

SAYAN ISAKSSON

EN LYSANDE STJÄRNA

MED NIO LIV

Nour har öppnat igen. Restaurangen som är döpt efter Sayan Isakssons dotter har varit stängd i nästan ett år på grund av pandemin. Nu berättar han för Gastronom om nystarten, att alltid vara hungrig, konsten att skapa estetiskt tilltalande maträtter och hur han hittar lugnet när livet vänds upp och ner.

TEXT: TOVE OSKARSSON HENCKEL | FOTO: PETTER BÄCKLUND

Fyra trappor upp i Townhouse Nosh and Chow på Norrlandsgatan ligger Nour. Restaurangen bär samma namn som Sayan Isakssons dotter – ordet betyder "ljus" på arabiska. De senaste åren har varit turbulenta för den hyllade, begåvade kocken. I en värld som vänts upp och ner av pandemin har Sayan varit med om fler stängningar och öppningar än många andra. 2018 meddelades plötsligt att samtliga restauranger i Sollévihuset skulle stängas. Från en dag till en annan drogs ridån ner för stjärnkrogarna Esperanto, Imouto samt Shibumi. Sushirestaurangen Råkultur var då redan nedlagd.

Strax därefter fångades Sayan upp av Stureplansgruppen och började projektera för att göra om Berns Asiatiska. Ett år senare, efter fantastiska researchresor till Thailand bland annat till nordöstra provinsen Isan där Sayan själv är född, slogs dörrarna upp för restaurang Isaan. Här fick han möjlighet att inspireras av sitt thailändska ursprung i rätter som laab, ostron med lagrad sriracha, fisksallad från Laos och djungelcurry. Men lyckan blev kort. Covid-19 fick snabbt fäste och restaurangbranschen stod inför sin största kris i modern tid. Isaan lades ner. Men snart fick Sayan en ny möjlighet inom Stureplansgruppen. Han skulle öppna en mindre



restaurang och ta med sig delar av det nordisk-japanska arvet från Michelinkrogen Esperanto, men på ett mer tillgängligt sätt.

– Det här är i grunden min stil, som jag hoppas kunna utveckla, sade Sayan vid öppningen av Nour förra hösten. En restaurang är mycket den lokal man befinner sig i, och det här är en väldigt kreativ miljö. Jag saknar inte Esperanto i sig, men jag har saknat omsorgen vi lade ner på råvaror, finish och mentalitet. Det vill jag återskapa på Nour. Jag är nog med att ha omsorg i allt jag gör, men det finns olika sätt att manifestera det på.

ETT GASTRONOMISKT DNA

När Nour först öppnade jobbade Sayan med Harry Jordås, som kom från Sushi Sho. Tillsammans började de älra fisk och Sayan bidrog med sina erfarenheter från Isaan.

– Jag ville bygga ett gastronomiskt dna, ett torr-förråd, berättar Sayan. Jag började plocka råvaror att lägga in och fermentera, utvinna fetter, tillverka glazer och köttmiso. Jag gjorde äppelcidervinäger, som blev grundsyran i vår matlagning.

Men även den här gången blev glädjen kortvarig. Man öppnade hösten 2020 och efter bara någon månad kom beskedet att restaurangen skulle stängas tills vidare. Sayan fick återigen gå ut i ovissheten, men hade åtminstone en viss trygghet i en bibehållen anställning. Under någon vecka kreerade han hamburgare under märket Nour burger, men det trivdes han inte riktigt med.

– Vi stod i hörnet av Humlan i mitten av december, åtta dagar har jag räknat till. Jag tycker nog mer om att äta burgare än att laga dem, berättar Sayan när jag träffar honom idag. Själv minns jag de där burgarna med värme, för de var verkligen utsökta – gjorda på hängmörad bringa och högrev med karamelliserad lök, tonkotsusås, jalapeñoskoshu och strimlad kål på potatisbröd från Tössebageriet. Minnet väcker en stilla förhoppning om att de ska dyka upp igen, kanske som pop up på Nour någon gång i framtiden.

