

ETSA™  
MAGAZINE

Smakfullt på [etsabild.se](http://etsabild.se)



## Marcus Samuelsson

### Mannen som får maten att säga »cheese!«

TEXT HANNES DÜKLER

Ibland ställer man sig frågan vad man egentligen hunnit åstadkomma under sin tid här på jorden. Och ibland växer sig den där känslan extra stark. Som när man hör om Marcus Samuelsson och vad han gjort under sina första trettiosex år.

Marcus driver restaurangen Aquavit i New York där han blev kökschef som 24-åring. Han har fått utmärkelsen »Best Chef in New York City« och är den yngste kock som någonsin fått tre stjärnor i New York Times. Georges Blanc och Charlie Trotter är bara två av de verkliga stjärnkockar som Marcus haft äran att arbeta med. I Sverige är han känd bland annat från TV4 och sina egna kokböcker som »En smakresa«, »Streetfood« och »Aquavit c/o New York«. Snart kommer hans senaste kokbok ut, med afrikanskt tema. Tidigare i år öppnade han Riingo, en japanskamerikansk krog på Manhattan. Och nästa år blir han första svenske kock att skickas ut i rymden för att laga mat åt astronauterna på rymdstationen MIR. Det sista var ett skämt.

Marcus kokkonst kan brytas ner i fem olika byggstenar: estetik, struktur, skaldjur, vilt, inläggning - med vilkas hjälp han skapar sina unika och njutningsfulla underverk.

– Men estetiken är det som är nyckeln för mig, berättar Marcus. Och att han är estet ut i fingerspetsarna är inte att gå miste om när man har blivit serverad en av hans kreationer. Marcus kännetecken är maträtter i mycket kontrasterande färger och struktur. Ofta använder han sitt absoluta favoritverktyg - penseln. Med den dekorerar han tallriken med inspiration från sina stora, konstnärliga förebilder Jasper Johns, Jackson Pollack och Basquiat.

#### Kanske inte Paul McCarthy med sina chokladsåorgier då...?

–Nej, inte direkt...

Aquavit ligger bara ett kvarter från Museum of Modern Art och Marcus berättar att han ofta besöker dess utställningar, men även de nya gallerier som ständigt öppnar upp på Manhattan och där han får ny inspiration till sina egna skapelser.

Marcus intresse för fotografi är nästan lika stort som hans konstintresse. Under arbetet med sina böcker har han alltid haft ett mycket nära samarbete med fotografen. Ingenting lämnas åt slumpen.

Två av sina kokböcker har han arbetat fram tätt tillsammans med fotografen

Paul Brissman, som även är en av Marcus allra närmaste vänner.

– Paul har varit med under hela processen, från idé och koncept till färdig produkt. Vi har haft ivriga diskussioner fram och tillbaka för att komma fram till vilken känsla vi vill åt. Jag känner

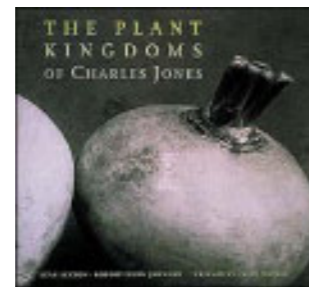
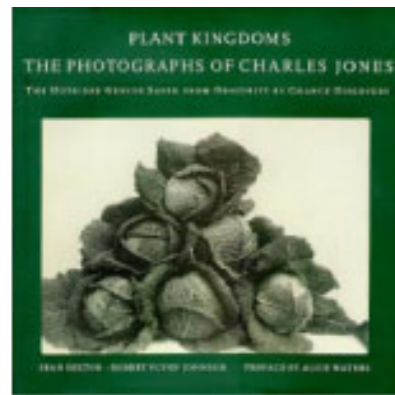
att det är ett arbetet som bara går att göra tillsammans med någon man känner riktigt väl. Marcus berättar att två av hans stora förebilder inom matfotografering är Irving Penn och Charles Jones. Modedefotografen Penn var berömd för sina bilder präglade av en ren och avskalad form kombinerat med teknisk fulländning. Mindre kända är hans studier av frusna grönsaker behandlade som klassiska stilleben, som »Food with String Beans«. Ett annat exempel är »Cholesterol's Revenge«, ett foto av två råa ägg, en smörklick och ett potatischips ovanpå en rå, blodig köttbit.



FOOD WITH STRING BEANS IRVING PENN

Charles Jones var trädgårdsmästare kring förra sekelskiftet och började fotografera det som växte omkring honom. Man vet nästan ingenting om honom eller var hans besatthet av grönsaker kom ifrån. De fantastiska bilderna hittades av en slump på en marknad först efter hans död.

