



MAT



2/2018



Arkitektenes Fagforbund (AFAG) er fagforbundet for deg med mastergrad i arkitektur, design, eller tilsvarende. Vi jobber for gode lønns- og arbeidsvilkår for arkitekter i Norge, og bistår med juridisk rådgivning og bistand i forbindelse med lønns- og arbeidslivsspørsmål.

Vi tilbyr våre studentmedlemmer gratis reise-, ulykkes- og/eller innboforsikring, samt faglige kurs og individuell karriererådgivning. Som studentmedlem i AFAG får du også innvilget inntil kr 1500 i reisestipend i forbindelse med diplomarbeid.

Meld deg inn som studentmedlem på www.afag.no/bli-medlem (kr 300 i året)

MENY

Leder og fra arkivet	02
Hva skjer, A?	04
Fra kjøkken er du kommet, til kjøkken skal du bli	06
4-stjerners middag	08
DIY: Tradisjonell, norsk bacalao	12
Gjennomsnittlig døgn for 9- til 79-åringar	14
Te på japansk	16
Zen and the art of food composition	20
Oppskrift på: En moderne norsk hytte	26
Hver sin smak	28
En grå tomat er egentlig bare rund	32
Smaken av arkitektur	36
Fjerneverdig: Egon, Egon – Likt for alle	38
Kranglekroken: Er tvangssosialisering greit?	40
Redaksjonen anbefaler	42
Bibliotekhjørnet	43

FORSIDE

Malin Dalby Borger

rundt

Spisebordene våre varierer i form og plassering. Noen har egen spisestue, andre har spiseplassen inne på kjøkkenet. Noen spiser sittende på gulvet, andre spiser kanskje mest ute på restaurant. Uansett har spisebordene den samme sosiale rollen. Rundt matbordet samles familie og venner i ulike situasjoner. Barn som plaprer om hva de har lært på skolen i dag. Kleine møter med foreldrene til den nye kjæresten. Samtaler der man mimer tilbake med gamle bekjente, andre der man strever med å bli kjent med nye.

Globalisering og teknologiske framsteg bidrar til at ulike mattadisjoner sprer seg. Gjennom reising blir man introdusert for nye kulturer, mens migranter tar med seg sine tradisjoner i flyttelasset. I dag er alle mulige oppskrifter tilgjengelig på nett. Import og eksport av matvarer gjør det mulig å gjenskape «lokal» mat hvor som helst, når som helst. Som en følge har tikka masala, taco og lasagne for lengst blitt dagligdags på norske matbord. Dog ikke nødvendigvis i sin originale form. Nye vaner og tradisjoner oppstår; den norske fredagstacoen har tross alt lite med den mexicanske varianten å gjøre. I mellomtiden er kanskje den norske husmannskosten i ferd med å forsvinne.

I bunn og grunn er mat noe som tilfredsstiller et biologisk behov. Men i dag er mat så mye mer. Den er blitt et element som er med på å definere ikke bare kulturer, men også individer. Hva du spiser kan si noe om ditt politiske eller etiske standpunkt, hvem du ønsker å være, eller hvem du ønsker å bli. Noen ønsker å redde verden, andre er kanskje mer opptatt av å redde egen kropp. Valgmulighetene er uendelige og utvalget overveldende. For hundre år siden var utvalget gjerne begrenset til det man kunne produsere på egen gård, og alle rundt bordet spiste det samme. I dag står det kanskje tre ulike retter på bordet, fordi personene rundt ikke deler samme matvaner og holdninger. Likevel består spiseplassen enn så lenge som sosialt samlingspunkt, men vil den fortsette å være det også i fremtiden? Dét er en diskusjon man kan ta rundt matbordet.

matbordet



ELINE MOGEN
ANSVARLIG REDAKTØR



QUYNH LAN TRUONG
ANSVARLIG REDAKTØR

FRA ARKIVET:
A (1996), nr. 2, side 31

BRUNOSTENS TO SIDER BLIR ALT FOR SJELEN OMTALT I NORSK PRESSE. SÅ ER IKKE TILFELLE I A. ETTER AT DET FØLGENDE BIDRAG TIL AVISEN KOM INN LIKE ETTER DEADLINE, SOM SEG HØR OG BØR, VIL A, AVISEN FOR ARKITEKTSTUDENTER OG ANDRE ARKITORER, BI-DRA TIL Å VEKKE LIV I DEBATTEN OM BRUNOSTENS TO SIDER.

O S T E S K I V E N N S D U A L I T E T

DET ER PÅ DET RENE AT SMAKSOPPLEVELSEN VIL BESTEMMES AV STØRRELSEN PÅ OSTESKIVENS OVERFLATE. UT I FRA DENNE PÅ-STAND ER DET DERMED LETT Å SI AT DEN RUGLEDE OVERFLATEN EN RUGLETE OSTEHØVEL GIR, VIL GI EN OSTESKIVE SOM INNBYR TIL DE MEST SUBLIME SMAKSOPPLEVELSER. DET ER IMIDLERTID GJORT TEKNISKE FORSØK SOM VISER AT OSTESKIVER I DETTE FORMATET HAR EN LEI TENDENS TIL Å FALLE AV BRØDSKIVEN, OG F. EKS. NED PÅ GULVET, ELLER ANNEN SPESIELT UEGNET STED. FAKTISK VISTE DET SEG AT DET I OVER 78% AV TILFELLENE VAR OSTESKIVENS RUGLEDE FORM SOM I SEG SELV FØRTE TIL AT DEN SÅ OG SI SLAPP TAKET, OG LOT SEG LEDE TIL ET LAVERE NIVÅ.

DEBATT OG SVAR UT FRA FORRIGE DEBATANTS INNLEGG:

OST

JEG ARGUMENTERER HERVED FOR AT DET KUN VIL VÆRE NØDVENDIG MED ÈN TYPE OSTEHØVEL PÅ KJØKKENET:
DERSOM DU SOM SMØRBRUKENDE SMØRER SMØRET UT OVER SKIVA MED EN "RUGLET/RIFLET" SMØRKNIV, VIL DU KUNNE OPPNA MAKSIMALT FESTE FOR OSTEN I DET DEN RIFLETE HØVEL, SOM GIR DOBBEL RIFLETHEIT PÅ OSTESKIVEN, BÅDE FESTER SEG GODT TIL SKIVEN OG GIR MAKSIMALT AROMATISK SMAKSAREAL.

OST

SOM OSTEJEGER REAGERER JEG SÆRDELES STERKT PÅ DET FAKTUM AT HVIDTOSTENS BESKAFFENHET IKKE ER BLITT OMHANDLET I DENNE ELLERS SÅ FREMRAGENDE ANALYSEN. DET ER KLART JEG SER SAMMENHENGEN MELLOM DET SÆRNORSKE I BÅDE BRUNOST OG OSTEHØVEL, MEN DET BURDE VEL STRENGT TATT LIKEVEL IKKE UTELUKKE DET ALTOVERSKYGGENDE FAKTUM AT OGSÅ HVID OST KAN SKJÆRES I MED HØVEL, BÅDE RUGLET OG FLAT. JA.

OST

MEIERIENES MONOPOLERTE PRISER BURDE FORØVRIG HOLDE ET LANGT LAVERE NIVÅ. MED TANKE PÅ DEN UTBREDELSE OSTEN I DAG FFAKTIK HAR, BEDRIVER TINE I GRUNNEN REGELRETT UTPRES-SING AV BEFOLKNINGENS OSTESPISENDE LAG. SJANSEN FOR AT DE SOM OSTEN SPISER I TILLEGG HAR ET TYKT OG DUGENDE SMØRLAG PÅ DEN SAMME OSTEBRØDSKIVA, GJØR AT DET ER PÅ TIDE Å SPØRRE SEG OM DETTE ER FORSVARLIG. ER DETTE FORSVARLIG?

OG OST

SOM TROFAST OSTESPISER HAR JEG FORLENGST TATT KONSEKVENSEN AV AT DE FLESTE OG BESTE SMAKSLØKENE FAKTISK LIGGER PÅ TUNGA. JEG ANBEFALER DERFOR PÅ DET STERKESTE Å HOPPE KJEMPEHØYT OVER DET LIKEVEL SÅ ALT FOR TØRRE OG TUNGE BRØDET, FOR PÅ DEN MÅTEN KUNNE NYTE OSTESKIVENS IBOENDE KVALITETER TIL FULLE.
FORENINGEN FOR JA TIL OSTEN, NEI TIL BRØDBRUKET.

BRØDBRUKETS VENNER SVARER I NESTE NUMMER.



Motivasjonsbilde. En gutt med en Lamborghini Diablo forsøvnt fra en gullring i en utstilling siste utstillingshelg i januar.

Den glade kleptoman bes levere bilen til fakultetskontoret for muntlig, såvel som fysisk irtetessettselse, samt overrekkeelse av en overdådig dusør.

Bl.mrk. forsiktig fotgjenger

skjeden i den nynasjide

31

avis for arkitektstudenter

Kjærevenenissens brevpalte
Hva er bæst?
Til det vil jeg svare:
ja!
(innlegget er noe forkortet.
red.anmerk.)

Hva skjer, A?

OPPDATERINGER

TEKST/ ELINE MOGEN, ARKITEKTURSTUDENT, ELINEM@TIDSSKRIFTETA.NO



PRISDRYSS PÅ GULLBLEKKA

I midten av april deltok A på Gullblekka, som er en årlig prisutdeling for linje-foreningsmagasiner og -tidsskrifter ved NTNU. Vi dro hjem med priser i tre kategorier; årets forside, årets illustrasjon og årets design på enkeltsak. Beste forside gikk til SEX fra 2017. I tillegg havnet 1963-utgaven på tredje plass i kampen om folkeprisen Gullblokka. Masse creds og gratulasjoner går til de flinke folkene i redaksjonen, dette var stas!

BOSAMMEN

Lyst til å bli kjent med nye kulturer og få nye venner samtidig? I 2018 er det mange unge bosatte flyktninger som er ferdig med kommunens oppfølgingsprogrammer og som skal ut på leiemarkedet. Mange av dem har lyst til å bli bedre kjent med norsk kultur. Hva med å gi dem mulighet til å bo sammen med unge, norske engasjerte studenter? I mange andre byer i Europa finnes det studentboliger der halvparten er satt av til studenter og halvparten til unge flyktninger. I Trondheim finnes ikke dette, men gjengen i BoSammen vet at det finnes mye engasjement blant studentene til å ordne dette på egenhånd. De har derfor laget en nettside der studentkollektiv og unge bosatte flyktninger kan møtes. Kanskje har du ledig plass i ditt kollektiv fra i sommer? Meld dere på: www.bosammen.no

Les mer om prosjektet på tidsskrifteta.no

FAG OG FESTLIGHETER

Mai betyr innlevering av diplomoppgaver, og med det også diplomutstilling, gjennomganger og ikke minst fest!

Slik ser vårens program ut ved NTNU:
Diplomsensur del 2: 29. og 30. mai.
Paneldebatt: 30. Mai kl 15.30.
Diplomfest: 1. Juni.
Utstilling: Vernissage 24. mai,
utstillingen er åpen til 3. juni.





ILLUSTRASJON: NASJONALMUSEET.NO, © FLC/ADGAP

PÅ SOMMERFERIE MED LE CORBUSIER

Om du befinner deg i Oslo-området i sommer kan det være verdt å ta turen til Nasjonalmuseet. I Korsmos Villa Stenersen kan du fra 5. mai til 28. oktober se utstillingen "Le Corbusier ved havet". Her stilles det ut tegninger og malerier laget av Le Corbusier under hans sommerferier på den franske sørvestkysten på 1920- og 1930-tallet, og ulike notater, fotografier og skisser kan også sees. Utstillingen gir dermed innblikk i noen mindre kjente sider ved den sveitsiske arkitekten.

SE DEG OM PÅ SVARTLAMON

26. og 27. mai arrangeres Svartlamodagen, hvor du har mulighet til å utforske det byøkologiske området i Trondheim gjennom ulike aktiviteter. Ta deg turen, og få et innblikk i hva som skjer i bydelen.

SVARTLAMON

NORGES FØRSTE BYØKOLOGISKE FORSØKSOMRÅDE

SVARTLAMON.ORG

SNART SOMMER

Eksamensstiden er over oss, og mens man strever på tegne- eller lesesalen kan sommerferien føles langt unna. Men husk, det er lov med en forsmak på sommeren også nå. Ta deg en pause i sola, spis en is eller ti, ta et bad, gå en tur, og ta deg en skikkelig feiring på 17. mai. Vi ønsker lykke til med innleveringer, prosjekter og eksamener i ukene som kommer. Før du vet ordet av det er plutselig sommeren her!

