



Verkun saltfisks í tímans rás.

Gunnar Tómasson
Þorbjörn hf.

Sjávarútvegsráðstefnan 2018
Hörpu, 15.-16. nóvember.

Skreiðarverkun, aldagömul verkunaraðferð.



Saltið.

- Mennirnir vissu snemma í sögunni að þeir þyrftu salt til þess að lifa
- Steinaldarmennirnir notuðu saltsteina fyrir sinn búpening.
- Í kringum 400 f.Kr. var Via Salaris, Saltvegurinn, lagður á Ítalíu.
- Rómverskir hermenn fengu **salarium**, útbýtt salt, sem síðar þýddi “reiðufé” til að kaupa salt fyrir.
- Og enska orðið **salary**, laun, er afkomandi saltsins.



Saltfiskverkun frá upphafi.

- Í Apenu var verslað með saltfisk úr Svartahafi fyrir meira en 3000 árum.
- Föníkíumenn ráku mikil viðskipti með saltfisk. Sídon (Líbanon) þýðir bær fiskimanna og Malaga, sem Föníkíumenn stofnuðu á Suður-Spáni, þýðir “staðurinn þar sem fiskur er saltaður”.
- Rómarveldið byggðist að hluta á saltfiskvinnslu.
- Englendingar komu til Íslands um 1400 og höfðu um langt skeið töluverð umsvif hér á landi í tengslum við fiskveiðar sínar og byrjuðu hér að salta fisk.



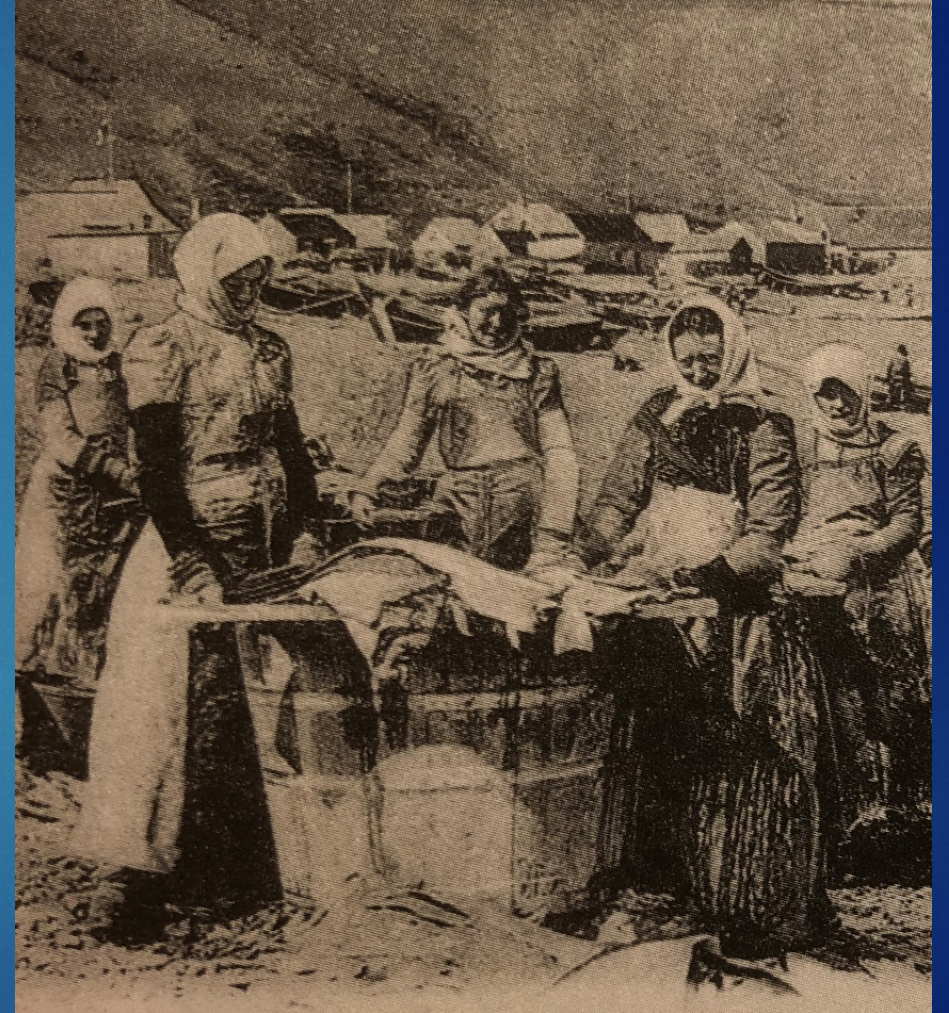
Söltunaraðferð á 15. og 16. öld.

