



En vanlig gurka är råmaterialet till den här krabban.

Gurkkrabbor och morotsblommor – konsten att skära på ett dekorativt sätt

Vad sägs om en bukett med blommor som skapats av morötter, rättikor, kål och andra sorters grönsaker? Själv fick jag en sådan när jag fyllde femtio år av min kinesiske vän Zhang Jian, kock av första graden, som stod för festmaten. Nyligen förärades också programledaren för Gröna rum, Gunnel Carlsson, en grönsaksbukett i samband med att Sveriges television gjorde ett reportage om honom på restaurang Lejonlunden i Malmö.

TEXT OCH FOTO: BERTIL LUNDAHL

Konsten att skära eller skulptera grönsaker och andra matvaror (*shipin diaoke*) är en del av den kinesiska matlagningskonsten som vi inte har sett så mycket av här i Sverige. Det beror säkert på att de allra flesta kineser som startar restaurang i Sverige inte är utbildade kokkar. Det är däremot Zhang Jian.

Han växte upp i den berömda trädgårdstaden Suzhou, som ligger 7–8 mil väster om Shanghai. Där gick han en treårig utbildning till kock och det var då han också fick lära sig grunderna i konsten att skära dekorativt. Efter ett halvårs praktik på en restaurang fick han sitt första jobb, som han tilldelades av stadens arbetsbyrå.

Som ny i branchen börjar man som kock av femte graden och kan efter ett år i branchen avancera till fjärde graden. Efter ytterligare ett år kan man stiga i graderna till tredje graden. Sedan går det långsammare.

Från tredje till andra tar det normalt tre år och för att stiga från andra till första graden krävs som regel ytterligare fem år. Man får avlägga prov för att bli kock av första graden (*yiji chushi*). Till exempel kan man få göra kallskurmat som läggs ut på ett fat i form av en påfågel. Den typen av dekorationer används framför allt i samband med mer påkostade måltider som banketter.

Zhang lade själv ner mycket möda på att utveckla sin

förmåga att skära dekorativt. Han gick gärna till parkerna i Suzhou och studerade olika blommor, inte minst krysantemum, men han hämtade också inspiration från bilder i böcker eller använde sin egen skapande fantasi.

Om man är skicklig och blir rekommenderad av sin köksmästare kan man få göra provet till kock av första graden något tidigare än efter tio år. I Zhang Jians fall gick det på nio år.

Efter tjugo år i branchen kan man nå de allra högsta graderna: specialklass tre, två och ett.

Men långt innan han kom dit gifte sig Zhang med Gu Mei, som också är från Suzhou, men som sedan början av 1980-talet är bosatt i Sverige. Han flyttade därför hit 1992 och driver tillsammans med sin sväger Gu Ping sedan 2000 en egen restaurang, Lejonlunden, som är uppkallad efter en berömd trädgård i hemstaden Suzhou.



Programledaren för Gröna rum, Gunnel Carlsson, med Zhang Jian och Cecilia Shen i köket på Lejonlunden.

En rödbeta, nedan t v, och en morot, nedan t h, är råvarorna som använts för att skapa blommorna.

