



LISTAHÁSKÓLI ÍSLANDS
Iceland Academy of the Arts

Hvað getur arkitekt lært af uppskriftabókum?

Samanburður arkitektúrs við matargerðarlist

Steinar Þorri Tulinius

Lokaritgerð til BA-prófs
Listaháskóli Íslands
Hönnunar- og arkitektúrdeild

Hvað getur arkitekt lært af uppskriftabókum?

Samanburður arkitektúrs og matargerðarlistar

Steinar Þorri Tulinius

Lokaverkefni til BA-prófs í arkitektúr.

Leiðbeinandi: Bryndís Björgvinsdóttir

Arkitektúr

Hönnunar- og arkitektúrdeild

Desember 2013

Ritgerð þessi er 6 eininga lokaverkefni til BA-prófs í arkitektúr.
Óheimilt að afrita ritgerðina á nokkurn hátt nema með leyfi höfundar.

Útdráttur

Í þessari ritgerð er leitast við að varpa ljósi á samlíkingu arkitektúrs við matargerðarlist. Fyrst er litið á listrænu hlið eldamennskunnar og hvernig leitast var við að skilgreina samband mannsins við þá athöfn að næra sig. Getur matur vakið með okkur fagurfræðilega upplifun og höfðað til okkar? Þá er hvorutveggja skoðað með tilliti til staðháttá, menningararfs og grunnþarfa mannsins. Þá færi ég rök fyrir því að maturinn hafi menningarlegt gildi líkt og fleiri listgreinar og höfði til okkar skilgreinu um stöðu okkar innan stærri samfélags. Samband umhverfis og manneskjunnar er þá túlkað með þessi sjónarmið í huga og spurt hvort tengslin við náttúru og aðstæður á hverjum stað fyrir sig séu undirstaða þeirrar skilgreiningar sem við höfum af okkur. Einnig er litið til hvernig viðhorf samfélagsins hefur í gegnum söguna endurspeglast meðal annars í matarmenningu okkar sem og byggingarlist. Hafa áherslur okkar breyst með tímanum og eru þessi viðhorf þau sömu þegar litið er til mismunandi birtingarmynda hugðarefna okkar. Þá er einnig spurt hvernig samband matargerðarlistar og arkitektúrs sé, hvaðan það er sprottið, og hvernig það samband birtist okkur. Að lokum er spurt hvort einhvern lærdóm sé að draga af því að líta á arkitektúr í samanburð við matargerð, eins og til að mynda í sambandi við heilsu okkar eða náttúru.

Efnisyfirlit

Inngangur	5
1. Matur er list	7
1.1. Matur er upplifun	7
1.2. „Good Taste“	9
2. Samlíking arkitektúrs við matargerðarlist	11
3. Staðbundin sérkenni „okkar“ og „hinna“	16
3.1. Menningararfsvæðing	16
3.2. Sérkennin í hráefnunum	18
4. Svona er þetta í dag	21
Lokaorð	23
Heimildaskrá	25
Myndaskrá	25

Inngangur

Arkitektúr sem hugtak snertir á öllu sem viðkemur manneskjunni og sambandi hennar við umhverfið sitt. Hann er það umhverfi sem mótar líf okkar og er um leið mótaður af okkur. Hann er það rými sem maðurinn upplifir og skilgreinir sig útfrá, persónulega og þar af leiðandi félagslega.

Þegar ég var á mínu fyrsta námsári í arkitektúr við Listaháskóla Íslands var ég spurður hvað arkitektúr væri í raun. Því er ekki auðsvarað þar sem manneskjan og umhverfið hennar eiga í flóknu og fjölbreyttu sambandi sem stýrist meðal annars af reynslu og þekkingu milljarða manna þar sem hver og einn hefur eigin sýn á heiminn eða túlkar hann á mismunandi hátt. Það verður til þess að persónulegur reynsluheimur arkitektsins verður eitt hans mikilvægasta verkfæri. Sjálfur hef ég rétt byrjað að öðlast tungumálið til að túlka og skilja hvað arkitektúr er – en til þess þarf að byrja á að nálgast viðfangsefnið í sinni einföldustu mynd. Í grunninn fæst arkitektúr því að segja má við rými mannsins og skynjun hans á því. Í annan stað er það ein af grunnþörfum okkar að eiga skjól. Þá koma einnig til sögunnar þættir eins og hefðir og menningararfur sem gera það að verkum að úr verður meira en einungis einfalt skjól. Þess í stað mótum við og sköpum okkur einskona ramma eftir kúnstarinnar reglum, sem okkar daglega líf á sér stað innan um og allt í kring – íbúðir, hús, hverfi, bæir og borg.

Eitt af því dýrmætasta sem ég tel mig eiga í verkfærakistunni sem arkitektanemi er sú reynsla að hafa upplifað fjölbreytileika mismunandi menningarheima á ferðalögum mínum. Eitt sem ég hef lært er að hver og einn menningarheimur er í nánnum tengslum við sitt umhverfi. Staðhættir og hefð á hverjum stað eru síðan þeir þættir sem menn leggja til grundvallar og byggja ofan á. Fólk öðlast reynslu af umhverfi sínu og gerir hún því kleift að nýta sér þær afurðir sem umhverfið hefur uppá að bjóða til að uppfylla grunnþarfir sínar þegar það kemur að mat og skjóli. Nauðir forfeðra okkar gerðu það að verkum að efnisval til mateldis og bygginga var stýrt nánast einungis af umhverfinu sjálfu en fyrir tíma stórtækra flutninga lifðu menn aðeins á því sem jörðin hafði uppá að bjóða á hverjum stað fyrir sig.