Fra kjøkkenet er du kommet, til kjøkkenet skal du bli

I dag er de aller fleste velfungerende boligene utstyrt med kjøkkenet. Kjøkkenet, i mer eller mindre mobile former, har fulgt mennesket fra da de tidligste kulturene vokste fram. I dag har vi kanskje blankpolerte kjøkken fra IKEA eller HTH. I dem står elektriske ovner med varm luft og små bokser som sender glovarme radiobølger inn i maten vår. Vi har kaffemaskiner, vannkokere, eggkokere, brødristere, smoothiemaskiner. Alle disse dappedidittene og overflatene utgjør det vi definerer som et kjøkken i dag. Naturligvis har det ikke alltid vært sånn. Hva var kjøkkenet før ilden og elektrisiteten kom? Hva har kjøkkenet å si i det sosiale og politiske klimaet? Er kjøkkenet kommet for å bli?



TEKST/ LINN SOFIE OLSEN, ARKITEKTURSTUDENT,

LINNSO@TIDSSKRIFTETA.NO

ILLUSTRASJON/ JØRAN PETTERSEN, ARKITEKTURSTUDENT,

JORAN@TIDSSKRIFTETA.NO

For å begynne med et litt enklere spørsmål; hva er egentlig et kjøkken? For de fleste er kjøkkenet hovedsakelig et sted som benyttes til tilberedning og lagring av mat. Bruk av ild har i denne sammenhengen vært helt grunnleggende. Det eldste definitive beviset på ildbruk i matlaging kan dateres 500 000 år tilbake. Ifølge antropologen Richard Wrangham, var det bruk av ild og redskaper i tilberedning av mat som skapte det mennesket vi kjenner i dag. Tilberedt mat er enklere å fordøye og gir større energiutbytte enn rå mat. Ifølge Wrangham, var det den tilberedte maten som ga oss store hjerner og små tenner. Derfra kom sivilisasjonen, samfunnet, byer og avanserte HTH-kjøkken. Da er det kanskje ikke Mesopotamia, men heller kjøkkenet, som kan kalles sivilisasjonens vugge.

Herfra vil jeg spole noen hundre millenier frem i tid. Vi ser at kjøkkenet endrer seg fra å være et mobilt ildsted, til en sentral del av den stadfestede boligen. For ca. to tusen år siden hadde de fleste rike hjem minst en ovn forbeholdt matlaging. Øl og vin ble oppbevart i kjellere, mens mat ble preservert gjennom tørking, røyking og salting. I antikkens Roma ble grasrotas matlagingsbehov dekket gjennom store, felles kjøkken.



På begynnelsen av 1900-tallet var det moderne kjøkkenet i full blomstring. Nye innovasjoner satte *domestic science* på dagsorden. På 1940-tallet var elektrisiteten en etablert del av kjøkkenet, noe som gjorde oppbevaring og tilberedning av mat enklere. I denne perioden var kvinnens plass i hjemmet og på kjøkkenet, mens mannen fikk hovedansvar for å brødfø familien. Frossen og prosessert mat var også på vei inn i markedet, og gjorde matlagingen enklere for folk flest. Denne utviklingen skjedde samtidig som at flere og flere kvinner kom inn i arbeidsmarkedet, og hadde mindre tid å avse til hjemmearbeid.

Nå som fortiden er gjort rede for, er det på tide å rette blikket mot fremtiden. De siste årene har god helse blitt en del av trendbildet, og dette har fått ringvirkninger i måten vi tilbereder og spiser maten på. Såkalte nutriblendere har blitt fast inventar på mange kjøkken. I dag skal man helst innta næringsstoffer gjennom juicer, smoothies og annen mat i flytende form. Enkelte har gått så langt at de kun lener seg på væsker for sitt daglige inntak. Soylent er et nytt konsept som satser på komplette måltid med alle næringsstoffene man trenger, i flytende form. Er dette starten på en dystopisk fremtid der kjøkkenet erstattes av blendere og plastflasker?

Med tid og endringer i det sosiopolitiske klimaet har det vokst frem nye, kontroversielle tanker om hva kjøkkenet egentlig er. Konseptet Kitchenless av arkitekt Anna Puigjaner, fra arkitektkontoret MAIO Architects, fremstiller en fremtid uten det tradisjonelle kjøkkenet. Konseptet er i stor grad politisk motivert, og i dens rot er idéen om kjøkkenet som en del av en tradisjonell, patriarkisk orden.

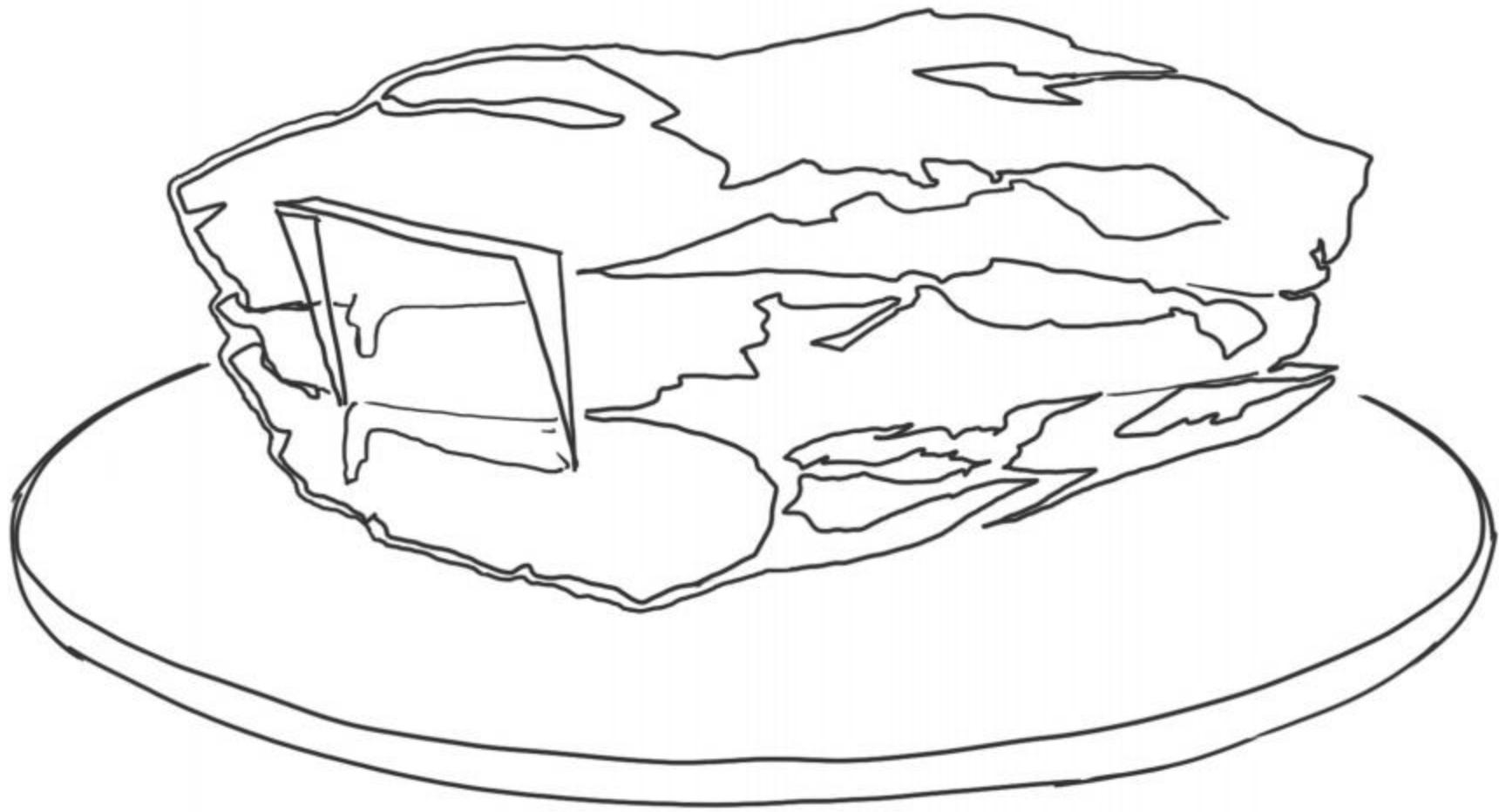
Puigjaner peker på kollektive kjøkken med kokk som et bedre alternativ. I tillegg til et stort felles kjøkken, burde det også være små, kompakte kjøkken (også kalt breakfast bars) i hver av de enkelte leilighetene. Grunntanken er *outsourcing* av hjemmearbeid, som tradisjonelt sett har ligget i kvinnens hender.

Kjøkkenet har vært vår faste følgesvenn siden apelignende skapninger reiste seg og ble mennesker for mange tusen år siden. Gjennom tiden har det tatt forskjellige former, fra portable ildsteder til store allrom, og så videre til det vi i dag klassifiserer som et kjøkken. Vi har gjennom tidene ilagt kjøkkenet stor betydning, som et sted for lagring, tilberedning og sosialt samvær. Med tidsklemma og helsetrender kommer nye løsninger som kan erstatte den tradisjonelle matlagingsprosesssen. Drikker som Soylent er på full vei inn i markedet, og har som mål å erstatte det tradisjonelle næringsrike måltidet. Kjøkkenet som en sosial institusjon er også i endring. MAIO Architects har lansert et konsept der det tradisjonelle kjøkkenet ekskluderes fra hjemmet, og matlaging gjøres til et felles prosjekt. Om kjøkkenet for alltid vil være en del av den menneskelige tilværelsen, gjenstår å se.