- Tunnufiskur.
- Hausaður og slægður fiskur saltaður í tunnur. Fiskurinn myndar þækil líkt og þegar síld er söltuð í tunnur.
- Þessi aðferð sparaði saltið.
- Þessi aðferð var fyrst notuð hér á landi af Englendingum á 15. öld.
- Heimildir eru um útflutning á tunnusöltuðum fiski á 15. og 16. öld.



Söltunaraðferð 17. og 18. öld.

- Kaupmannahafnaraðferðin. Pækilsöltun.
- Flattur fiskur saltaður í trékistur og seinna í steipt kör. Fiskurinn myndar pækil og salti dreift með til að styrkja pækilinn.
- Fiskurinn lá lengi í pæklinum.
- Pækillinn var notaður aftur og aftur.
- Þessi aðferð sparaði saltið.
- Eftir pæklunina var fiskurinn þurrkaður.
- Danir lögðu áherslu á þessa aðferð og var hún notuð fram á 18. öldina.



Söltunaraðferð um miðja 18. öldina fram á lok 19. aldar.

- Staflasöltun. Terraneufsverkun. Verkunaraðferð sem notuð var á Nýfundnalandi.
- Lögð áhersla á að blóðga fiskinn strax eftir veiði.
- Fiskurinn var slægður og flattur strax þegar í land var komið eða bara “öngulvarman”.
- Ferskur flattur fiskurinn var svo þvegin vel fyrir söltun og svarta himnan fjarlægð af þunnildinu.
- Þar næst var hann “staflasaltaður”. Þ.e kaf saltaður í lága stæðu og lá þar í 3 til 5 daga.
- Þá var byrjað að þurrka fiskinn.
- Og staflað á milli þurrkdaga í hrauka með roðið upp og farg ofan á.
- Þessi aðferð útheimti mikið salt.
- Miðjarðarhafslöndin lögðu áherslu á þessa aðferð og var hún notuð fram í lok 19. aldar.



Söltunaraðferð í lok 19. öldina fram á miðja 20. öld.

- Staflasöltun.
- Lögð áhersla á að blóðga fiskinn strax eftir veiði.
- Fiskurinn var slægður og flattur strax þegar í land var komið.
- Ferskur flattur fiskurinn var svo þvegin vel fyrir söltun og svarta himnan fjarlægð af þunnildinu.
- Þar næst var hann “staflasaltaður”. Þ.e kaf saltaður í lága stæðu og lá þar í 8 til 10 daga.
- Umsaltaður og staflað í hærri stæður með minna salti.
- Þessi aðferð útheimti mikið salt.
- Staflasöltun var notuð fram yfir miðja 20. öldina.



Söltunaraðferð eftir miðja 20. öld.

- Pækilsöltunin (endurbætt).
- Flattur fiskur er saltaður í 840 ltr. stálkör. Fiskurinn myndar pækil og liggur þar í fjóra sólarhringa.
- Því næst er hann “staflasaltaður”. Þ.e kafsaltaður í lágar stæður.
- Umsaltaður seinna og staflað í hærri stæður með minna salti.
- Þessi aðferð útheimti minna salt en staflasöltunin.
- Þessi aðferð er að hluta til notuð enn í dag.
- Þessi aðferð er aðallega notuð við verkun á saltfiski fyrir Portúgal.
- PORT fiskur.



Söltunaraðferð undanfarin rúm 30 ár.

