

Fiskbúð Fjallabyggðar

Hún er Ólafsfirðingur, fædd 1989, hann Akureyringur, fæddur 1979, fyrrverandi yfirkokkur á Bautanum. Á vordögum ákváðu þau hjón að venda sínu kvæði í kross og gerast fisksalar og keyptu í því skyni rótgróið fyrirtæki á Siglufirði, hafandi árinu áður flutt búferlum til Ólafsfjarðar. Þetta eru Valgerður Kr. Þorsteinsdóttir og Hákon Sæmundsson. Þau opnuðu 16. júní og hefur verið tekið fagnandi af ungum sem eldri, Íslendingum og erlendum ferðamönnum, enda ekki á mörgum stöðum í dreifbýlinu sem hægt er að ná sér í ferska bleikju-tandori, keilu í chillyrjóma og þorsk með hvítlauk og kryddi eða í teriyaki-sósu og svo röstí-kartöflur með, að fátt eitt sé nefnt.

Örfáar fiskbúðir á landsbyggðinni

Sú var tíð að fiskbúðir voru í hverju plássi í landinu og fleiri en ein í sumum. En þær eru ekki margar núna utan suðvesturhornsins. Sé farið á ja.is og slegið inn orðið „fiskbúð“, koma upp 14 slíkar – allar nema ein á höfuðborgarsvæðinu og þar um kring. Og sé því breytt í „fiskverslun“ bætast við tvær í viðbót þar og ein á Akureyri. Í Vík í Mýrdal er önnur, á Hellu sú þriðja, á Selfossi hin fjórða, á Ísafirði sú fimmta og á Egilsstöðum hin sjötta. Það er allt og sumt. Og allar eru þær tiltölulega ungar. Á Siglufirði, í hjarta bæjarins, við Aðalgötu 27, í kjallara Norska sjómannaheimilisins er svo ein til, á gömlum rótum, búin að vera þar í hátt í 60 ár. Það hús var byggt árið 1915.

Í vor urðu kaflaskil í þeirri löngu og merku sögu, þegar [Eysteinn Aðalsteinsson](#), sem verið hafði fisksali þar í tæp 40 ár, ákvað að hætta, þá að verða 75 ára gamall. Mörgum heimamanninum var illa brugðið, enda Eysteinn afskaplega vel liðinn og búinn að standa vaktina trúr og dyggur allan þennan tíma og í ofanálag ekki góð tilhugsun að sjá þessari mjög svo nauðsynlegu búð hans lokað, kannski endanlega. En mitt í depurðinni yfir þessum tíðindum tóku Siglufirðingar gleði sína

á ný, þegar spurðist út, að ungt fjölskyldufólk hefði keypt reksturinn og ætlaði að taka við keflinu.

Áður var fiskbúðin í norðurendanum á húsi þar sem nú er Kaffi Rauðka. Kaupfélag Austur-Skagfirðinga á Hofsósi, sem hafði verið stofnað árið 1919, var eigandinn þá, átti bæði Kjötbúð Siglufjarðar og þessa fiskbúð.

Þegar Eysteinn byrjar að vinna í Fiskbúð Siglufjarðar eru Jósafat Sigurðsson og Björn Þórðarson, sem í daglegu tali voru kallaðir Jósi og Böddi, eigendur hennar. Eysteinn var búinn að eiga hlut með þeim í nokkur ár þegar þeir seldu sína hluti og fluttu suður, í kringum árið 1983. Salmann Kristjánsson og Guðfinnur, bróðir Eysteins, keyptu þá af þeim. Svo hættir Guðfinnur 1991, og Eysteinn og Salmann kaupa hans part, og svo þegar Salmann hættir, 1996, kaupir Eysteinn af honum.

Langaði í fjölskylduvænni vinnu

„Jú, þetta var nú bara til að prófa eitthvað nýtt,“ segir Hákon, aðspurður um af hverju þau hafi ákveðið að fara út í þetta ævintýri. „Svo sáum við líka þarna kjörið tækifæri til að ná að stunda fjölskylduvæna vinnu, því við eigum jú frí á kvöldin og um helgar,“ segir Valgerður, en þau eiga fjögur börn, tvö á leikskólaaldri og tvö á grunnskólaaldri.

Hákon, sem á ættir að rekja til Siglufjarðar, lærði á veitingastaðnum Bautanum á Akureyri og hafði síðustu 10 eða 11 ár verið þar yfirkokkur.

„Ég fór í skóla á Akureyri, síðan að vinna á Bautanum fyrir 7-8 árum, flutti svo heim og síðan endanlega til Hákonar fyrir fjórum árum. Svo ákváðum við í fyrra að búa í Ólafsfirði. Hákon keyrði þá á milli daglega, til og frá vinnu,“ segir Valgerður.