Jones fotografier var oerhört långt före sin tid och präglades av extremt avskalade kompositioner, ofta i närbild. Aldrig har man sett ett par rädisor, en grapefrukt eller en knippe sockerbetor framställas i sådan osminkad skönhet.



**PLANTS KINGDOM**  
CHARLES JONES

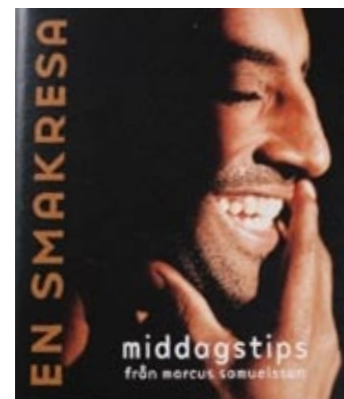
**Fotograferar du själv?**

–Nej, det gör jag faktiskt inte.

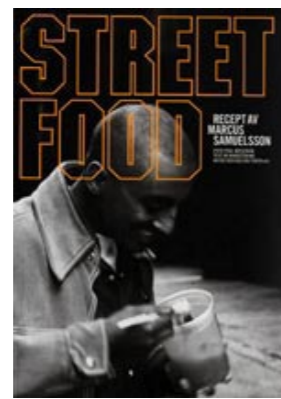
**Vad är svårast vid matfotografering? Vilken är den största utmaningen?**

–Det är nog att få till det perfekta ljuset, särskilt när man fotograferar i dagsljus. Här på Manhattan kan det skilja oerhört från stadsdel till stadsdel. I vissa områden finns det bästa ljuset mellan 9.30 och 12.30 och i andra delar av staden är 15.30 till 17.00 att föredra.

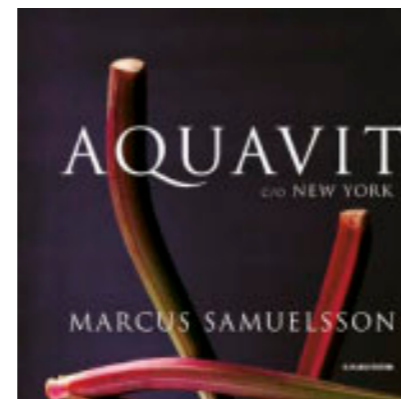
## BÖCKER AV MARCUS SAMUELSSON



**En Smakresa**  
FOTO PAUL BRISSMAN  
TV4 VISION, 2002



**Street Food**  
FOTO PAUL BRISSMAN  
NATUR O. KULTUR, 2004



**Aquavit**  
FOTO PAUL BRISSMAN  
B. WAHLSTRÖM, 2004

## KALENDARIE DECEMBER 2006

2/9 – 7/1	EN FAMILJEHISTORIA KENT KLICH ARBETETSMUSEUM Norrköping. Laxholmen. Mån-sön 11-17. Tis 11-20.	14/10 – 5/1	WORLD PRESS PHOTO 2006 GALLERI KONTRAST Hornsg 8. Tor-fre 12-18. Lör-sön 12-16.
9/12 – 17/12	CFF JULEXPO 2006 CENTRUM FÖR FOTOGRAFI Tjärhovsgatan 44. Tors-fre 12-18. Lör-sön 12-16.	8/10 – 7/1	UPPENBAR(A)T GALLERI 3 Kulturhuset. Sergels Torg. Tis-fre 11-22. Lör-sön 11-17.
25/11 – 21/1	DAVID GOLDBLATT 2006 ÅRS HASSELBLADS PRISTAGARE HASSELBLAD CENTER Götaplatsen. GTBG. Tis, tor 11-18. Ons 11-21. Fre-sön 11-17.	22/9 – 7/1	ÖGONVITTNE MODERNA MUSEET c/o Dunkers Kulturhus. Helsingborg. Kungsg 11. Tis-sön 10-17. Tor 10-20.
		23/11 – 29/12	JH ENGSTRÖM FOTOGRAFINS HUS Skeppsholmen. Tis-ons 12-19. Tor-sön 12-17.

## ÅRETS KOKBOK

### PA&Co MER ÄN EN KOKBOK

CLAES BRITTON O. TYLER BRYLÉ 2006

Senaste tillskottet bland kokböckerna är boken om PA&Co i kortromanformat där det celebra av klientelet varit med och bidragit till boken. Vad sägs om text av bl a Klas Östergren och Stig Larsson. Illustrationer av Mats Gustafson. Bildsviter av Mikael Jansson. Matbilder av Pelle Bergström?!

