



DUBBEL HETTA

Nyinflyttad och ensam i London vände sig **Abby Lee** till matlagning som ett sätt att känna sig närmre familjen. Idag driver hon den malaysiska restaurangen Mambow och vill bredda bilden av det sydostasiatiska köket.

TEXT HILMA LUNDWALL
FOTO DXXXXXXXXX & XXXXXXXXXXXX

D

et är en försommarkväll i London i maj och på Mambow gör man sig redo för kvällens sista sittning. Vi har lyckats få ett bord, bara dagar efter att ägaren och kocken Abby Lee landat en plats på The Sunday Times lista över de 25 mest inspirerande personerna under 30 i Storbritannien och Irland. I hennes sällskap finns mediepersonligheten Amelia Dimoldenberg från Chicken Shop Date och skådespelerskan Ambika Mod från Netflix-serien ”En Dag”.

– Vi försöker ändra på människors idé om det malaysiska och sydostasiatiska köket. Det är få ställen som verkligen får fram hur mångfacetterad och vacker den här maten är. Och hur mycket jobb som ligger bakom varje rätt, säger Abby Lee när jag intervjuar henne ett par månader senare.

Sittplatserna är få, rätterna har dubblat i antal sedan flytten till nya lokalen och framgångarna har inte låtit vänta på sig. Den multimediala plattformen Time Out har krönt Mambow till den bästa restaurangen att besöka i London under 2024 och The Sunday Times har kallat Abby Lee ”en tyst magiker inom malaysisk kokkonst”.

– Det är bara galet. Jag lagar mat från min själ nästan, från mina minnen, och det är inget jag ser på utifrån ett företagarperspektiv utan det är något som är min passion. Så det går kanske hand i hand med att andra människor också ser det.

På bordet framför oss blandas traditionella rätter med moderna tolkningar. I skålar och på färgglada fat ligger blått ris, färgat av ärtblomma, och en rad rätter; kycklingvingar, fisk i en långkokad curry, en chilidressad bläckfisksallad – den ena tuggan mer överraskande (och het!) än den förra.

– De flesta gillar utmaningen med hettan, berättar Abby Lee och fortsätter:

– Det är nästan som ett rus, eller hur? Många upplever nog snarare den fermenterade räkpastan som lite svårare. De är ovana vid den smaken, men det är också den som ger rätterna djup. Sydostasiatisk mat har länge och ofta för-



knippats med hämtmat, något enkelt och billigt att plocka upp på vägen hem. Med sin malaysiska succérestaurang vill Abby Lee ge en mer hel bild av maten hon växte upp med.

– Vi försöker visa upp andra rätter så att människor kan anse det lika högt som franska köket till exempel, det finns ingen anledning att man inte skulle kunna servera den här maten som en avsmakningsmeny.

Att människor generellt kan lite om det malaysiska köket, ser Abby Lee som en fördel. Hon är på ständig upptäcktsfärd genom landet och har gjort det till en sport att samla på sig så många gamla kokböcker hon kan under resorna tillbaka.

– Jag blir ibland överraskad över smakerna också! Jag lär mig nya recept hela tiden och jag har en lång resa framför mig för att verkligen förstå hela det malaysiska köket. Så jag tror att jag och gästerna överraskas i ungefär samma utsträckning och det blir ett fint utbyte.

ABBY LEE

Gör: Äger och driver Mambow i Clapton i östra London.
Ålder: 30
Bor: I Hackney i östra London, inte långt från restaurangen.
Familj: Partner, även han är involverad i restaurangen genom att fota och sköta hennes sociala medier.
Favoriträtt på menyn just nu: Sotong Masak Hitam – bläckfisk fylld med fläsk i en curry på sitt eget bläck.



”Jag lär mig nya recept hela tiden och jag har en lång resa framför mig för att verkligen förstå hela det malaysiska köket”

sdflig dsf iudsh foiusdgr
ods iugf odsuyfg dsoauyf
gdsauyfgdsaoity gsdao-
fuydsqfo uyasggf



”Vi fick en möjlighet att experimentera för att förstå vad Mambow skulle vara”

↑ I döfgoihfdgoigh goihf-gho ifgdhoifdgjhoifgdjh dfgoihj dfgoi hjfgoihjfd-goihjfgdiohjfgdohj.

→ Nfv df-g jdfso gi dfgihfdig hdfsogiuhf-diguhdfguhdfgihdfsiug hfdiu ghdfiughdsfiuugh ifudhg iufdgh iudfgh iudfgh iudf giudf hgiudfh giudfhgdfiuhgiudfksjlhijkl-hijljlhijhgiudf

Abby Lee växte upp i Singapore. Familjen drev ett bageri och minnena av bilturer över till familjen i Malaysia för diverse högtider är många, rätterna som dukades upp på borden likaså. Bakning och service blev en del av hennes DNA tidigt men det var först efter flytten till London som det blev tydligt att mat var det som skulle bli hennes livsverk.

