

Matilda gör smak för ögonen



Hela Matilda Lindeblads fotografiska verksamhet kretsar kring mat. Eller mer exakt hur man får mat att se läcker ut på bild.

Nu är hon på väg att ta en plats som en av de bästa – och mest mångsidiga – i landet.

TEXT GÖRAN SEGEHOLM

Jag avvaktar med min fråga rätt länge. Det är först när Matilda flyttat samma brända pinjenöt tre gånger och vridit tallriken ungefär fem grader för att sedan vrida tillbaka den med en missnöjd min som jag inte kan hålla mig längre:

– Men om man vill använda det här receptet och få det att se ut som på din bild så måste man ju ägna en halvtimme bara åt uppläggnen. Är inte det lite överdrivet?

Matilda tittar inte på mig när hon svarar, utan fortsätter med att flytta några kidneybönor som kommit på glid för långt från grönsakshögen ovanpå entrecôten. Hon kämpar mot tiden, för maten har inte hur mycket tålmod som helst. Snart kommer grönsaksröran att sjunka ihop med en suck.

– Äsch, det är väl inte samma sak, säger hon. När man har lagat maten själv kan man ta in den med alla sina sinnen, inte minst doft och smak. Jag kan bara arbeta med synintrycket, och då vill det till att det är ett riktigt maffigt upplägg för att väga upp allt det som fattas.

Matfotografering handlar tio gånger mer om *inspiration* än om *dokumentation*. Det är Matildas jobb att se till att du och jag verkligen vill använda recepten i tidningen eller broschyren eller på webbplatsen. Och för att uppnå det använder hon alla förförelsekonster hon kan.

Det handlar inte om att luras, för det tillhör ovanligheterna att Matildas bilder föreställer något annat än det de utger sig för att visa. I och för sig har hon en gång ersatt vit chokladsoppa med Kelda ostsås, men det tillhör undantagen. I regel är all mat du ser på Matildas bilder äkta vara, tillagad enligt recept.

Det låter kanske långsökt att jämföra matfotografens jobb med porträttfotografens, men där finns stora likheter. Matilda utgår från det hon ser och lyfter fram det positiva. Hon arbetar med styling och makeup för att förstärka och förbättra.

Och precis som för duktiga porträttfotografer ligger inte hemligheten bakom Matildas framgångar i tekniken. Snarare tvärtom. Hennes uppställning inför den här fotograferingen är nästan löjligt enkel: fönsterljus och en reflexskärm. Kameran är en Canon Eos 1DS och objektivet ett 100 millimeters makro. Stativet ett vanligt Manfrotto i hobbyprisklass.

Nej, om det finns någon hemlighet så är det Matildas utvecklade känsla för färg och form i kombination med ett



FOTO: GÖRAN SEGEHOLM

MATILDA-FAKTA

- Matilda Lindeblad, född 1972, är frilansande matfotograf i Stockholm. Bland uppdragsgivarna finns både mattidningar och reklambyråer.

- Matilda har fem års fotografisk utbildning bakom sig, bland annat vid Parsons School of Design.

- Matildas pappa, Ragnar Lindeblad, var modiefotograf. Han arbetade tillsammans med mamma Pojan som är stylist.

- Ragnar gick bort när Matilda var 19. Mamma Pojan har sadlat om från att styla mode till att styla mat och arbetar numera ofta tillsammans med Matilda.



Hasselblad Master

I juli 2001 blev Matilda uppmärksammad av kameratillverkaren Hasselblad som utsåg henne till en Hasselblad Master, vilket placerade henne i gott sällskap med bland andra ikonerna Anton Corbijn. I samband med det visade de bland annat en serie bilder där dockor agerar modell i stället för människor.

Kort därefter slutade Matilda att fotografera mode och gav sig in i matvärlden i stället.

Matilda njuter av en latte hos sin favoritkonditor Magnus Johansson, som har ett konditori mitt på Rörstrandsgatan i Stockholm.

Porträtt av smak

Smak heter ett personligt projekt som är ett försök att förmedla smakupplevelser i bild. Serien markerar ett av hennes första experiment med smak i bild.

Bilderna finns att köpa på Galleri Bilder Till Salu i Stockholm.



FOTO: GÖRAN SEGHOLM

”Matfotografering är idealiskt för en perfektionist som jag. Jag får hålla på att pilla och greja tills det blir precis som jag vill ha det.”

stort intresse för mat. Det och att hon exploaterar ett av sina mest karaktäristiska personlighetsdrag: hon är i mångt och mycket perfektionist.