Fyrir stuttu var ég spurður af Degi Eggertssyni, arkitekt og gestakennara við Listaháskólann, hvort ég kannaðist við samlíkingu arkitektúrs við finni matargerð. Í fyrstu

virtist mér sem um langsóttan samanburð væri að ræða en með tímanum fór ég að skilja hversu svipað hönnunarferli arkitektúrs er við matargerð. Þessi líking hefur síðan orðið mér æ hugleiknari. Ég hafði þá áður heyrt talað um algengari samanburði, eins og til dæmis líkindi milli tónlistar og arkitektúrs þar sem hvort um sig krefst „rythma“, skipulagningar og ímyndunarafis. Og það sama á við um ljóðlist og arkitektúr. Fyrir mér er staðreyndin hins vegar sú að engar samlíkingar á arkitektúr komast nær raunveruleikanum en samlíkingin við matargerð. Þrátt fyrir það hefur lítið verið fjallað um samband matargerðar og arkitektúr. Í þessari ritgerð mun ég því leitast ég við að varpa ljósi á þetta samband og skoða það með tilliti til staðháttar, menningararfs og grunnþarfa mannsins. Þá leitast ég einnig við að útskýra hversu lík ferli búa að baki matargerðar og arkitektúrs. Til þess þarf ég að færa rök fyrir því að matur sé listform og hafi menningarlegt gildi. Það geri ég með að skoða hvernig ímynd samfélagshópa birting í menningararfnum og hvernig viðhorf þjóðarinnar í samtímanum endurspeglast í matarmenningu okkar og byggingarlist. En hvernig er þá samband matargerðar og arkitektúrs? Hvað er sameiginlegt með þessu tvennu og hvaða lærdóm má draga af þessari samlíkingu?

1. Matur er list

Áður en ég byrja að líkja matreiðslu við byggingarlist þurfum við að komast að þeirri niðurstöðu að matur getur verið listform, líkt og málverk, tónverk eða höggmynd. Þó svo að sú fullyrðing virðist langsótt í augum margra hafa aðrir lagt til góð rök fyrir því hvernig matur spilar á skynfæri okkar og stuðlar að bættri upplifun okkar. Og er þar af leiðandi listform. Öll listform eiga það sameiginlegt með öðrum listformum að þau spila inná skynjun og sálfræði móttakandans og vitna í sameiginlegan reynsluheim okkar með að spila á strúktúr í tíma og rúmi.¹ Þess vegna er hægt að sjá margt arkitektónískt í tónlist, myndlist, ljóðlist, kvikmyndum og fleira. List vekur upp tilfinningar innra með okkar og „estetíska“ eða fagurfræðilega upplifun en sú upplifun er ekki bundin listinni sjálfri heldur sprettur hún upp í einstökum tilvikum í daglegu lífi okkar.

1.1. Matur er upplifun

Amerískur heimspekingurinn John Dewey velti fyrir sér eiginleikum listarinnar, en einna helst ferlinu sjálfu í heild sinni – frá þróun og framleiðslu efnislegrar birtarmyndar til fullnaðar, sem er ekki afurðin sjálf heldur sú upplifun sem hún kemur til með að kalla fram hjá þeim sem verða fyrir áhrifum hennar.² Hann lét það ekki nægja heldur kafaði enn frekar ofan í samband ímyndunar og reynslubankans, en það samband telur hann vera grundvöll fyrir fagurfræðilega upplifun. Tilgátur sínar skrásetti hann í bók sinni *Art as Experience* og færði þar rök fyrir því að öll reynsla hafi möguleika til að verða fagurfræðileg upplifun. Í einum kafla gerir hann greinarmun á algengari, hefðbundinni upplifun og þeirri upplifun sem stелur athygli okkar, hrífur okkur, vekur tilfinningar innra með okkur og hefur þar af leiðandi áhrif á líf okkar upp að einhverju marki.

Á meðan hefðbundin upplifun okkar á hversdagsleikanum gerir ekki kröfur um athuganir og tengingar milli reynslu okkar og þekkingarheims verðum við einstaka sinnum fyrir fagurfræðilegri upplifun þar sem við finnum fyrir samheldni og samsvörun við listaverk og/eða listamann, þekkingu hans, umhverfi og menningu. Þessi samsvörun listamannsins við þann sem upplifir list hans gerist þegar njótandinn hleður meiningu eða táknrænum gildum á efnislegan hlut sem vísar í okkar þekkingarheim. Þessi tákn eru í raun

¹ Úr samskiptum mínum við Dag Eggertson, arkitekt. Dagur er arkitektinn sem vakti áhuga minn á samlíkingu arkitektúrs við matargerðarlist.

² John Dewey, *Art as Experience*, Minton, Balch & Company, New York, 1934, bls. 35.

og veru ekki til staðar nema í hugarheimi okkar og er því afurð ímyndunnaraflsins. Þess vegna telur Dewey ímyndunaraflið vera grundvöll fagurfræðilegrar upplifunnar þar sem fyrri reynsla okkar finnur sér stað í núverandi upplifun okkar á sköpunarverkinu sem fyrir augu ber.³

Glenn Kuehn, heimspekingur og fyrrum veitingamaður, sem einnig er þekktur innan veitingargeirans fyrir vinsælar sósur og ostakökur, stofnaði ásamt Lisa Heldke og Ray Boisvert það sem heitir *Convivium: The Philosophy and Food Roundtable*, þar sem heimspeki matargerðarlistar er greind og skoðuð. Hann og Lisa Heldke hafa skrifað töluvert um efnið. Kuehn tekur saman rök þeirra Elizabeth Telfer⁴ og John Dewey í kafla sínum „How Can Food Be Art?“ og segist staðráðinn í því að þó svo að ekki sé hægt að



Mynd 1: Þessi réttur er að vissu leiti gæddur fagurfræðilegum eiginleikum

tala um allan mat sem list – enda er ekki allur matur góður matur sem unaður er að njóta – þá hefur matur samt sem áður möguleikann á því að vera list.⁵ Í kaflanum segir Kuehn einnig að matur verði að list þegar horft er til þess hvernig hann er framleiddur og matreiddur, hvernig hann er borinn fram og hvernig hans má njóta við neyslu sem getur í sjálfu sér verið fagurfræðileg upplifun.

Þeir siðir sem verða til í kringum mat og matarhætti endurspegla menningararf okkar og er iðulega sprotnir úr sögu okkar og aðstæðum – tíma og rúmi. Það sem matur hefur fram yfir aðra listmiðla er mátinn eða athöfnin þegar einstaklingur upplifir verkið. Einstaklingurinn nýtur verksins á beinan lífrænan hátt og beinlínis innbyrðir þannig sértilbúið verk. Hann borðar verkið. Það hefur svo áhrif á einstaklinginn í einhvern tíma, á meðan verkið er melt og næringarefnin nýtt og hleypt út í blóðið, þar til því er loks skilað aftur út í náttúruna í allt annarri mynd. Á þennan hátt nýtur einstaklingur þeirrar listar sem matur getur verið, að nokkru leyti líkt, og að öðru leyti ólíkt, því þegar hlustað er á tónlist eða einstaklingur virðir fyrir sér málverk. Það sem er sameiginlegt er fagurfræðilega upplifun einstaklingsins en mátinn sem hafður er á er annar þó svo að vissulega megi líta sem svo á að tónlist fari inn í líkama fólks í gegnum eyrun og málverkið í gegnum augun.