REBIRTH OF NOUR

Vi närmar oss slutet av november 2021 när jag besöker Sayan på Nour, som nu ser dagens ljus för andra gången. Restaurangen har varit stängd i nästan ett år och matsalen är flyttad, men mycket är sig likt. Den största skillnaden är nog att Sayan numera har gotländske kocken Olle Broström vid sin sida. Olle kommer närmast från Fotografiska, och paret har tidigare arbetat tillsammans på Esperanto. Nu vill

Esperanto i all ära, men då utvann vi smaksättning genom teknik och jobbade mycket med fetter för att hitta kryddningar naturligt. Nu vill jag också laga mat med rena kryddor, det har jag med mig från min detour i Thailand.

man lyfta fram ett större fokus på hållbarhet, men även den elegans och estetik som är Sayans signum – den här gången med en twist.

– Vi vill gärna krydda på lite mer, förklarar Sayan. Esperanto i all ära, men då utvann vi smaksättning genom teknik och jobbade mycket med fetter för att hitta kryddningar naturligt. Nu vill jag också laga mat med rena kryddor, det har jag med mig från min detour i Thailand. Det vill jag ta upp i matlagningen, men på ett subtilt sätt. Det ena behöver inte utesluta det andra, säger han och ger mig några spännande exempel från menyn:

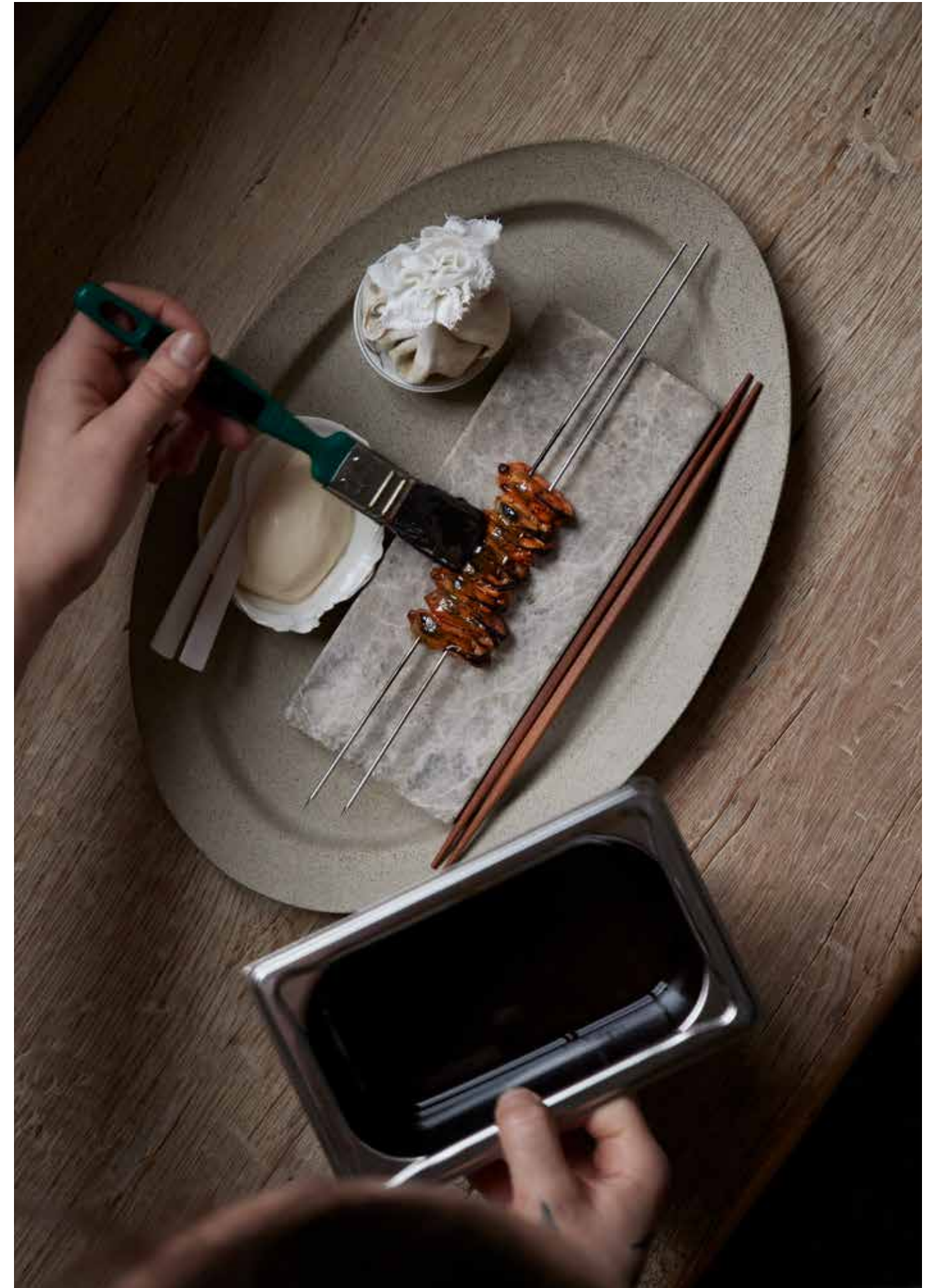
– Vi har en pilgrimsmussla som vi rensar. På musselfutset och chark som vi har kvar från Isaan gör vi en XO-sås (ett umami-späckat tillbehör med ursprung i Hongkong, reds. anm.). Vi gör inte vår egen olja, men såsen är faktiskt en biprodukt, och den typen av matlagning ger härlig energi. Vi använder också chokladhabanero som odlats på Gotland. Det är en glädje att göra XO-sås med så fina ingredienser. Vi har byggt vår egen värld där vi kan växa. Det låter ganska pretto, men jag är ganska pretto, säger Sayan och skrattar.