– Matfotografering är perfekt för en sådan som jag, säger Matilda. Jag får hålla på att pilla och greja tills det blir precis som jag vill ha det.

Jessica Staël von Holstein är Matildas partner för dagen. De har tillsammans fått ett uppdrag att göra sex recept till den nya mattidningen Laga Lätt. Jessica står för recepten och stylingen, men gränserna mellan rollerna är ganska flytande. Matilda har ständigt nya synpunkter och idéer. Bland annat har hon fått Jessica att korta grillspetten ett par centimeter för balansens skull.

– Vi känner varandra väl, säger Matilda. Vi har gjort en hel bok ihop. Annars skulle jag kanske inte hålla på och tycka fullt lika mycket.

Jessica berättar om ett annat jobb hon gjort nyligen, med en annan fotograf.

– Jag blev helt ställd när han bara godtog vad jag ställde framför honom utan att ifrågasätta någonting, skrattar hon. Jag har vant mig vid att jobba ihop med Matilda. Det är skönt att vi tar gemensamt ansvar för slutresultatet.

MATILDA SER SIG som en kreatör. Absolut inte konstnär. Hon är inte ute efter ett personligt uttryck. Matildas bilder handlar inte om henne själv, utan om motiv och sammanhang. Om hur man bäst lyfter fram det karaktäristiska hos en råvara eller en maträtt, och om vad sammanhanget där bilden ska publiceras kräver.

Det syns också i hennes bilder. Hennes signatur är inte särskilt tydlig, och det krävs att man tittar igenom rätt många bilder innan man hittar det som är karaktäristiskt Lindebladskt. Klara och rena färger är ett genomgående tema, men det är ganska typiskt för matfotografering som genre. Ett mer eget särdrag är att hon genomgående centrerar sina huvudmotiv. När jag påpekar det skrattar hon.

– Det pekade en av mina fotolärare också ut som ”typiskt Matilda”. Det kanske har att göra med att jag söker något slags balans.

Jag frågar om hon tycker att hennes bildstil är kommersiell. Jo, det kan nog stämma. Matbilder ska vara säljande; det ligger i deras natur.

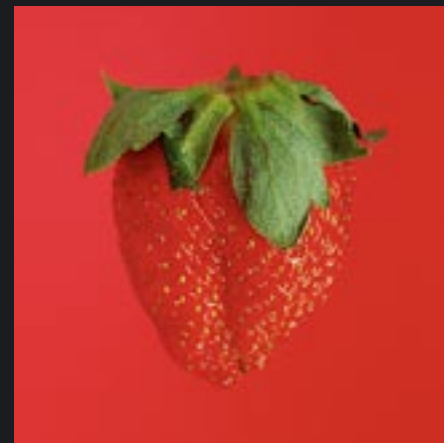
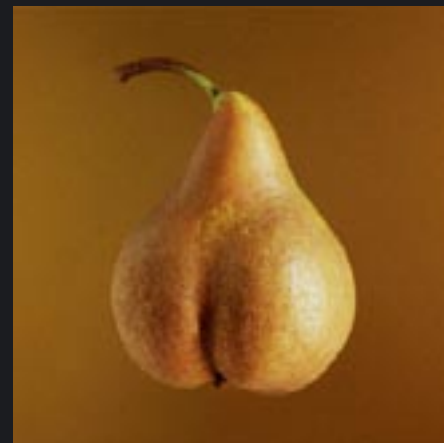
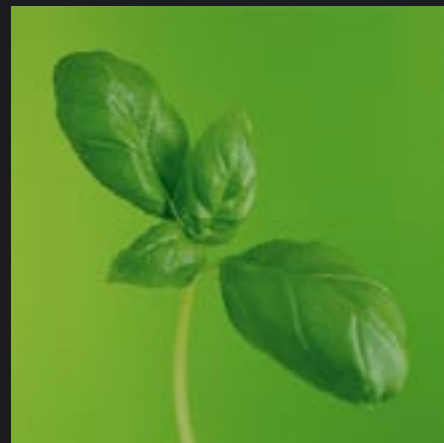
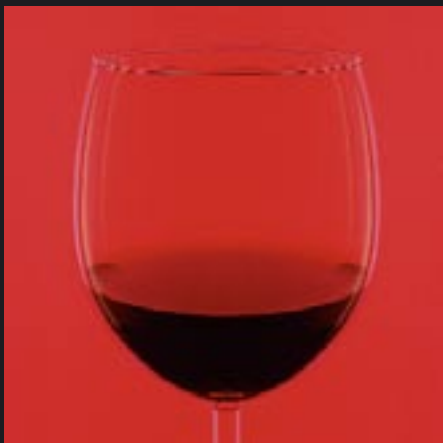
DET FÖRSTA STÖRRE avtrycket Matilda Lindeblad gjorde i foto-Sverige var dock inte särskilt kommersiellt. Serien *Ansikten mot världen* var ett personligt projekt. Det är förskönande porträtt av skyltdockor med ett bildspråk som hämtat från 1940-talets Sovjetpropaganda. Vinkeln är snett underifrån, och dockorna blickar tryggt in mot framtiden. Det var sommaren 2001 som stockholmarna kunde se de fem meter höga bilderna på Medborgarhusets fasad.