Fyrsta verkið, eftir að búið var að ganga frá kaupunum á Siglufirði, var að breyta nafni fiskbúðarinnar, sem í áratugi

hafði verið Fiskbúð Siglufjarðar, í Fiskbúð Fjallabyggðar. „Það var alveg borðleggjandi. Þetta er bara hluti af þessu sameiningarferli, að benda á að þetta sé ein heild,“ segja þau.

Þau keyptu fiskbúðina 1. maí og tóku sér drjúgan tíma í að græja og pússa og hafa gert það vel.

„Við erum að reyna að höfða meira til yngri kynslóðarinnar en gert hafði verið, með því að bjóða upp á ýmsar nýjungar, enda á venjulegur fiskur ekki svo mjög upp á pallborðið hjá þeim aldurshópi, og við erum mjög ánægð með viðtökurnar; ég held að flestir bæjarbúa séu að taka okkur afbragðs vel, ef ekki allir,“ segir Valgerður.

„Það eru búnir að koma hingað þó nokkuð margir útlendingar á bílaleigubílum sem segjast vera búnir að keyra hálf Ísland og ekki séð fiskbúð, og þeir spyrja gjarnan hvort þetta sé sú eina í landinu,“ segir Hákon. „Okkur fannst við ekki ná til þeirra eins og við vildum en það hefur breyst, þeir eru orðnir miklu sýnilegri núna,“ segir Valgerður. „Ég held að þeir sem voru hérna fyrr í sumar hafi einfaldlega ekki verið með eldunaraðstöðu, sem þessir eru með núna. Þeir spyrja líka gjarnan hvort þeir geti tekið með sér eitthvað heim til útlanda, til að gefa fólkinu sínu að smakka, síld til dæmis og fleira, en í raun og veru er harðfiskur það eina sem við getum bent á. Hitt er allt kælivara,“ segja Valgerður og Hákon.

Bleikjan er frá Hlíð í Ólafsfirði en annar ferskfiskur kemur nánast allur frá Fiskmarkaði Siglufjarðar. Þau hjón eru líka að þjónusta Ramma við að selja fiskblokkir og rækju. Harðfiskurinn er frá Grenivík. Hákarlinn frá Hólmavík.

Heimsendingarþjónusta á döfinni

„Við erum með opið alla virka daga frá 10-5 og vorum í sumar með opið á laugardagsmorgnum, meira kannski til að auglýsa nýju búðina frekar en eitthvað annað. Ólafsfirðingar eru farnir að koma yfir, eftir að þetta tók að spyrjast út. Þeir

eru farnir að spyrja um heimsendingarþjónustu og við erum að gæla við að koma einhverju slíku á, sem yrði í tengslum við ferðir okkar yfir í Ólafsfjörð, ef við höfum lokað í vetur frá 1-3 eða eitthvað svoleiðis, eins og við erum að hugsa um. Þá myndum við taka við pöntunum frá 10-12. Það er fullt af fólki sem er að vinna til klukkan fimm síðdegis og á erfitt með að komast hingað af þeim sökum og við verðum ekki með opið á laugardögum eða sunnudögum, alla vega ekki í vetur. Eins er með eldra fólk í Ólafsfirði, það á ekki eins auðvelt með að koma hingað til okkar og það sem hér býr á staðnum," segir Valgerður.

Á myndinni hér fyrir ofan má sjá Hákon og Valgerði framan við búð sína, með yngsta fjölskyldumeðlimnum, Friðriki Huga, sem fæddist 11. desember í fyrra.

En varðandi sögu Norska sjómannaheimilisins, þá kom eitt í ljós nýverið sem menn þar nyrðra ekki vissu. Í kjallara hússins hefur löngum verið talið að hafi einungis verið geymslur, á aðalhæð samkomusalur, lesstofa, kaffistofa, eldhús, aðstaða læknis og starfsfólks og í risi tvær sjúkrastofur með fjórum rúmum hvor og herbergi hjúkrunarfólks. En norsk heimsókn í sumar bætti nýjum, áhugaverðum upplýsingum þarna við.

„Einhverju sinni á lokunartíma, þegar ég var að flaka, bankar hérna upp á Norðmaður; eiginkona hans var skammt undan, og þau langaði svo mikið að fá að skoða efri hæðina, því konan hafði verið hér í kringum 1950 sem þjónustustúlka. Ég bauð þeim upp og labbaði hringinn og þá sögðu þau mér, að á neðri hæðinni, þar sem fiskbúðin nú er, hafi verið aðstaða til að baka lefsur sem svo voru fluttar upp, þar sem kostgangararnir biðu. Þetta lengir því enn sögu kjallarans sem framleiðslustaðar á matvælum," segir Hákon að lokum, glaður yfir þessari merku uppgötvun.

Og ekki einn um það.



Myndir og texti: Sigurður Ægisson | sae@sae.is.
Fylgja: Viðtalið í Morgunblaðinu í dag.