



Pelle Bergström

KålKokBok & andra Konster

Pelle Bergström, en kort presentation

Efter att ha varit fotograf i 40 år kan jag stolt och med stor tacksamhet se tillbaka på en lång och intressant karriär. Kameran och jobben har lett mig till spännande platser och till möten med fantastiska människor. Efter konststudier började en mycket lärorikt tid som reportagefotograf. Därefter blev det mer och mer stillebenfotografi.

Jag har fått jobba med svenska fackföreningar, franska modeföretag och med italienska bilar, norska pizzor, svensk sprit, finska telefoner och amerikansk parfym mm. Vidare har jag haft agenter i Stockholm, Paris, London och NewYork. Dessutom har jag fått göra utställningar, böcker och jobb för internationella magasin. Mitt jobb har varit kul, privilegierat och mycket varierat.

Det finns dock ett uppdrag som följt mig längre än andra - nämligen matfotografiet. Mat har roat mig länge. Jag var en ung man som läste kokböcker, lagade maten och bjöd mina nära. Få saker är så belönande som att bjuda på mat. De allra flesta blir glada, tacksamma och berömmar kocken. Som passionerad hobbykock, var steget inte så långt till att börja fotografera maten.

En matbild är ett stilleben som vilket annat, möjligen med den skillnaden att maten måste se aptitlig ut. För att fixa det behöver man ha en idé om hur god mat ser ut. Annars finns det mig veterligen inga regler för hur mat bör avbildas. Det kan dock nämnas att i det traditionella, målade matstillebenet förkommer en hel del äckligheter som tex fåglar, insekter, möss och dödsfall. Detta för att balansera det myckna överflödet, inför gud och kyrka. Man skulle kunna jämföra med att man själv köpt något dyrt och lite onödigt, som man gärna vill visa sina kompisar men ändå skäms lite för. Jag har någon gång närmat mig idén och utmanat dagens konventioner med hundar och råttor mellan tallrikarna.

Idén att göra en bok om kål kom från min vän och medförfattare Martin Nordin. Martin har gett ut flera kokböcker själv och verkat som AD och projektledare. Han älskade redan som barn kål och särskilt pizzasallad. Man kan lite förenklat säga att det var så det började. Så småningom fick vi även hjälp av Victoria Nordström som är matstylist, tv-kock mm tillika medförfattare. Tillsammans har vi lagat, skrivit och fotograferat. Här på Konsthallen Hishult har boken även blivit en utställning, där samtliga bilder är från boken *KålKokBok**.
Smaklig spis!

Pelle

*) *KålKokBok* – Bookmark Förlag (form Karin Ahlgren) 2023, ISBN 978-91-89393-83-7

www.pellebergstrom.com

t.h. *KålKokBok*

Omslag fram; Om Jag Vore Din Hemmafru





Laga Mig Kokbok

Th. British GQ-Magazine





Ferri

Bon



Louis Vuitton



Tv. Efva Attling

Absolut Vodka / Armani





Blockgrafi

t.h. Modflugor; Lacroix
Omslag bak; Stockholm New





PÅSK I FÖRSTUGAN • 29 MARS - 21 APRIL 2024

**KONST
HALLEN
HISHULT**

Pelle Bergström
K Å L

konsthallen@hishult.com • www.hishult.com

ISBN 978-91-88875-31-0