I projektet kan man ana en kritik mot det mekaniska och opersonliga i modevärlden. Dockor har ersatt människor, estetiska ideal blivit viktigare än det personliga.

I samma veva blir Matilda utsedd till en Hasselblad Master. Marknadsföring från ett stort kameraföretag i och för sig, men samtidigt är det en ära att förekomma i samma sammanhang som Anton Corbijn. Bilderna hon visar i det sammanhanget föreställer också skyltdockor, men i sin mer traditionella roll som klädbärare.

NÄR MATILDA GÖR sina uppmärksammade dockbilder har hon arbetat fyra år i modefotovärlden som assistent och fotograf i New York, London och Paris. Det har gått bra. Hon har bland annat fått erbjudande om fast jobb som studiomanager hos Irving Penn, den mest legendariske modefotografen av dem alla.

Men nu, i början av 2000-talet, är Matilda alltså tillbaka i Sverige. Hon har provat sina vingar som modefotograf i Paris, men insett att det är svårt att bygga upp en verksamhet för en engelsktalande svenska i den franska huvudstaden. Sista året utbildade hon sig i stället i digital bild vid Parsons School of





Jessica och Matilda gör maten hemma i Jessicas kök och tar bilderna i vardagsrummet. Att ha tillgång till ett bra kök är viktigare än fotostudio.

Att fotografera mat är mycket av lagarbete. Jessica och Matilda arbetar tillsammans sig fram till en uppläggning som gör att maten kommer till sin rätt.

Design i Paris. Kursprogrammet hade hon satt samman själv, och hon lyckades få Kodak att sponsra henne genom att låna ut en digital systemkamera för en kvarts miljon kronor.

När utbildningen var klar började Matilda längta hem. Men i stället för att försöka etablera sig i hemstaden Göteborg valde hon Stockholm. Där borde möjligheterna vara större.

Men det första året var fruktansvärt.

– Till skillnad från de andra städerna jag arbetat i var Stockholm helt stängt. Det var extremt svårt att få jobb utan de rätta kontakterna, utan att vara etablerad.

Matilda svor över de tråkiga och feiga svenskarna, och till råga på allt visade det sig vara betydligt svårare att hitta en bostad i Stockholm än i någon av de andra huvudstäderna där hon jobbat.

Matilda bet ihop och fortsatte att besöka reklambyråer med sin portfolio. Över 80 besök blev det under det första året.

När det till sist lossnade var hon på väg att ge upp och flytta till Köpenhamn eller Asien i stället.

Det första lite större uppdraget var en ostkampanj för Arla 2001. Och efter det har det bara fortsatt med mat.

DET ÄR STOR SKILLNAD mellan reklamuppdragen och den typ av redaktionella jobb Matilda och Jessica jobbar med just den här dagen. Det syns inte på någon av dem där de står och småpratar vid spisen medan Jessica gör en pastarätt med lax, men de arbetar under ett ganska hårt tidsschema.

Grönsaksröran är färdigfotograferad, men när solljuset försvinner vid fyrtiden ska de ha hunnit med fem rätter och en serie reportagebilder som visar hur Jessica lagar mat med sina barn. Då kommer de att välja ut en av rätterna och göra en ny omgång mat. Ännu är barnen kvar på dagis och fritids.