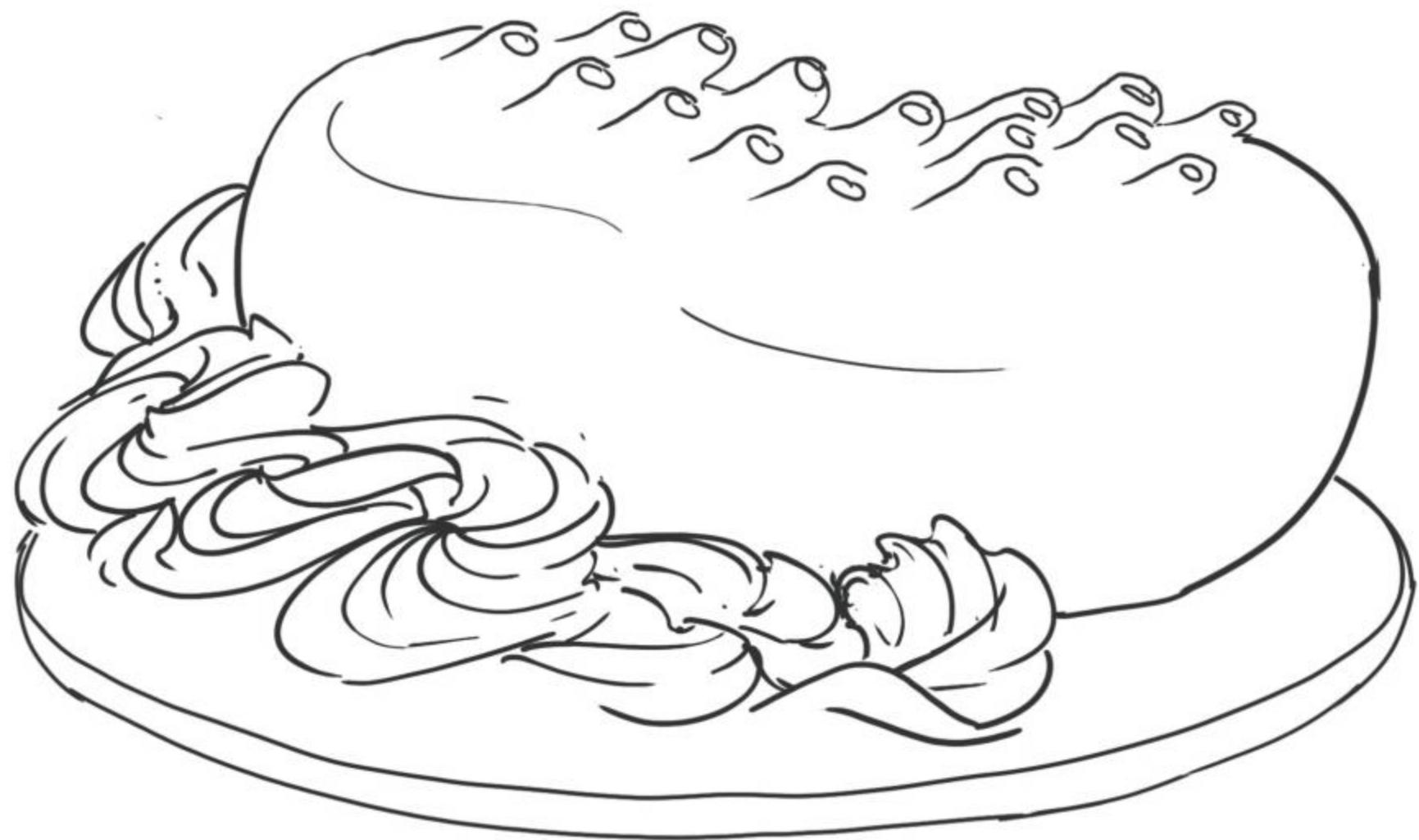


Referanseliste

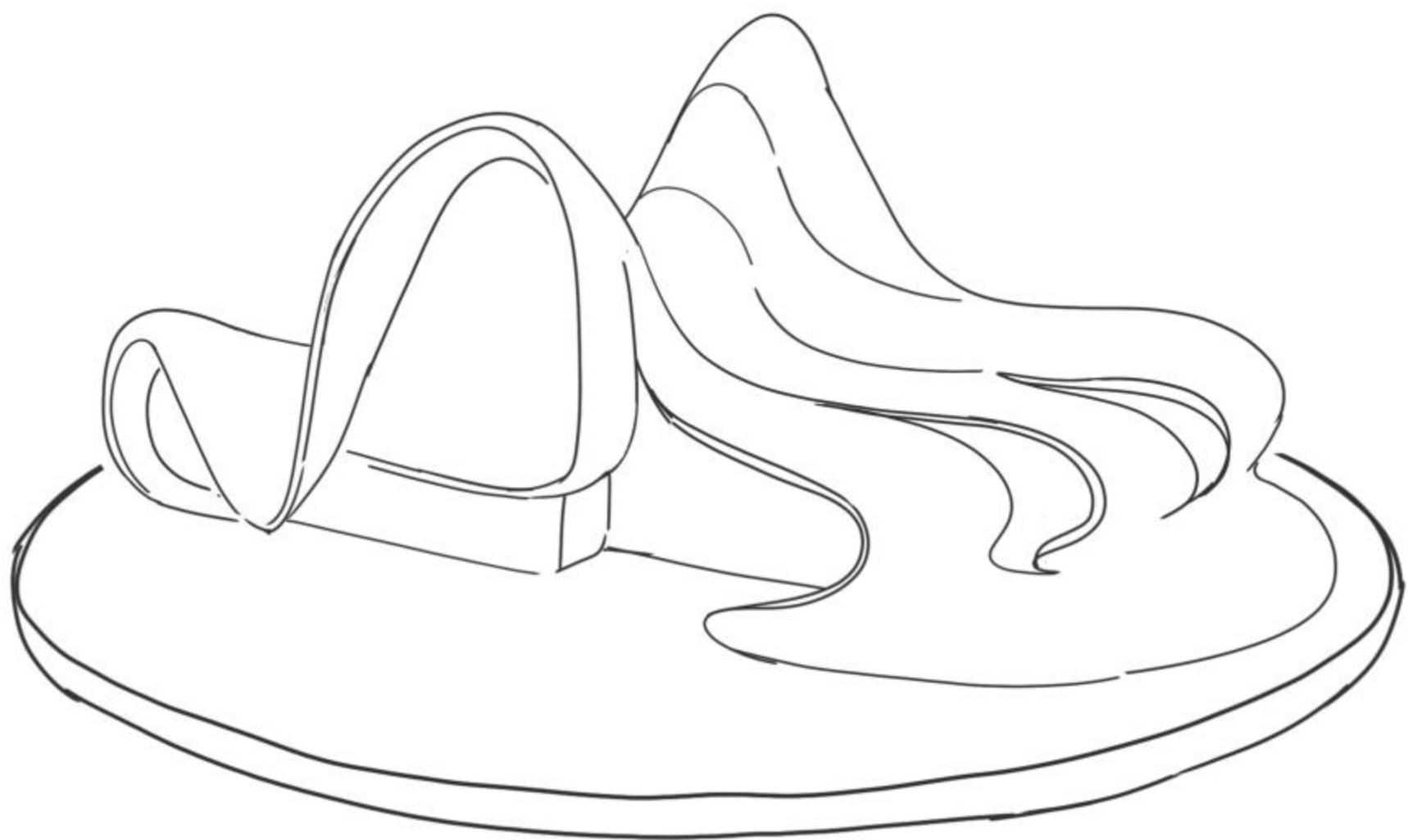
- Bestard, C. (2016) *The «Kitchenless» House: A Concept for the 21st Century*. Tilgjengelig fra: <https://www.archdaily.com/793370/the-kitchenless-house-a-concept-for-the-21st-century> (Hentet: 1. april 2018).
- Without fire? (2016) Tilgjengelig fra: <https://www.economist.com/news/science-and-technology/21694489-early-humans-may-have-pounded-and-sliced-their-food-make-it-easier> (Hentet: 1. april 2018).
- Yates, N. (2016) *Food, Cooking, and Kitchens in Ancient Times*. Tilgjengelig fra: <https://stampsy.com/stamp/24184> (Hentet: 31. mars 2018).



Entrée : Truffle House
Mushroom-Stuffed Grilled Halloumi



Antipasti : Kunsthaus Graz
Foie Gras Confit on Sweet Potato Bed with Herbs



Main Course : Heydar Aliyev Center
Grilled Entrecôte, Filet Mignon and Tenderloin with melted cheese



Dessert : Harbin Opera House
Raindrop Cakes and Meringue

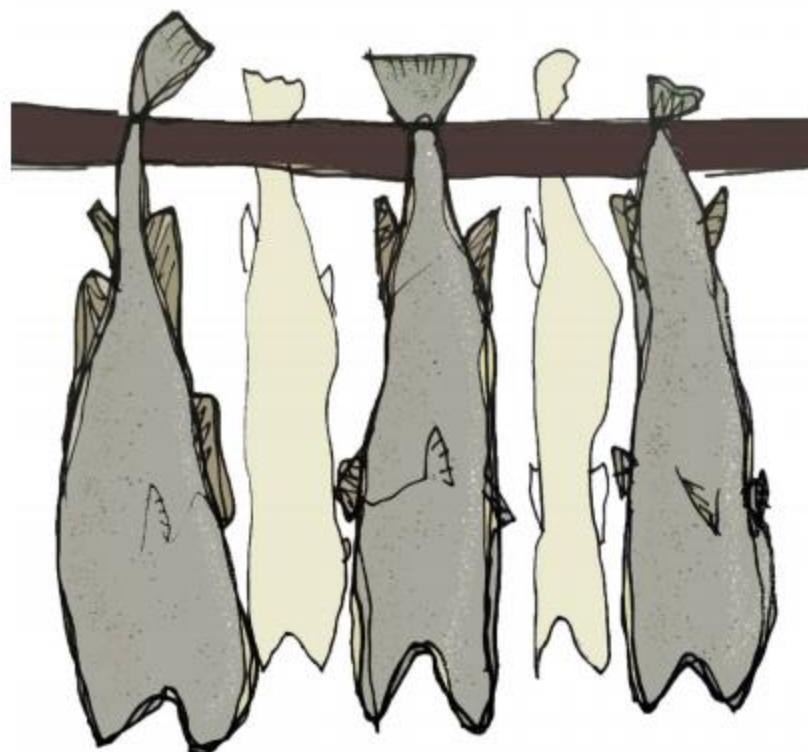
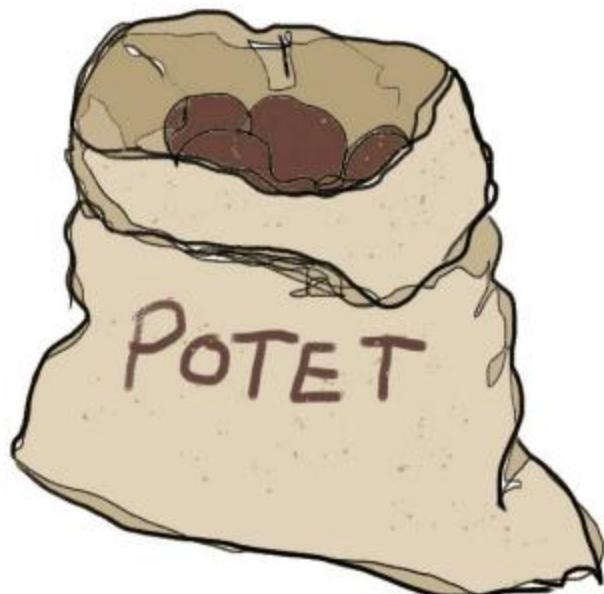
DIY: Tradisjonell, norsk bacalao

TEKST / LINN AMALIE ARESVIK, ARKITEKTURSTUDENT, LINNA@TIDSSKRIFTETA.NO
ILLUSTRASJON / FATIN RADI, ARKITEKTURSTUDENT, FATIN@TIDSSKRIFTETA.NO

Her er oppskriften på hjemmelaget bacalao, og hvordan å oppbevare de nødvendige ingrediensene: bruk naturforhold som sol, varme, kulde, vind og vann til å skape gode mikroklima som gjør at maten holder seg bedre. Selv om dette krever tid, arbeid og innsats, er gleden desto større når den hjemmelagde bacalao-middagen blir servert til bords. Når den er laget fra bunnen av, har man dessuten full oversikt over hva den inneholder.

POTETENE

Potetene lagres i potekjellere: der skal det være frostfritt, ikke for tørt, ikke for fuktig, ikke for varmt og ikke for lavt ned mot grunnvannet. Gulvet kan lages av et par lag stein med plankebord over, veggene av stein eller plank og tak av jord eller torv som frost og fuktighet ikke kan trenge gjennom.



FISKEN

KLIPPFISK

Klippfisk kan tørkes innendørs, og må tilsettes store mengder salt. Dette kan gjøres utendørs i Kristiansund hvor det er godt klima og mange svaberg.

TØRRFISK

I Italia brukes ordet *bacalao* også om retter laget av usaltet tørrfisk. Dette kan enkelt og billig tilberedes slik:

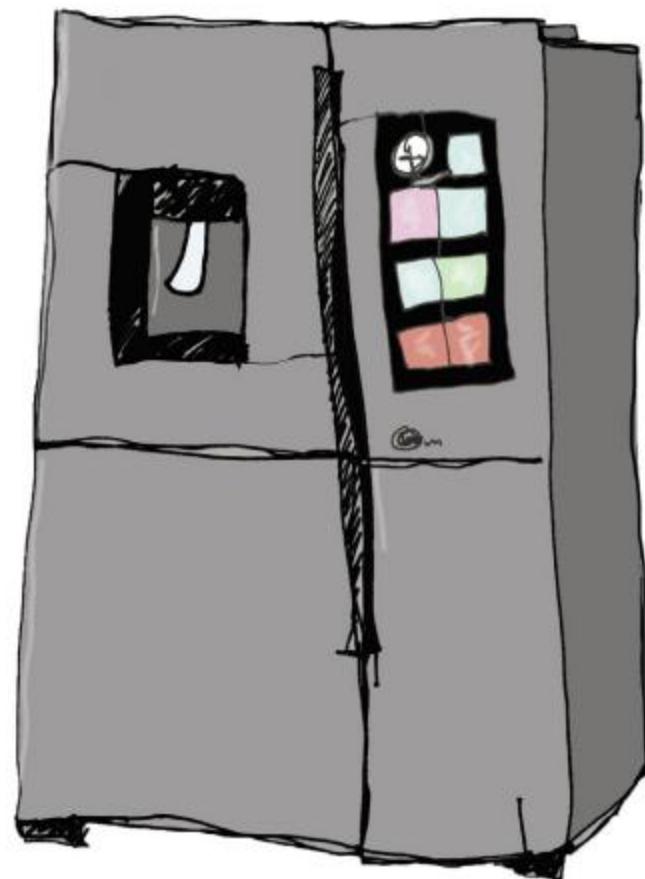
1. Sløy fersk fisk.
2. Heng fisken på hjell, som er bygget opp av en enkel stavkonstruksjon, i tre måneder. Om du bor i enkelte deler av Nord-Norge er klimaet veldig gunstig for tørkeprosessen: det skal være snø på bakken som beskytter mot insekter og bakterier i tørrfisken, temperatur litt over null grader og lite regn. Unngå frost – dette kan sprengre fibrene i fisken slik at den ikke kan brukes til matlaging.
3. Deretter skal fisken ettermodnes i et par måneder innendørs i tørt miljø slik at mesteparten av vannet i fisken forsvinner. Næringsinnholdet av proteiner, B-vitaminer, jern og kalsium blir koncentrert.
4. Så må fisken vannes ut i cirka én uke i kjølige omgivelser. Vannet skal skiftes ut hver dag.

