

Fisken som gjorde Noreg kjent i verda

Frå gammalt av er tørrfisk og klippfisk Noregs viktigaste bidrag på den globale sjømatmarknaden. Desse fiskeprodukta var ein effektiv og rimeleg måte å konservere råvarer på som lett kunne fraktast rundt i verda på norske skip. I dag dreier det seg meir om tradisjon og variasjon. Tørrfisk og klippfisk har unik smak og konsistens, noko som gjer produkta ettertrakta i fleire marknader rundt om i verda.

Eksportartikkelen

Det at tørrfisk held seg så lenge, gjorde at transporttid og transportavstand ikkje var noko problem. Allereie på 1000-talet var tørrfisk Noregs største eksportartikkel. På 1300-talet stod tørrfisken åleine for over 80 % av Noregs nasjonale eksport. I dag utgjer eksport av tørrfisk og klippfisk omtrent 5 % av den totale fiskeeksporten. Klippfisk er størst med 1,5–2 milliardar kr, tørrfisk står for opp mot 500 millionar i årleg eksportverdi.



Foto: Norges sjømatråd

Noreg har monopol i tørrfiskmarknaden, og marknaden er ganske stabil. Klippfiskmarknaden deler vi med Island og Færøyane. Tidlegare var også Newfoundland i Canada ein viktig klippfiskprodusent, før torskebestanden deira kollapsa av overfiske i 1980-åra.



Foto: Norges sjømatråd

Tørrfisk vs klippfisk

Tørrfisk og klippfisk er to heilt forskjellige produkt, med forskjellig smak og karakter. Begge er rett nok tørka fisk, men der sluttar også likskapen. Tørrfisk er usalta og tørka utandørs i sol og vind. Klippfisk er salta og blir tørka innandørs i klimaanlegg. Tørrfisk inneheld i gjennomsnitt rundt 20 % vatn, mens klippfisk skal ha opp mot 50 % av vassinnhaldet intakt.

Visste du at ordet «torsk» kjem av det gammalnorske «turskr», som betyr «turrfisk»? Å tørke fisk utandørs i sol og vind var ein perfekt måte å konservere mat på i eit samfunn der salt var ei kostbar vare. Og Lofoten var den naturgitte staden å gjere det på. Vinterfisket etter skrei på nyåret gav fangstar i overflod.

Perioden februar–mai hadde stabilt kaldt klima utan mykje regn eller frost. Om det blir for mykje frost, blir fibrane i fisken sprengde, og det øydelegg produktet.

Klippfisk blei introdusert av spanske fiskarar på 1700-talet då dei kom med billig salt frå Sør-Europa. For råvara for klippfisk er salta fisk. Nemninga klippfisk kjem av at fisken blei tørka på svaberga ved kysten, altså klippene. Tradisjonen med å tørke utandørs var vanleg heilt opp til 1950-åra, men då begynte innandørs mekanisk tørking å overta.

Det er torsk som har vore den viktigaste arten både for å lage tørrfisk og klippfisk. Men brosme, lange og hyse/kolje og ikkje minst sei står for ein relativt større del av produksjonen, ikkje minst grunna prisen. Torsk gir eit meir kostbart produkt.

Tørrfisk og klippfisk i dag

Enno i dag blir tørrfisk tørka utandørs. Det er ein billig og effektiv konserveringsmetode, i tillegg til den modninga som naturtørking tilfører fiskeproduktet. Fisken blir sløgd; ein fjernar hovud og innvolar og vaskar han. Fisken blir hengd opp mens det enno er snø på bakken, frå februar til april. Snøen vernar han mot insekt og hindrar at det går bakteriar i tørrfisken. Fisken heng på hjell i ca. tre månader. Den ferdig tørka fisken blir så ettermodna i 2–3 månader innandørs i eit tørt og luftig miljø. Tørrfisken har enno same næringsinnhald som ferskfisken, berre meir konsentrert.

I motsetning til tørrfisk er produksjonen av klippfisk kraftig modernisert. Sjølv om det er mykje handverk i produksjonen, er klippfisk i mykje større grad eit industrielt produkt. Ein bruker hovudkappa, sløgd og godt vaska fisk. For at saltet skal komme jamt til gjennom alt fiskekjøtet, må fisken flekkjast. Det er å skjere frå buksida langs ryggbeinet nesten heilt opp til ryggfinnane slik at heile fisken kan brettast ut som ein stor trekant. Den grovaste delen av ryggbeinet blir fjerna. Deretter saltar ein fisken i kar (pickling) til han blir saltmoden. Så blir fisken ettersalta tørt i stabel på pall, før han blir lagd inn i tørkeanlegget.

sjømat



Foto: Snöball Film

Forskjellige marknader ønskjer forskjellig grad av tørking, og slik blir klippfisk mykje meir bestillingsprodukt enn tørrfisk. Fisken blir seld heil, men det er meir og meir vanleg at han blir tilarbeidd vidare til beinfrie filetstykker. «Klippfisk-loin» er det dyraste produktet.



Foto: Snöball Film

Marknadene

Tørrfisk har ein heilt spesiell posisjon som tradisjonsmat. «Tørrfisk frå Lofoten^R» er ei lovverna merkevare under EU-regelverket, såkalla GPI (Geographical Protected Indication). Det gjeld berre torsk, og produktet «Tørrfisk fra Lofoten» skal ha eit vassinnhald på 16–27 %, eit proteininnhald på 68–78 % og eit feittinnhald på ca. 1 %.

Tørrfisk frå Lofoten skal lagast etter tradisjonsmåten, og lova som vernar merkevara, understrekar at produksjon av tørrfisk krev gode kunnskapar i alle ledd om ein skal oppnå god kvalitet. Fagkunnskapane om tilverking, kvalitetssortering og marknadskrav har gått i arv frå generasjon til generasjon i familiar og bedrifter. Tørrfiskvrakarane (gasellane) måtte gå seks år i lære før dei kunne gå opp til eksamen.

Det er Italia som med god margin til neste land kjøper mest tørrfisk frå Noreg. Der har dei tradisjon for tørrfisk i mange matretter. Sverige og Kroatia ligg på dei neste plassane. I Noreg et vi lite tørrfisk unnateke den som blir brukt til å lage lutefisk. Men vi ser at fleire produsentar og restaurantar set tørrfisk på menyen som ei lokal delikatesse.



Foto: Snöball Film

Klippfisk er det tradisjonelt Spania og Portugal som importerer. Men det er fleire marknader i Sør- og Latin-Amerika. Størst forbruk per innbyggjar har Den dominikanske

republikken, mens Brasil er den marknaden der norsk klippfisk aukar mest. Mange av desse landa har tradisjon med å ete klippfisk til jul og andre høgtider, som ein del av dei katolske tradisjonane knytte til kva ein kan ete i fasteperiodane.

Den retten vi kallar «bakalao», har fått namnet sitt frå det spanske namnet på klippfisk og tørrfisk. Bakalao er rett og slett spansk for torsk. Den portugisiske forma er bacalhau, på italiensk heiter det same baccalà, på kroatisk bacalar.