Christopher vände familjens öde

Christopher växte upp med en missbrukande mamma, i fosterfamilj och på institutioner. I sena tonåren hittade han det som skulle bli hans liv: kockyrket.
I höstas vann han silver i kock-VM.

Christopher William Davidsen minns fortfarande den första gång han kände glädjen i att bjuda andra på egenhändigt lagad mat. Han var 17 år då och bodde på en ungdomsinstitution där en av ledarna jagade, det fanns ofta älgkött i frysen.
Ungdomarna kunde få laga mat på lördagarna om de ville och Christopher försökte sig på att göra pepparbiff på älg. Han mindes hur en anställd på socialkontoret hade tillagat fläskkött med en massa peppar och gjorde likadant.
– Det var första gången jag lagade den rätten och jag fick så mycket beröm. Varje lördag frågade ungdomarna om jag kunde laga den igen. Jag hade tur den gången.
Christopher har goda matminnen från ännu längre tillbaka i tiden, när han och hans syster blivit placerade i fosterfamilj. De hade bara bott där i ett par veckor när familjen började pynta inför jul.
– Det gillade jag mycket eftersom vi aldrig hade firat jul på det sättet. Vi bakade och jag minns den glada stämningen i familjen runt middagsbordet. Mycket mat, bara goda saker. Det var nytt för oss, det var första gången jag kände riktig glädje kring maten.

Hans biologiska mamma Line hade ingen ordning alls på mathållningen. Christopher minns hennes fiskbullar med vit sås, det var inget snack om att ha potatis eller något annat till.
– Det blev alltid sås över och nästa dag åt vi såsen som gröt med curry i. Och jag minns en kycklinggryta med ris som var god, det var det enda som hon kunde laga. Hon var glad i curry.

Vi ska träffas på Christopher William Davidsens nya arbetsplats, anrika Britannia Hotell i Trondheim. Hela byggnaden ska renoveras och är täckt av presenningar. Byggjobbarna motar bort mig när jag försöker leta mig in, men plötsligt knackar Christopher på axeln och tar med mig till kontoret via en bakväg. Här ska han ansvara för fem restauranger – med Spegelsalen som den allra finaste – när hotellet öppnar igen nästa år.
Kontrasten till Christophers liv idag kunde inte vara större jämfört med barndomen i Stavanger där han växte upp. Hans

släkt var präglad av missbruk och våld och hans ensamstående mamma var narkoman.
De första sex åren var kaotiska. Styvfäder kom och gick, de flyttade runt. Modern klarade varken av att sköta om hemmet eller barnen. Det hände att femårige Christopher fick ta hand om sin lillasyster, trösta, byta blöjor och ge henne mat när mamman sov ruset av sig eller helt enkelt hade lämnat dem ensamma.
– Det var en tuff tid. Jag tyckte synd om min mamma, men det var svårt att förstå. Mormor minns jag väl, hon brukade laga pannbiff med brun sås och det var väldigt gott. Vi bodde mycket hemma hos henne. Även om hon var alkoholist hade hon mer kontroll, hon drack mycket – men det var när vi inte såg på. När vi sov var det full fest.

Mormor gick bort tidigt, men han har kontakt med andra släktingar. Modern dog av en överdos 2016, alldeles innan Christopher skulle tävla i kock-VM. Då var hon drygt 50 år. De hade ingen kontakt under hennes sista tretton år, han hade fått sin äldsta dotter och ville koncentrera sig på sin egen familj.
– Hon höll aldrig det hon sa och det var alltid dramatik. Jag tänkte att jag måste försöka leva mitt eget liv och göra det bra, så att det inte går ut över min egen familj. Annars hade vi aldrig fått slut på den onda cirkel där familjen Davidsen är kända för att vara alkoholister och narkomaner.
Han fick rapporter om hennes liv via sin syster. Det kunde fungera ett tag men plötsligt var telefonen avlagd i en månad eller två. Då visste man att det inte gick så bra. Pappan har aldrig funnits med, han fick inget veta om faderskapet förrän Christopher var tio år.
Barnevernet, den del av norska socialtjänsten som ansvarar för barn och unga, försökte stödja mamman och hennes lilla familj. Man satte in kommunal dagmamma och andra insatser i hemmet. De bodde några år i Skottland där hon träffade en ny man och födde lillasyster Cheryl. När de sedan flyttade hem bodde de en period på religiösa Bethaniastiftelsens hem.

