Etika – japonsk matmentan og umhvørvi í Havn

HUGLEIÐING

Jan Müller
jan@sosialurin.fo
Mynd Jan Müller

Tær koma og fara. Matstovurnar, cafeirnar, drykkjustøðini - "you name it". Ikki kann sigast annað enn, at føroyingar eru áhaldandi fólkaslag, ígongsetarar og treisknir. Onkur vil eisini leggja orðið naivir aftrat, tá tað nærum annanhvønn mánað verður latin upp nýggj matstova fyri so at stongja aftur stutt eftir. Sama kann sigast um mangar handlar. Tað er líkasum, at vit vilja ikki góðtaka, at vit bara eru umleið 50.000 sálir á hesum klettunum. Vit velja at trúgva, at tað ber til, tað skal bera til. Tí síggja vit hetta afturvendandi pendulið svinga fyrst ein veg, síðani ein annan veg. Tær koma og fara.

Henda vikan er einki eindømi í so máta. Í vikuni kom gomul fiskiklógv til høvðusstaðin fyri at lata upp fiskahandil, ein italiensk matstova sá dagsins ljós í gamla, nú nýggja kaffivognínum á keiøkinum, og ein japansk matsstova lat dyrnar upp miðskeiðis millum løgtingið og Tinganes. Ikki eiti á. Vit kunnu so halda, hvat vit vilja. Men trúgvin uppá, at tað skal bera sýnist vinna á øllum. Tað er áhugin, og tað er viljin, sum dríva verkið – sum eru við til at gera tað liviligt á hesum klettum. Sum fáa okkum at støðast her úti í Atlantshavi.

Eitt av hesum vónandi verandi tiltøkum er Etika, Sushimatstovan á Áarvegnum, sum lat upp í gjár. Eitt prýði og eitt vælsignilsi fyri býin, tí hesin so ómetaliga vakri og snøggi glasbygningurin eigur ikki at standa tómur. Har eigur at vera lív. Og so fáa vit at síggja, um Sushi kann vera við til at skapa lív og trivnað. Tað vil tíðin vísa. Og ikki kann sigast annað enn, at innihaldið livir upp til kenda hugtakið "Fínt skal tað vera".

Fer tú innar í henda smæla og spennandi bygningin í hjartanum á høvuðssstaðnum, við øllum tí spildurnýggja her finst, so fer tú út aftur við eini behagiligari kenslu. Tað er sum alt gongur upp í eina samlaða heild. Møblarnir, litirnir og so maturin og tað drekkandi sjálvandi.

Um føroyingar fara at taka Sushi til sín er ein spurningur, sum enn stendur ósvaraður. Kanska ella hvør veit vil onkur siga. Okkum líkt. Tað vil tíðin vísa, sum við so mongum øðrum av lívsins viðurskiftum. Men væl smakkar tað, øðrvísi er tað - og ikki minst, sjáldsama og vakra umhvørvið fær teg at kenna teg væl, og er tað ikki nettupp ein av høvuðsorsøkunum til, at tú fer út at eta – nú eisini á Etika. Sum navnið ber boð um: at fara út at eta á kafé. Genialt heiti. Eitt fullfiggjað konsept úr enda í annan. Flott.

Tað var so eisini við fullum útblásturi, at hetta nýggja kapitullið í høvuðsstaðarsøguni varð skrivað – og her kundi tú bókstaviliga lesa á yrkingarvegginum, har øll kunnu skriva onkra yrking ella orðafellið á – frá seiðabergi til soyaberg, sum onkur við íblástri frá hesum hølunum hevði kritað á veggin. So her verður givið rúmd fyri øllum sansum. Her er nakað fyri munnin, eyguni og fimar skrivifingrar.

Miðlahúsið var við til upplatingina saman við góðum fólkum, eisini landsins ovastu, frá borgarstjóra í høvuðsstaðnum til løgmann. Um Etika verður lív lagað – vil bert tíðin vísa, men stigtakararnir aftanfyri hesa ætlan hava í øðrum umhvørvi víst, at teir vita, hvat teir vilja og ger og hvussu teir fáa tað at bera til. Livst so spyrst.

Ein altíð entusiastiskur Jóhannes Jensen sannførir løgmann og borgarstjóran um, at sushi matstovan, Etika, er komin fyri at verða