OPPBEVARING I STABBUR

Den ferdige fisken kan oppbevares i stabburet. Her trenger det ikke være frostfritt. Men selve bygningen må bli plassert på stolper over bakken for å få lufting under gulvet, og forhindre fuktighet og skadedyr. I første etasje kan det festes kroker i taket for å henge opp røkt og saltet kjøtt. Stabburet kan i tillegg brukes som lager for korn og mel. I gamle dager festet man gjerne steinheller under melkassene for å hindre uvedkommende i å bore hull gjennom gulvet og stjele kornet.

KJØLESKAP

På butikken selges resten av ingrediensene – løk, olivenolje, tomatpuré og hermetisert paprika. Om du rett og slett vil gå for et raskere, mer moderne alternativ, kan bacalao kjøpes ferdiglaget i kjøledisken. Men konserveringsmidlene blir det vanskeligere å holde oversikt over. Maten kan oppbevares i kjøleskap som drives av varmepumpe. De nyeste kjøleskapene benytter gassen isobutan etter at ammoniakk- og KFK-kjøleskapene gikk ut av produksjon.



Gjennomsnittlig døgn for 9- til 79-åringar

FRITID

6 timer og 15 minutter



PERSONLIGE BEHOV

10 timer og 15 minutter

HUSHOLD

3 timer og 25 minutter

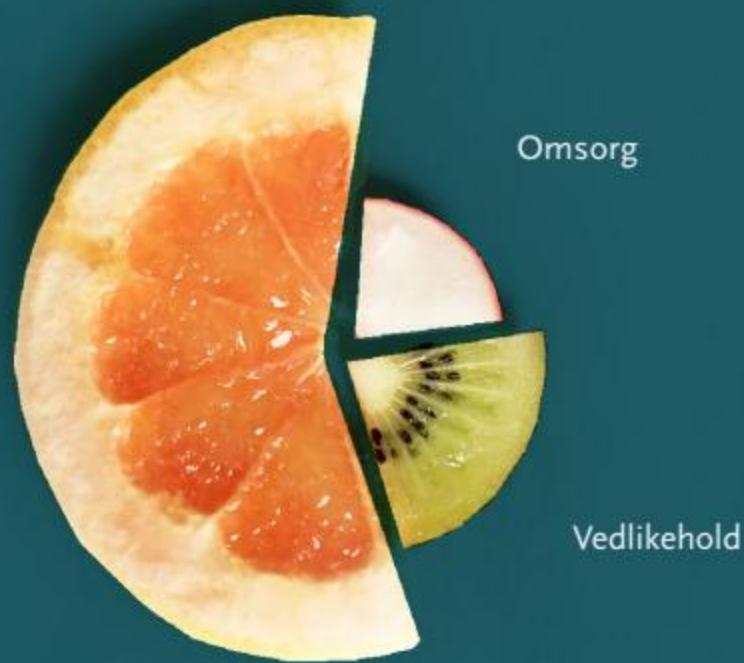
UTDANNING

30 minutter

INNTEKTSGIVENDE ARBEID

3 timer og 35 minutter

HUSHOLD



FRITID

Underholdning og kulturbruk

Lesing

Idrett og friluftsliv

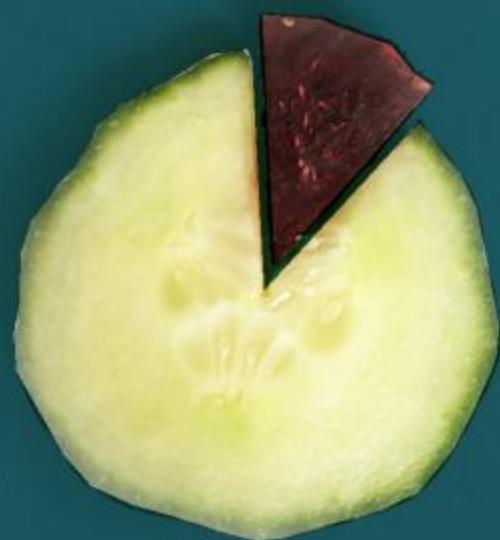


Sosialt samvær

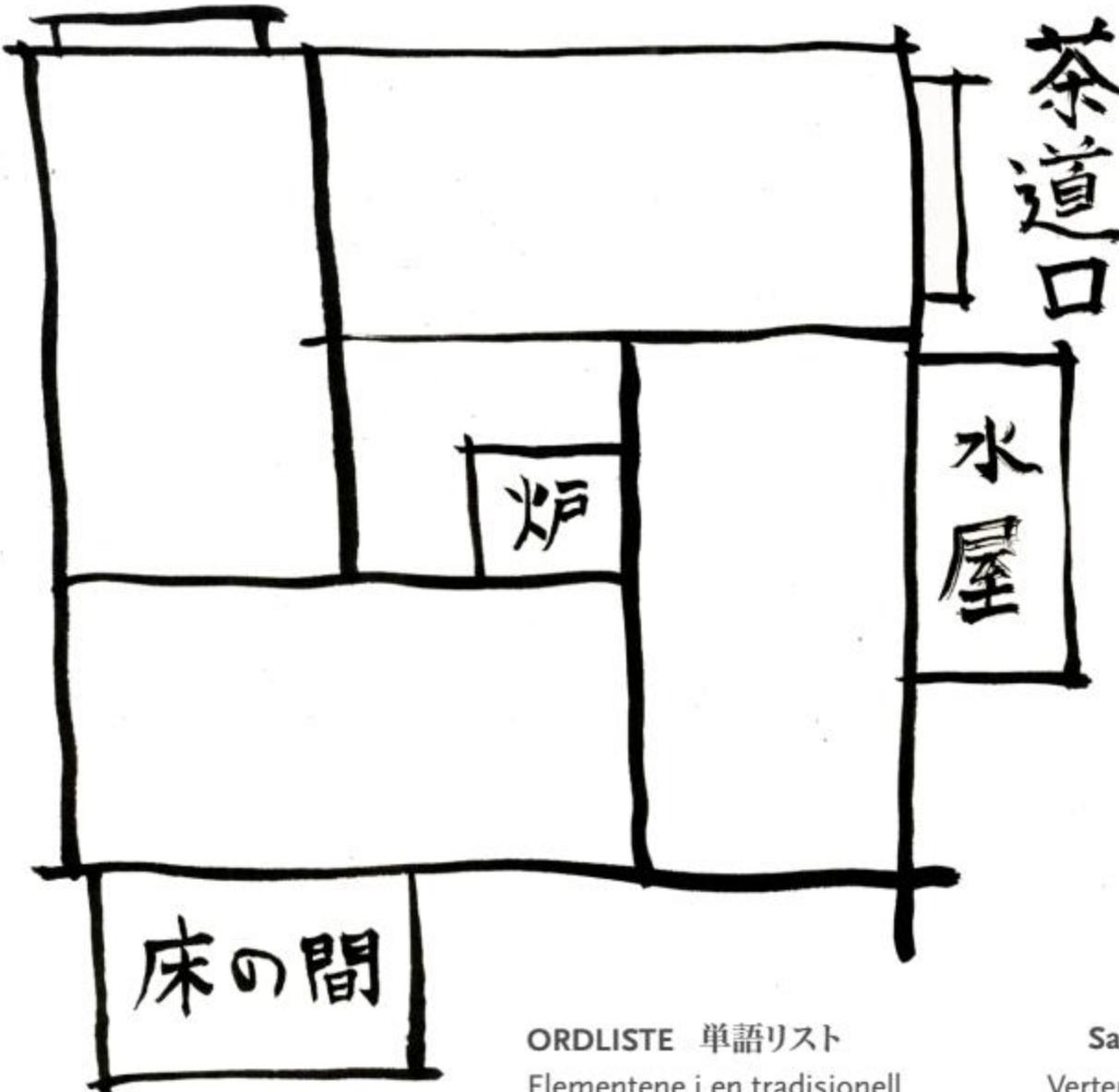
PERSONLIGE BEHOV

Måltider

Nattesøvn



にじり口



ORDLISTE 単語リスト

Elementene i en tradisjonell chashitsu

Chashitsu 茶室

Lokale for teseremonien, brukes om både frittstående bygning og rom som ligger inne i en annen bygning.

Mizuya 水屋

Rom i chashitsu hvor verten forbereder teen.

Nijiriguchi にじり口

Gjesteinngangen i en chashitsu, den er liten og lav.

Ro 炉

Nedsenkhet ildsted i midten av chashitsu, brukes på vinterstid.

Roji 露地

Hage utenfor chashitsu.

茶道口

水屋

Sadouguchi 茶道口

Vertens inngang til chashitsu.

Shouji 障子

Vindu, dør eller romdeler som består av transparent papir og et rammeverk i tre.

Tatami 畷

Tradisjonell japansk gulvmatte laget av strå. Dimensjonene varierer fra region til region, men en vanlig størrelse er 0,91 m x 1,82 m.

Tokonoma 床の間

Alkove på sørsiden av chashitsu, hvor tradisjonelt japansk kunsthåndverk eller blomster står utstilt.

Tsukubai 蹲踞

Vaskefat i stein utenfor chashitsu. Finnes også utenfor templer i Japan.

Te på japansk

TEKST / ELINE MOGEN, ARKITEKTURSTUDENT,
ELINEM@TIDSSKRIFTETA.NO

ILLUSTRASJON / SINA MARIE HAAVE, ARKITEKTURSTUDENT,
SINA@TIDSSKRIFTETA.NO

Te har en viktig plass i japansk kultur, og her inngår særlig den tradisjonelle teseremonien. Dette ritualet har røtter mer enn 500 år tilbake, men praktiseres ennå. Seremonien foregår etter tradisjonen i spesielle terom eller tehus; chashitsu. Disse rommene står frem som tydelige grunnsteiner innen japansk arkitektur og håndverk.

TEEN KOMMER TIL JAPAN

Te er opprinnelig et kinesisk produkt, som ble populært under Tang-dynastiet (618-907) i Kina. I løpet av denne tiden spredte også drikken seg til andre deler av Asia. På 700-tallet begynte man her å studere historien, teknikkene og redskapene knyttet til det å lage og drikke te, og en fagretning utviklet seg. Teen ble satt inn i både ideologisk og rituell kontekst, og fikk en seremoniell betydning. Teritualene kunne knyttes til både filosofi, religion og politikk. Med økt handel og sjøfart på 1500-tallet spredte teen seg til hele verden. Flere land etablerte egne tetradisjoner, hvor britenes *afternoon tea* kanskje står frem som det for oss mest kjente eksempelet. Likevel skiller den japanske teseremonien seg betraktelig ut fra tradisjonene i andre land.



De første sporene av te i Japan kan dateres til 800-tallet, men man finner ikke bevis for te etablert som tradisjon før tre århundrer senere. I følge historien skal en japansk munk på slutten av 1100-tallet ha brakt en teplante med seg fra Kina. Han skrev også den første japanske boken om te, hvor drikken blant annet ble promotert som helsefremmende. Te fikk også en viktig plass i Zen, en japansk form for buddhisme som legger vekt på blant annet meditasjon som en vei til intuitiv erkjennelse av tilværelsen. Gjennom dette fikk teen sin rituelle plass i japansk kultur, selv om forklaringen riktignok må sies å være noe mer kompleks enn dette.

ET NYTT RITUAL

I løpet av de neste århundrene ble tedrikkingen først omfavnet av det japanske aristokratiet og krigerklassen, *samuraiene*, hvor den ble et viktig element ved sosiale sammenkomster. Det ble blant annet arrangert en type konkurranser kalt *tocha*, hvor hensikten var å gjette opprinnelsen til ulike tesorter. Tedrikkingen foregikk i overdådige og aristokratiske omgivelser, og under sammenkomstene ble det brukt fine gjenstander og servise importert fra Kina. Tedrikking var i stor grad knyttet til høy sosial status.