³ John Dewey, *Art as Experience*, bls. 272.

⁴ Elizabeth Telfer hefur einnig skrifað um stöðu matar innan listarinnar en þar skilgreinir hún mat sem „minor art“ og er hún að vissu leit gagnrýnd í skrifum Glenn Kuehn fyrir það.

⁵ Glenn Kuehn, „How can food be art?“, *The Aesthetics of Everyday Life*, Columbia University Press, New York, 2005, bls. 195.

1.2. „Good Taste“

Matargerðarlist, sem þýðing á enska orðinu *Gastronomy*, var ekki til sem hugtak fyrir en fyrstu veitingarhúsin fóru að spretta upp víðsvegar um Frakkland um aldamótin átjánhundrað. Fyrir þann tíma voru matarvenjur alþýðunnar tiltölulega einfaldar og fátæklegar. Því er mikilvægt, í samhengi arkitektúrs, að skoða þá menningarlegu umbreytingu sem hefur átt sér stað á enska orðinu „taste“ í þessu samhengi. Orðið öðlaðist nýja merkingu þegar franska matargerðarlistin tók að þróast og verða að því fyrirbæri sem við þekkjum í dag – þegar *Gastronomy* var tekið inní franska menningu með tilkomu veitingahúsanna. Við það hætti orðið „taste“ að þýða einfaldlega sú tilfinning og bragð sem tungan skynjar – það er að segja *bragð* – og tók að verða hlaðið mun menningarlegri og félagsfræðilegum gildum. „Taste“ tók þá að merkja *gæði* eða *smekkur*.⁶

Við leitina að líkindum á milli matargerðarlistar og byggingalistar er gott að líta til þess tíma þegar matargerðarlist og nútímalegar hugmyndir í arkitektúr fóru að mótast á seinni hluta átjánndu aldar. John Steegman skrifar heila bók um efnið og kýs að kalla þetta tímabil í sögunni *The Rule of Taste*. Nafngiftin á vel við því hún undirstrikar þá tilfærslu sem orðið „taste“ verður fyrir á þessum tíma – þegar orðið verður skilgreint af yfirvaldi og partur af valdboði konunga hvað varðar tísku og menningu. Orðið átti í kjölfarið bæði við um bragðskynjun en einnig fagurfræðilegt næmi á síbreytilegri tísku samtímans sem tók að skipa háan sess.

Þegar upplýsingartímabilið tekur síðan við þá flyst valdið yfir skilgreiningu orðsins „taste“ frá konungi og yfir á einstaklingana og samfélögin og í kjölfarið tekur orðið einnig að vísa til gagnrýnnar hugsunnar og dómgreindar. Þá hafa arkitektar og listamenn tekið að sér að endurskapa orðið og endurskilgreina það í samtali sín á milli.⁷ Um skilgreiningu orðsins „taste“ þótti hins vegar fremstu hugmyndasmiðum í arkitektúr og öðrum listgreinum erfitt að sammælast en umræðan var engu að síður komin á skrið. Á fyrsta skipulagða fundi frönsku arkitektúr-akadémiunnar var spurningunni „í hverju felst smekkvísi (e. good taste)?“ varpað fram, en þó svo að niðurstaða fengist ekki voru allir sammála um að verk listamannsins eða hönnuðar fæli í sér einhvers konar ánægju eða unun (e. pleasure).⁸ Hér sést þá að líkindi á milli skynfræðilegra eiginleika matar og annara listforma eiga margt sameiginlegt og enn þann dag í dag tölum við – eða öllu heldur þeir

⁶ Peter Collins, *Changing Ideals in Modern Architecture*, Faber and Faber, London, 1965, bls. 167.

⁷ Sjá: John Steegman, *The Rule of Taste from George I to George IV*, Macmillan, London, 1936.

⁸ Peter Collins, *Changing Ideals in Modern Architecture*, bls. 168-169.

sem hafa „valdið“ til þess – um „góðan smekk“ (e. „good taste“) og „smekkvísi“ (e. tasteful) þegar það kemur að hönnun eða list sem þykir vel heppnuð. Og unun er að njóta.

2. Samlíking arkitektúrs við matargerðarlist

Ef við sammælumst um að matur og matargerð er listform, líkt og arkitektúr, þá er vert að skoða nánar hvaða fleiri eiginleika listgreinarnar eiga sameiginlega. Þetta geri ég með hjálp Peter Collins en hann skrifaði kafla í bók sína „*Changing Ideals in Modern Architecture*“ sem fjallar um þessa samlíkingu.

Hið sameiginlega sést þá kannski hvað best þegar ferlið að baki er skoðað. Ferlið sem liggur að baki þeirrar umbreytingar, þegar mismunandi hráefni eru látin spila saman og þau elduð – eða þeim umbreytt – líkt og gerist þegar kokkur matreiðir fína máltíð. Það ferli er hliðstætt því sem á sér stað þegar arkitektinn raðar byggingarefnum vandlega saman til að útfæra arkitektúr sinn. Þetta kom meðal annars fram á fyrirlestri James Fergusson „*The Principles of Design in Architecture*“ við The School of Military Engineering í Chatham árið 1862, og vakti líkingin þá mikilla furðu á meðal áheyrenda Fergusson.⁹ Þar gerist hann einnig svo djarfur að fullyrða að nemar sem vilja læra hönnun hefðu meira uppúr því að liggja yfir matreiðslubókum og uppskriftum heldur en fræðiritum í byggingarlist:

So essentially is this the case, that if you wish to acquire a knowledge of the true principles of design in architecture you will do better to study the works of Soyer or Mrs. Glass than any or all the writers on architecture from Vitruvius to Pugin.¹⁰

Þetta er áhugaverð fullyrðing hjá Fergusson meðal annars í ljósi þess að hvort tveggja matargerðarlist og arkitektúr fást við manneskjuna sjálfa og hennar grunnþarfir – annars vegar þörfina fyrir mat og hins vegar þörf okkar á skjóli fyrir veðrum og vindum. Arkitektinn og kokkurinn upphefja uppfyllingu þessara grunnþarfa með spila á skynjun og reynsluheim notandans. Okkur þykir þá til að mynda upplifunin af því að koma inn í stóra arkitektóníska dómkirkju vera mikilfenglegri en þegar við göngum inn í guðshús sem byggt er í hinni einföldustu mynd. Sama þykir okkur um upplifunina sem fylgir því að setjast í hlýlegt umhverfi á finasta veitingarhús bæjarins og njóta faglega útbúinnar nautasteikur sem er borinn fram á fagurfræðilegan máta í stað þess að tilla sér snögglega inn á *Hlöllabáta*, svo einhver skyndibitastaður sé nefndur.

