Sild og bl. a. ved et Ophold i København gjort Spørgsmaalet til Genstand for nærmere Undersøgelse.

Det har i Aar været rigelig Forekomst af Sild af god Kvalitet, særlig i Skaalefjord, Fuglefjord og Fundingsfjord. Der har ogsaa været en Del Sild i Sundelaget, og efter hvad jeg har hørt ligeledes i Vaag paa Suderø.

Har Priserne været tilfredstillende?

Ja, Priserne har været fra 50 Kr. pr. Tønde til at begynde med for den bedste Kvalitet og ned til 40

Kr. pr. Tønde for den større Sild. I den senere Tid er der opnaaet 30-40 Kr. pr. Tønde. Der ligger endnu en Del Sild usolgt, særlig af de billigere Kvaliteter.

Hvilke Størrelser opnaar de bedste Priser?

Det er den Sild, hvoraf der gaar 6-8 pr. kg; 8-10 pr. kg er ogsaa god. For de smaa Kvaliteter opnaas kun lavere Priser.

Hvorledes stiller det sig med Markedsforholdene?

Priserne har som sagt i Aar været gode og bedre end, hvad vi har været vant til de senere Aar. Silden er saa at sige udelukkende sendt til København, og efter hvad en af de derværende Forhandlere meddeler mig, har han i Aar været godt tilfreds med saavel Kvalitet som Tilberedning. Naar Priserne i Aar er blevet saa gode, er en af Grundene den, at Tilførselen af Fedsild fra Norge ikke har været saa rigelig som sædvanlig.

Hvorledes bedømmer De Fremtidsudsigterne for Udførselen af færøsk Sild?

Hvis der ved Sildens Tilberedning bliver iagttaget den nødvendige Omhu og iværksat en gennemført ensartet Sortering, vil der sikkert kunne oparbejdes et godt Marked for færøsk Sild baade i København og andetsteds. Men det er en nødvendig Betingelse, at hele Eksporten bliver tilstrækkelig underbygget og sat rigtig i System, saaledes at der tilvejebringes en ensartet Udførsel af et Produkt, der paa enhver Maade er tilberedt saaledes som Importørerne ønsker det. For at opnaa en saadan systematiseret Eksport vil det efter min Mening være en absolut Betingelse, at der gennemføres en effektiv Kontrol med den Sild, der udføres herfra, saaledes at der ansættes Sildevragere i Lighed med, hvad der nu gør sig gældende for den tilvirkede Fisk. Al Begyndelse er som bekendt vanskelig, og dette

gælder selvfølgelig ogsaa, naar Talen er om vor Sildeudførsel.

Er Forholdet ikke det, at der kan være meget ujævn Forekomst af Sild fra Aar til andet?

Jo, det synes saaledes, men dette er ikke noget særegnet for Færøernes Vedkommende. Ved Shetland, Island, Norge o. a. kan Forekomsten af Sild jo variere meget de forskellige Aar, baade hvad angaar Kvalitet og Mængde. Det er imidlertid en Kendsgerning, at der hvert eneste Aar og paa alle Aarets Tider findes Sild her ved Øerne. Et Aar er det Fundingsfjord, hvor Silden holder til i store Mængder, et andet Aar er det Skaalefjord, Fuglefjord, Sundelaget eller andre Fjorde, Bugter og Vige paa Færøerne. Jeg føler mig forvisset om, at kan der blot oparbejdes gode Markedsforhold for den færøske Sild, saa vil der saa godt som altid i Sæsonen kunne fremskaffes Sild her ved Øerne, idet man da vil an-

strenge sig mere end hidtil ved Sildefangsten.

De har i lang Tid deltaget i Sildefangst?

Ja, jeg har i de sidste 35 Aar været med til at fange Sild, og der har her kun været Tale om Fangst med Sildegarn. I denne Arrække har der altid været større eller mindre Forekomst paa de Steder, hvor jeg er bedst kendt, men der har kun sjældent været tilfredsstillende Afsætningsforhold, hvilket selvfølgelig har sat sit Præg paa hele Driften, saaledes som ved ethvert andet Erhverv. Jeg vil oprigtig ønske, at det maa lykkes at faa sat hele denne Sag i System, og jeg føler mig forvisset om, at Sildefangsten i saa Fald vil kunne oparbejdes til at blive en god Indtægtskilde.

Dimmalætting, 21. nov. 1934
Skrivað av í mai 1998
Freydis Poulsen