Matilda om trender

PÅ VÄG UT:

Extremt kort skärpedjup Det har länge varit en trend att bara lägga skärpan över en liten del av motivet. Men det är definitivt ute. Nu vill vi se mer av maten. Men det ska inte vara skärpa över hela bilden, utan det är snyggt när det släpper mot bakgrunden. (Matilda tar ofta flera exponeringar med olika skärpedjup och lägger samman i bildbehandlingen för optimal kontroll.)

Vita bakgrunder Matbilder som tonar ut mot kritvitt har vi sett för mycket av de senaste åren.

PÅ VÄG IN:

Lifestyle Reportagebilder kring matlagning i samband med matreportage behåller sin position. Att ha med människor som tillagar och äter mat ger möjlighet att förstärka känslan i bilden.

Dämpade färger Bakgrunder med färg och struktur blir det mer av framöver. Inte främst knalliga, klara färger, utan mer dämpade, kanske åt det mörka hållet.

Renare kompositioner Troligen får vi se en tydligare inriktning på själva maten och kanske lite mindre av glas, bestick och andra käckä tillbehör i de rena matbilderna.



FOTO: GÖRAN SEGEHOLM

Grillspetten är två centimeter för långa för att det ska bli balans i bilden, tycker Matilda. Jessica kortar ner dem.

Matilda räknar med att hon kan fotografera i snitt en maträtt i timmen en sådan här dag. Då levererar hon ofta bara en enda bild på maten, möjligen två – en i liggande format och en i stående. Kvantitet är ett värde löst substitut för kvalitet när det gäller matfotografering. Det är de små detaljerna som gör bilden.

För att spara tid bestämmer sig Jessica och Matilda för att hoppa över lunchen och småäta av reportagematen i stället. Det är tydligen en myt att matfotografer inte äter det de fotograferar.

– Det beror på, säger Matilda. Har man pillat väldigt mycket i maten så är det inte så kul. Men om det finns kvar mat som vi inte ens lagt upp, så varför inte? Det är ju lärorikt.

Matilda tjänar inga stora pengar på att fotografera för mat-tidningar, och det är en anledning till att tiden måste utnyttjas extra effektivt. När hon fotograferar kommersiellt tjänar hon tre gånger så mycket per dag, och får dessutom möjlighet att lägga mer tid på varje enskild bild.

– Men jag vill vara med i båda världarna, säger Matilda. Det redaktionella är friare och på sätt och vis mer kreativt.

– Som en matjournalist med kamera? frågar jag.

– Tja, kanske det. Jag har inte tänkt på det i de termerna, men jag gör ju reportage och jag är med och berättar en historia från början till slut. Så varför inte?

En av dagens fem maträtter. Reportaget i sin helhet publiceras i Laga Lätt i slutet av april.



För att slippa stressa skippar Matilda lunchen och småäter i stället av fotograferingsmaten medan bilderna tankas över till hennes dator för en första kontroll.

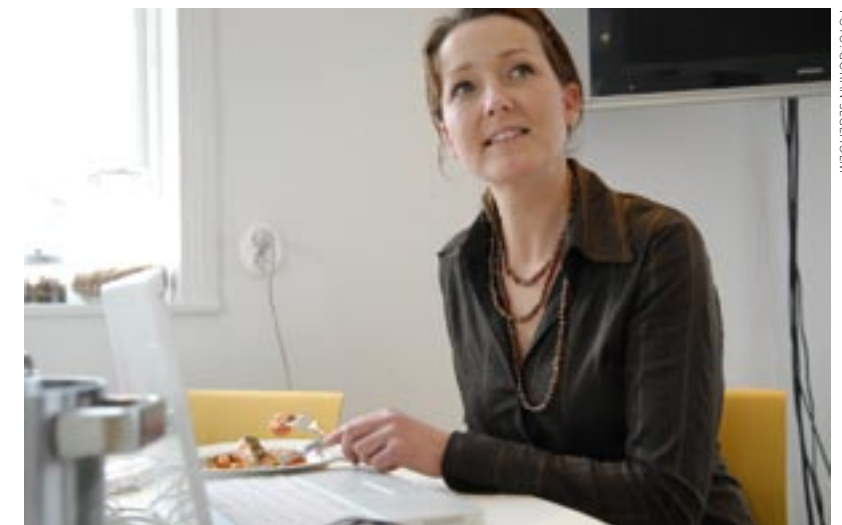


FOTO: GÖRAN SEGEHOLM



Matildas erfarenheter från modevärlden har gett henne en konkurrensfördel som matfotograf – hon vet hur man tar naturliga bilder på människor.



