

Birgir Enni

HALT KJAFT, VIT HAVA EITT SPENNANDI SPÍSKAMAR

– Í ár eru 70 ár liðin, síðani Norðlýsið varð bygt, og vit vildu gera okkurt serligt burturúr. Tað endaði sum ein stórir matdagur fyri allar føroyingar, og eg ivist ikki í at tiltakið verður endurtikið, tí tað eydnaðist til fulnar, sigur Birgir Enni.

– *Hvussu fær mann eitt so stórt tiltak at hanga saman?*

– Hatta var eitt spæl at fyriskipa. Lætt og lagligt.

– *Jamen, tit mettaðu 5.000 fólk, og tey skuldu einki gjalda. Hvussu kann tað vera lætt?*

– Tí eg havi royndir og vitan og kenni so nógv fólk, sum vilja hjálpa mær.

Fyrstu ferð Birgir Enni skipaði fyri einum stórum mattiltakið var í 1993. Tá skuldi flokkurin hjá soninum savna pengar saman til uttanlandsferð, og Birgir skipaði saman við hinum foreldrunum fyri einum sonevndum øðudegi á Bursatanga.

– Tann dagurin í 1993 var í veruleikanum startskotið til, at vit byrjaðu at gera mat umborð á Norðlýsinum.

Birgir Enni tekur ein teldil fram og vísir mær myndir frá foreldratiltakinum í 1993.

– Vit reinsaðu øður og kræklingar, gjørdur eina rúgvu av suppu, og tað komu fult av fólk. Fólk komu við Tróndi av Skálafjørðinum, Rituni av Sandoynni, ja sjálvt úr Suðuroynni komu fólk. Vit seldu bakkar við øðum, sum vóru klárir at seta í ovnin, og teir seldu sum heitt breyð. Tað kvøldið ótu fólk um alt landið øður.

Síðan eru nógvar stórar grýtur við fiskasuppu kókkaðar, nógvar fiskur royktur og stoktur, og nógvar øður og nógvar igulker matgjørd umborð. Navnið Birgir Enni er næstan vordíð samheiti við øðrvísi mat úr sjónum, og tveymastraða skonnartin Norðlýsið er krydd í so at siga allari ferðabranding av Føroyum. Men matligi undan-gongumaðurin tykist óavirkaður av stjórnum statusinum, og hann húsast framvegis á teimum tveimum kvatratmetrunum, sum lítla gallan í Norðlýsinum fyllir.

– Eg havi fleiri ferðir verið í Singapore fyri at kanna, hvussu tey gera mat har. Har standa kokkar á rað á lítlum frímerkjum og ganda tann mest fantastiska matin fram. Tað er ikki støddin, sum hevur týðning.

– *Men hevur tú ikki havt hug at lata egna matstovu upp á landi?*

– Nei, hetta er mín matstova. Hetta er mítt stað.

Føroyska spískamarið í Italia

Turri fiskurin og spikið er farið niðurum, teir báðir vinmennirnir eru farnir, og Birgir blaðar víðari á teldlinum og vísir mær myndir av øðum og iðulkerum. Orðini renna líka skjótt sum myndirnar á skíggjanum, og søgurnar hoppa frá skúlaflokki til stór altjóða tiltøk og víðari til smáar staklutir í sjómati.

– Veitst tú av, at tað eru 20 milliónir rogn í einari øðu? Og veitst tú av, at igulker síggja júst líka út, sum tey gjørdur fyri 100 milliónum árum síðan?

– Hygg her, sigur hann og vísir mær eina mynd á teldlinum. Hetta er ein búrfiskur. Hann býr á 1000 metra dýpi, er kynsbúgvinn, tá hann er 50 ára gamal, og kann liva, til hann er 200.

– Halt kjaft, vit hava eitt spennandi spískamar. Tað er so óendaliga fjølbroytt og stórt. Og so arbeiðið at fáa tað at smakka. Tað er ein kunstur og fantastiska spennandi, sigur Birgir Enni avgjørdur.

Føroyingar hava næstan bara etið tosk, seið og grind úr havinum. Tvøramenn hava tó havt eina tradition at fara eftir øðum um várið, men tað var ikki fyrr enn hann sum ungur kavari luttók í undirvatnsolympiadu fyri kavarar í Italia, at Birgir Enni veruliga uppdagaði, hvussu fjølbroyttur sjómatur kann vera.

– Hetta var í 1969, og eg helt tað vera fantastiska



»Eg havi verið í maskinrúminum
í Noma frá fyrsta degi av,
og eg havi skaffa teimum
eina rúgvu av vørum«

spennandi at síggja, hvussu tey gjørdur mat við øllum møguligum fiskasløgum og upp á allar møguligar mátar. Eg haldi, at tað var har, at fyrsti neistin tendraði.

Stutt eftir kappingina í Italia fekk Birgir Enni starv sum kavari í samband við byggingina av brúnni við Streymin. Tað tók trý ár at byggja brúnni, Birgir var við øll árin, og har sá hann sama matrikidømi, sum hann hevði sæð í Italia. Teir ruddaðu øki fyri grót, men fyltu eisini upp í heilar bátalastir við øðum. Birgir sá møguleikarnar í heimliga tilfeinginum og byrjaði at bjóða hotellum, matstovum og handlum góðbitarnar

Fyrstur í kjalarvørri Sigmunds

At vera undan sínari tíð hevur altíð eyðkennt maskin-smiðin, kavarann, kokkin og skiparan úr Suðuroy.

Tá danska matstovan Noma í 2010 varð kosin heimsins besta matstova, varð Birgir Enni bjóðaður til handanina.

– Eg havi verið í maskinrúminum í Noma frá fyrsta degi av, og eg havi skaffa teimum eina rúgvu av vørum.

Klaus Meyer, René Redzepi og Pontus Elofsson fóru í 2003 undir fyrireikingarnar at lata gourmetmatstovuna við norðulendskum mati upp í Keypmannahavn, og tá vitjaðu teir Birgir Enni. Teir ferðaðust nakrar vikur í

Føroyum, og Birgir vísti teimum, hvussu hann gjørdi ymiskar rættir úr fiski, øðum, igulkeri og øðrum sjógæti.

– *Hví komu teir til tín?*

– Tað var kanska tí, at eg í longri tíð hevði arbeiðt við hesum vørunum, sum fá sóu virði í tá. Eg havi verið fyrstur við nógvum lögnum, sigur hann og flennir.

Í 1970unum gjørdi Birgir Enni vindmyllur saman við danska Christian Risager, sum var tann fyrsti at hópfamleiða vindmyllur. Birgir las um mannin, helt verkætlanina vera spennandi og spurdi, um hann kundi sleppa upp í arbeiðið um veturin, tá einki kavaraarbeiði var í Føroyum. Vindmyllur vóru eisini framleiddar í Føroyum og settar upp í Vágum og Suðuroy. Nakrar vóru eisini seldar til USA, men trupulleikar við gearkassunum gjørdi, at framleiðslan stæðgaði.

Áðrenn hann fór í holt við vindin, hevði hann longu bjóðað havstreyminum av. Sum nýútbúgvinn kavari avgjórði Birgir Enni nevnliga at svimja somu leið sum Sigmundur Brestisson úr Stóra Dimun til Sandvík.

– Eg fekk pápa mín at ringja til Fisher Heinesen, sum var serfrøðingur í streymviðurskiftum, og spyrja hann, hvussu tað var streymt í Suðuroyarfjørði allarhalgannadag ár 1002, tí tá meta menn, at Sigmundur svam um fjørðin.