⁹ Peter Collins, *Changing Ideals in Modern Architecture*, bls. 167.

¹⁰ Hannah Glasse gaf út matreiðslubókina *The Art of Cookery* árið 1747. Alexis Soyer var franskur matreiðslumeistari sem varð gífullega vinsæll í Englandi á 19. öld. Heimild: Peter Collins, *Changing Ideals in Modern Architecture*, bls. 167.

Umhverfið spilar þannig mikilvægt hlutverk í báðum tilfellum en byggingarhefðin, líkt og matarmenning okkar sprettur beint úr sambandi mannsins við umhverfi sitt. Arkitektúr veitingastaðar hefur þá einnig áhrif á matinn sem þar er borinn fram og hefur maturinn áhrif á upplifunina af arkitektúr staðarinn. Samkvæmt Dewey erum við hluti af upplifun, en verðum einnig fyrir upplifun – lífið er gagnvirkt samband veru og umhverfis, og ekki er aðgreining milli sjálfsins og umhverfisins því sjálfið lifir í gegnum umhverfið allt.¹¹

Spekingar átjándu aldarinnar voru sérstaklega uppteknir af list í þeim skilningi að hún tæki mið af upplifun þanns sem virðir hana fyrir sér. Aftur á móti kom tímabil í kjölfar skrifa Benedetto Croce¹² í kringum aldamótin nítjándhundrað, þar sem hugmyndir um hið fagurfræðilega einblíndu á listræna sköpunarferlið sjálft og tjáningarmátt verksins, sem þá var í raun hugsað eingöngu sem miðill þar sem listamenn tjá hugðarefni og tilfinningar sínar, og því óþarfi að velta fyrir sér sambandi milli verksins og þanns sem verður fyrir áhrifum þess.¹³ Í matargerðarlist og arkitektúr er manneskjan miðpunkturinn. Einkum í



Mynd 2: Arkitektónísk krydd.

matargerðarlist hefur markmiðið verið skýrt frá upphafi um aldamótin átjándhundrað, þ. e. að manneskjan njóti góðs, og sé stór partur af ferlinu, bæði hvað varðar næringu og upplifun af matnum. Kröfurnar sem gerðar eru gagnvart góðum arkitektúr væru einnig mjög skýrar ef það væri ekki fyrir áhrif rómantíkur og þau takmarkandi viðmið sem hún hafði í för með sér, sem afbakaði hugmyndafræðilegan grunn fagsins. Þá á ég við andstæðar nálganir eins og rómantík á móti klassík eða huglægni á móti rökhyggju. Þetta varð til að

áherslur í arkitektúrnum tóku miklum breytingum á skömmum tíma en þær eru einmitt skilgreindar sem annaðhvort tilfinningalegar eða vitsmunalegar. Eins og Peter Collins segir í kafla sínum; „Það er engin tilviljun að engilsaxnesk eldamennska sé kunnuglega slæm,

¹¹ Glenn Kuehn, „How can food be art?“, bls. 199.

¹² Benedetto Croce var ítalskur heimspekingur sem skrifaði meðal annars um fagurfræði í fjórum hlutum árið 1912.

¹³ Peter Collins, *Changing Ideals in Modern Architecture*, bls. 169.

því slæm eldamennska og slæmur arkitektúr á hvort tveggja rætur sínar að rekja til sömu heimspekilegu meinanna.“¹⁴

Æðsta form listarinnar er þetta tvennt í einu en í moderníska samhengi listarinnar er rökhyggjan æðri tilfinningalegum gildum. Ein helsta breytingin sem átti sér stað þegar franska matargerðarlistin þróaðist úr einfaldri heimilislegri eldamennsku var að ákveðin rökhyggja var innlimuð. Brillat-Savarin, faðir þessarar nýju listgreinar og höfundur *The Physiology of Taste* sem er eitt helsta ritið um efnið útskýrir þetta sem svo:

Gastronomy is the rationalized knowledge of everything which relates to man in so far as he nourishes himself. Only intelligent men honour fine food, because the others are not capable of an operation which consists in a sequence of appreciation and judgement.¹⁵

Að vísu þykur mér vera undirliggjandi yfirstéttarhroki í þessum skrifum en það er í þeim anda sem þá gildi, og bendi einnig á áhrifamátt efnahagslegrar stöðu fólks til að „neyta“ gæðanna sem eðlilega kosta oft meira en það sem er í lægra gæðaflokki.

Áhugavert er að skoða sykur og skreyti sem sama hráefnið í sitthvorum miðlinum, annars vegar arkitektúr og hins vegar mat. Ég kemst ekki hjá því að hugsa til Hans og Grétu í öllum þeirra sykursætu hremmingum. Af hverju eru hús úr sælgæti aldrei sú alsæla sem lofað er? En til að skoða sykurinn nánar lítum við aftur til sögunnar en á tíma Rococo til að mynda var skreytið forréttindamiðill rétt eins og sykur, en þá var sykur ekki jafn



Mynd 2: Skreyti var mikið notað í Rococo. Það er áhugavert að skoða sykur sem sama hráefni. Má sjá eitthvað líkt með til að mynda konfektí?

algengur og hann er í dag. Sykur var munaðarvara sem var notaður meðal annars til sýnis og var það merki um auðsæld, rétt eins og skreyti var í fyrstu aðeins að finna í arkitektúr æðri stétta. Skreytið breiddist út yfir í alþýðlegt umhverfi með tímanum þar til farið er að takmarka það með komu móðernismans í upphafi tuttugustu aldarinnar. Þá var skreytilist að megninu til afnumin og áherslan færð yfir á

heilsu og hreinleika og þá ber að nefna „heilsugúrúa“ á borð við Kellogg eða einfaldar áherslur arkitektsins Le Corbusier í sinni hönnun. Þróunin heldur síðan áfram en í lok

¹⁴ „It is no coincidence that Anglo-Saxon cooking is proverbially bad, for bad cooking and bad architecture both derive for the same philosophical disease“ Heimild: Peter Collins, *Changing Ideals in Modern Architecture*, bls. 170.

