

# I skuggan av fine dining.

**De senaste årens framgångar för nordisk gastronomi har knappt undgått någon. Noma, Fäviken, Geranium, Frantzén, Daniel Berlin, Maaemo har alla fått sina stjärnor, sina placeringar på 50 Best och sitt utrymme i medierna. Men i skuggan av fine dining har en parallell kultur vuxit fram, med minst lika höga ambitioner och antal arbetstimmar i köket. När fine dining-kockarna får göra avsnitt på Netflix kämpar streetfood-kickarna sig fram på Instagram, Facebook och andra sociala medier. Och de vägrar gå med på att gatumat är lika med skräpmat. Två av dem är Jiray Seropian och James Sherry.**

**Jiray Seropian:** Min restaurang Meat On A Stick är egentligen ett resultat av ett projekt som urartade. Jag hade aldrig planerat att öppna eget utan drev instagramkontot @kebabspotting för att jag älskade kebab. I takt med att mitt matintresse ökade, och alla tusentals kebaber jag åt runt om i världen, blev jag alltmer kräsen. Svensk kebab var för dålig. Misshandlad av halvfabrikat, pressade priser och dåliga råvaror. Jag ville äta mer av den äkta kebabmen men insåg att ingen kommer ta tag i det. Jag startade restaurangen Meat On A Stick här i Stockholm för att göra kebab som det ska smaka.

#### Hur ska en bra kebab smaka?

**Jiray:** För det första måste man ta tag i råvarorna. Den vanliga standardkebabmen som serveras i Europa tillverkas i fabriker. Olika slaktrester mals ner till en puré tillsammans med konserveringsmedel, potatismjöl, stärkelse, tillsatt fett och en massa andra grejer som inte ska vara där. Den här massan görs till en korv som inte smakar speciellt mycket. Korven hyvlas till bitar som dränks i kebabsås för att dölja smaken. Det är inte ok. På Meat On A Stick kör vi bara färskt kött, aldrig fryst, och vi monterar spetten själva. Varje dag. Kryddblandningar, grönsaker, bröd och allt annat är av högsta kvalitet. Jag handlar av samma leverantörer som de finaste krogarna och betalar fem gånger mer än vad pizzeriorna gör. Mina gäster brukar säga att de känner sig lätta i kroppen efter att ha ätit en kebab hos mig. Att de enkelt skulle kunna äta en till eftersom det var så gott. Då vet jag att jag gör rätt.

#### Hur har du hittat din kebabstil?

**Jiray:** Tidigare var jag mycket för den turkiska kebabmen. I Turkiet gör man ofta kebabköttet på sin egen restaurang, vilket man kommer väldigt långt på. Bra smaker

och färsk grejer alltså. Ska man säga något negativt om den turkiska kebabmen är det att den ibland kan vara lite torr, men det turkiska köttet var länge min favorit. Men så i somras besökte jag Israel, Armenien, Jordanien och andra länder i mellanöstern. Jag fick tänka om efter det. Här fanns en bättre balans mellan sås, kött och övriga ingredienser. Samtidigt använde de många typiska arabiska kryddor som nejlika, kanel och kardemumma, vilket man inte ser så ofta i Europa. Personligen går jag inte igång på just de kryddorna lika mycket, så jag har valt andra kryddblandningar till de olika kötten vi serverar på Meat On A Stick här i Stockholm. Men grundtanken är att jag vill ha det old school.

#### De senaste åren har det hänt mycket inom streetfood. Varför?

**Jiray:** Samhället är ganska stressat och snabbmat har en viktig funktion. Alla kan inte äta fine dining fem dagar i veckan eller hinna laga mat varje kväll. Det har man inte tid eller råd med. Det kan också handla om att vi har en ny generation som är mer intresserad av mat och smaker. Oavsett är det en positiv trend och jag hoppas att fler får upp ögonen för oss som inte slarvar med kvaliteten. Vi vill bara att fler ska upptäcka maten vi älskar.

