

erður og brellibiti – 1. partur

Smávísindaligar hugleiðingar um siðbundna framleiðsla og nýskapan í útnorðri, hugkveiktur av einum turrum fiski í einum plastikkposa á køksborðinum ein leygardag um døgurðatíð. Etin saman við lakaspiki frá seinastu grindini í Havn. Spikfjósina handaði sjálvur borgarstjórin, tá hann saman við ørðum býtti út grind til fólkið. Hetta er fyrri partur av tveimum

SIÐSØGA

Jóan Pauli Joensen
professari



Til konfirmatiónir, størri føðingardagar, brúðarhús, móttøkur og annað við sjálvttøkuborði hoyrir, umframt annan viðskera, vanliga eisini turrur fiskur, spik og turr grind. Hetta saman við einum ílati við køldum eplum. Turrur fiskur eins og turr grind og spik, ið fyrr vóru gerandismatur, hava nú eisini fingið sítt fasta pláss á gildisborðum. Eisini matstovurnar hava tikið hetta til sín, har tú umframt tað sum stendur á viðskeraborðinum eisini kann fáa ein forrætt við grind, spiki og turrum fiski, um tú sjálvur setur máltíð tína saman eftir matseðlinum.

Í ungdomi mínum var tað vanligt at hava automat í teimum størru bygdunum, har tú kundi koyra pening í og so opna eina lúku við teirri vøru, sum tú vildi hava. Eitt heimildarfólk hevur sagt fyri mær, at tað seinast í 1960-unum og fyrst í 1970-unum var sera vanligt at kunna trekkja ein turran fisk og eitt sindur av spiki í automatum í Tórshavn,

sum fólk kundu hava við sær at eta. Høvdu fólk verið í dansi ella í býnum, so var tað sera kærkomandi at kunna fáa ein bita heim við. Hetta er seinni avloyst av náttarsølubúðum.

Tann turri fiskurin, sum her er talan um, er ikki tann vanligi turri fiskurin, sum fólk í Føroyum frá gamlari tíð hava hongt sær upp á fiskatræið á hjallinum ella undir húsavegginum. Tað er ein nýggj framleiðsla, sum í Føroyum sá dagsins ljós seinast í 1950-unum. Hesin turri fiskur er turkað fiskaflok, sum síðani eru valsaði í eini valsímaskinu og koyrd í plastikkposar. Ta fyrstu tíðina var fiskurin altíð turkaður við skræðuni á, men nú fæst hann eisini skræðuleysur og vakuumpakkaður mestsum í hvørjum handli.

Tann føroyskt framleiddi fiskurin hevur á føroyska heima-marknaðinum í mong ár eisini fingið kapping frá íslenskum harðfiski, sum er ein líknandi framleiðsla, sum føroysku viðskiftafólkini eisini dáma væl. Hann liggur við síðuna av føroyska fiskinum í handlinum. Sjálvur havi eg eisini lært at kenna líknandi turran fisk í Noregi og havi keypt hann á fiskatorginum í Bergen. Grønlandskur turrur fiskur hevur eisini onkuntíð verið at sæð í føroyskum matvøruhandlum, men norskur turrur fiskur hevur mær vitandi ikki verið at fingið til keyps í Føroyum. Tað er nógv sum bendir á at føroyingar ikki framleiða nóg mikið av turrum fiski til heimamarknaðin, tí verður hesin fiskur eisini innfluttur. Føroyngar útflyta ikki turran fisk, uttan tað, at teir á einum fiskavirki í Gøtu turkaðu longu, sum varð útflutt til Svøríkis undan jólum og har brúkt til lutfisk sum verður etin á jólum.

Traditión og nýskapan

Turrur fiskur er, sum vit kenna hann í dag, ein sera dýr marglætisvøra, sum vanliga kostar yvir 500 kr. fyri kg og verður vanliga seldur í plastikkposum við umleið 50 - 100 g í posanum. Hetta er ein handilsvøra, sum í sínum nýggja formi á føroyska heimamarknaðinum, sum longu nevnt omanfyri, ikki er vorðin vanlig fyrr enn seinast í 1950-unum, tá sum ein nýskapan – innovatión, sum hendi, tá framleiðslan av frystum fiskaflokum byrjaði, meðan turkíhúsini, ætlað til turking av klippfiski, enn vóru í brúki í Føroyum.