- **Sprautusöltun og “pæklun”.**
- **Flattur eða flakaður fiskur er sprautaður með 18° til 20° pækli. Síðan lagður í kör með tilbúnum 18° til 20° pækli. Þar liggur hann í um 40 til 50 klst.**
- **Því næst er hann kafsaltaður í kör. Þar er fiskurinn látinn verkast í 3 til 4 vikur.**
- **Þessi aðferð er aðallega notuð við verkun á saltfiski fyrir Spán, Ítalíu og Grikkland. SPIG fiskur.**

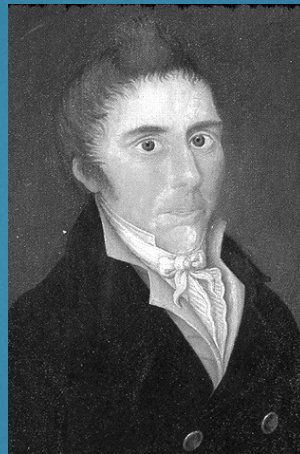


Á 19. öldinni tóku Íslendingar sjálfir við viðskiptunum.

- Þessir menn voru frumkvöðlar í beinum viðskiptum við markaðslöndin:



- Ólafur Thorlacius (1761 – 1815) 1795 hóf hann að selja saltfisk beint til Spánar (Bíldudals - saltfiskur).