¹⁵ Peter Collins, *Changing Ideals in Modern Architecture*, bls. 170.

seinustu aldar hefur áherslan færst yfir á gæði og framleiðsluferlið, samanber *slow food* og vistvænni hönnun.

Hvað hráefni varðar eiga þessar tvær fræðigreinar – byggingarlist og matargerðarlist – einnig það sameiginlegt að ákveðnar reglur eru til grundvallar við samsetningu efnanna og þeirra gæða sem í þeim liggja. Sum efni passa ekki saman á meðan aðrar samsetningar eru mjög algengar. Ákveðin vísindi myndast þannig í kringum eiginleika hráefna og hvernig þeim er raðað saman og eru útkomurnar skoðaðar og oft skrásettar og kenndar. Hvor fræðigreinin um sig gerir því kröfur um færni í skipulagningu og samsetningum um leið og ímyndunarafls er krafist – innsæis og hvata til að prófa nýjar aðferðir.

Hugmyndafræðingar arkitektúrs á 18. öld reyndu að búa til eins konar uppskrift af góðum arkitektúr – líkt og matreiðslumeistarar þess tíma gerðu einnig.¹⁶ Þegar kemur að matargerðarlist eru engar kröfur gerðar til matreiðslumeistarans um að vera nýstárlegur að því leytinu til að mjög fáir eða enginn myndi biðja kokkinn um að fylgast með nýjustu uppskriftunum úr tímaritum eða að matreiða eitthvað sérstaklega úr „sam tímanum“. Nýjungar í uppskriftum í matargerð eru vitaskuld tíðar en þrátt fyrir það halda þær gömlu sinni upphefð en það er af því að þær eru eins og arkitektinn Frank Lloyd Wright kallaði „in the nature of materials“, og því verða fagurfræðilegir eiginlegar þeirra aldrei úreltir.

Enska orðatiltækið „too many cooks spoil the broth“ þykir mér við hæfi í þessu tilfelli en það á samsvörun við hvernig hugmyndavinna arkitekta fer fram. Þegar of margir taka þátt í að móta hugmyndafræðilegan grunn verkefnis eða of margar hugmyndir eru í gangi í einu er ekki hægt að meðtaka neina þeirra og framkvæma hana vel. Því mega ekki vera of margir höfundar í upphafi verksins þar sem þeim hættir að missaa persónuleikann og verða gjarnan tannlaus.

Í matreiðslugeiranum – líkt og í öðrum listgreinum sem raunverulega blómstra – er gjarnan einblínt á það sem hefur yfirburði, eða það sem raunverulega gefur af sér, en helstu mistök arkitekta hafa einmitt verið það að gleyma því og einblína of mikið á að vera nýstárlegur eða framsækinn, eitt og sér – í stað þess að hugsa gagnrýnið um verkefnið í heild.¹⁷ Gott ímyndunarafl og góð sköpunargáfa eru nauðsynlegir eiginlekar og í raun skilyrði fyrir góðum árangri hvort sem er hjá arkitekt eða matreiðslumeistara. Framsækni kemur þannig sjálfkrafa ef slíkum kostum fylgir nauðynleg bíræfni og frelsi fyrir mögulegum hömlum.

¹⁶ Peter Collins, *Changing Ideals in Modern Architecture*, bls. 169.

¹⁷ Peter Collins, *Changing Ideals in Modern Architecture*, bls. 171.

Frumleiki er í hávegum hafður og hafa greinarnar það sameiginlegt að það er almenningur sjálfur sem sker úr um hvort hann er að finna í máltíð kokksins eða í byggingum arkitektsins.

3. Staðbundin sérkenni „okkar“ og „hinna“

Ég hef heyrt fólk tala gjarnan um að í dag sé heimurinn „minni“ en áður. Þá er gjarnan vísað í upplýsingaflæði nútímans og hversu vel flestir eru upplýstir um ýmis málefni heimsins og hversu auðvelt er að eiga í gagnvirkum samskiptum, komast í kynni við fólk og deila upplýsingum. Upplýsingartæknin fræðir okkur daglega, og jafnvel oft á dag um það sem er í gangi í öðrum menningarheimum og heimshlutum. Internetið hefur öðlast sjálfstætt líf sem virðist eiga sér engin endimörk eða auðsjáanlegar takmarkanir og gerir okkur kleift að eiga í skjóttum samskiptum við fólk um gjörvallan heim. Við horfum á fréttir af stríði í mið-austurlöndum á meðan við spjöllum við vini okkar frá Rússlandi í gegnum *Facebook* og borðum jafnvel hafragraut með slátri í leiðinni. Gífurlegar fjarlægðir virðast verða að engu með bættum samgöngum og vaxandi iðnaði í ferðamennsku. Fjöldinn allur af innfluttum vörum, allt frá mexíkóskum matvörum, sem líklegast eru ekki framleiddar í Mexíkó, til bandarískra raftækja, sem voru sennilega framleidd í Kína, er orðinn stór hluti af okkar raunveruleika. Með auknum samskiptum okkar við fólk af framandi slóðum hefur þörf okkar til að skilgreina „sjálfið“ aukist – og spyrja: hver erum „við“? Hvað einkennir „okkur“? „Hinir“ eru núna á hverju strái – og birtast okkur á Íslandi meðal annars sem ferðamenn – en það kann að ýta undir áhuga okkar á að þæla í og skilgreina „okkur“.¹⁸ Svo virðist vera sem samfélagið sé að bregðast við þessu með að líta til baka á hefðina og benda ítrekað á að hana þurfi að viðhalda og vernda, og jafnvel markaðsfæra sem okkar skilgreining af okkur sjálfum.