Líta vit aftur í vinnusøguna, vóru føroyingar frá víkingatíðini til umleið ár 1300 evropearar eins og íslendingar, ið handlaðu víða um lond. Havið og skipini bundu londini saman, men eftir 1300 kemur hóttafall á. Fólkini í

útnorðuri mistu so við og við tað tak, sum tey høvdu havt á sjónum. Aðrir komu at sigla teirra sjógv alt meira og meira. Føroyingar hildu uppat at sigla við egnum skipum. Teir verða útróðarmenn og bøndur. Frá 1300-1600 veiddu teir fisk, sum varð turkaður eftir forskriftunum hjá Hanseatiska Bergenshandlinum, og fiskurin varð latin hesum handli. Tá leikluturin hjá hansakeypmonnunum sum ráðandi handilsmenn var liðugur, misti tann forni turri fiskurin sín handilsliga týðning í Føroyum. Tað hendi eisini í Íslandi, men í Norður-Noregi hevur henda framleiðsla hildið fram til henda dag, og norðmenn flyta enn út nógvan turran fisk eftir tí gamla háttalagnum sum stokkfisk og ráskerðing.

Tað sum hendi í Føroyum var, at føroyingar í einahandilstíðini (1524-1856) í staðin fyri turran fisk fóru at flyta út ull og ullarvørur. Hetta gjørdur teir, tí at tað loysti seg best handilsliga. Fiskivinnan fekk lítlan og ongan handilsligan týðning. Tað var ikki fyrr enn fyrst í 1800-talinum og serliga eftir at frihandilin var komin í 1856, at saltfiskur og klippfiskur kom at vera fremsta útflutningsvøra Føroya. Uttan mun til um veiðuførini vóru árabátar, sluppir ella trolarar, var framleiðslan tann sama, nevniliga salt- og klippfiskur, ið er turkaður saltfiskur. Eitt undantak var kortini tíðin undir seinna heimsbardaga, tá teir seldu fiskin feskan á bretska marknaðinum.

Ta fyrstu tíðina varð klippfiskur turkaður úti um summarið, men longu áðrenn 1900 gjørdur føroyingar royndir við at turka innandura, men tað var ikki fyrr enn eftir 1920, at inniturking kom at vera vanlig, og ikki fyrr enn beint undan og eftir 2. heimsbardaga fóru føroyingar undir at brúka turkikanalir í turkíhúsinum. Við hesum fingur teir tamarhald á framleiðsluni. Betraðu flutningsmøguleikarnir á landi og sjógv gjørdur, at tað ikki altíð var neyðugt at turka fiskin til klippfisk, tí hann helt sær nóg væl sum saltfiskur.

Frá umleið miðskeiðis í 1950-unum byrjaðu føroyingar eina nýggja framleiðslu. Teir fóru at skera fiskaflok. Fyrstu ferð fryst fiskaflok vórðu skrásett sum útflutningsvøra, var í 1955. Fløkin vórðu ta fyrstu tíðina fryst í blokk, serliga til marknaðin í USA. Vøxturin í flakaframleiðsluni hekk saman við, at elorka nú so við og við kom í allar bygdir, so tað bar til at byggja flakavirki við frystigoymslu og fáa streym til flakalinju og aðrar maskinur. Skjótt vóru yvir 20 flakavirki í Føroyum.

Ikki langt aftaná at flakaframleiðslan var byrjað, er tað onkur, helst eftir ávirkan uttanifrá, sum

finnur uppá at turka fiskaflokini, valsa tey og selja tey sum turran fisk á heimamarknaðinum. Eitt tað fyrsta virki, sum fann upp á hesa framleiðslu í Føroyum, var P/F Poul Hansen, Tórshavn, sum átti fiskavirkið Bacalao í Tórshavn. Fiskaflokini vóru turr, hørð og skørp, tá tey komu úr turkíhúsinum. Áðrenn hetta var turrur fiskur ikki handilsvøra, men var ein partur av tí traditionella sjálvbjargnis- ella undirstøðubúskapinum. Tað gamla føroyska var at buka turran fisk við hamara, áðrenn hann varð etin, men teir á Bacalao brúktu valsímaskinur til fløkini, sum tá skuldu vera skrøvturr. P/F Poul Hansen keypti sína fyrstu valsímaskinu úr Íslandi seinast í 1950-unum, men skjótt vórðu eisini valsímaskinur gjørdar til endamálið á maskinverkstaði í Føroyum. Nú var lagamanni at fáa turra fiskin bleytan og átíligan uttan øll tey bein, sum annars vóru í tí vanliga heima-turkaða fiskinum.

Hesin turri fiskurin, sum P/F Poul Hansen vóru teir fyrstu at framleiða, fekk navnið Lundin. Hví fuglurin lundi skuldi koma at geva turra fiskinum navn, er ein gáta, men fiskurin, sum Bacalao framleiðir í dag, ber enn hetta navn. Bacalao er í dag eitt av virkjunum hjá Faroe Seafood.