FÖRLAG STOCKHOLM NEW PUBLISHING

FORM O. IDÉ

Beskow N'OtherThings [www.notherthings.com](http://www.notherthings.com)

**ETSABILD FOTOGRAFER** Anders Kristensson. Ann Lindberg. Anna Kern. Anna Larsson. Athina Strataki. Camilla Sjödin. Camilla Wirseen. Cecilia Enholm. Chia N-Löfqvist. Dan Lepp. Dejan Antonijevic. Elliot Elliot. Erik Olsson. Florence Montmare. Fredrik Sweger. Hans Granqvist. Hans Nohlberg. Jan Bengtsson. Jens Andersson. Johan Carlson. John Eyre. Karolina Kristensson. Lars Wallin. Lena Modigh. Malcolm Hanes. Malte Danielsson. Mario Clementi. Martin Axkull. Patrik Engquist. Peder Björkegren. Pekka Stålnacke. Pelle Berglund. Per Kristiansen. Pernilla Hed. Peter Carlsson. Peter Eriksson. Pia Isaksson. Rebecka Rasmusson. Samir Soudah. Sara Danielsson. Tobias Arnerlöf. Knotan. Urban Hedlund.



## TIPS! KOKBOKSBIBLAR



**SARA DANIELSSON**  
FOTOGRAF

### Husmanskost

LEIF MANNERSTRÖM

En bok med hjärta som inspirerar från trädgårdslandet och ända in till spisen. Kombination av bilder på råvaror, dess ursprung till recept - allt med ett smakfullt ljus - tilltalar den kräsnaste estet.

FOTO TOMAS YEH O. LISA NESTORS FÖRLAG PRISMA 2006



### Fruktfrestelser

CLAES KARLSSON

Som kontrast till ovanstående; en receptbok med mycket strukturer, glans och friskhet och en twist av svävande matstilleben uppblandat med råvaruuppslag med lekfull känsla. Detta är en karamell!

FOTO SARA DANIELSSON FÖRLAG B. WAHLSTRÖM 2006



**SUSANNE LJUNG**

JOURNALIST O. REDAKTÖR

### Julia Childs Köksskola

JULIA CHILD

Amerikansk matmatrona som underströk vikten av att misslyckas i köket! Pedagogiska bilder utan större charm (om man bortser från Mrs Childs närvaro) men fungerar utmärkt i köket. Går under parollen - hellre instruerad än inspirerad!

BÖCKER FINNER DU PÅ [WWW.AMAZON.COM](http://WWW.AMAZON.COM) ELLER I ANTIKVARIAT



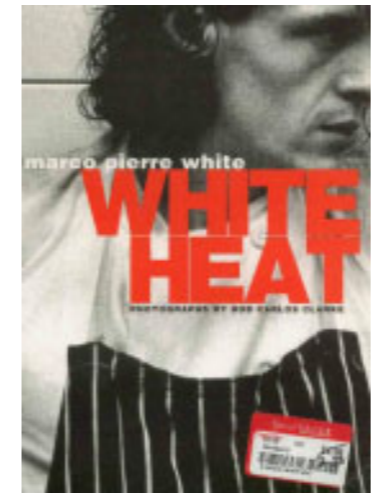
**'N'OTHERTHINGS**  
REKLAM o. DESIGN

### The Great Scandinavien Cookbook

KARIN FREDRIKSSON M FL

Frossa i allt från snittar till hederliga söndagsstekar och uppdukade fiskarrättningar porträtterade i technicolor på tidsenligt porslin! Grymma stilleben och illustrationer i denna (faktiskt) mycket pedagogiska och lättlagade kokbok.

FOTO WEZÄTA STUDIO FÖRLAG WEZÄTA FÖRLAG 1963



### White Heat

MARCO PIERRE WHITE

Gastronomins bad boy som på 90-talet inte bara var yngsta kock att dekoreras med 3 Michelin stjärnor(!) utan även gav yrket lite rockstjärneglamour! Mat kan definitivt vara rock'n'roll och klär alldeles utmärkt i svart vitt! För den lite mer avancerade...

FOTO BOB CARLOS CLARK FÖRLAG MITCHELL BEAZLEY, UK 1990



**KJELL MARTINSSON**

REKLAMMAN

### Carl Butlers Kokbok

CARL BUTLER

Trots att den är äldre än de flesta art directors känns den fortfarande ny. Ove Pihls pedagogiska formgivning inspirerar många. Skaffa boken på ett antikvariat. Ett måste i kokbokshyllan.

FOTO JAN ÅKE BENGTSOON FÖRLAG FORUM 1974