På slutten av 1400- og begynnelsen av 1500-tallet begynte imidlertid bildet å endre seg. Zen-presten Murata Shuko (1423-1502) gikk inn for å gjenforene teen med enkelhet og spiritualitet, og ville bringe tedrikkingen til folket. Ideene hans ble videreført, blant annet av Sen no Rikyuu (1522-1591), som ofte blir kreditert som mannen som står bak teseremonien og terommene slik vi kjenner dem i dag. Hans filosofi omhandlet skjønnhet gjennom ydmykhet og enkelhet. Terommene og objektene som brukes i teseremonien er synlige uttrykk for dette.

TETRADISJON

Teseremonien slik den ble utviklet av Rikyuu, kalles på japansk for *chadou*. *Chadou* kan utføres på ulike måter, avhengig av blant annet sesong og tid på døgnet, og det varierer også hvor formelle seremoniene er. Det er også forskjell på typen te som blir servert. Når man snakker om te i forbindelse med *chadou*, er det *matcha* man snakker om. *Matcha* er pulveriserte grønne teblader som blandes ut med kokende vann. Det grønne pulveret har forøvrig blitt svært populært i Vesten de senere årene; på mange norske kaféer får man i dag knallgrønne *matcha lattes* med melkeskum på toppen. Melk er imidlertid fraværende i *chadou*, her tilberedes teen med kun *matcha* og vann. Det skiller mellom tykk te, *koicha*, og tynn te, *usucha*. Forskjellen på dem er blandingsforholdet mellom *matcha* og vann, men det brukes ofte teblader av høyere kvalitet til den tykke varianten.

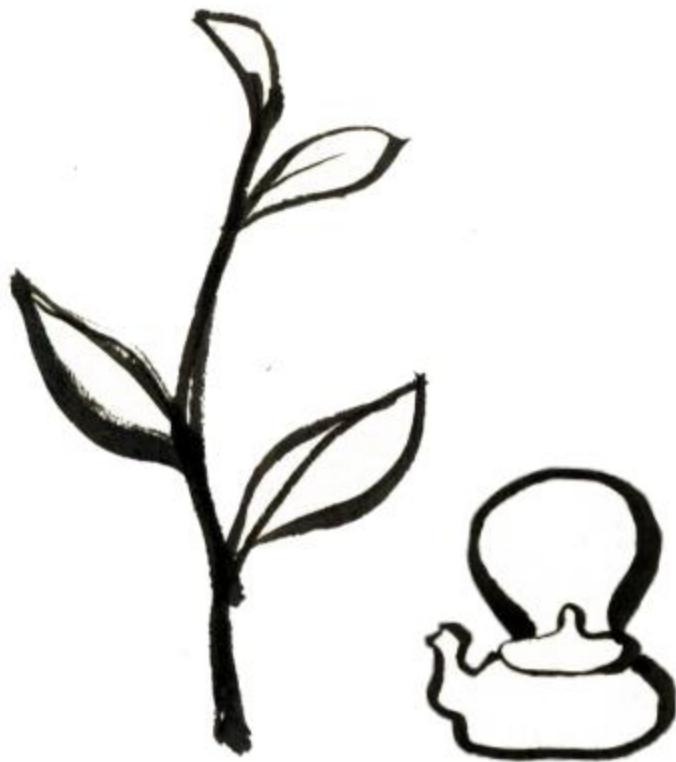
Hvilken te som serveres avhenger av lengden på teseremonien. En teseremoni av kort og uformell type kalles *chakai*, og varer fra tjue minutter til én time. For en formell teseremoni brukes benevnelsen *chaji*. *Chaji* kan være i opptil fem timer, og består av to deler. I første del av seremonien blir gjestene servert et lett måltid, *kaiseki*. I seremoniens andre del får gjestene først servert *koicha* og deretter *usucha*. Under *chakai*, den korte teseremonien, serveres det som regel kun tynn te.



EN PLESS FOR ALT

De tradisjonelle terommene er spesialdesignet for å kunne fungere som lokale for *chadou*, og da spesielt for *chaji*, den lange og formelle varianten av seremonien. På japansk brukes benevnelsen *chashitsu* om lokalet hvor teseremonien foregår, uansett om man snakker om et frittstående hus eller et rom som ligger inne i en annen bygning. Benevnelsen lar seg derfor dårlig oversette til andre språk, og *chashitsu* brukes heretter til å beskrive fenomenet.

En tradisjonell *chashitsu* er en liten frittstående bygning, som typisk står i en hage, *roji*. En *chashitsu* er et viktig møtested for vertsskap og gjester, og rommene er organisert med tanke på gjestfrihet og interaksjon mellom mennesker. Gjestene som er bedt til *chaji* kommer gående gjennom hagen, og stopper ved *tsukubai*, et vaskefat i stein, hvor de foretar en rituell vasking av ansikt og hender. Ved inngangen til *chashitsu* tar gjestene av seg på bena, og kryper inn gjennom *nijiriguchi*, som er en lav åpning i veggen. Denne inngangen er reservert for gjestene, vertskapet bruker en annen. Gjestene kommer med dette inn i rommet hvor selve seremonien foregår. Gulvet i *chashitsu* er dekket av tatamimatter; den typiske størrelsen på rommet er fire og en halv matte. Det er egne matter til gjester og vertskap. Det finnes ingen



møbler i rommet, og takhøyden er lav; man skal sitte på gulvet. Verten har fra sin matte tilgang til *mizuya*, et lite rom hvor forberedelsene til seremonien gjøres. Her oppbevares også det nødvendige utstyret. Verten har tilgang til dette rommet fra sin egen inngang, *sadouguchi*. Midt på gulvet i *chashitsu* ligger det et nedsenket ildsted, *ro*. I vintersesongen er det her man koker vannet til teen, mens i sommerhalvåret benytter man seg av et mobilt varmeapparat.

På sørsiden av *chashitsu* ligger *tokonoma*, en liten alkove. Her henger et malt kunstverk og det står også utstilt enten blomster eller en kunstgenstand her. *Tokonoma* skal kunne sees av gjestene når de kommer inn gjennom *nijiriguchi*. Japanske håndverkstradisjoner står sterkt i utformingen av en *chashitsu*, og gjenstandene i *tokonoma* reflekterer gjerne dette. Det kan for eksempel være malt kalligrafi på bildet som henger der, og objektene er ofte eksempler på japansk kunsthåndverk, som keramikk- eller støpejernsgjenstander. Også gjenstandene som brukes til å lage og drikke teen er som regel japanske håndverksprodukter. Andre typiske japanske elementer i *chashitsu* er *shouji*, som er vinduer, dører eller skillevægger laget av et rammeverk i tre og transparent papir.

TRADISJON I NY DRAKT

Chadou praktiseres ennå i Japan, selv om den ikke har særlig stor plass i japanernes dagligliv. På grunn av høy befolkningstetthet og plassmangel er det i dag ikke vanlig å ha en egen *chashitsu*, verken som et frittstående hus eller et eget rom. En *chashitsu* har tross alt kun ett bruksområde. Det er vanligere at man har et rom som kalles *washitsu*, et flerbruksrom hvor gulvet er dekket med tatamimatter, selv om dette også kan være vanskelig å få plass eller råd til.

Likevel har det de senere årene oppstått en trend hvor japanske arkitekter, som for eksempel Kengo Kuma, har tegnet moderne former for *chashitsu*. De har latt seg inspirere av Rikyuus opprinnelige plan, og har tegnet nye lokaler for teseremonien, enten som frittstående strukturer eller rom inne i hus og leiligheter. Mange av arkitektene bruker gamle håndverksteknikker og den tradisjonelle planløsningen, mens andre har valgt å utføre *chashitsu* i nyere materialer og former.

Man kan av dette se at teseremonien, så vel som de japanske arkitektur- og håndverkstradisjonene, fortsatt består. *Chashitsu* er en sentral del av den japanske arkitekturen og kulturarven. Elementene i en klassisk *chashitsu* opptrer som inspirasjonskilde for ny arkitektur, og fungerer som referanseverk for dagens arkitekter når det gjelder både proporsjoner, materialer og teknikker.

Referanseliste

- Decreux, E. (2015) *The tea ceremony room in traditional Japan: a stylized organization of space and time?*, Im@go. A Journal of the Social Imaginary, 4, s. 160-196.
- Freeman, M. (2007) *NewZen - the tea-ceremony room in modern Japanese architecture*. London: Eight Books Limited.
- Kawakami, J. (2016) *World of Design: The Enduring Magic of the Japanese Teahouse*. Tilgjengelig fra: <https://www.houzz.com/ideabooks/63795539/list/world-of-design-the-enduring-magic-of-the-japanese-teahouse> (Hentet: 8. april 2018).
- Kværne, P. (2018) *Zen*, Store Norske Leksikon. Tilgjengelig fra: <https://snl.no/zen> (Hentet: 8. April 2018).

Zen and the art of food composition

FOTO/ LINE BLOM SALVESEN, ARKITEKTURSTUDENT,
LINE@TIDSSKRIFTETA.NO





中島の御茶屋 Nakajima No Ochaya Tea House, Hamarikyu Garden, Tokyo





錦市場 Nishiki Market "Kyoto's kitchen", Kyoto



錦市場 Nishiki Market "Kyoto's kitchen", Kyoto





築地市場 Tsukiji Fish Market, Tokyo

Vil du forsøke å bygge en hytte i den vakre norske fjellheimen som ikke ødelegger omgivelsene? Her har du den perfekte oppskrift for å få til nettopp det!

Oppskrift på:

En moderne norsk hytte

TEKST / MALIN DALBY BORGER, ARKITEKTURSTUDENT, MALIN@TIDSSKRIFTETA.NO

ILLUSTRASJON / FRIDA KVERNMO, ARKITEKTURSTUDENT, FRIDA@TIDSSKRIFTETA.NO





Et par somre



Middels



2-4 personer

DETTE TRENGER DU

Gode referanseprosjekter (det er en god del av dem)
2 tonn lokal stein
Betong (kan sløyfes)
5 tonn massivtre
600 meter kledning i en tresort som gråner, helst lokalt treverk
Saltak av en eller annen sort, valgfri
Store vinduer med svart ramme
Én peis
3-4 stk pærer med ledning
En dæsj med kos

SLIK GJØR DU:

Vi anbefaler deg å tilpasse denne oppskriften til omgivelsene du er i. Se rundt deg. Hva slags stein er det i området? Det anbefales å bruke disse lokale råvarene for å oppnå et godt resultat. Bruk steinen som grunnmur, spe på med litt betong om nødvendig. Velg et type saltak, dette er nødvendig i det norske klima. Flate tak vil føre til mugg. Sett sammen ferdigkuttede massivtredekker og -skiver. Fyll inn med store vinduer i retninger med fin utsikt. Husk at stedstilpasning er viktig! Kle formen med panel av en lokal tresort. La eksteriøret hvile til panelet blir grått.

Innvendig bør det fokuseres på en flytende rominndeling. Sett kun opp vegger der det er absolutt nødvendig. Integrerer sitteplasser i veggene, helst med fin utsikt. Plasser en spesialdesignet peis midt i rommet. Dette er rosinen i pølsa. Tilsett eksponerte pærer som henger fra ledninger i taket. Krydre med litt kos til slutt, og vips – du har en helt spesiell moderne hytte på fjellet, lik alle andres! Nyt.