På väg in: Fondue i alla dess former kommer vi att se mer av framöver, tror Matilda. Dessutom blir det mer fokusering på bra råvaror.

ARBETET SOM KOMMERSIELL fotograf är annorlunda. När Matilda fotograferar reklam jobbar hon ofta efter en plan som art directorn redan gjort.

– Det kommersiella är kul för att man jobbar tillsammans med så många andra genomprofessionella människor mot ett gemensamt mål. Det är en mäktigt känsla.

Matilda gillar matvärlden bättre än den modevärld där hon var verksam tidigare. Människorna är mer ödmjuka och kunniga, säger hon. Och klimatet inte lika tufft.

Själv utstrålar hon både följsamhet och en viss stramhet. Hon lyssnar noga när andra talar, och hon tycks vara beredd att ta varje ny idé under övervägande.

Samtidigt är hennes pedantiska sida tydlig i nästan allt hon gör, från uppläggning av mat till efterbehandling och hantering av bildfiler. När vi är på hennes kontor och jag höjer kameran för att ta en bild av hennes prydligt märkta backuphårddiskar protesterar hon.

– Nej, fotografera inte de där. Lacie-diskarna har så dåligt rykte; de är inte stabila. Jag ska snart byta ut dem mot ett raidsystem.

Hennes backuprutiner är rigorösa. Men så blir det kanske när man förlorat allt genom inbrott ett par gånger.

– Det var på mitt förra kontor. Där jag sitter nu har det aldrig varit inbrott såvitt jag vet. Men det känns ändå bäst att inte förvara alla kopior på samma plats.

Matilda känner sig väldigt hemma i det digitala, kanske just för att det passar den som måste ha kontroll. Hennes arbetsplats för bildbehandling är skräddarsydd. Ett draperi stänger ute störande ströljus och lysröret ovanför skrivbordet har en färgtemperatur och ljusstyrka som är anpassad till bildskärmen. Färgen på väggen bakom skärmen är absolut neutralgrå för att inte lura ögat att se fel färger på skärmen.



Mat är porträtt. Den här bilden av Simon Irvine, trädgårdsmästare vid Läckö slott, tog Matilda på uppdrag av Elle Mat & Vin. Den kommer att publiceras hösten 2006.

Färgen påverkar hur bilden smakar. Bilden av Marcus Aujalay, årets kock 2004, tog Matilda på uppdrag av Arla på restaurang Fredsgatan 12. Men restaurangens gula fönster gjorde att mjölken kändes ofräsch. Matilda bytte färg i Photoshop.



Matilda undervisar andra yrkesfotografer i digital bildbehandling. Svenska Fotografers Förbund arrangerar kurserna.

– Problemet för mig med digital bildbehandling är att jag har för svårt att sluta, säger Matilda. Det är något jag håller på att försöka lära mig.

Återigen är det Matildas perfektionistiska drag som gör sig gällande. Hon kan sitta och peta med bilder långt efter att många andra skulle anse att de var klara. Det går inte att debitera kunden för allt det extra arbetet, men det är nödvändigt att göra det för att Matilda ska känna tillfredsställelse med sitt arbete. En av hennes viktigaste drivkrafter är att känna att hon levererar kvalitet. Det är minst lika viktigt som de ekonomiska.

– Jag försöker att driva mitt företag så professionellt jag kan, säger hon. Men just där går jag bet. Jag jobbar på det. Ett av mina mål för 2006 är att få fler lediga kvällar.

Matilda uppskattar att hon just nu ägnar 80 procent av sin vakna tid åt fotografi. Det håller inte i längden. Och det vet hon.

Att låta assistenter göra en större del av jobbet fungerar inte eftersom Matilda vill ha så mycket kontroll. Nu delar hon en heltidsassistent, Alicia, med en fotografkollega. Det räcker för Matildas behov.

– Det är väldigt skönt att ha Alicia här, säger Matilda. Hon är otroligt duktig och avlastar en hel del.

Matilda tar också hjälp av en agent för att få mer jobb. Det ger mer tid över till det rena fotograferandet. Agenten tar

"Fler lediga kvällar är ett av mina mål för 2006."

Matfotografer ligger ett år före

ATT ARBETA MED matbilder kräver lång framförhållning. De flesta mattidningar är väldigt noga med att det ska vara rätt årstid på bilderna. Eftersom pressläggningen kan vara lång – upp till ett par månader – måste många jobb göras ett helt år i förväg.

