



Tørrfisk og beredskap

Tørrfisk har vært dokumentert produsert i sjøsamiske bosettingsområder iallfall siden tidlig middelalder. Da tørrfisk etter hvert ble en viktig eksportartikkel, deltok også sjøsamiske fiskere i denne handelen. Hjemmeproduksjon av tørrfisk i de sjøsamiske bosettingsområdene har vært en tradisjon fra de eldste tider av.

I Norge er det i dag et stort fokus på egenberedskap i befolkningen i form av matvarelager på grunn av en urolig geopolitisk situasjon. Tørrfisken egner seg godt til slik beredskapsmat. Tørrfisk er produsert og kan lagres tørt og kjølig i romtemperatur over svært lang tid uten mekanisk kjøling eller ved strømbrytning. I produksjonsprosessen lufttørkes den uten salt, og det lave vanninnholdet hemmer bakterievekst. Nettopp derfor ble tørrfisk en av Norges viktigste eksportvarer i middelalderen – og fraktes over store avstander.

Fordi tørrfisk er så lagringsdyktig, egner den seg særlig godt som beredskapsmat i urolige tider. I dag er ikke tørrfisk satt som noen aktiv beredskapsføde, selv om den er særlig godt egnet som selvforsyningsressurs i krisetider.

NSR krever at tørrfisk bør komme på lista over egnet beredskapsmat!