

for et ret oplagt offer for den tiltagende forurening af havene med kviksølv, pesticider o.l.

Man har ved videnskabelige undersøgelser på Færøerne konstateret et såpas højt indhold af kviksølv i grindehvalernes kød, at de lægelige autoriteter har frarådet mere end et måltid deraf om ugen. Dette har været medvirkende til at begrænse færingernes grindekødsforbrug og dermed fangstniveauet.

Grindehvalerne er ikke undergivet IWCs reguleringskompetence, men de færøske myndigheder indberetter årligt fangsterne til IWC.

3. Jagtens organisering og udførelse

Grindefangsten er fra gammel tid nøje reguleret. Færøerne er inddelt i grindedistrikter, og i hvert distrikt er der kun visse fjorde og vige, der er godkendt som grindefangstpladser.

Den øverste myndighed vedrørende grindejagten er sysselmanden i vedkommende distrikt, der er øverste statslige politimyndighed på stedet. Sysselmanden bistås af 4 grindeformænd, der er folkevalgte.

Sysselmanden kan bestemme, at en grindeflok skal drives til havs igen. Grindeformændene træffer afgørelse om, hvor og hvornår selve grindedrabet finder sted. Deltagerne i jagten er under strafansvar forpligtet til at følge sysselmandens og grindeformændenes instruktioner.

Når en grindehvalflok er opdaget, søges den med små fiskerbåde drevet ind til den nærmeste godkendte fangstplads. Det tilstræbes at få drevet hele flokken ind mod en flad strand, hvor hvalerne kan gøre landgang. Hvalerne kan da let og hurtigt aflives med dertil beregnede knive. Man skærer bag ved nakken igennem spæklaget (der er følelseløst) og ind mod halshvirvlerne, således at rygmarven overskæres og hvalen mister bevidstheden og dør.

I det omfang hvalerne ikke gør landgang, forsøger man at anvende en dertil indrettet jernkrog, der hugges i spækket, således at hvalen enten kan slæbes op på land eller hen til båden, hvor den aflives ved overskæring af nakkehvirvlen som før beskrevet.

I det omfang dette ikke lykkes, kan hvalerne dræbes fra båden med et særligt hvalspyd. Dette er en mindre sikker metode, idet hvalens og bådens bevægelser kan gøre det

vanskeligt at ramme hvalen korrekt, så den dør med det samme. Yderligere spydstik kan da blive nødvendige.

I henhold til den i 1984 vedtagne nye dyreværnslov vil anvendelse af spyd for fremtiden kun kunne ske i særlige tilfælde med sysselmandens eller grindeformandens tilladelse.

Som sidste udvej vil man kunne anvende harpun. Dette har i mange år kun været tilladt i særlige situationer med myndighedernes tilladelse i den enkelte situation. Det er i øvrigt forbudt at skyde på grindehvaler og at anvende gift eller sprængstof.

Den generelle holdning, der også afspejler sig i de gældende regler, er, at hvalerne skal aflives med mindst mulige lidelser, og man sætter en ære i at få drabet overstået hurtigt.

Da grindehvalen er et udpræget flokdyr, må flokken overleve eller dø samlet. Man kan ikke skille enkelte hvaler ud. Dette kan være beklageligt, når det dermed også kan gå ud over hunner med unger. Til gengæld er der aldrig som ved så megen anden jagt tale om skamskudte eller sårede dyr, der efter jagtens afslutning gennemgår langvarige lidelser.

4. Fangstens anvendelse

Når grindedrabet er afsluttet, forestår sysselmanden og grindeformændene hvalernes optælling, måling, nummerering og fordeling. Den samlede mængde grind fordeles af sysselmanden efter hævdundne regler. Hovedreglen er, at fangsten fordeles med ligelede andele til alle beboere i vedkommende grindedistrikt. Dette fordelingsprincip har stor betydning for mindrebemidlede, og for børnerige familier.

Traditionelt har kødet været anvendt fersk til kogning eller saltet eller vindtørret, mens spækket enten er spist fersk kogt sammen med kødet eller er blevet saltet. Saltet spæk spises bl.a. sammen med tørfisk.

I dag anbringes størstedelen af kødet i fryseren og spises kogt eller stegt, men en del hænges stadig til tørring, idet tørret grindekød er en traditionel delikatesse. Det samme gælder det saltede spæk.

Både kødet og spækket indeholder store mængder A- og D-vitamin, der kan være tiltrængt i den lange færøske vinter. Fedtet i kødet og spækket indeholder flerumættede