– Jag bodde i England, utan någon familj, och ibland kändes det ensamt. Jag började baka igen som någon slags terapi och efter det lärde jag mig att laga mat. Det var då jag kände att det här skulle bli min väg, min framtid, säger hon och fortsätter:

– När jag lagade mat kändes det som att jag

var hemma; mentalt var jag tillbaka i köket med min moster, testade recept och lärde mig av henne. Jag kunde ringa henne och fråga ”vad var den rätten vi åt när jag var tolv?”. Maten har blivit ett sätt för mig att känna mig nära familjen.

I London studerade hon ett år på Le Cordon Bleu innan hon åkte till regionen Puglia i Italien för att jobba sex, ibland sju, dagar i veckan.

– Jag kände mig hemma med maten där, det var mycket skaldjur och ett väldigt genuint och rustikt sätt att laga. Det formade mig verkligen.

Det var inte förrän hon skulle återvända från Italien till London under de första månaderna av 2020, strax efter verkställandet av Brexit, som Mambow föddes. Att få ett visum visade sig nämligen vara svårare än förväntat men att starta ett eget företag var ett av sätten.

– Det var faktiskt mer påtvingat, säger Abby Lee om startskottet för hennes restaurang.

Hon började göra gästspel på andra restauranger och caféer innan hon landade sin första permanenta plats på Peckham Market. Marknadskänslan till trots möttes gästerna av väl utvalda viner kombinerade med högklassiga, om än få, rätter. Abby Lee gjorde allt: hällde vin, lagade mat och serverade den.

– Det var så litet så vi kunde inte ha mer än sex eller sju rätter på menyn. Det var en bra sak för vi tvingades byta meny ofta. Vi fick en möjlighet att experimentera för att förstå vad Mambow skulle vara.

Under hösten 2023 gick flyttlas-set till Lower Clapton Road, där Mambow fick stå på egna ben. I den avskalat inredda lokalen står kockarna och lagar mat i det öppna köket medan servitörerna rör sig avslappnat och glädjefyllt mellan gästerna. Att se Abby Lee i köket är nästan lika delikat som maten hon serverar.

– Man är helt inne i det, det var så jag fattade att matlagning var det jag behövde jobba med. På alla andra jobb jag haft kan jag bara inte hålla mig fokuserad men när jag lagar mat kan jag inte tänka på något annat. Det är den bästa känslan att vara i.

Att driva en restaurang beskriver hon som ett ständigt lärande. Hon har gått från att göra alla delar av servicen själv till att leda två arbetslag: kockarna och serveringspersonalen.

– Det har varit så speciellt att få skapa en arbetsplatskultur. På något sätt kommer vi alla överens och det är så mycket kärlek mellan oss. Det är någonting jag verkligen måste stanna upp och uppskatta, för det händer inte ofta.

Det känns som att det är gemensamt för många yngre kockar, att vilja ändra på de ideal som tidigare var standard?





– Absolut, jag vill inte att det ska vara som ställena jag jobbat på tidigare där det är spänt och kallt. Man känner att man kan bli utskälld hela tiden. Det är definitivt så att många yngre kockar vill skapa platser där man kan känna sig trygg och växa.

Abby Lee är påtagligt ödmjuk och summan av hennes liv är kärnan i hela verksamheten. Smakerna från hennes uppväxt, bilresorna över gränsen, saknaden till familjen. Uppväxten på familjens bageri gör sig påmind när jag frågar henne om framtiden. Hon drömmer inte om fler restauranger, men däremot om att baka igen.

– Jag skulle älska att ha ett bageri. Malaysiska desserter och tårter är en helt egen värld med ett helt eget hantverk som jag försöker lära mig. Jag har ett par desserter på menyn nu, men det skulle vara fint att ha ett helt ställe. Det är min nästa dröm.

Blott 30 år gammal har hennes uppdrag att bredda bilden av malaysisk mat redan uppfyllts – middagen på Mambow är den enda restaurangupplevelsen på många månader som lämnat mig både överraskad och inspirerad.

”Det är intressant att se hur saker faller på plats när man lyssnar på sin magkänsla”

– Det är intressant att se hur saker faller på plats när man lyssnar på sin magkänsla, säger Abby Lee.

När man försöker vara så sann mot sig själv som man kan?

– Det låter töntigt, men det är sant. Ju mer jag fokuserar på mina idéer och vad jag vill, snarare än företagsdelen av det hela, desto mer börjar saker sammanfalla med min energi och min riktning.

Abby Lee är övertygad om att vi kommer se fler och fler asiatiska restauranger gå tillbaka till sina rötter och visa upp en mer hel bild av deras respektive kök. En ny våg som verkar välkomnas av både gäster och recensenter som sedan länge tröttnat på världens alla franska vinbarer. Längst fram på vågen surfar hon med sin redan vilt framgångsrika matlagning – direkt från själen. ☉

↑ I döfgoihfdgoigh goihf-gho ifgdhoifdgjhoifgdjh dfgoihj dfgoi hjfgoihjfdgoihjfdgdioghjfgdoi h jfgoihjfdgoihjfgdio-hjfgdoi h j.

→ Nfv df-g jdfso gi dfogihfdig hdfsogiuhf-digu hdfguhdfgi hdfs iug hfdiu ghdfiughdsfiuugh ifudhg iufdhg