#### På andra sidan Sverige träffar vi James Sherry, den australiske kocken som lämnade hemlandet för att flytta till Falkenberg - och en helt ny matkultur.

**James Sherry:** Kulturskillnaden överraskade mig faktiskt. Jag har vuxit upp med asiatisk mat hemma, allt från enkla wokrätter till kinesisk, indisk och koreansk. Jag älskar verkligen Asiens olika kök och ville att svenska gäster också skulle upptäcka dem. En dag tog jag fram en asiatisk rätt och satte den på menyn på restaurangen jag hade fått jobb på. Rätten var minst lika "fin" som en traditionell svensk oxfilé med rödvinssås. Det var en härlig sommardag i Falkenberg och massor av turister på restaurangen, men vid stängningsdags hade inte en enda gäst velat prova min asiatiska rätt. Tråkigt. Och lite fyrkantigt. Så efter ett tag startade jag och min flickvän en foodtruck. Målet var att aldrig måla in oss i ett hörn utan alltid vara fria att laga maten som vi själva ville göra. Namnet blev "Globalize World Food" och vi satte vår slogan: "Take what's good locally and make what's good globally." Nu kunde vi experimentera med smaker och servera mat som falkenbergarna tidigare bara sett i sociala medier, och förhoppningsvis velat prova.

SEGENS

MAGAZINE



#### Fungerade det?

**James:** Både och. Jag minns att jag hade en porchetta-burgare med majonäs på fänkål. För att göra majonäs så confiterade jag fänkålen och gjorde en emulsion tillsammans med oljan. Rätt mycket jobb endast för dressing, men jag ville lägga nivån på "finkrog" trots att maten var streetfood. Jag var övertygad om att gästerna som förstod allt jobb som låg bakom skulle uppskatta det. Problemet var att vi parkerade trucken på turistplatser den första tiden. Turisterna fattade tyvärr inte så mycket. De åt hos oss för att de var hungriga. "Det här var konstigt, men tack ändå", typ. Tyvärr tog maten slut innan våra mer entusiastiska gäster hann besöka oss. Det var inte vad vi hade tänkt oss. Så vi tog trucken och körde till ställen som var svåra för gäster att hitta. Under Söderbron i Falkenberg, till exempel, där ingen människa normalt rörde sig. The worst business plan ever. Men vi tog bilder på trucken och på maten och postade på Instagram, och då kom gästerna som verkligen uppskattade något annat.

#### De senaste åren har många rätter fått sina renässanser. Hamburgare, tacos, nudlar och hot dogs till exempel. Vad kommer ske framöver med trenderna?

**James:** Det är svårt att spå trender, men jag hoppas och tror att Sverige är moget för fler asiatiska smaker. Idag finns det till exempel helt andra sushiställen och japanska restauranger än när jag kom till Sverige. Några ramen-ställen har också öppnat. I foodtrucken har jag till exempel provat asiatiska hamburgare, indiskt och mat från mellanöstern den senaste tiden. De säljer bra, men jag har varit begränsad till att göra rätter du enkelt kan äta med händerna. Ute på gatan blir det sällan praktiskt eftersom vi saknar bord att sitta vid. Så nu i februari kommer vi förvandla Globalize Foodtruck till Globalize Restaurant. Det ger mig helt nya möjligheter.

#### Vad blir det för stil på restaurangen?

**James:** Vi fortsätter med konceptet vi arbetat upp inom Globalize World Food. Det blir streetfood från hela världen på lokala råvaror. Ingen är gladare än jag över att gästerna nu kommer kunna äta med kniv och gaffel, för det ger mig ett större spelrum med mat jag kan servera. En gång i månaden kommer vi dessutom köra avsmakning. Förmodligen blir det engelska menyer och att jag fortsätter att prata engelska med kunderna, även om jag kan svenska. Tanken är att det ska kännas internationellt och att man kan få nya smaker man inte provat tidigare.