



Gamla byggnader som sjöbodarna på Möljen visar att Hudiksvallsborna har respekt för historien och det är viktigt, tycker köksmästare Chanpeng S Ericsson.

FOTO: ULF BORIN

Intresse: mat, mat, mat

Tillvaron kretsar kring mat för nytillskottet på Hudiksvalls restauranghimmel. Chanpeng S Ericsson har mästerkockens ambitioner, en vinkännarens näsa och konditorns försmak för sötsaker.

MÅNDAGS-INTERVJUN

■ **Namn:** Chanpeng Saenkhamlue Ericsson

■ **Ålder:** 36

■ **Bor:** Sandviken

■ **Familj:** maken

■ **Yrke:** kock

■ **Fritidsintressen:** mat och stugan

■ **Favoritmat:** en köttbit och sallad

■ **Favoritdryck:** Mitt favoritvin är vin från Riesling-druvan. Och min favoritdrink är Margarita, i den finns alla smakaletter.

■ **Oanad talang:** fortfarande oanad

■ **Aktuell som:** mästerkock i Hudiksvall

HUDIKSVALL

– Hela mitt liv handlar om mat. Jag väljer bort mycket annat, för det är så roligt att jobba med mat, säger Chanpeng S Ericsson.

Hon kom till Hudiksvall via Kocklandslagets Gert Klötzke och det prisade kök som han byggt upp på Högbo Bruk i Sandviken. Där har hon varit kreativ chef och köksmästare inn-

an hon för en knapp månad sedan tog över som chef för CH Lounge i Hudiksvall. En restaurang som Gert Klötzke har utformat.

– Gert Klötzke är min idol och jag hade aldrig kommit så här långt norrut om det inte var för honom, säger Chanpeng Ericsson, som lämnade Göteborg för Sandviken men som nu planerar att flytta till Hudiksvall.

Chanpeng Ericsson är en aktiv kvinna vare sig hon är på jobbet eller har semester. Sommarens två lediga veckor ägnade hon åt att renovera sommarstugan. Men det händer att hon tar sig en lat söndag och inte gör någonting alls hävdar hon.

I köket är det inte mycket som hon inte behärskar. Hon är diplomerad kock, hon är diplomerad konditor och hon är diplomerad sommelier. Det blev så eftersom hon "ville ha hela paketet".

Vi lagar mat med höger hjärnhalva förklarar hon. Det ska gå på känsla och vi gör aldrig likadant två gånger. Konditorn bakar med vänster hjärnhalva. Här är det noga med detaljerna, måtten ska vara exakta och alla moment ska ske i rätt ordning. Vinkyparen eller sommelieren får använda båda hjärnhalvorna samtidigt.



Jag måste vara tre gånger så duktig som en svensk kille och jag har verkligen fått kämpa

CHANPENG S ERICSSON

– Jag tänker alltid på vinet när jag lagar en maträtt. Därför var det lika bra att bli sommelier, säger Chanpeng Ericsson.

Under uppväxten i Thailand fick hon inga vinkunskaper. Vinet är en relativt ny dryck i Thailand, där det på senare år ändå börjats odla vin. Hon växte upp med sina morföräldrar i norra Thailand men fick jobb på en mosters restaurang i Malaysia och flyttade dit.

När hon 1992 träffade sin blivande man fanns tanken på att flytta till Sverige. Men först tog de omvägen via ett och ett halvt år vid Ryska Svarta havskusten där hon jobbade som köksmästare på ett stort turisthotell.

– Vi ville prova att leva tillsammans i en kultur som var främmande för oss båda. Om vi kunde klara det, så kunde vi klara allt tillsammans, säger hon.

Paret Ericsson hamnade 1997 i Göteborg där Chanpeng utbildade sig och inledde sin svenska karriär i köket.

Hon gillar det klassiska svenska begreppet "lagom" och ser det som ett uttryck för en buddistisk inställning till när något är rätt balanserat.

Livets tråd är inte för löst eller hårt spänd, utan den är... lagom spänd.

– Jag tror att det är svårt att komma till Sverige som invandrare, särskilt om du är tjej. Jag måste vara tre gånger så duktig som en svensk kille och jag har verkligen fått kämpa, säger hon och ler stort.

Inom restaurangbranschen är det viktigt att ha ett bra humör.

– Gästen ska inte behöva fundera över hur du mår. Om du har personliga bekymmer får du stoppa undan det när du möter gästen, förklarar Chanpeng Ericsson.

Som chef i köket är hon bestämd och inriktad på förbättringar. För att bli bättre måste du våga misslyckas, och ha förmågan att lära dig något av misslyckandet.

– Jag tycker om att lära ut, så länge som personen vill lära sig. Jag delar gärna med mig av mina kunskaper, även om kockar brukar hålla på sina hemligheter. Om du är duktig behöver du inte oroa dig för konkurrensen, säger Chanpeng Ericsson.

Därför lämnar hon gärna ut recept till kollegor och gäster. Hon har medverkat i matböcker och skriver om mat i tidningen Arbetarbladet i Gävle liksom på sin egen hemsida chanpeng.se.

– Det roligaste som finns är att träffa vanliga människor på en matlagingskurs, säger hon.

När hon själv är gäst på en restaurang ställer hon höga krav på maten. Men om hon blir hembjuden till någon struntar hon i petigheterna och glädjer sig åt att bli bjuden.

– Men ofta när jag blir bortbjuden så väntar de med att laga maten tills jag kommer och hjälper till.

TORBJÖRN HAGLUND

0650-355 38

torbjorn.haglund@ht.se