– Jag måste garva lite åt mig själv.

DET GASTROPOLITISKA LÄGET

När jag undrar var han får sina idéer ifrån, berättar Sayan att han influeras både av andra kockar och företeelser.

– Många säger att de vill skapa egna trender, men jag är väldigt lyhörd. Man måste checka av det gastropolitiska läget och inte ha skygglappar. Dans-



Blåmussla på spett penslas med karamelliserad musselglaze.



Sayan Isakssons vackra värld.





ke René Redzepi på legendariska Noma är en stor inspirationskälla, så pass stor att Sayan beskriver honom som ”ett geni” och ”kanske århundradets mest inflytelserika kock”. René var också en av tolv nordiska kockar som stod bakom manifestet för Ny nordisk mat 2004, en programförklaring om tio punkter med fokus på renhet, säsong, etik, hälsa, hållbarhet och kvalitet.

– Jag är väldigt inspirerad av René och hela den rörelsen, berättar Sayan. Men jag kan hämta inspiration var som helst. Vi håller någonstans på med en slags formgivning. All mat är lagd på en tallrik där maträtten är formgiven, medvetet eller omedvetet. Det var lite dogmatiskt i början med det nordiska manifestet, men jag tror att både René och andra som jobbar nynordiskt har lättat upp, fortsätter han, och beskriver en bransch som i dagsläget rör sig bort från det dogmatiska, mot en större medvetenhet.

Under det gångna året, då Sayan varit ledig, har han ägnat sig åt badminton, en sport han tävlade i som ung. Han spelar till och med tillsammans med en coach en gång i veckan. Sporten har dessutom varit ett sätt att koppla bort tankarna från otryggheten han levt i.

– Jag har haft kvar min anställning, men har inte vetat hur den skulle se ut i framtiden. Osäkerheten har inte bara handlat om mig utan om hela branschen. Kan man fortsätta driva restaurang och hur ska den i så fall se ut? Jag är väldigt ödmjuk inför att pandemin har skördat människooffer. På något sätt har jag accepterat att jag inte kunnat göra så mycket åt min situation. Det är en slags force majeure. Visst har jag varit orolig för jobbet, men jag har ändå kunnat vara balanserad i tanken och inte anklagat mig själv.