Hver sin smak

ILLUSTRASJON / HÅVARD GISMERØY EKKER, ARKITEKTURSTUDENT, HAVARD@TIDSSKRIFTETA.NO









En grå tomat er egentlig bare rund

TEKST / HANNAH HOEM GRELLAND, ARKITEKTURSTUDENT, HANNAH@TIDSSKRIFTETA.NO

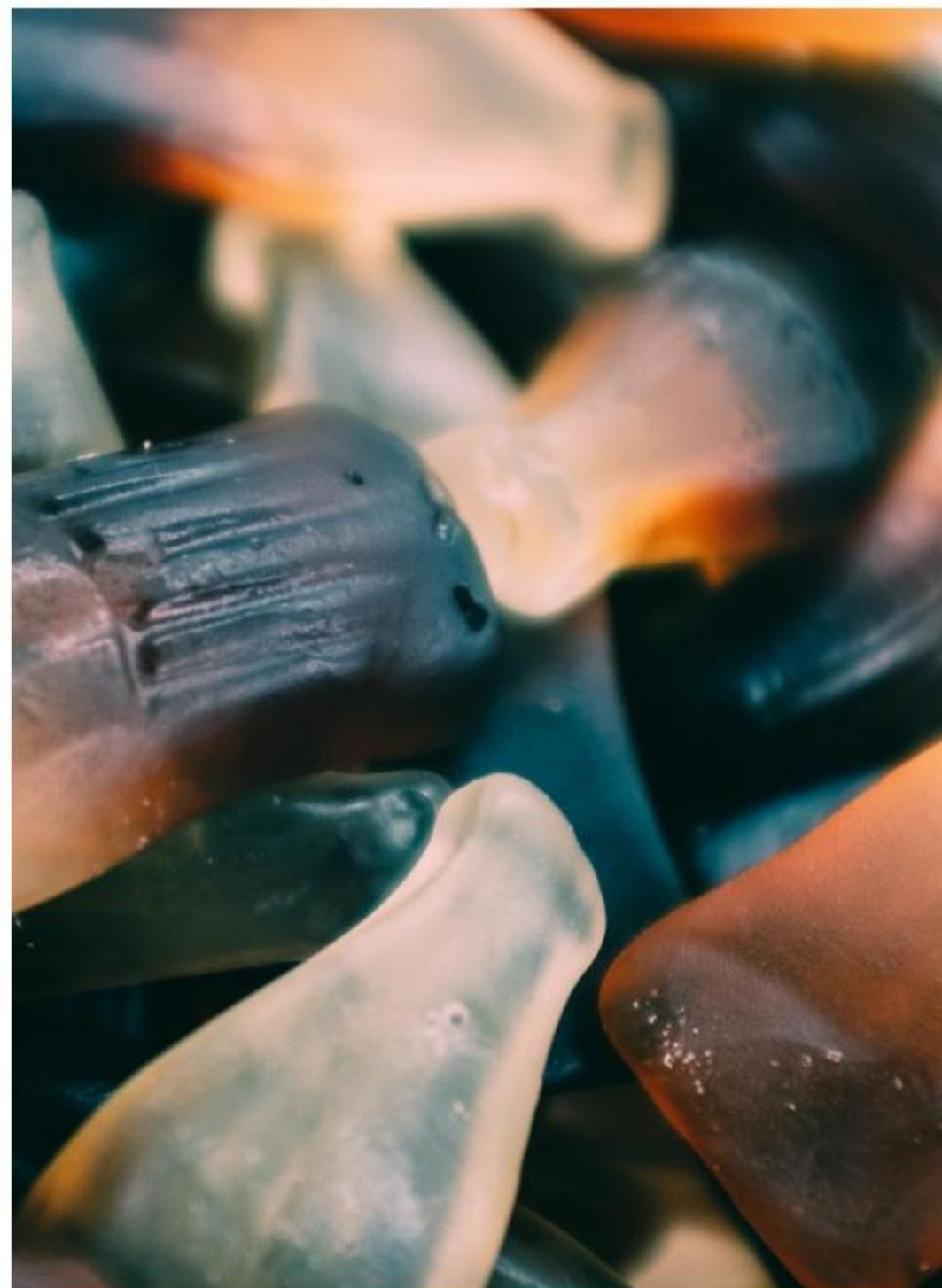
FOTO / THOMAS KLUNGLAND, ARKITEKTURSTUDENT, THOMAS@TIDSSKRIFTETA.NO



Forestill deg en tallerken med salat. Dandert nøye og gjennomtenkt. Spinatbladene ligger nederst. Over disse mørkegrønne, blanke bladene ligger ruccolaen – grønn den også, men i en litt annen sjattering. Små alfafaspirer ligger spredt utover. De er også grønne. Olivenoljen, som er umulig å sanse med øynene at faktisk er laget av oliven, ettersom olje er klar-gult, ligger som et duggfriskt pust innimellom de resterende ingrediensene. Et par pinjekjerner kan skimtes her og der. De er i samme fargefamilie som chèvre-osten som ligger dandert oppå en sprøstekt brødbit, som forøvrig har akkurat den samme fargen som pinjekjernene. Så kommer tomatene. De digge tomatene. De er røde og fine.

De røde tomatene piffer opp en ellers grønn og beige salat. De tilfører akkurat det salaten trenger – farge. Joda, salaten trengte vel også litt sødme, men tenk om tomatene hadde vært grønne? Hadde salaten sett like digg ut da? Neppe. «Man spiser med øynene», er jo viden kjent. Farge spiller en stor rolle for vår oppfatning av maten vi skal tygge. Lysten min ble litt større med en gang den røde tomaten kom på banen. Den gjorde det på en måte så ukomplisert komplett. Og dersom du nå har lest de hittil meningsløse setningene over og tenker: «Salat? Seriøst? Jeg liker ikke tomat en gang...», *I got you covered.*

Forestill deg en krokodille. Ikke en sånn som lever under vann, jeg vil selvfølgelig at du skal tenke på den som finnes i to varianter i godteributikken. Den ene oransje, den andre svart. Om de to smaker forskjellig, har jeg faktisk ingen anelse om. Vet du? En liten titt i netthistorikken min avslører at jeg akkurat googlet «er det forskjell på den oransje og svarte krokodillen?». Ikke var jeg alene om å lure på det – og det ser ut til at de lærde strides. Jeg tror hjernen min lurter meg til å tro de smaker ganske forskjellig, selv om det er minimalt med forskjell på dem – på grunn av fargen. Farger påvirker oss. De påvirker smaken, lysten, humøret. Har du noen gang sett en grå godteributikk? Bilder i svart/hvitt på menyen på den italienske restauranten i Syden? Jeg er overbevist om at fargevalget i godteributikken må være nøye gjennomtenkt. Gjør fargene i lokalet at vi får ekstra lyst på det som ligger i boksene?



Farger påvirker oss. De påvirker smaken, lysten, humøret.

Har du noen gang sett en grå godteributikk?

*Hvis et deprimert sinn
ser grått, er det mulig at
et grått syn kan gjøre oss
deprimert?*



«Vision becomes transferred to taste as well: certain colours and delicate details evoke oral sensations», skriver den anerkjente arkitekten Juhani Pallasmaa i sin kjente bok Eyes of the Skin. Synet påvirker smaken, og med synet ser vi farger. Forestill deg en grønnsaksdisk full av mat – og legg på et svart/hvitt-filter. Fargene er filtrert bort, og tomaten er ikke lenger rød - den er bare rund. Hvordan er verden dersom den ikke er farget? Et resultat av en undersøkelse gjort på deprimerte mennesker, viser at de føler seg som fargen grå, dersom de skulle beskrevet sin mentale tilstand med et fargehjul. Grått er en farge mellom svart og hvit, og er verken kontrastfull eller kulørt. Noe sånn midt i mellom – likegyldig, matt, uten liv. Forestill deg en by uten farger. En grå en. Noe likegyldig, matt og uten liv. Er dette en by vi vil ha? Skal alle trepanel males med «Pantone Cool Grey 1C»? Hvis et deprimert sinn ser grått, er det mulig at et grått syn kan gjøre oss deprimert?

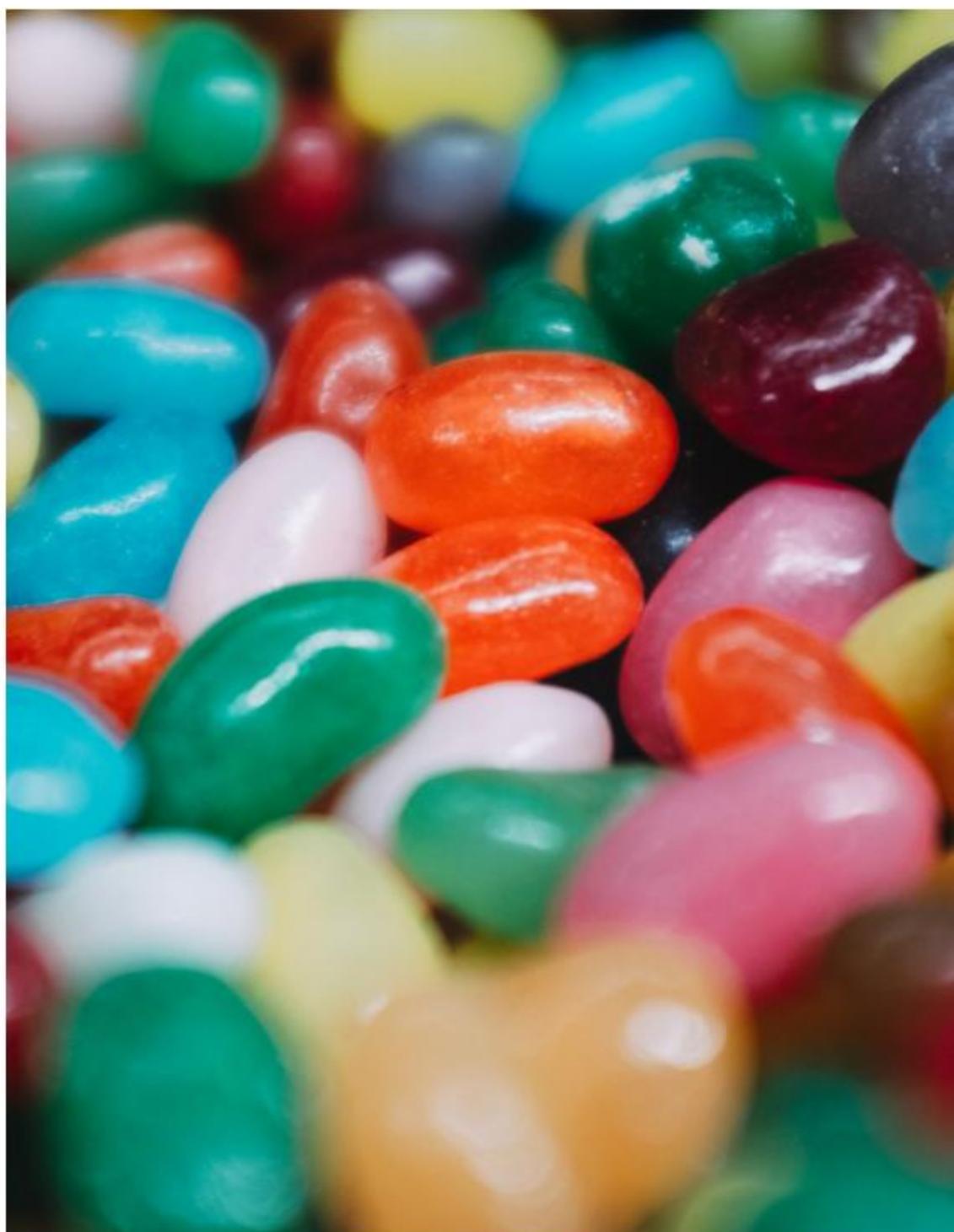
Miami by ser ut som en haug med godteri – gjerne av typen «colaflaske som ikke er colaflaske, men egentlig bare en flaske i pastell-blått og -rosa». Røros ser ut som den viltgryta jeg lagde på case study i høst. Guanajuato i Mexico ser ut som en skål med eksotisk frukt jeg absolutt ikke kjenner navnene til. Apropos frukt, så minner Cinque Terre meg om en fruktsalat som inneholder farlig mye fersken og et par grønne druer. Jodhpur i India ser litt ut som en fargerik fisk av typen «Dory» hvis du myser og legger godviljen til. Felles for alle disse byene, er at de i alle fall ikke kan beskrives som grå. Sånn med mindre du er en sjøløve uten fargesyn.

Dersom man ikke hadde hatt fargesyn, hadde det dog ikke vært noe problem ifølge

enkelte. «Vision becomes transferred to taste as well; certain colours and delicate details evoke oral sensations. A delicately coloured polished stone surface is subliminally sensed by the tongue.», skriver Pallasmaa, når han refererer til å slikke på stein. Smaken kan visst benyttes til å utforske steinen på samme måte som synet. Er kanskje disse sansene likeverdige? Viktige er de uansett.

Tenk deg en verden uten syn. Eller et liv uten smak. Sansene våre er uvurderlige, og det er vanskelig å forestille seg et liv uten. Hvorfor blir da farger neglisjert i arkitekturen omkring oss? Flere og flere bygg i Trondheim dukker opp i fargen «grått», av en eller annen nyanse – typisk den samme «lysegrå men egentlig veldig typisk grå» type fargen. Jeg må innrømme at synet mitt ikke blir direkte tilfredsstilt av det, og ikke har jeg tenkt til å slikke på huset for å sanse overflaten heller, så kanskje det er på tide å hente litt inspirasjon fra tallerkenen vår? Salaten er på plass, olivenoljen ligger og koser med ruccolabladene, og pinjekjernene pirrer spyttkjertlene i munnen – men hvor er den deilige tomaten? Livet uten tomat, dere. Godteri uten farge. Rom uten farge. Livet uten farge. Livet uten smak.