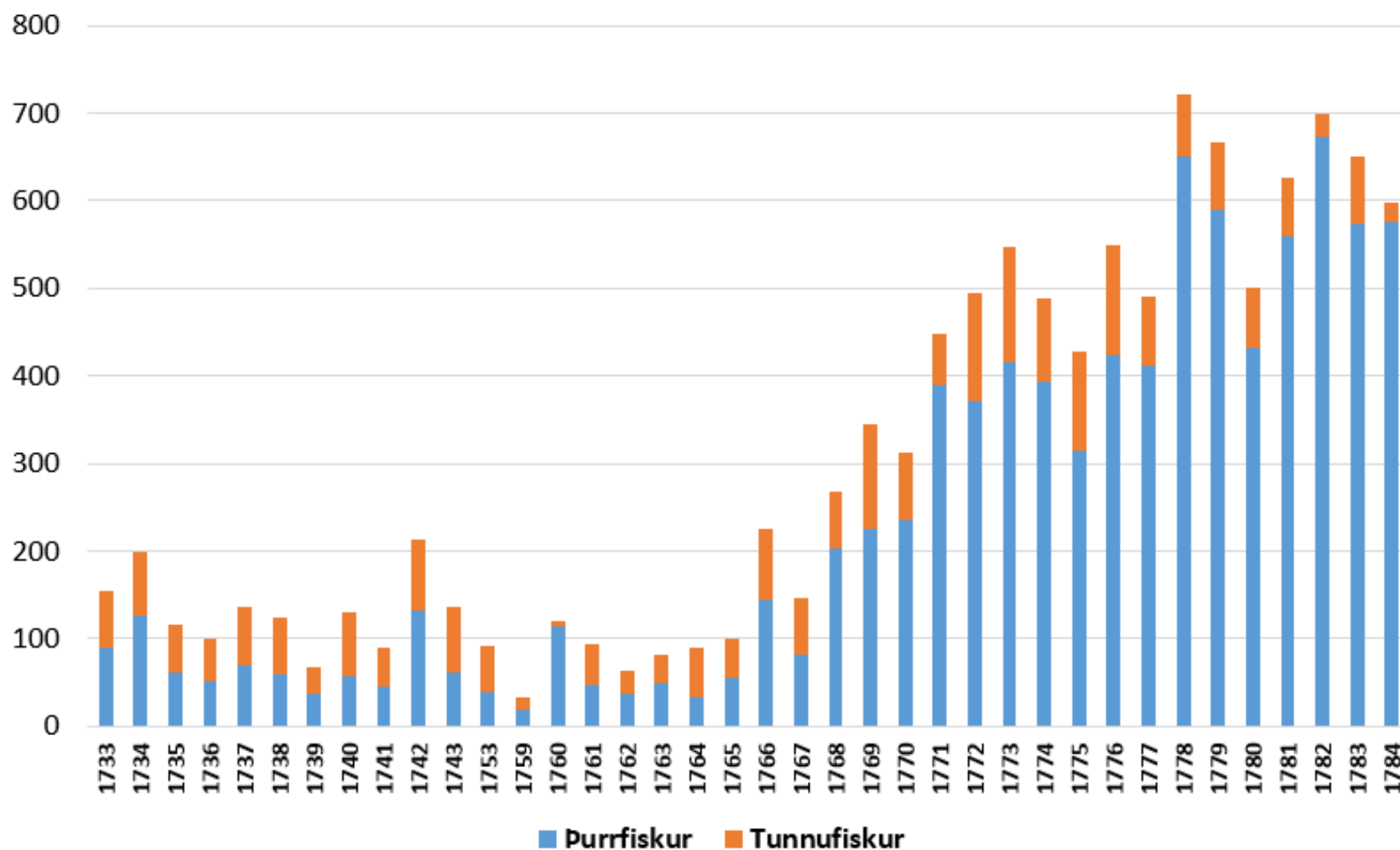


- Bjarni Sivertsen (1763 – 1833) Hafnarfirði. Stundaði verslun með saltfisk við Spán og Bretland.