Men inget fungerade och när Christopher var sex år flyttades han och systern till fosterföräldrarna Wenche och Ole Geir, dem han idag kallar sina föräldrar. De ville egentligen bara ha ett barn men Barnevernet sa, ”nej ni måste ta båda”.
– Det var en tung period för dem, att få två barn som aldrig haft några regler eller normer och dessutom ha två egna barn. Det var förfärligt för oss att få regler – men kärleken och tryggheten var helt fantastisk.

Mat var viktig i det nya hemmet och det var alltid god stämning runt bordet. De bodde nära ett kaninslakteri och åt kanin i olika tappningar flera gånger i veckan. De hade också tillgång till färsk fisk, farfar kom ofta upp med både fisk och ägg. När han växte upp var ägg något exklusivt så han såg till att förse familjen.

De fyra barnen fick laga mat en gång i veckan. Då var jobbet att laga middag, duka, plocka av och diska. Christophers specialitet var att steka pannkakor.
– Även nu när jag är hemma på besök bjuds det ofta på söndagsmiddag och då kan vara tjugo runt bordet. Då sitter vi och pratar om gamla tider.

Trots att syskonen kom till en bra familj trasslade det till sig för Christopher i tonåren. Efter en konflikt med fosterföräldrarna rymde han tillbaka till sin biologiska mamma. Då gjorde Barnevernet ett stort misstag, de lät honom stanna hos henne vilket gjorde att han drogs in i missbrukarmiljöer.
– Barnevernet har ett stort ansvar och det måste de vara medvetna om, för de styr över liv. Om de gör en liten tabbe kan det kan gå enormt galet. De skulle ha åkt till min mor och dragit hem mig. Konfronterat mig med vad jag gjort, som i en vanlig familj. Det var det dummaste de gjort, att bara låta mig vara där. Det gjorde att jag hamnade på sned.
Han skickades istället till en ungdomsinstitution – en placering som skulle följas av fler. Han konstaterar att sex-sju år av hans liv sattes på paus på grund av detta. Kuratorn blev sparkad och han fick en ny som bad om ursäkt, men det hjälpte inte.
– Det kunde ha gått annorlunda, men lyckligtvis gick det bra ändå. Lyckligtvis.
Han är kritisk till privatiseringen inom barn- och ungdomsvården i Norge under den tid han var placerad. Man stängde ner många kommunala institutioner för att spara pengar och plötsligt fanns det inga platser kvar utom de privata.
– Där jag bodde var bland de billigaste platserna, mitt dygnpris var som mest 3 500. Men det fanns platser för 10 000. Mitt socialkontor gick nästan i konkurs.

Att bli kock var inget han planerat eller drömt om. Han var 17 år och försökte komma på om han skulle gå vidare i livet eller ge fan i det. Under vistelsen på en av institutionerna började

han på en yrkeslinje med praktik i en affär, men det passade inte alls och han hoppade av efter en halv dag. En i personalen var utbildad kock och skaffade istället Christopher ett jobb i disken på ett hotell. Och där startade hans riktiga yrkesliv.
– Jag älskade det. Det var regler och det var strängt och det passade mig utmärkt. När kökschefen säger hoppa så hoppar du, du gör allt du får order om. Du får veta att om du gör något tokigt så är det chefens namn det går ut över. Det var bara att försöka göra ett gott jobb.
Men allt gick ändå inte på räls. Han flyttade hem till fosterfamiljen med planen att gå kockskola, men började hänga med barndomskompisarna och hamnade på fel köl igen. Han lyckades bryta sig loss och flyttade tillbaka till ungdomsinstitutionen under ett halvår för att få fortsatt struktur.
– Jag hade folk omkring mig. Men det kan vara svårt för en ungdom att ta emot hjälp. Jag var en envis person, jag trodde att jag visste bättre än de vuxna.

