

Tørrfisk



Fra Wikipedia, den frie encyklopedi.

Tørrfisk er usaltet fisk som er naturlig tørket av sol og vind på hjell eller (mer sjeldent) tørket i egne tørkerier. Å tørke mat er verdens eldste kjente konserveringsmetode, og tørket fisk er holdbar i årevis. Metoden er også billig, arbeidet kan gjøres av fiskeren selv og den gjør fisken enklere å transportere til markedet.

Det er for det meste torsk som brukes til tørrfisk, andre fiskeslag som for eksempel sei, hyse, brosme og lange brukes i mindre grad. I løpet av århundrene er det utviklet flere varianter av tørrfisk, for eksempel boknafisk og (saltet) klippfisk, videreforedlet til lutefisk. Salting av fisk ble først for alvor aktuelt på 1700-tallet, da man fikk tilgang til billig salt fra Syd-Europa.

Ved siden av olje, gass og inntekter fra handelsflåten, er tørrfisken Norges lengst vedvarende eksportartikkel og den samfunnsøkonomisk mest lønnsomme eksportvaren gjennom århundrene.

Innhold

- 1 Fremgangsmåte og bruk
- 2 Vraking og kvalitetsortering
- 3 Historie
 - 3.1 Tidlig middelalder
 - 3.2 Skattlegging og eksport
 - 3.3 Hanseatene
 - 3.4 Pomorhandelen
- 4 Tørrfisken i dag
- 5 Litteratur
- 6 Eksterne lenker



Fiskehjell. Atskillige tonn tørrfisk blir produsert i Norge hvert år.

Fremgangsmåte og bruk

Vitenskapen rundt produksjon av tørrfisk kan på mange måter sammenlignes med produksjon av en god konjakk, parmaskinke eller en god modnet ost.

Fisken blir tilberedt straks den er fanget. Før tørking blir den *sløyd* (hode og innvoller fjernes, og fisken vaskes). Fisken tørkes enten hel til *stokkfisk* eller *rundfisk*, eller den deles i to og ryggbeinet fjernes slik at den bare henger sammen i sporen (haleroten). Denne fisken kalles *rotskjær*, *råskjær* eller *splittfisk*.

Fisken henges på hjell mens det ennå er snø på bakken, fra februar til mai. Snøen beskytter mot insekter og hindrer at det går bakterier i tørrfisken. En temperatur litt over null uten for mye regn er det beste. Om det blir for mye frost, sprenges fibrene i fisken og en får såkalt *fosfisk*. Denne kan ikke brukes til matlaging. Klimaet i Nord-Norge er ypperlig for å tørke fisk. Den beste tørrfisken produseres i Lofoten, der tørkeforholdene er mest stabile. Skreifisket i Lofoten har også alltid foregått i den beste tørketida.

Fisken henger på hjell i ca 3 måneder. Den ferdig tørkede fisken ettermodnes så i 2-3 måneder innendørs i et tørt og luftig miljø. Under tørkingen forsvinner ca 70% av vannet i fisken. Tørrfisken har fortsatt ferskfiskens næringsinnhold, bare mer konsentrert; den er rik på proteiner, B-vitaminer, jern og kalsium.

Etter vraking (kvalitetssortering) blir mesteparten av tørrfisken eksportert til Italia og Kroatia. I Norge bruker vi hovedsakelig tørrfisken som snacks eller til produksjon av lutefisk. Den brukes lite til matlaging. I Italia derimot, bløtes fisken og den brukes i mange ulike matretter. Der blir den ansett som en delikatesse. En av årsakene til at tørrfisk ikke har blitt brukt til matretter i Norge i senere tid, er sannsynligvis den lange tilberedningstiden. Fisken må vannes ut i minst ei uke i kjølige omgivelser, 5 grader eller kaldere og vannet må skiftes ut hver dag, før den kan brukes i



Tørrfisk av torsk i Venezia.

matretter. Men trenden i Norge går mot mer bruk av naturlige råvarer i matretter. På fiskerestaurantene i Tromsø er tørrfisk nå den mest etterspurte sjømaten, noe som illustrerer trenden godt.

Vraking og kvalitetsortering

Tørrfiskvraking er kvalitetsbestemmelse og sortering av tørrfisk. Det er forskjellige forhold som kan skade tørrfisken og dermed føre til nedsortering, for eksempel klepphugg, flekker, mugg, frostskeer og fuglespist fisk. Tørrfisken blir kvalitetskontrollert og grovsortert i tre hovedgrupper; *prima*, *sekunda* og *Afrika* (tertia). Videre sorteres den etter opp til 30 kvalitetskriterier, blant annet fiskekvalitet, tykkelse og lengde. De mest fingraderte vrakingskriteriene brukes på lofotskreien.

Tørrfiskvrakerne har sitt eget språk, med betegnelser på fisken som *zartfisk*, *høkker*, *vekker*, *små danske*, *split cod*, *rund brosme* og *prima hyse*. De beste

kvalitetene skal ha rett farge, og være fri for mugg og frostskeer. Primafisken har som oftest blitt eksportert til Italia.

