

Sjópylsan

Áhugin fyri at fara í holt við, at arbeiða við sjópylsuni komst av, at hon er høgt í metum í Kina. Kinverjar hava siðvenju at eta sjópylsu, bæði sum medicin og mat, dokumentera tey síðstu 2.000 árin. Um sjópylsan er røtt viðgjørd og turka kann prísurin vera rættuliga høgur í Kina – fyri ávís sløg av sjópylsu. Tey ávísu sløgini liva ikki í Føroyskum sjóðki, men heldur í teimum heitaru londunum við heitari sjógvi, sum t.d. Indonesia, Papua Ný Guinea, Filipsoygjar, Fiji, Nigeria osfv. Har verður hon oftani roykt og turka undir opnum himli. So tað burdi ikki verið so trupult, at gjørt eitt líka gott arbeiði í Føroyum ella betri, tá ið ræður um tær ymisku processirnar í samband við tilgerðing av sjópylsu. Í mun til kappingarneytarnar fyri sunnan hava Føroyar nógv reinari sjógv, onga dálking í mun til teir, nógv lægri hitastig á sjógvi og landi, annan fiskihugburð og eina nógv strangari mátvøru lóggávu. Alt í alt nakrir møguleikar at positionera seg vekk frá kappingarneytunum, sjálvt um kinverjar ikki kenna okkara sjópylsu.

Sjópylsan finst runt um og millum oyggjarnar í Føroyum á øllum djúpdum. Veiðuháttirnir sum royndir vóru eru triggjir. Nakrar serligar rúsur blivu gjørdar, sum einki loft høvdu og blivu settar í Kollafirði. Okkurt kom í av sjópylsu, men ikki nakað at satsa uppá. Við kavara riggaði nógv betri og kundi nógvar eindir veiðast innan fyri 45 minuttir, tí tær liggja á botninum og oftani nógvar saman. Kaving kann fara væl við sjópylsuni, um ikki ov nógvar verða koyrdar í eitt net í senn. Kaving fer væl við botninum og sjópylsurnar fáa ikki stress av veiðiháttinum. Tann triði veiðihátturin, sum royndur var var við einum lítlum dredgi. Við tí veiðiháttinum bar til, at fáa nógva nøgd á ávísu støðum. Umborð á farinum vóru kør við sjógvi, sum dredgjaðu sjópylsurnar vóru koyrdar í. Tær trivust gott og eingi tekin vóru um stress. Tær komu fyri tað mesta livandi til lands.

Á landi vóru sjópylsurnar koyrdar í kør við rennandi sjógvi, og vísti tað seg, at tær kundu liva í vikuvís. Royndarframleiðslur blivu gjørdar av sjópylsunum, tvs. Kóking, royking og turking. Endaúrslitið er ein sjópylsa, sum er turr, sum ein steinur og har sum eingin sensorisk broyting er, sjált aftaná mánaðir í luft / óinnpakkað. Útbýtið av livandi vekt kontra turkaðari sjópylsu var niður í 3 til 5 prosent. Avbjóðingar eru í at finna ein góðan máta, at kryvja sjópylsuna, so hon tekur seg væl út, sum liðugt turkað.

Umsókn um góðkenning til, at framleiða turkaða sjópylsu er send til HFS og hava fleiri fundir verið. Men hettar er nýtt øki fyri øll og HFS og hevur HFS valt at bólka sjópylsuna undir somu treytir, sum eru til tvískjeljar, har vandi kann vera fyri eiturevnunum DSP, PSP og ASP. Tað merkir at um framleiðsla skal fara fram skulu nógvar laboratoriu royndir / test gerast og tær eru kostnaðarmiklar. Aðrastaðni í heiminum fyri sunnan eru tílíkar laboratorium royndir / tests ikki kravdar í samband við framleiðslu av turkaðari sjópylsu.

Í samband við verkætlanina hava vit matgjørt sjópylsur fyri føroyingum og útlendingum. M.a. Koks sum koyrði hana á menu, Noma tók hana eisini til sín tað eina árið og Kødbyens Fiskebar gjørdi ein heilt nýggja tolking av henni. Kinverjar hava verið her og roynt hana (frá Shanghai) og segði stjórin hjá teimum, at hann hevði ikki smakkað betri sjópylsu. Hann bestilti beinanvegin eina sending við flogfari til Shanghai, men HFS vildi ikki skriva heilsuváttan vegna væntandi royndir / tests.

Síðan verkætlanin byrjaði eru fleri royndar fiskiloyvi eftir sjópylsu givin, men eingin hevur fingið tað at borið til enn við veiðuni á ein góðan hátt. Kanska er best um knúturin á landi verður loystur fyrst. At vit finna teir rættu háttirnir í framleiðslu liðinum og eina tillagaða matvørulóg (sum ikki er strangari enn aðrastaðni), so ein dygdar góð vøra kann framleiðast og seta føroysku sjópylsuna á kortið í Kina. Eitt er vist og tað er at kinverjar dáma smakin, sjálvt um skapið á sjópylsuni ikki er tað teir eru vanir við. Kina er við einum fólkatálið á 1.412.000.000 ein óendaligur marknaður og landið hevur eina 2.000 ára gamla siðvenju at eta turkaða sjópylsu.