Han jobbade ett år på hotell, sökte kockskola och kom först inte in. Men kockar som han hade jobbat med – och som trodde på honom – skaffade en praktikplats. En plats som innebar att han fick pendla dit varje dag med fyra bussar – och fyra bussar hem igen.
– Då blev min karaktär bättre, jag förstod att det var det jag ville göra och började få ordning i livet. Jag insåg att om jag ska bli kock och faktiskt nå långt så måste jag skärpa mig. Det var så enkelt.
Till slut kom han in på kockskola och gick sedan som lärling, bland annat hos stjärnkocken Odd Ivar Solvold i Sandefjord. Därefter fick han ett souschefsjobb.
– Jag tänkte att det var bra att börja på en mindre restaurang som chef för att komma på vem jag var som kock. Ett jobb där du får fria tyglar och pröva det du har lärt dig. Att skära grönsaker på en känd restaurang – det kan du göra senare.
Jag undrar vad det är som gjort att han klarat sig och inte

gått under, som många av hans barndomsvänner.
– Det finns inget facit. Jag har satt mina mål och varit hård med dem. När jag verkligen går in för något så brukar jag fixa det. Jag har haft människor omkring mig som trott på mig och tyckt om mig. Man måste ta emot hjälp, det är enklare att få till det om man är fler om det. Om du blir behandlad med respekt – även när du är långt nere – så känner du att du blir lyssnad till.

Nu är han 35 år och karriären som kock har gått lysande. I höstas vann han silver i världens finaste kocktävling, Bocuse d´Or, döpt efter nyligen bortgångne stjärnkocken Paul Bocuse. Dessförinnan har han varit Årets kock i Norge och vunnit silver i den europeiska upplagan av Bocuse d´Or.
Att tävla i mat är en speciell tillvaro, Christopher William Davidsen beskriver hur han tränat veckans alla dagar och till med flyttade ifrån sin familj under en period för att kunna öva i träningsköket, med ett team runt omkring sig. Själva tävlingen pågår under drygt sex timmar och tusentals åskådare tittade på när han lagade sina rätter i Lyon, bland annat

kyckling från Bresse med crepes och hummer.
Nu tänker han lägga ner tävlandet och ägna sig åt det nya jobbet på Britannia Hotell.
– Det är fantastiskt att tävla men man ska sluta när man är på topp. Nu har jag fått det här stora projektet och det blir mitt liv framöver. Tanken är att jag ska vara hemma mer med familjen och att göra det som jag utbildat mig för, laga mat till gäster.

Precis som han själv haft mentorer som stöttat honom på vägen är han nu själv mentor för yngre kockar. I höstas kom Christophers första kokbok, Mat hjemmefra. Den skildrar hans matminnen fram till idag.
– Alla mina goda matminnen, ja alla goda minnen från livet har jag från middagsbordet. Jag vill föra det vidare till min familj, att det är viktigt att familjen samlas vid frukost och middag och sitter och pratar.
Många rätter i boken bygger på måltider i hans liv. I ett familjehem i Haugesund bjöds det ofta på en traditionell rätt som bestod av söta pannkakor med lättsaltad torsk och råkostsallad på morot.
– Det smakade förfärligt, jag hatade det. Men jag tog den rätten och gjorde om till något gott: potatispannkakor med torsk, senap, riven morot och hårdkokt ägg – smaker som harmonierar bättre.
Han konstaterar att den otrygga barndomen har gett honom egenskaper som är värdefulla i kockyrket.
– Jag är en person som hatar når någon bryter regler, det sitter kvar från min mor som inte hade några regler alls. Jag har på ett sätt blivit skadad, men det har förändrats till något bra. Den egenskapen är bra för en kock, för du måste alltid vara i tid, ha strukit kockuniformen och ha allt på sin plats för att det ska fungera i ett kök. Det har jag tagit med mig.

Text & bild: Helena Östlund

Barndomsbilder: privat

Receptet är hämtat ur Mat hjemmefra, Kagge Forlag.