BEGRÄNSNINGAR ÄR INTE BARA AV ONDO

De senaste decennierna har Sayan varit en etablerad kock och en självklar stjärna på den lysande krog-himlen. Men hur började det egentligen? Hans väg till kockyrket har varit spikrak, men skiljer sig ändå mycket från branschkollegornas. Sayan är uppvuxen i Gävle med en stor passion för mat.

– Jag hade en fantastisk barndom, men vi levde sparsmakat. Det fanns bara två kanaler på tv, nummerplatta på telefonen och restaurangutbudet var inte särskilt stort. Kanske har det format mig på ett positivt sätt, för begränsningar är inte bara av ondo.

Sitt allra första restaurangbesök gjorde Sayan på en kinarestaurang i Piteå, i sällskap med sin mamma och storebror.

– Jag åt fyra små rätter och var helt tagen, berättar han. Det mest minnesvärda var nog antingen friterade räkor i sötsur sås eller den friterade fläskfilén.

Jag hade en fantastisk barndom, men vi levde sparsmakat. Det fanns bara två kanaler på tv, nummerplatta på telefonen och restaurangutbudet var inte särskilt stort. Kanske har det format mig på ett positivt sätt, för begränsningar är inte bara av ondo.

– Jag var femton när jag sökte till livsmedelsteknisk linje, säger Sayan. Jag ville bli kock, men hade nog ingen aning om vad det innebar. Det verkade häftigt och jag har alltid varit extremt hungrig. Jag och min storebror älskade skolmaten och vi satt alltid kvar längst. Jag har alltid gillat att äta och jag tror att min enkla lilla hjärna tänkte: ”Om man blir kock får man äta obegränsat.” Det låter glupskt, men så var det.

Redan under gymnasietiden utmärkte sig Sayan genom att gå till final i Mildastipendiets tävling, där han placerade sig bland de tre främsta. Efter det skulle det dröja många år innan han tävlade igen, trots att han beskriver sig som en person som tycker om att tävla. Under tiden arbetade han som kock och sedermera kökschef på en restaurang i Solna, tills han blev upptäckt av Svenska kocklandslaget. Något som blev en vändpunkt på många plan.

– Det var jobbigt de första åren. Främst psykiskt. Sedan lossande det för mig. Mycket i den här branschen handlar om självförtroende och självkänsla. Jag lyckades bygga upp de egenskaperna, mycket tack vare Magnus Ek, Gert Klötzke och Krister Dahl. Jag har mycket att tacka mina kollegor i kocklandslaget för. Främst för att de trodde på mig när jag hade det kämpigt. Det var ett fantastiskt lag med många kända namn, och vi lyckades vinna.

Under tiden i kocklandslaget lärde sig Sayan också att hantera media och sponsorer, och att presentera maten inför gäster, vilket han idag gör med bravur.



Rökt potatismiso och glass på syrad gräddes.



Oxiderat Ingrid Marie-äpple.

**SAYAN ISAKSSON****Gör:** Kökschef på Nour**Tidigare:** Uppvuxen i Gävle, adopterad från Thailand och har drivit Esperanto, Råkultur, Imouto, Shibumi, Isaan och Nour. Driver också den asiatiska snabbmatsrestaurangen Nū i Ringen på Södermalm.**Meriter:** Medlem i Kocklandslaget 2001–2005, som vann guld 2002 och 2004. Har haft stjärna i Guide Michelin på Esperanto och Imouto. Har ansvarat för två Nobelmiddagar.**Mer info:** restaurantnour.se

Men han lärde sig också att laga mat för ögat.

– På den tiden var tävlingen utformad så att maten inte lagades för att ätas. Allt handlade om den visuella upplevelsen. Det gällde att geléa in smaken, som egentligen är det enda kommunikationsmedlet du har som kock. Doften av gelé är inte särskilt god. Vi lagade mat som skulle låtsas vara varm, nystekt och kryddad och så lades den i gelé. Det var lärorikt och något jag har med mig än i dag. Du vinner mycket på att maten ser god ut. Nuförtiden äter man tack och lov allt som lagas i tävlingen. Det blir både svårare och enklare för oss kockar.