Og sånn på tampen: Fikk du litt lyst på godteri etter å ha sett på disse sidene? Selv om jeg egentlig har hengt meg opp i den salaten? Synet er mektig, folkens – men så er det smaken du egentlig har lyst på.



Røros ser ut som den viltgryta jeg lagde på case study i høst.

Referanseliste

- Bubl, E og Kern, E og Ebert, D og Bach, M og Tebartz van Elst, L (2010) *Seeing Gray When Feeling Blue? Depression Can Be Measured in the Eye of the Diseased.* Biological Psychiatry, 68 (2), s. 205-208.
Pallasmaa, J (2012) *Eyes of the skin. Architecture and the senses.* 1. utg. Storbritannia: John Wiley & Sons.

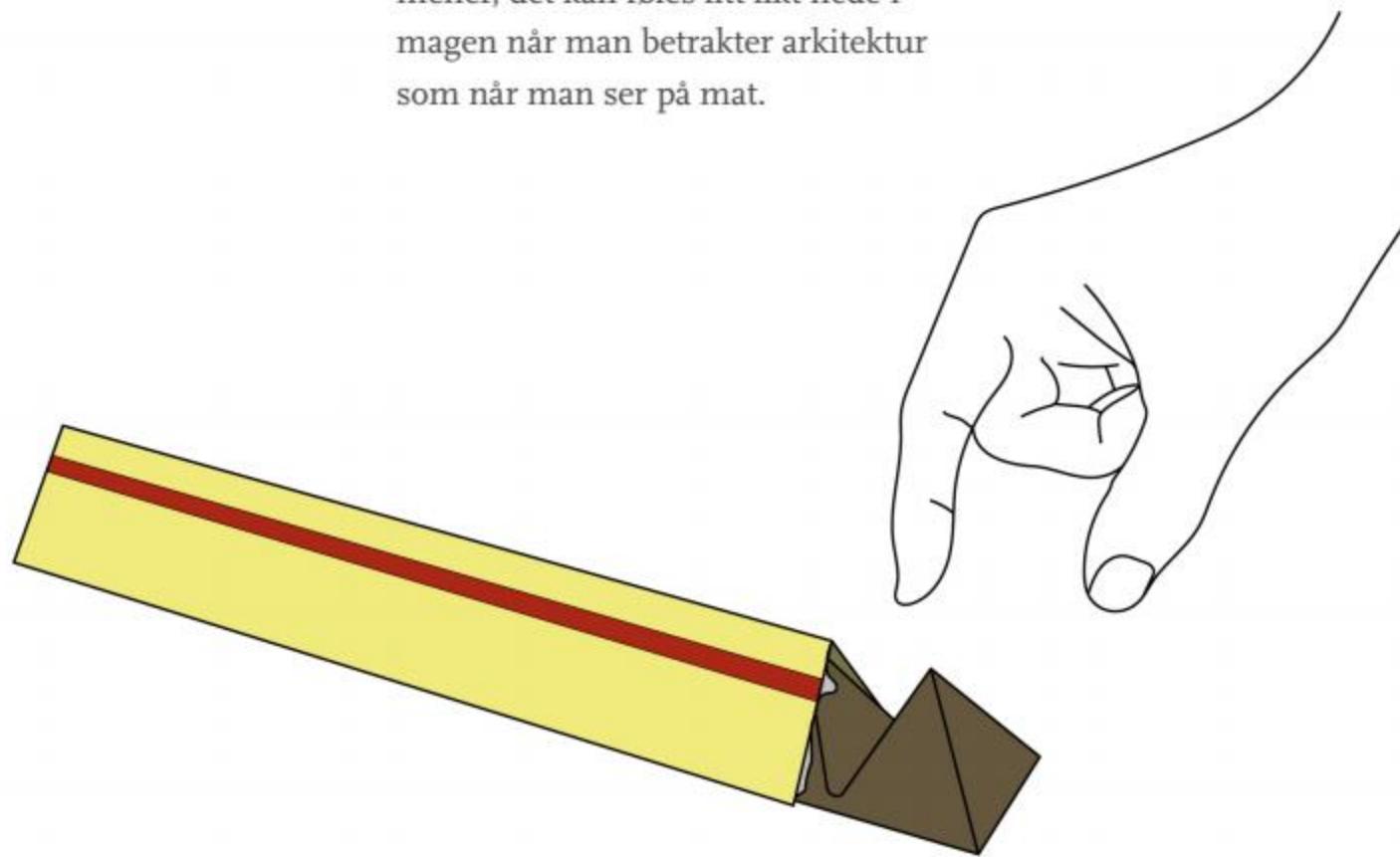


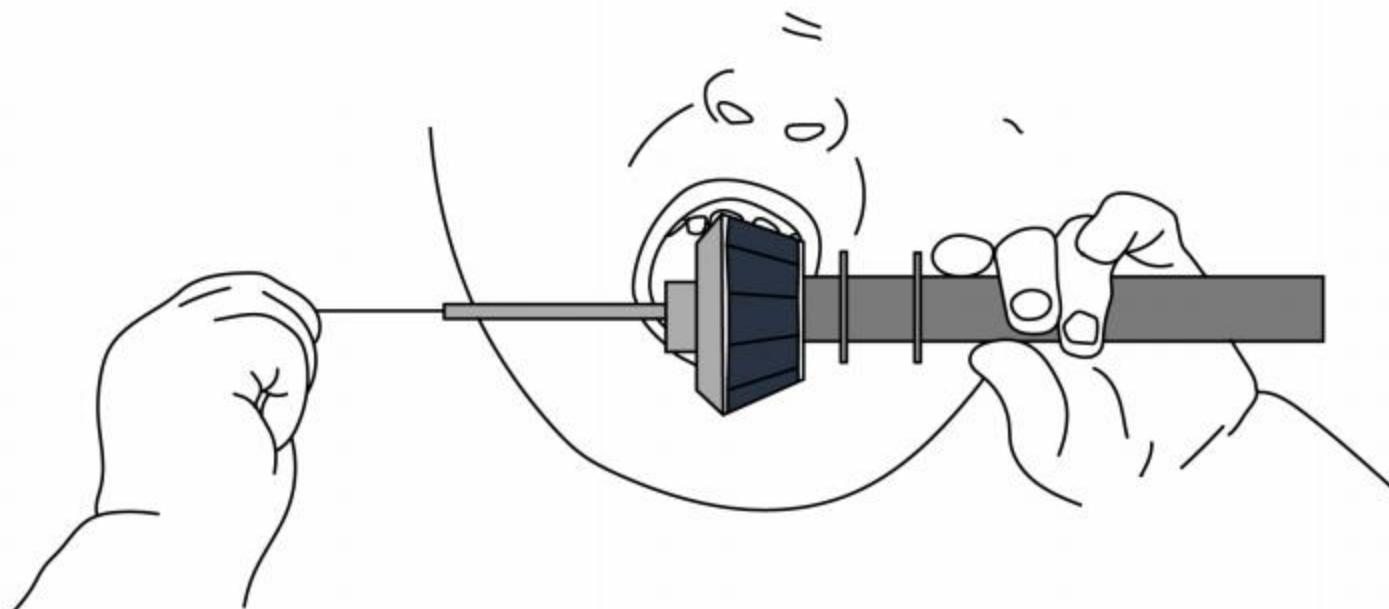
Smaken av arkitektur

Arkitekten betrakter en bygning med et kritisk blikk, haka frem og hodet tilbakelent. Munnen er klemt til en strek mellom tennene og tunga smaker seg rundt på leppene. Venstre øye kniper sammen i ti sekunder før anstrengelsen i ansiktet slipper.

Hun hadde bestemt seg. Bygningen var nokså god, den passet bare ikke akkurat der.

Det er magen som blir tilfredsstilt av nam arkitektur. Ikke nødvendigvis i samme grad som av mat. Likevel, la oss si tilfredsstilt på samme måte, jeg mener, det kan føles litt likt nede i magen når man betrakter arkitektur som når man ser på mat.





Man blir jo ikke mett av å se på bygninger så klart, det er ikke sånn det er. Mer sånn at både øynene og tungen smaker. Øynene betrakter et sted på samme vis som tungen slikker en is.

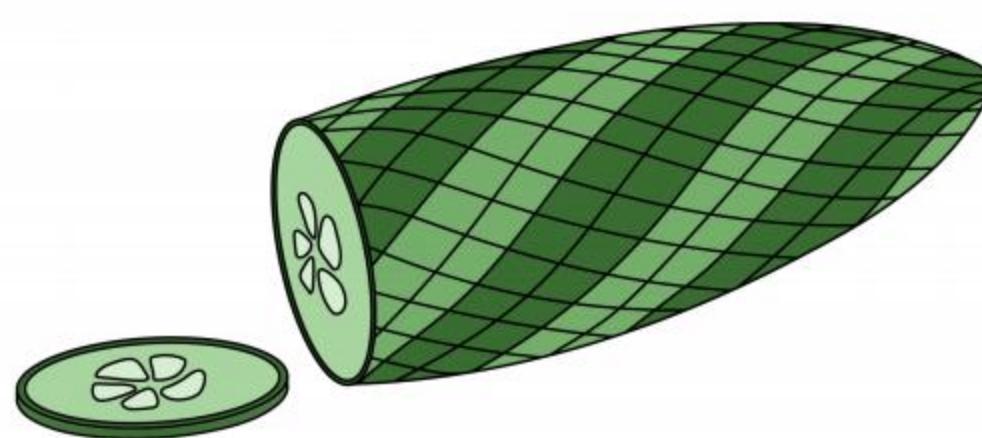
Smaken overveier før smaken beslutter. Og etterpå blir det sånn «mhm», «nam» eller, «fy søren så deilig det ser ut».

For smaken er en skyskaper og et naust en kebab og et blåbær.

Et mangfold av tak, veier, dører, broer, vegger, lyskryss, skilt, porter, reklamer. En gryte av ingredienser som er friske eller tamme, mektige, deilige, harde eller myke, tunge eller lette, luftige, varme og kalde.

Byen er en lunken lapskaus.

TEKST/ ARILD MEGARD, ARKITEKTURSTUDENT, ARILD@TIDSSKRIFTET.NO
ILLUSTRASJON/ RUBEN RATKUSIC, ARKITEKTURSTUDENT, RUBEN@TIDSSKRIFTET.NO





Egon, Egon – Likt for alle

FJERNEVERDIG

TEKST / ANE SOFIE KJELLAND, ARKITEKTURSTUDENT,

ANESOFIE@TIDSSKRIFTETA.NO

FOTO / MAGNUS SELSENG, ARKITEKTURSTUDENT,

MAGNUS@TIDSSKRIFTETA.NO

Fjerneverdig: adj, motsatt av verneverdig, brukes om bygninger av anti-antikvarisk verdi, (jf. fjerneverdig arkitektur)

PROSJEKTINFORMASJON

ADRESSE: Otto Nielsens veg 4

BYGGEÅR: 1985

ARKITEKT: Nils Christian Ottesen

Tårnet skal få stå for denne gang, men er Egon restauranten for landemerket? Kjør debatt.

Jeg er fan av landemerker. Jeg er fan av å sitte høyt opp og snurre rundt. Jeg er til og med fan av Egon. Som Trondheims-eid og -basert kjede er jo det å spise på Egon å støtte opp om lokale bedrifter? Nesten? Men akk.

Tyholttårnet er med sine 120 m en av Trondheims mest besøkte turistattraksjoner. På lik linje med Fernsehturm i Berlin, CN Tower i Toronto og Space Needle Seattle skal DAB-tårnet strekke sine metallstag mot himmelen og vise verdensrommet hvem som er sjef, med overbevisningen til en litt keitete lillebror som skal kødde med de virkelig høye gutta.

Denne teksten er ikke om tårnet, nei, men om restauranten inni. Med sine svimlende 70 m kan restauranten skryte på seg utsikt over nesten hele Trondheim og store deler av Trondheimsfjorden. Crème de la crème av spiseplasser, ta deg en litt kvalmende runde i andre etasje, eller ta til takke med første etasje som ikke går rundt fordi noen glemte å bestille bord, Marit.

Dersom du bor i Trondheim eller har besøkt byen, er det stor sannsynlighet for at du har spist et måltid på Egon, om ikke i Tyholttårnet så på en av de tre eller åtte andre restaurantene i byen. Det er også sannsynlig at du har sett de samme retro radioene, treskjærte hestene og reklameskiltene som radig sender oss tilbake til bestefars verksted på 50-tallet. Det jeg prøver å si er at de har en veldig spesifikk innredning, som i stor grad kanskje føler seg mer hjemme i underetasjen på bryggerekka enn i et fjernsynstårn som snurrer rundt?