3.1. Menningararfsvæðing

Notkun orðsins *menningararfur* í einhvers konar mynd hefur færst í aukana nú á síðustu tveimur til þremur áratugum. Til að mynda jókst notkun orðsins í *Morgunblaðinu* úr 12 skiptum á ári í 123 skipti á ári frá árinu 1990 til ársins 2000.¹⁹ Það er tífold aukning á notkun orðsins. Þá er skemmtilegt að velta fyrir sér þeirri andstæðu eða þeirri þversögn sem liggur í þessari nútímalegu notkun á hugtakinu. Orðið *menningararfur* vísar í hið gamla en hugtakið sjálft er þó þvert á móti mjög nútímalegt og vinsælt í dag.

¹⁸ Ólafur Rastrick, „Menningararfur í fjölmenningsamfélagi“, *Þriðja íslenska söguþingið 18. – 21. maí 2006*, Ráðstefnurit, Sagnfræðingafélag Íslands, Reykjavík, 2007, bls. 333.

¹⁹ Valdimar Th. Hafstein, „Menningararfur: Sagan í neytendaumbúðum“, *Frá endurskoðun til upplausnar: Tvær prófritgerðir, einn formáli, þrjú viðtöl, sjö fræðigreinar, fimm ljósmyndir, einn eftirmáli og nokkrar minningargreinar af vettvangi hugvísinda*, Miðstöð einsögurannsókna og ReykjavíkurAkademian, Reykjavík, 2006, bls. 314.

Nútímamaðurinn á og varðveitir sinn menningararf sem einskonar snertiflöt við horfna tíma, þar sem nútíminn mætir fortíðinni. Þessi aukning á notkun orðsins er að mati þjóðfræðingsins Valdimars Tr. Hafstein engin tilviljun en hún endurspeglar þá hugfarsbreytingu sem hófst með alþjóðavæðingunni. Hann hefur bent á að samfara alþjóðavæðingu, sem hefur átt sér stað á nánast öllum sviðum, hófst einnig eins konar „menningararfsvæðing“. Hin nýkomna og vinsæla orðræða um menningararf hefur þannig breytt viðhorfi fólks gagnvart eigin aðgerðum og umhverfi – og um leið sjálfsmynd einstaklingsins. Aukin áhersla hefur verið lögð á varðveislu þess sem tilheyrir menningararfi okkar og hafa gamlar hefðir og siðir, eins og að sauma út eða að klæðast þjóðbúningi verið endurvaktar í þeim tilgangi. Það að rækta menningararf og sýna hann er hluti af vernd menningararfsins og þykir mjög svo nútímalegt en ekki það sem einnig gæti komið til greina: að vera einfaldlega „gamaldags“. Þá skrifar Valdimar Tr. Hafstein: „Stöðugt er verið að kenna öllum almenningi að horfa á heiminn í kringum sig frá þessu sjónarhorni [menningararfsins]. Því að menningararfur er ekki síst ákveðið sjónarhorn á tilveruna.“²⁰



Mynd 4: Búðir á Snæfellsnesi, þurrabúðir, íslenskur torfbær

Þessi umbreyting í hugsunarhætti hefur svo sannarlega gert vart við sig hérlandis. Hér áður fyrr var talað um að húsakostur íslenskrar alþýðu í gegnum aldirnar hafi verið til skammar og þennan hluta sögu okkar ætti þjóðin að losa sig við sem allra fyrst. Í dag er jafnvel talað um að moldarkofinn sé menningarverðmæti sem eigi að varðveita – líkt og varðveita eigi gömlu braggana, íslenska fjárhundinn og gömlu íslensku fiskvinnslu hefðina.²¹ Ástæðan fyrir því að mikilvægt þykir að varðveita þessa hluti er sú hugmynd margra að í þeim liggja kjarni þess að vera Íslendingur, og „með því að skoða hluti, atferli og tjáningu undir merkjum menningararfs er þeim stillt upp sem sínum eigin táknmyndum, sem ímyndum sjálfs síns.“²² Birtingarmynd menningararfs er því að segja má í ákveðnum hlutum – til að mynda byggingum, minjum, siðum og ekki síst matnum, sem öll eru hlutgervingar íslensku ímyndarinnar sem við viljum ekki glata. Og viljum sýna öðrum. Það er að segja „hinum“.

²⁰ Valdimar Th. Hafstein, „Menningararfur: Sagan í neytendaumbúðum“, bls. 314.

²¹ Valdimar Th. Hafstein, „Menningararfur: Sagan í neytendaumbúðum“, bls. 313-316.

²² Valdimar Th. Hafstein, „Menningararfur: Sagan í neytendaumbúðum“, bls. 315.

Menningararfurinn einkennir „okkur“ og hver og einn hópur lítur á hann sem sín sérkenni í alþjóðasamfélaginu.

3.2. Sérkennin í hráefnunum

Eftir að hafa litið til sögunnar og hvernig menningararfur í matargerð og byggingarlist hafa þróast má álykta að það séu staðbundnir áhrifavaldar sem stýra því, og einkum aðgengileg hráefni staðarins.

Gwendolyn Blue skrifar um búfjárrækt Alberta-héraðs í Kanada og þá aðlögun sem átti sér stað þar í kjölfar kúariðu sem gekk yfir héraðið árið 2003 í grein sinni „If It Aint Alberta, It Aint Beef.“ Þar fer hún yfir þá umbreytingu sem átti sér stað á ímynd héraðsins og var til þess fallin að auka vinsældir nautakjötsins innanlands, en þá hafði útflutningur á kjötinu minnkað gífurlega vegna fregna af kúariðu sem bárust víða um heim. Nautgripurinn og nautabóndinn höfðu hingað til verið stolt íbúa Alberta en til að mynda borðaði hver Kanadabúi um 30 kíló af nautakjöti á ári í kringum 1980. Vegna áhyggjuefna í heilsu- og umhverfismálum minnkaði þjóðin neyslu sína á kjöti og var hún komin niður í um 20 kíló á hvern íbúa árið 2000. Í kjölfar kúariðunnar árið 2003 jókst síðan sala innanlands til muna þegar kjötframleiðendurnir endurhugsuðu markaðssetningu kjötsins og innleiddu nýjar aðferðir.²³