Bilderna nedan kommer från ett reportage som Matilda gjorde tillsammans med mamma Pojan förrförra året. Det publicerades först ett år senare.

Temat är blommor i matlagning. Idén har Matilda och Pojan arbe-

tat fram tillsammans. De första bilderna tog de tidigt på våren, för att visa hur man planterar blomlökar. Sedan gjorde de uppehåll i arbetet med reportaget till sommaren då de gjorde resten av bilderna. Det är för övrigt Pojan som går med cykeln på bilden längst till vänster.

– Det gäller att passa på att ta bilderna när det är som enklast, säger Matilda. Även om det är teoretiskt möjligt att ta julbilder ända fram i februari eller mars så kan det vara jättesvårt att få tag på rätt rekvisita.



När Matilda fotograferade den här efterrätten till nobelmiddagen 2005 skedde det under stort hemlighetsmakeri. Hon fick absolut inte ta med assistent, och inte ens uppdragsgivaren fick se efterrätten före nobelmiddagen.



Matildas bästa tips

- **HÅLL DET ENKELT.** Krångla inte till bilden i onödan och överlasta inte bilden med rekvisita.
- **SKYND LÅNGSAMT.** Även om mat ganska fort blir ful så är det viktigt att titta på alla detaljer. Att ha kameran på stativ kan hjälpa.
- **MAT GÖR SIG** ofta bra i motljus. En reflexskärm på skuggsidan räcker för att lätta upp. Det behöver inte vara några avancerade ljussättningar för att maten ska komma till sin rätt.
- **UTGÅ FRÅN VAD** du själv tycker om. Lita på din känsla för vad som ser läckert ut och inte.



procent på vinsten för varje insålt uppdrag.

NÄSTA STEG i Matildas affärsutvecklingsplan är att göra färdigt sin kombinerade studio med kök. Den är inrymd i en liten lägenhet i centrala Stockholm.

När vi är där och tittar ser det fortfarande ut som en byggarbetsplats. Två hantverkare jobbar med golvet i köksdelen.

– Det finns säkert ett tjugotal fotostudior att hyra i Stockholm, men jag vet ingen enda som har ett bra kök och bra dagsljus. Det kommer att underlätta enormt att få allt samlat.

Läget på lägenheten har hon valt främst med tanke på ljuset. Fönsterljus är något av hennes signum, och det är bara med viss motvilja hon använder studioblixtar.

– Dagsljus är liksom krispigare, det går inte att komma ifrån. Jag tycker att blixtljus blir platt nästan hur man än gör.

Fönstren i lägenheten har rätt storlek och huset på andra sidan gatan har tillräckligt ljus färg för att det ska vara optimalt för Matildas behov. Matilda har försäkrat sig om att solen aldrig står i en sådan vinkel att fönstren träffas av direkt solljus.

Vissierligen kunde studion gärna fått vara en aning större, men Matilda tycker att det centrala läget är viktigare:

– Det ska vara lätt för mina uppdragsgivare att ta sig hit. Och så är det praktiskt att ha nära till butiker om jag glömt någon viktig ingrediens.

EFTER FEM ÅR i matfotobranschen i Stockholm ser det positivt ut för Matilda Lindeblad. Hennes kundkrets växer stadigt, och hon ser ljus på framtiden.

Egentligen är hon inte direkt orolig för någonting just nu, men när jag pressar henne och frågar om hon verkligen

inte är orolig för någonting så är det en sak som skulle vara värre än mycket annat: att bli en som folk säger om att ”hon brukade vara bra”.

– I modebranschen har jag sett det hända flera gånger. Någon är på topp under en period och ingenting tycks vara omöjligt. Men så svänger trenden och det som var inne i går är ute i dag.

Matilda tänker på det ibland, och på hur viktigt det är att inte stelna till. Oavsett det gäller att tillägna sig ny teknik eller nya sätt att berätta i bild. ■



Det här är vorkareklam för Aivy vodka, Cariel Spirits, säger Matilda när hon visar den här bilden.

– Men det är väl bara vatten i glaset? frågar jag insinuant.

– Ha ha, svarar Matilda. Vi försökte faktiskt med det. Men det blev inget bra, för ytspänningen är helt annorlunda. Vi var tvungna att ta den äkta varan.

Matilda kompletterar gärna de rena matbilderna med reportagebilder som sätter stämningen. Honungsreportaget ska publiceras i sommarnumret av Elle Mat & Vin.