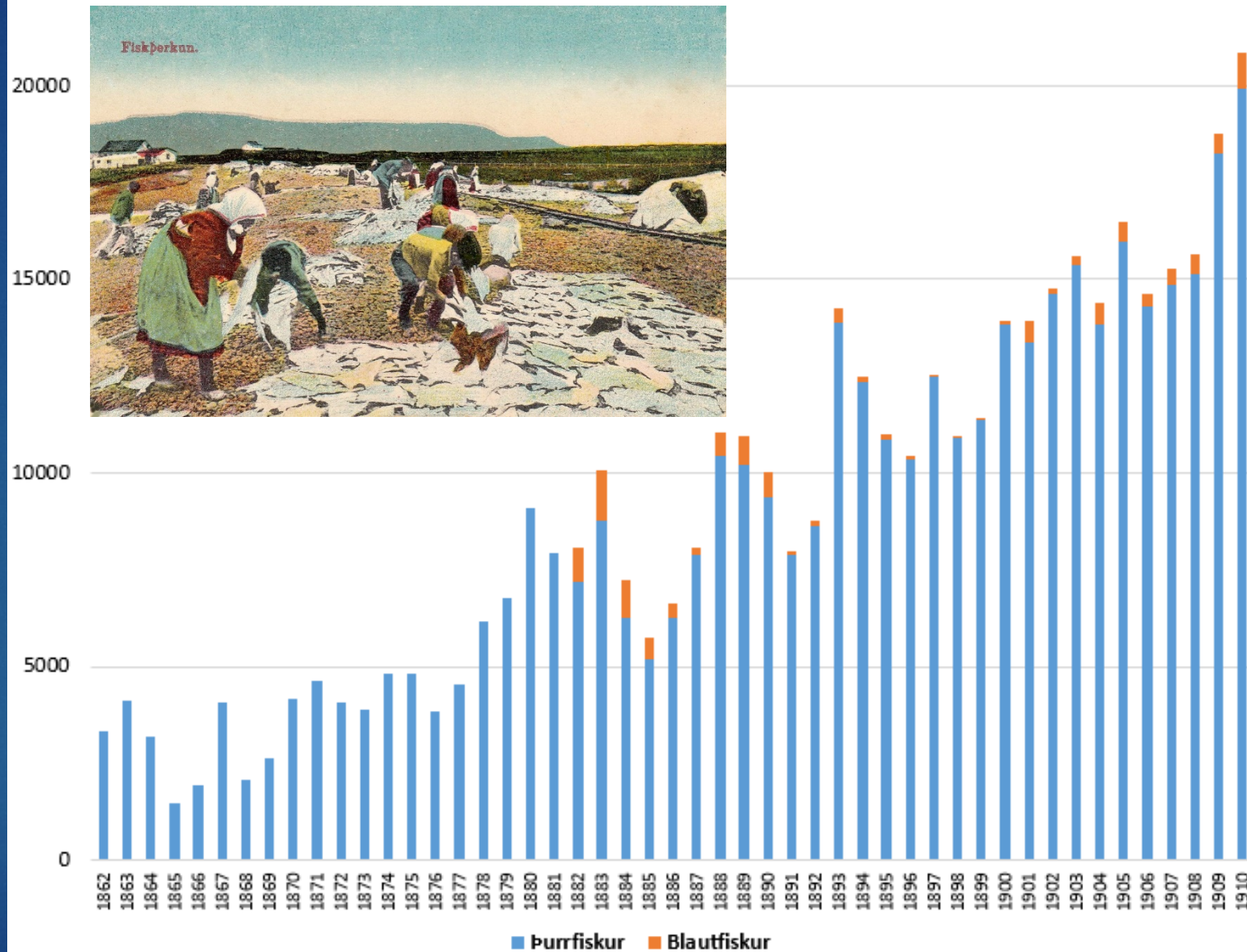


- Guðmundur Scheving (1777 – 1837) Frægur var Flateyjarsaltfiskurinn

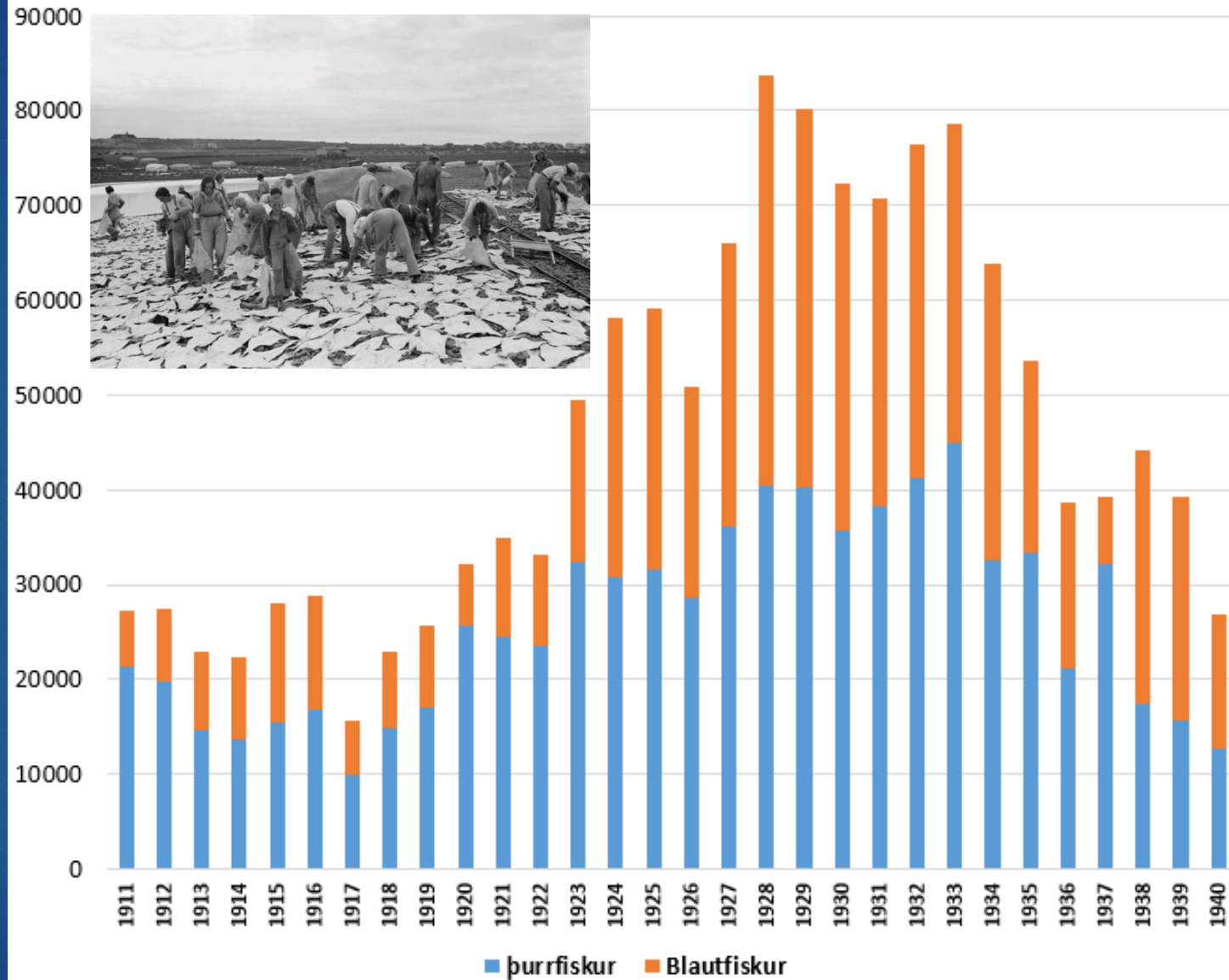
Saltfiskútflutningur á 18.öld (tn)