ATT SKAPA RESTAURANGHISTORIA

Resten av Sayans karriär är, som man säger, historia. Tillsammans med en annan medlem i kocklandslaget, Daniel Högländer, och investerare Alf Sollevi öppnade han Esperanto. Daniel hoppade av i ett tidigt stadium men Sayan fortsatte driva restaurangen, som snabbt nådde stor framgång. Den rankades etta i White Guide och förlänades en stjärna i Guide Michelin.

– Det var en ganska tacksam tid att öppna restaurang. Flera etablerade krogar stängde, som Bon Lloc och Franska matsalen. Vi fick allt ljus på oss, men vi hade ingen

klar bild av vad vi ville göra. Därav namnet Esperanto – ett språk som kunde bli universellt och talas av alla. Vi ville medvetet undvika att stänga in oss i ett fack, vilket gjorde att maten spretade lite, minns Sayan. Med tiden hittade vi vår egen stil och vårt språk. Vi gick från allt och inget till en mer stilren smak av nordisk-japanskt.

Med en fascination för Japan, sin kärlek till maten och upptäckten av sushi gav sig Sayan återigen ut på upptäcktsfärd, denna gång tillsammans med kocken Frida Ronge. Så föddes Råkultur, stället som revolutionerade svensk sushi. Här skapades en naturlig länk till det japansk-skandinaviska, en inspiration som idag svämmar över på den nordiska krogscenen, men som då var helt ny.

– Frida och jag hade en kreativ dynamik. Men när vi lagade upp vår första meny för kollegor och delägare gjorde vi allt annat än sushi. Det blev bland annat chawanmushi (en japansk ångad äggkräm, reds. anm.) med rökt laxbuk. Då hade ingen hört talas om chawanmushi, nu finns den överallt, säger Sayan.

Råkultur blev snabbt en succé. En fin recension i Dagens Nyheter hjälpte till och snart ringlade köerna långt ut på trottoaren.

– Vi fick lov att bjuda på sushirullar i kön för att folk inte skulle tappa tålamodet. Under första året hade vi inte

heller alkoholtillstånd, för sushirestauranger räknades till kafékategori, vilket var märkligt. Trots det hade vi fullsatt, och vi stängde klockan 18.

Såväl Råkultur som stjärnkrogen Esperanto och systerrestaurangerna Shibumi och Imouto har tjänat som plattform för många duktiga kockar, bland annat Florencia Abella på Ekstedt, Saori Ichihara på Ichi och Batjargal "Bagi" Ochirbat, som driver sushirestaurangerna Soyokafe och Soyokaze.

– Det var längesedan jag pratade om Råkultur, säger Sayan. Det är kul att minnas den tiden.

MASTER STOCK OCH PERSONALMAT

Så småningom rör sig samtalet tillbaka till Nour. Vi pratar om svårigheten att hitta personal just nu, men också om personalmaten som serverades på restaurangen häromdagen: friterade kycklingvingar, kamben med koreansk chili och friterat ris.

– Vi jobbar med en master stock som vi sätter på kycklingvingar och kamben, berättar Sayan. Buljongen ska finnas med oss resten av livet. Det är en lite dyrare fond, så en gång i veckan gör vi personalmat på resterna. Vi brukar glasera och grilla i ugnen, men i går blev kycklingen ett slags Kentucky-friterad variant.

Pandemin behåller fortfarande sitt grepp om världen, och trots glädjen över att vara tillbaka på Nour öppnar Sayan dörren med försiktighet.

– Jag har en mer ödmjuk inställning till gästen idag. Vi är otroligt tacksamma för de som kommer hit. Jag märker att människor har ett stort behov av att se restaurangen som en kulturell mötesplats. Det finns en längtan som jag tar till mig, vilket inte alltid varit självklart. Jag tycker att jag kommit närmare gästen, på ett sundare sätt. ✨