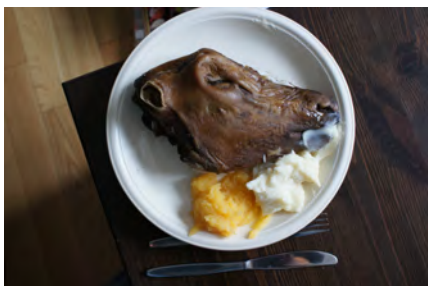
Þjóðin virtist vilja styðja við bakið á kúabændum Alberta-héraðs og veittu fyrirtæki í héraðinu bændunum styrki í auglýsingaherferðir sem samanstóðu af öllu frá skipulagningu eins umfangsmestu grillhátíðar landsins til lítilla límmiða sem vinsælt var að setja á bíla til að sýna samstöðu. Auglýsingaherferðirnar voru stílaðar inná menningararf íbúaanna til að virkja þjóðarstoltið og voru táknmyndir sveitamenningarinnar markvisst tengdar við kjötið. Ferðamannamiðstöðvar buðu þá ferðamönnum uppá að smakka nautakjötið og var gert ljóst að þarna voru þeir að komast í snertingu við menningu og menningararf Alberta-héraðs. Það sem er áhugavert í þessari frásögn er að ímynd héraðsins var virkjuð til að höfða til allrar þjóðarinnar til að styrkja þjóðernishyggjuna og fá önnur héruð til að taka þátt í að viðhalda mikilvægum iðnaði í Alberta.²⁴ Máttur þjóðrænna ímynda er mikill og getur verið notaður á ýmsan hátt. Til að mynda til að sameina „okkur“ með að undirstrika það sem við eigum sameiginlegt en einnig til að aðgreina „okkur“ frá

²³ Gwendolyn Blue, „If It Aint Alberta, It Aint Beef: Local Food, Regional Identity, (Inter)National Politics“, *Food, Culture & Society*, vol. 11, nr. 1, 2008, bls. 70-71.

²⁴ Gwendolyn Blue, „If It Aint Alberta, It Aint Beef“, bls. 72.

öðrum með að einblína á sérkennin – hvort sem það er í jákvæðum eða neikvæðum tilgangi.

Ferðamannaíðnaðurinn hefur markvisst notfært sér þjóðrænar ímyndir en þá er unnið með sérkenni staðarins til að breyta tilteknum stað í *áfangastað*. Þegar *áfangastaður*



Mynd 5: Íslenskur réttur sem samanstendur af sviðakjamma, kartöflumús og stappaðri rófu.

er skapaður þarf því að taka tillit til þeirrar menningar sem býr á staðnum, og hann þarf að hafa vísanir í sögu og hefðina, og um leið hið staðbundna sem er „að hluta til staðbundin túlkun á því hvað felst í því að vera þjóð, eða þjóðernishópur.“²⁵ Þá er oft bent á umhverfið, byggingarhefðina og matarmeninguna. Í okkar tilfalli selja auglýsingarnar í ferðaiðnaðinum ímyndina af afskekktu paradís með ósnortna en harða náttúru og einstaka borgarmeningu. Matsölustaðir selja „ósviknar“

tengingar við menninguna í gegnum hefðbundna íslenska matrétti og geta ferðamenn komist í nánd við það að finna hvað er að vera Íslendingur með því að borða sviðakjamma eða skyr eða kæstan hákarl eða annað í þeim dúr.



Mynd 6: Hefðbundin strákofi í Ethíópíu

Mitt álit er að umhverfið og aðstæður sem einstaklingurinn býr við hafi mun meiri áhrif á persónulega ímynd hans en til að mynda félagslegir þættir, og hvað þá líffræðilegir þættir. Reynsla okkar af því að einblína á líffræðilega þætti er svo sannarlega ekki góð, en á þriðja áratug nítjándu aldarinnar var því haldið fram að mikill líffræðilegur munur væri á mannfólki en það leiddi til hryllilegrar meðferðar á manneskjum. Í dag vitum við betur og síðan frá fimmta áratuginum höfum haldið því fram að enginn munur sé á okkur líffræðilega.

Nýlega var þetta staðfest og með rannsókn Svente Pääbo á genum forfeðra okkar var þessari aðferð til að greina okkur í sundur endanlega tekin úr umferð en hann komst að því að munur á nútímamanninum og Neanderdalsmanninum sé 0.004% af genakóða

²⁵ Unnur Dís Skaptadóttir, „Hnattræn og staðbundin menning“, *Rannsóknir í Félagsvísindum II*, Erindi flutt á ráðstefnu í febrúar 1997, Félagsvísindastofnun Háskóla Íslands í samvinnu við Hagfræðistofnun Háskóla Íslands og Háskólaútgáfunna, Reykjavík, 1998, bls. 283.

tegundanna.²⁶ Líffræðilegur munur er með öðrum orðum enginn, og félagslegi þátturinn stýrist að vissu leiti af umhverfinu sjálfu eins og bent hefur verið á hér að ofan. Því ætti þetta að færa fólk heimsbyggðarinnar nær hvort öðru því að mínu mati eru það aðstæðurnar einar og sér sem skilja okkur að.



Mynd 7: Hefðbundið Igloo sem tilheyrir menningu Inuita.

Í þessu samhengi má minnast á bók Jared Diamonds, sem heitir *Collapse* en þar fjallar hann um þróun og endalok menningarheima.²⁷ Í henni rekur hann sögu norrænna manna sem staðsettir eru á Grænlandi. Hann lýsir því hvernig þessir norrænu landnemar tóku sína mat- og byggingamenningu með sér frá Norðurlöndunum og höfðu lítið fyrir því að aðlaga sig að algjörlega ólíkum aðstæðum á erfiðum stað. Búfjáryrkjan varð til þess að skógar hurfu og landið gat ekki staðið undir búsetunni. Inúítar voru hins vegar veiðimenn því

landið einfaldlega bauð ekki uppá búfjarrækt, og höfðu því nóg af fæði. Dagur Eggertsson, arkitekt, kom svo vel að orði; „Mín skoðun er sú að aðlögun að staðbundnum áhrifavöldum eru háðir þeim sveigjanleika sem liggur í menningunni.”²⁸

²⁶ Juan Enriquez, „Will our kids be a different species“, *TED Talks*, apríl 2012, sótt 10. desember 2013, http://www.ted.com/talks/juan_enriquez_will_our_kids_be_a_different_species.html

²⁷ Sjá: Jared Diamond, *Collapse: How Societies Choose to Fail or Succeed*, Penguin Group, New York, 2005.