Vraking av tørrfisk har en lang historie. I 1444 kom en kongelig forordning om offentlig tørrfiskvraking. Dette er de eldste kjente myndighetsbestemmelser om tvungen kontroll av fisk. Hanseatene klassifiserte tørrfisk av torsk i 24 forskjellige kvaliteter. Den beste kvaliteten var såkalt *Hollender-rundfisk*. Den dårligste var *Utskudd-rundfisk*, den var bedervet i hodet, men ellers brukbar. Den ble ikke eksportert, men solgt til lokalbefolkningen.

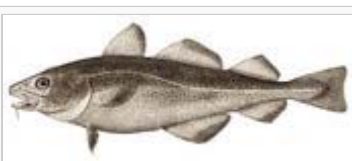
Historie

Tidlig middelalder

Tørrfiskhandelen har vært viktig både for kultur og økonomi i Nord-Norge opp igjennom historien. I vikingtiden drev lokale høvdinge med direkte eksport av tørrfisk til Vest-Europa. Ifølge islandske Egils saga er høvdingen Torolv Kveldulvsson den første kjente eksportør av tørrfisk nordfra. Det fortelles at han i år 875 seilte med torsk fra Lofoten til England «for å kjøpe klede og andre ting som han trengte». Det første kjente fiskeværet som eksporterte tørrfisk, var kaupangen Vágar, nåværende Vågan i Lofoten.



Tidligst kjente eksempel på tørrfiskeksport foregikk i år 875.



Tørrfisk av torsk har vært en eksportartikkel i mange hundre år.

Allerede på 1000-tallet var tørrfisken Norges viktigste eksportartikkel, og ut på 1100-tallet la den grunnlaget for Bergens voksende kjøpmannstand. Kong Håkon Håkonsson (1217–1263) ga bergenserne monopol på handel nordfra. Dette monopolet skulle vare helt til 1715. Det var hovedsakelig tørrfisken som gjorde at Bergen ble et av Nord-Europas største handelssentre på den tiden. I nesten 800 år skulle Bergen forbli senter for handel med tørrfisk fra Nord-Norge. I bytte for fisken, ble det innført varer som korn, mel, salt, sukker, tøy og jernvare, og luksusvarer fra fjerne land som silke, glass, krydder og håndverk. Tørrfisken ble også brukt som betalingsmiddel lokalt.

Skattlegging og eksport

Både kongen og kirken ønsket kontroll over tørrfiskeksporten, og representanter for begge disse maktene besøkte ofte fiskeværene. I tillegg til at den norske kirke- og kongemakten kivet om kontrollen, var det også krangel mellom flere land om hvem som skulle kreve inn skatt fra fiskeriene. Den norske statsmakten ønsket å ha kontroll over kysten helt til Kvitsjøen, og den russiske makten ville ha kysten helt ned til Lyngen. De løste dette ved at begge land fikk skattlegge fiskerne i dette området. Sverige ønsket også en del av disse skatteinntektene, men dette ble ikke akseptert.

På 1300-tallet stod tørrfisken alene for over 80% av Norges nasjonale eksport. Det viktigste markedet for tørrfisken var fram til begynnelsen av 1300-tallet England og de store byene på kontinentet. I senmiddelalderen ble det eksportert tørrfisk til landene langs Nordsjøen og Østersjøen. Årsaken til at tørrfisken fikk så stor etterspørsel, var at det kun var tillatt å spise ost, melkemat og tørrfisk i katolikkenes fastetid.

Hanseatene

Tørrfisken ble fraktet fra Nord-Norge til Bergen på jekter. Kirken fikk etter hvert kontroll over den lønnsomme jektefarten og tørrfiskhandelen. Ved middelalderens slutt omfattet jektefarten til og fra Nord-Norge mer enn 200 jekter.

Det var først og fremst hanseatene som utviklet og styrte eksporten, de var effektivt organisert og hadde gode kontakter i eksportmarkedet. Kongen la ned forbud for utlendinger mot å dra nordover for å kjøpe tørrfisk, noe som gjorde jektefarten spesielt lukrativt for jekteeierne.

Under Hansatiden økte både folketallet og velstanden i Nord-Norge. Hansatiden startet på midten av 1300-tallet, og varte til 1754, da nordmenn tok over handelen. Hansaen omfattet en samling handelsbyer langs kysten fra Nederland til Baltikum. Hanseatene fikk etterhvert en solid fagkompetanse på å vurdere og håndtere tørrfisk.

På slutten av 1600-tallet gikk fiskeprisene ned, og nedgangstider rammet både hanseatene og fiskerne. Hanseatene greide ikke lenger å levere korn og andre forbruksvarer til Nord-Norge.