Síðani tann fyrsta Lundafiskin eru tað fleiri og fleiri, sum eru farnir at framleiða turran fisk, og tað eru eisini fleiri minni framleiðarar, sum ikki altíð eru skrásettir, og tað eru menn, sum hava fingið sær valsímaskinu til privata nýtslu. Teir sum ikki høvdu turkíhús, gjørdur sær síni egnu lítlu turkíhús við víftum og hitablásarum og eksperimenteraðu við frystiturking og øðrum fyri at fáa tann turra fiskin so góðan sum gjørligt. Eisini er tað í dag onkur framleiðari, sum turkar fløkini úti í serligum fiskahjalli uttan at nýta hita. Hetta gera eitt nú Sp/f Eldborg Fisk við Óla Johansen á Tanganum á Tvøroyri. Lýst verður við, at hesin fiskur hevur ein øðrvísi og betri smakk enn tann fiskurin, ið verður turkaður í turkíhúsi.

Ta mest framkomnu turkiúterðina finna vit í dag á Høvðavirkinum í Lørvík ella Faroe Marine Products. Teir brúka avlophshit frá Kommunalu Brennistøðini á Hagaleiti í Lørvík. Høvuðsframleiðsla teirra er turkaði fiskahøvd, sum teir útflyta til Nigeria. Umframt høvd framleiða teir eisini skræðuleys turkaði upsaflok til føroyska heimamarknaðin, sum verða seld í størri pakkum frá ½ og upp til 1 kg. Tað er ikki meira enn at teir klára eftirspurningin. P/F Nordfra, Hvannasund, sum í mong ár hevur spesialiserað seg í at selja døgurðamat úr fiski beinleiðis heim til forbrúkaran, selur turran

skræðuleysan upsa við 1 kg í pakkum. Turkaði upsin er væl bíligari enn annar turkaður fiskur. Hann hevur ein rættiliga sterkan, men góðan smakk.

Turrur fiskur sum grams

Manningin umborð á stóru flakatrólarunum, serliga úr Klaksvík, sum royna á fjarleiðum, framleiðir nógvan turran fisk umborð til egna nýtslu. Øll útgerðin til framleiðsluna, iroknað turkíumstøður, valsímaskinu og maskinu til vakuumpakking, er umborð. Tað lagna er, at tað er manningin, sum uttanfyri vanliga arbeiðstíðina hagræðir og turkar fiskin. Fiskaflok til turkingar og ræsti fiskurin verður hongt allastaðini umborð har tað ber til og er pláss. Henda privata framleiðslan umborð verður rópt grams í týðninginum smátt og virðislítið og verður serliga brúkt um smáan fisk, sum menn kunnu fáa heim við sær. Í roynd og veru er hetta hugtak víðkað, so tað sum í dag er grams er alt annað enn virðisleyst.

Fyribrigðið grams er eitt slag av búskaparligari sferu í einum sera áhugaverdum modernaðum undirstøðubúskapi, sum hevur vunnið frama umborð á føroyskum skipum, men sum annars hoyrir heima á landi. Rúna Hjelm, sum hevur siglt við Skála-berg, er í ferð við at skriva eina størri ritgerð um fyribrigðið grams umborð á føroyskum fiskiførum. Her hevur hon fatur á einum sera áhugaverdum føroyskum fyribrigði.

Tann turri fiskurin, sum manningin framleiðir privat umborð, er hjá nógvum nóg mikið bæði til privata nýtslu og lata burturav. Fiskimenn hava vunnið sær rætt til at víðka gramsið til at turka fisk til egna nýtslu umborð eftir serligum reglum, sum kunnu vera eitt sindur ymiskar umborð á teimum einstøku skipunum.

Umframt at turka fisk heingir manningin eisini upp heilan rundan smáfisk at ræsa umborð, har pláss er fyri tí. Mótsett tí turra fiskinum av fløkum, so verður tann fiskurin, ið skal ræstast, hongdur upp krúvdur, men annars heilur. Í staðin fyri at kryvja henda fisk uppá vanligan hátt, so var knívurin settur niður á nakkan á fiskinum og skorið varð haðan frá og aftur í gotið, so bæði uggar og innvøkur fóru í einum. Hann verður ofta nevndur trolarafiskur, og er hann sera góður. Tann turri og tann ræsti fiskurin verður býttur millum manningina, sum vanliga eisini fær loyvi til at hava eina ávísa nøgd av frystum fiskaflokum við sær í land sum grams.