Det føles eksklusivt å spise høyt oppe. Spise kylling i skyene blant flygende fugler for å understreke at dinosaurenes tid er forbi og det nå er de smarte apene i sko som bestemmer. Den følelsen av eksklusivitet kommer neppe av den knakende gode kylling-BLT-en, men mer av utsikt og opplevelse. Øynene blir en større del av smaksopplevelsen, noe som i høyere grad kan utnyttes og integreres, men som Egon er for fastlåst i eget design til å kunne gjøre noe med.



Egon er jo ganske billig, folkelig, ja nesten jovialt. Alle elsker Egon, vi har restaurantene i hver eneste by i dette langstrakte land – ingen er for gode for Egon. Som en form for erklæring for Tyholttårnets tilgjengelighet, har en restaurantkjede gjort tårnet til sitt hjem, og plastret på bowlerhatter og kremmerhusreklamer. «Vi er stolte over å kunne invitere alle opp til vårt rimelige spiseri», det er jo flott og sånn, men gir meg ingenting i form av matopplevelse kontra utsikt, hele opplevelsen ender opp på et *mnja*, når jeg drømmer meg bort til et parallelt univers der en lokal kokk har som drøm å bygge Tyholttårnet som en del av varemerket med lokale råvarer og lokale opplevelser.

Men akk, jeg vet jo hvor glade vi er i Egon og alt Egon er og står for: (middelaldrende bankranere fra Danmark) tilgjengelighet og sjærmerende gammeldags interiør av sorten koselig.

Jeg vil løse dette koselighetsproblemet med å komme med et alternativ. Egon er en kjede med hovedkontor i Trondheim, med midt på treet-priser og midt på treet-mat, med et veldig spesifikt design som i stor grad appellerer til trebygg. Trondheim har talt for hva som er verdsatt, forslaget mitt: Mormors stue i Tyholttårnet. Lokalt, koselig og åpent for alle.

Eller kanskje, du vet, en restaurant som kan gjøre tårnet til en del av identiteten, som kan bygge på opplevelsen, dersom vi skal tenke helt nytt.

Er tvangssosialisering greit?

KRANGLEKROKEN

TEKST/ SOLRUN SKIPLE FJÆR, ARKITEKTURSTUDENT, SOLRUN@TIDSSKRIFTETA.NO

FOTO/ NIKOLAY HJERTAAS, ARKITEKTURSTUDENT, NIKOLAY@TIDSSKRIFTETA.NO

Det er mandagsmorgen og på tekjøkkenet til tredje klasse på Arkitektur er det kø til vannkokeren.

- Farsken heller! Æ orke ikke denne køen, utbryter Kanne.
- Næmmen, litt morgensur Hanne? spør Daniel muntert.
- Æ hete faktisk Kanne! Men ja, æ e litt lei av å måtte vente i 30 minutter for å få kaffen min om mårån.
- Men det å dele vannkoker og kaffetrakter er jo kjempebra. Når Telenor fikk nye lokaler på Fornebu gikk de fra å ha en kaffemaskin på 20 mennesker til en for 200. Og det funket som bare det! De ansatte ble mer effektive og trivselen økte. Alt takket være litt god gammaldags tvangssosialisering.
- E du sikker på at det stemme?
- Hørte det av noen som hadde hørt det av en lærer så tror det stemmer ja.
- Okei, æ e ganske skeptisk til den logikken. At flere folk tvinges sammen gjør ikke at folk blir mer sosiale. Vi e nordmenn, på bussen må du til og med sitte ved siden av andre menneska, men vi kunne ikke snakka mindre sammen. Hvis du tvinge sosialisering på folk føre det bare til ei motreaksjon av isolasjon.
- Ja, men bussen er litt annerledes enn på arbeidsplassen da. Det er forskjell på vilt fremmede og kollegaer. Folk på bussen er total randoms liksom. Men kollegene dine har du noe til felles med, og det er ofte nyttig å snakke med dem.
- Åsj, vil jo ikke snakke om jobb når æ har pause.
- Nei, men når du ikke har pause da. Som for eksempel i åpne landskap. Det er jo den perfekte formen for tvangssosialisering!
- Hallo, nei! Åpent landskap suuuuuuge! Det e bevist at folk blir sykar, må jo sitte i hverandres bakterie, det skape audielt og visuelt støy, produktiviteten synk, og folk har det jævli.
- Jøsses, er vel ikke så følt?
- Jo.
- Haha, kanskje du har et poeng? Jeg må innrømme at som den sosiale sommerfuglen jeg er så sliter jeg litt med å holde kjeft. Det kan gå flere dager på tegnesalen hvor alt jeg gjør er å snakke og får ingenting gjort.
- Ja, der ser du.
- Joda, men heller for mye av det gode enn for lite. Det viktigste er jo å ha det gøy på jobb, så slipper du bli helt postgirobygget av livet.



Redaksjonen anbefaler

🍴 EL-KANTINA

For deg som er lei av Hangaren; ta deg en tur til EL-kantina. Der er det lyst og luftig, du har tilgang på god plass, masse planter og rimelig mat som tilberedes på bestilling.

▶ CHEF'S TABLE PÅ NETFLIX

Dette er en serie på Netflix som besøker kokker fra hele verden. Serien handler mye om å skape, satse og finne sin egen identitet gjennom mat. Her møter man masse flotte mennesker med viktig livsvisdom.



FOTO: FLICKR.COM

☕ KAFÉLIVET I TRONDHEIM

Styr unna de største cafékjedene i Trondheim og støtt mindre bedrifter. Jacobsen og Svart serverer unik kaffe i et hipt lokale, Café le Frere har den beste kakaoen og Café Løkka tilbyr en helt spesiell stemning. Ta deg turen!

🍴 BUDGET BYTES

Føler du deg lite inspirert på kjøkkenet for tiden? Denne matbloggen presenterer smakfulle, varierende og næringsrike oppskrifter som er skreddersydd for små budsjetter. Her finner du garantert noe som kan gjøre både magen og bankkontoen fornøyd.



FOTO: NIKOLAY HJERTAAS

ARKbib anbefaler

TEKST/ STINE THORDARSON MOLTUBAKK,
STINE.MOLTUBAKK@NTNU.NO, ARKITEKTUR- OG BYGGBIBLIOTEKET

SMAKFULL ARKITEKTUR

Hva har mat og arkitektur med hverandre å gjøre? Det skal ikke mye refleksjon til før de mer opplagte sammenhengene åpenbarer seg: Både mat og arkitektur dekker grunnleggende menneskelige behov for næring og tak over hodet. Både kokker og arkitekter tar i bruk ulike råstoff, ulike ingredienser, for å komponere og bygge noe som er større enn de ulike delene – et smakfullt måltid eller gode rom å være i.

Arkitektur har selvsagt også en rolle som fysisk rom for å tilberede mat, for eksempel et kjøkken. Eller et rom for å innta et måltid – i hjemmet, restauranten, eller parken. Mat er heller ikke bare rent vomfyll laget for å gjøre oss mest mulig mette. Mat skal ideelt sett også gi oss en sanselig estetisk- eller smaksopplevelse. Gjennom blant annet bøker og TV-serier om matlaging ser vi også hvordan matlaging, servering og selve retten kan bære preg av å være både *performance* og et fysisk kunstverk.

Boken og essaysamlingen *Eating Architecture* utforsker blant annet dette, samt mange andre vinklinger på forholdet mellom mat og arkitektur. Boken tar leseren med gjennom landskapet hvor maten høstes, inn på kjøkkenet hvor den tilberedes, ut til spisebordet hvor maten betraktes og spises, og til slutt inn i munnen hvor maten smakes. De ulike forfatterne er innom det konkrete – som arkitektur laget av mat eller samarbeid mellom kokk og arkitekt, men flere utforsker også de mer metaforiske og filosofiske sammenhengene.



Jamie Horwitz og Paulette Singley
Eating Architecture
MIT Press (2004)

Boken er delt inn i fire deler (eller «retter», om du vil). Første del «Place Settings» inneholder essayer som utforsker forholdet mellom mat og sted. Tekstene sveiper innom tema som lokal og global matproduksjon, betydningen av regionale kulinariske identiteter og kolonimakters utnytting av land. I andre del, «Philosophy in the Kitchen», diskuteres det rundt hvordan kutting, vasking og tilberedning av mat skaper rutiner, men også rom for estetisk eksperimentering. I tillegg utforskes hvordan mat skaper rom for det performative – et rom som er i stadig endring. I «Table Rules» finner man krysningspunktene mellom mat og arkitektur i det dagligdagse og i interiørdesign. Kapittelet knytter også dette sammen med den sosiale og kulturelle betydningen av mat og hvordan dette er i kontinuerlig, men sakte endring. Siste del, «Embodied taste», handler om sansene og om hvordan vi bruker disse til å ta inn alt fra det vakreste til det mest avskyelige, om det så er kunst, arkitektur eller mat.



KJØKKENET

Eline Mogen (ansv. red., jour.an sv.)
Quynh Lan Truong (ansv. red., layoutansv.)
Linn Sofie Olsen (jour.an sv.)
Line Blom Salvesen (foto- og ill.an sv.)
Nikolay Hjertaas (nettsideansv.)
Magnus Troøyen (økonomiansv.)

AVTROPPENDE STYREMEDLEMMER

Malin Dalby Borger (ansv. red., styreleder),
Hannah Hoem Grelland (jour.an sv.), Ruben Ratkusic
(foto- og ill.an sv.)

JOURNALISTER

Linn Amalie Aresvik, Malin Dalby Borger,
Solrun Skiple Fjær, Arild Megard, Hannah Hoem Grelland,
Ane Sofie Kjelland, Eline Mogen og Linn Sofie Olsen

FOTOGRAFER OG ILLUSTRATØRER

Sina Marie Haave, Nikolay Hjertaas, Frøydis Jensen Kolseth,
Frida Kvernmo, Kimberly Wolf, Håvard Gismerøy Ekker,
Fatin Radi, Thomas Klunglad, Jørjan Pettersen, Ruben
Ratkusic, Line Blom Salvesen, Magnus Selseng og Jan Trinh

LAYOUT

Malin Dalby Borger, Hege Akernes Olsen, Kimberly Wolf,
Frøydis Jensen Kolseth og Quynh Lan Truong

FORSIDE

Malin Dalby Borger, arkitekturstudent,
malin@tidsskrifteta.no

ILLUSTRASJON S. 8-II

Jan Trinh, arkitekturstudent, jan@tidsskrifteta.no

BILDE S. 44

Thomas Klungland, arkitekturstudent,
thomas@tidsskrifteta.no og Sina Marie Haave,
arkitekturstudent, sina@tidsskrifteta.no

TAKK TIL

BoSammen, Gunnbjørg Hole og Stine Thordarson Moltubakk

GRAPHISOFT.
ARCHICAD

afag
ARKITEKTENES FAGFORBUND



TIL BIDRAGSYTERNE

VIL DU SKRIVE TIL TIDSSKRIFTET A?

Mener du noe, skriver du dikt, eller er det rett og slett på tide
å sette i gang en diskusjon? Send dine tanker til Tidsskriftet A.
Vi gir tilbakemelding på alle innsendte bidrag, om de trykkes
eller ei.

Bidraget kan være så langt eller kort du vil, men om du vil ha
plass på debattiden i papirutgaven bør det være omkring 1500
tegn langt, inkludert kilder.

Innlegg sendes sammen med eventuelle illustrasjoner til
redaksjonen@tidsskrifteta.no

TIDSSKRIFTET A

WWW.TIDSSKRIFTETA.NO

A er et tidsskrift driftet av studenter innen arkitektur,
kunst og design på NTNU, med ønske om å bevisst gjøre
og engasjere. Tidsskriftet A vil, sammen med nettsiden,
publisere relevante saker innen temaer som krever en
diskusjon i samtiden, og tar sikte på å publisere både
innsendte og egenproduserte saker.

ANNONSER

Gunnbjørg Hole,
bedriftskontakt@broderskabet.no

KONTAKTINFORMASJON

Adr.: Tidsskriftet A c/o, Arkitektstudentenes Broderskab,
NTNU, 7491 Trondheim
E-post: redaksjonen@tidsskrifteta.no
Nett: www.tidsskrifteta.no

Printes av: Merkur-Trykk AS

Trykkeriet er svanemerket

Opplag: 650

Trykk: 130 gr. matt, ScalaOT

Utgiver: Arkitektstudentenes Broderskab

ISSN 1894-1087



TIDSSKRIFTETA.NO