Pomorhandelen

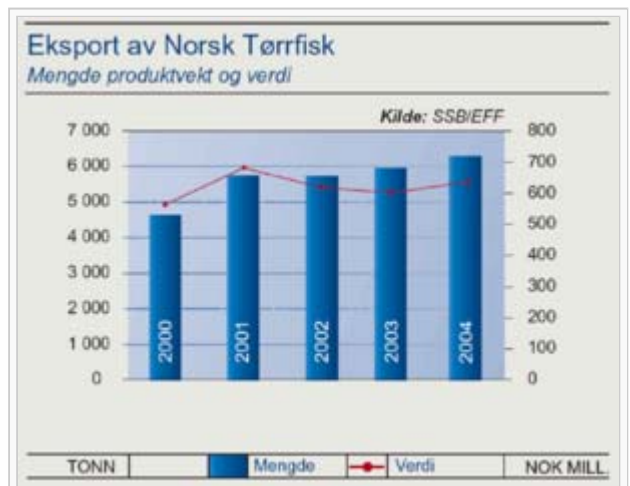
Allerede på 1500-tallet begynte den direkte handelen mellom fiskere og russere, som kalles for Pomorhandelen. Russerne seilte fra Kvitsjøen og besøkte fiskeværerne for å bytte til seg blant annet tørrfisk mot korn og andre varer. Pomorhandelen hadde sin topp i siste halvdel av 1700-tallet og på 1800-tallet, etter at Bergensmonopolet opphørte. Den varte helt til den russiske revolusjonen i 1917. Handelen foregikk om sommeren, da de norske oppkjøperne ikke handlet, så russerne var ikke i direkte konkurranse med norske handelsfolk.

Tørrfisken i dag

Norge er i en monopolsituasjon i tørrfiskmarkedet. I 1998 eksporterte Norge klippfisk, saltfisk og tørrfisk for nesten 5,5 milliarder kroner. Av dette sto tørrfisken for ca 10 prosent, mens klippfisken sto for over halvparten. Da var prisen nede på «normalnivå» etter en historisk topp i 1988. I 1998 ble det eksportert over 4000 tonn tørrfisk til Italia, som er det landet som importerer mest tørrfisk og har tradisjon for konsum av tørrfisk. Andre land som bruker tørrfisk, er Sverige og Kroatia. Tørrfisken ser ikke ut til å være en del av markedssegmentet til andre torskeprodukter. Markedet er ganske stabilt, i Eksportutvalget for fisks (EFF) årsmelding for 2004 kan vi se utviklingen av tørrfiskeksporten mellom 2000 og 2004. I 2004 ble det eksportert over 6000 tonn tørrfisk. Selv om kiloprisen ser ut til å ha gått noe ned, var tørrfisken likevel fiskeri-Norges mest lønnsomme produkt i 2004.



Bryggen i Bergen er bygget av inntekter fra handel med tørrfisk.



Faksimile fra EKSPORTUTVALGET FOR FISKS

- Johansen, Elisabeth og Moe, Ingebjørg (red.): *Tørrfisk: mat og tradisjoner* (Orkana forlag, 2000) *parallel norsk og italiensk tekst*
- Berge, Geir: *Tørrfisk: Thi handlet du red'lig og tørket din fisk : en bok om tørrfiskkultur, Nord-Norge og Bergen* (Orkana forlag, 1996)
- Tande, Thorvald: *Norsk tørrfisknærings historie* (Norges tørrfiskeksportørers landsforening, 1986)
- Gerhardsen, Meidell: *Våre fiskerier i mellomkrigstida* (1946)
- Historisk Tidsskrift 4/1991 (Temanummer om nordnorsk historie)

Eksterne lenker

- Ivan Kristoffersen: Historien om Norge i nord, 2003 (http://odin.dep.no/ud/norsk/dok/andre_dok/nou/032001-020003/ved001-bn.html)
- Johs.Giæver: Tørrfisk fra Norge – hva er det? (<http://www.giaever.net/torrfisk.htm>)
- Ålesund Bacalaoklubb: Her er en liten historie om tørrfisk (<http://www.xldiner.no/xl/content/view/full/120>)
- Gunnar Grytås: Milliondryss over Røst (<http://www.fiskeribladet.no/default.asp?lesmer=3044>) – Artikkel i Fiskeribladet 22.07.2005
- Norske sjømatbedrifters landsforening: Tørrfisksuksess i nord (http://www.nsl.no/index.php?bladvalg=vis_innhold&visning=1&id=93)
- Røst og Tørrfisken - Et historisk produkt (<http://www.glea.no/>)
- Bjørn-Petter Finstad, Nordkappmuseet: Høkker og Vekker (<http://www.nordkappmuseet.no/artikler/toerfiskvraker.htm>) - Artikkel om tørrfiskvraking

Hentet fra <http://no.wikipedia.org/wiki/T%C3%B8rrfisk>

Kategorier: Nord-Norge | Norsk mat | Sjømat

-
- Sist endret 12. des 2005 kl.07:12.
 - Artikkelen er tilgjengelig under GNU Free Documentation License.