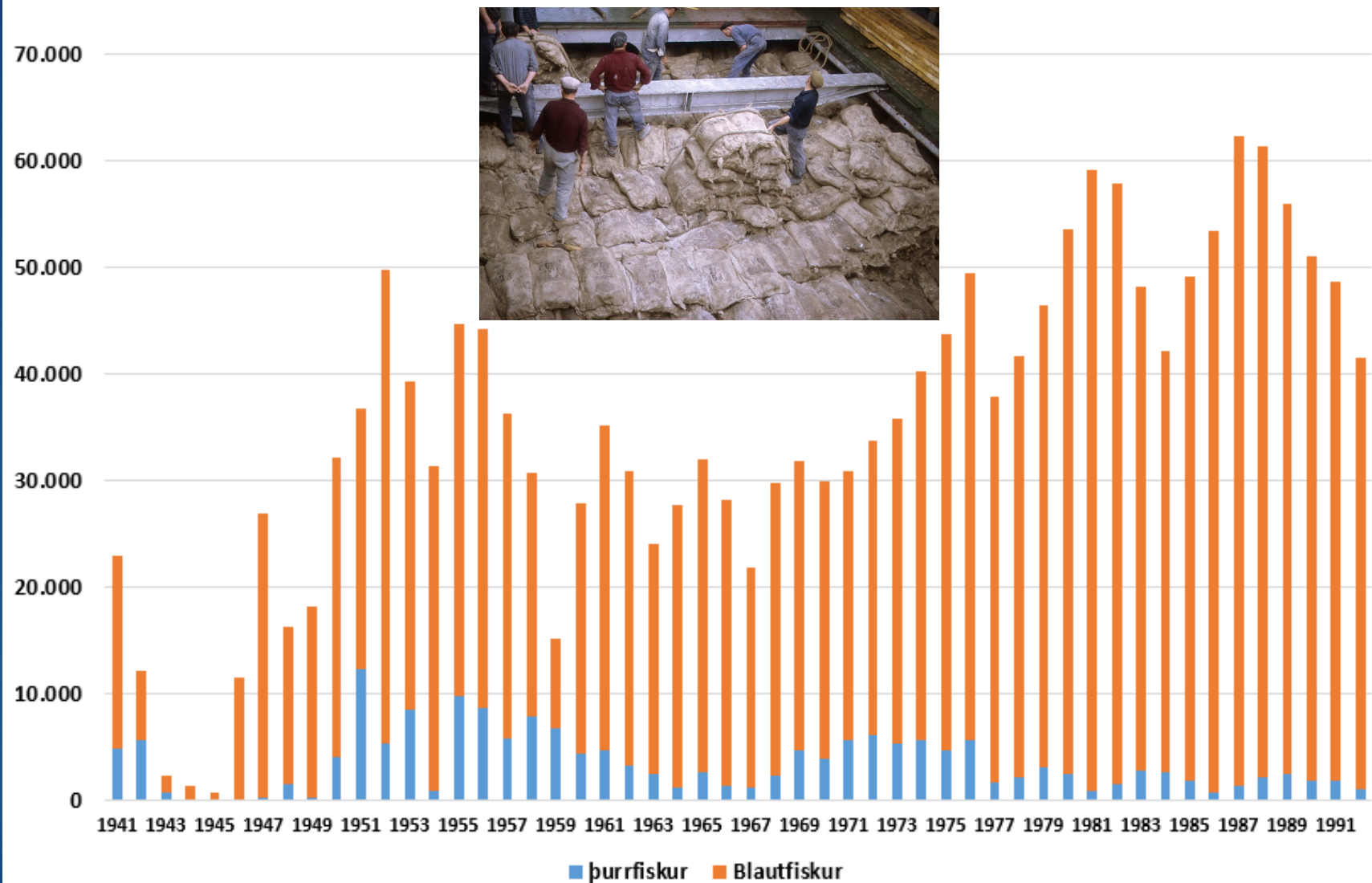
Saltfiskútflutningur 1862 - 1910 (tn)



