

Så øjnene ruller bagover

Der er ikke så meget udenpå, indeni, ovenover eller under. Ingredienserne taler et selvstændigt sprog, der har nydelse som det vigtigste ord

Rikke Lindhard Sengelsø



Pynt. Den sorte stil med store malerier på væggene kan virke en smule sterilt og overkomponeret. Men maden og betjeningen er der ikke noget i vejen med.

Tobias Tybjerg

Jeg kunne gribe dybt i posen efter tillægsord til at beskrive den magi, der følger, hvis man for alvor elsker det japanske køkken. Jeg kunne anvende ethvert relevant synonym for delikat. Eller jeg kunne gøre noget andet: fortælle dig om at betragte en ven bide sig igennem panerede kammuslinger og alskens andet delikat fra dette køkken. Hendes øjne voksede sig øjeblikkeligt større, og hendes læber formede sig til et lille smil, da de blev plantet foran os. Kammuslingernes bløde konsistens, gemt i en sprød skal af kaitaifidej ændrede efter korte dybe ophold i en majonæse med soja og wasabi hendes smil. Det var ikke længere lille. Hun smilede pludselig så bredt, som nogen kan smile med munden fuld af mad og en moderat portion manerer. Smagen, det sprøde, det bløde, gjorde, at hendes øjne rullede en smule bagover.

En herlighed af et kort

Bag restaurant Etika i indre by, står Jens Rahbek, en af Sticks'n'Sushis grundlæggere. Rahbek kan med sine medsammensvorne tage en stor del af æren for, at københavnere i stigende grad siden 1994, hvor Rahbeks første restaurant åbnede, har taget spisen til sig. I dag har byen over 70 sushisteder. Det japanske køkken indeholder et hav af muligheder ud over de faste ritualer, der ligger i deres sushitradition. I Japan er der et enormt udvalg af menuer. Der er ris med karry p.t. den mest populære ret, hvis man indregner de tusindvis af døgnkæder, der serverer færdiglavede retter. Fra Ryotei-restauranter med geisha-betjening til afarter af det asiatiske køkken, det franske, det italienske osv. Tokyo er godt på vej til at blive dén by i verden, som har det fineste cuisine - ifølge Jean-Luc Naret, direktøren for Michelin-guiden. Den by, der har flest

Så øjnene ruller bagover

stjerner. Menuen på Etika favner kun en brøkdel af, hvad der findes af menuer i Japan. På Etika er menuen delt op i sushi, supper, sticks, salater, dybstegte retter, stegte retter, desserter samt menuer. Menuerne er prissat mellem 275 kr. og 1.100 kr. Min ven og jeg havde ikke helt nerver til at overgive os til menuerne. Kortet bød på den ene herlighed efter den anden. Den svage røde og ultrafriske tuntartar blandet med den japanske basilikum ikura blev skyld i, at der ikke blev vekslet et ord mellem min ven og mig, før toppen af sulten og nydelsen fortog sig. Derefter en makirulle, inside out. Spicey tun indeni og på toppen skiver af tun, hvis smag foldede sig ud med små dråber af karashi - en japansk sennep, der her var blandet op med en chilimajonæse. Nydelsen fordampede en smule med de stegte kyllinge dumplings (80 kr.). De var lidt for fede i smagen og med en tur i den tilhørende chilisesamolie, alt for tunge. Men det tilfredse smil kom snart tilbage på læberne. Nordatlantisk laks serveret sashimi. (100 kr). Det vil sige rå fisk i al sin enkelhed skåret i små præcise skiver. Her kan man se, om det er en sikker hånd, der har ført kniven. En udsøgt og ren oplevelse. Kan man legitimere, at fem meget små skiver fisk koster 100 kr.? Jeg vil efterlade det spørgsmål til revisorer og etikere. Er det det værd? Svaret afhænger af dit budget og dine prioriteringer, men en fisk med så fast kød, silkeblød og delikat i smagen, er ikke til at opdrive for billigere penge andre steder i København.

Ingen nærkontakt

På Etika kan man ikke følge med, når kokken tilbereder din mad. Men fores- til dig alligevel, at du sidder i en bar. En kok står på den anden side af baren. Han laver din sushi et stykke eller to ad gangen. Han rækker ud efter et stykke nordatlantisk helleflynder og bruger en stor funklende kniv med benskaf til at skære fisken i skiver. Han lægger wasabi eller måske shiso på en lille seng af ris og lægger fisken på toppen. På siden lægger han yuzu eller sudachi, en limeagtig japansk frugt. Ritualet kulminerer i, at kokken stiller sushien foran dig med sine bare hænder. Du ser ham taknemmeligt, men flygtigt i øjnene og løfter maden op til læberne. Han ser den nydelse, han netop har fremstillet. Ritualet, intimiteten og delagtiggørelsen bringer én tættere på det, man indtager, oplevelsen forsegles. Man husker, hvad man har indtaget, på hvilken måde det blev frembragt, og hvordan det smagte. Oplevelsesøkonomien kan finde sine hovedingredienser i fremstillingen af sushi. Hvis det udspiller sig, som du netop har oplevet i baren, så engagerer oplevelsen dig på en personlig måde. Der tilføres en ekstra dimension. En slags ny værdi. Det stiller høje krav til kokken, men skaber muligvis også mere glæde i hans arbejde. Mere glæde, end hvis gæsterne var placeret uden for køkkenet, som de er på Etika. Her skærer en høj kant udsynet til kokkens hænder af i det åbne køkken. Ikke som da du sad i den opfundne bar. Men maden er god. Risene er perfekte, marineringen er rund og syrlig. Gæsterne er en blandet skare.

Egen identitet

Vi befinder os i indre by på en hverdagsaften, hvor caféer og restauranter tenderer til at være mere upersonlige, måske fordi forretningslivet præger billedet på beværtningerne. Her er mænd i sorte habitter; mænd med røde skjorter og små hatte; kloner af Helle Thorning-Schmidt i stramme hvide skjorter; unge piger i det allernyeste fra The September Issue og én, senere to, madammer, der

Så øjnene ruller bagover

udgjorde mit selskab på tre. Interiøret er hvidt i hvidt i bar/spiseområdet, dog med en pink bar og i loftet er der et tv-akvarie. I den del af restauranten, der signalerer aften-dining er der sort med store malerier på væggene. En smule sterilt og overkomponeret.

I sushiens verden har de ingredienser, man anvender, deres egen identitet. Det kræver ikke så meget udenom, ovenpå, under eller indeni. Det kræver først og fremmest lærdom og præcision. Det er op til kokkens fornemmelse for smag, hans kunnen og hans kreativitet, at lade sushien og det japanske køkken innovere på en måde, der vedholder balance i smag, æstetik og ingredienser. På Etika er køkkenet bestemt i balance. Det formår at møde de nordlige top-ingredienser med sikker stil og smag, alt imens gæsternes øjne ruller bagover.