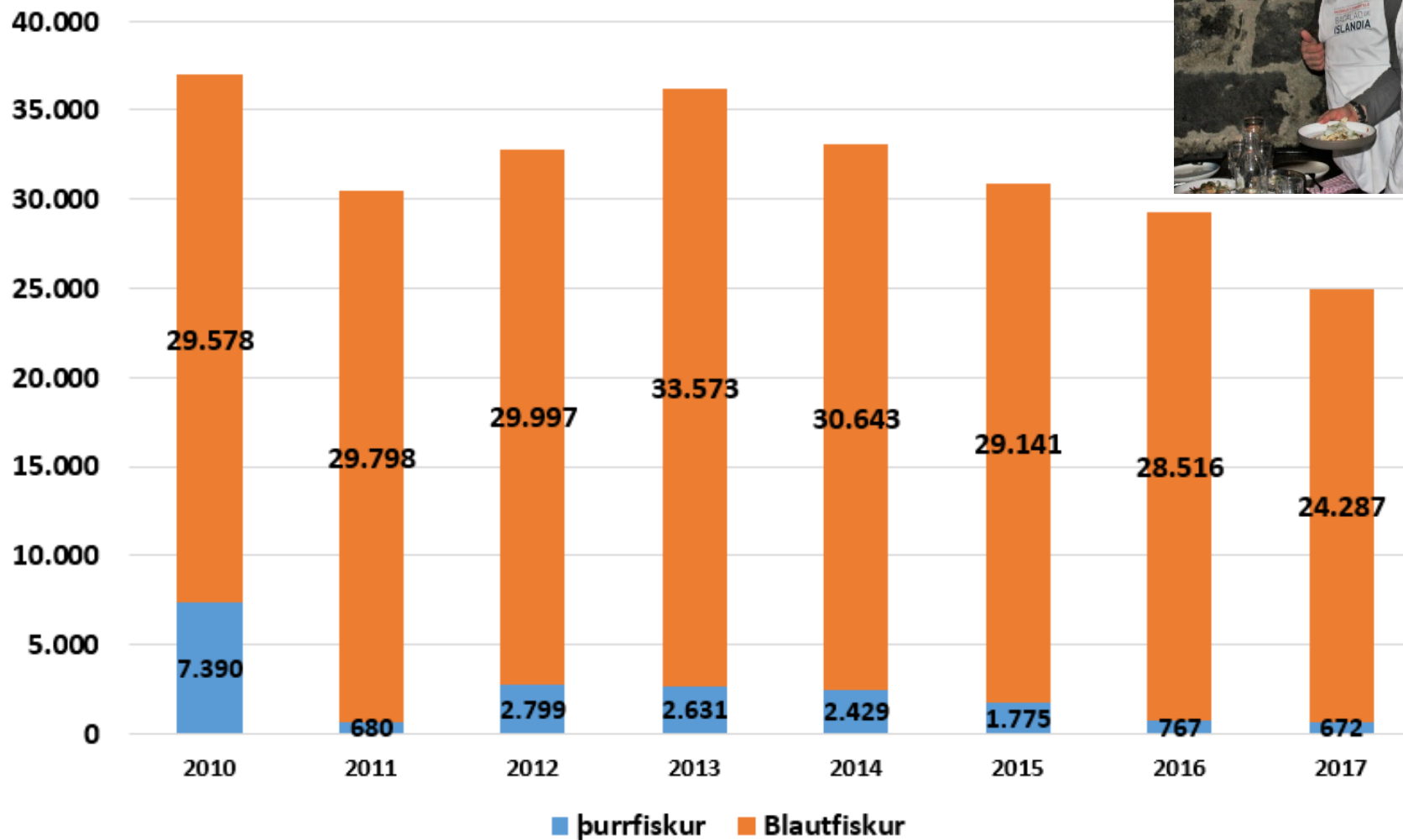
Saltfiskútflutningur 1911 - 1940 (tn)



Saltfiskútflutningur 1941 - 1992 (tn)



Saltfiskútflutningur 2010 - 2017 (tn)



Saltfiskútflutningur 1733 - 2017 tn pr ár að meðaltali.



Nútíminn.



Takk fyrir!