²⁸ Úr samskiptum mínum við Dag Eggertson, arkitekt.

4. Svona er þetta í dag

Eins og hefur komið fram, hefur lítið verið skrifað um samlíkingu byggingalistar og matargerðarlistar, að minnsta kosti ekki af neinu ráði fyrr en það tók að kræla á hugmyndum um vistvænna líferni í alla staði. Samfélag okkar í dag, líkt og flest önnur vestræn samfélög, hafa tileinkað sér peningarstefnu eða kapítalisma að einhverju, ef ekki öllu leiti. Slíkt efnahagskerfi gerir kröfu um að einstaklingurinn sé vinnufús, afkastamikill, og virkur neytandi. Vissulega getur kapítalisminn verið jákvæður drifkraftur fyrir samfélag í heild, og sömuleiðis einkaframtakið, en þegar fjármagn er farið að stjórna allri þróun mála er kapítalismi orðið ólýðræðislegt stjórnarfyrikomulag.²⁹

Að mínu mati er of mikil áhersla lögð á háskólamenntun – eða öllu heldur þessa línulegu ímynd menntunar sem við höfum – og er henni ætlað að skila vinnuafli inn á vinnumarkaðinn sem allra fyrst, þó svo að lítið sé vitað um þróun vinnumarkaðar að námi loknu. Aftur á móti hafa skapandi greinar, og um leið skapandi hugsun, sífellt minna vægi. Þetta dreg ég fram því þessar tvær listgreinar sem um ræðir eru vissulega skapandi greinar. Það má til sannsvegar færa að skapandi menntun nýtist gjarnan við allar aðstæður á meðan sérhæfð menntun takmarkast eins og heitið ber með sér.

Ég sá fyrir stuttu mjög áhugaverðan fyrirlestur með Ken Robinson um áhrif menntakerfisins á sköpunargáfur nemenda. Þar tjáði hann sig um áhyggjur sínar á þessari þróun sem ég nefni hér að ofan, en hann telur jafn mikilvægt að vera skapandi og að vera læs, enda er skapandi hugsun visst læsi á aðstæður og viðbrögð við þeim. Hann telur að einstaklingurinn læri ekki að vera skapandi heldur fæðist maður sem skapandi vera, en menntakerfið hefti jafnvel slíka hugsun. Skemmtilegt þótti mér þegar hann tók að líkja menntakerfinu við skyndibita og bendir á að menntun er orðin, líkt og skyndibiti, stöðluð og er hún að veikja okkur hugarfarslega, líkt og skyndibiti gerir þegar það kemur að líkamanum.³⁰

Í dag eru Íslendingar meðvitaðri um heilsusamlegt líferni en áður en það sést meðal annars í aukinni áherslu á næringargóða fæðu. Þá er vinsælt að versla lífrænt og sýna menn sífellt meiri áhuga á að innbyrða vítamín og steinefni. Þrýstipottar skutu upp kollinum

²⁹ Úr samskiptum mínum við Dag Eggertsson, arkitekt.

³⁰ Ken Robinson, „How schools kill creativity“, *TED Talks*, febrúar 2006, sótt 9. desember 2013, http://www.ted.com/talks/ken_robinson_says_schools_kill_creativity.html.

nýverið til að grænmeti megi snöggsjóða til að halda vítamínum í matnum. Sama viðhorf má finna til arkitektúrs en þó er almenningur ekki eins kröfuharður eða meðvitaður þar og þegar um mat er að ræða. Arkitektar líta hinsvegar til heilbrigði húsa og orkutaps en mættu að mínu mati skoða betur heildar framleiðsluferlið og byggingariðnaðinn að baki hverrar byggingar.



Mynd 8: Af byggingarstað. Kominn er sá tími þar sem tryggja þarf ákveðin gæði svo byggingar eru endingargóðar og þurfa lítið í viðhald.

Ástandið á Íslandi er svipað og víðsvegar í heiminum. Hérlandis er drifkrafturinn fjármagnið og er krafa um hagnað sem grundvallast á stöðlun og fjöldaframleiðslu, sem hefur lamandi áhrif á sköpun í arkitektúr og matargerðarlist. Þá er framleiðsluferlið þannig að gæði bygginga skipta litlu þar sem fjárfestar og verktakar sjá ekki hag í að byggja vel, heldur fyrst og fremst ódýrt – og selja dýrt. Sá sem kemur til með að taka við og sjá um bygginguna

kemur ekki inn í myndina fyrr en eftir að framleiðsluferlinu líkur og hefur því ekki tækifæri til að gera kröfur um gæði og rekstrarkostnað byggingarinnar. Þannig situr hann uppi með eitthvað sem mætti líkja við næringarsnauðann McDonalds hamborgara og þarf því að eyða fjármunum í viðhald og endurbætur. Þetta bitnar á starfandi arkitektum, eða eins og Dagur Eggertsson orðaði það, í samskiptum okkar:

Fjárfestar eru einvörðungu í því að leggja fé sitt í hluti sem seljast hratt. Það bitnar á arkitektúrnum beint, því að þeir kæra sig ekki um nýnæmi og framúrstefnulega hugsun sem brýtur í bága við viðteknar hugmyndir um líferni okkar. Er það ekki einmitt kjarni arkitektúrsins að túlka og endurtúlka hugmyndafræði fortíðarinnar og endurskapa hlutina, stundum tiltölulega líkt en öðrum stundum dálítið ólíkt? Ef þetta breytist ekki mun handverk týnast niður og framleiðsluaðferðir hverfa, sem gerir það að verkum að „orðaforði“ okkar arkitekta minnkar og tjáningarmátturinn hverfur. Það er því full ástæða til að vara við þróuninni og leita leiða til að ýta undir annars konar hugsun.³¹

³¹ Úr samskiptum mínum við Dag Eggertsson, arkitekt.

Lokaorð

Það sem vakti athygli mína sérstaklega á meðan á skrifum mínum stóð, var hvað viðfangsefnið greip auðveldlega athygli þeirra sem spurðu mig um hvað ritgerðin mín fjallaði. Oftast nær var fólk hissa, en þegar ég útskýrði þau sjónarhorn á viðfangsefnið sem ég hafði rýnt í tóku andlitssvipir spyrjenda á sig allt aðra mynd. Ég skil vel þessi viðbrögð enda eru þau nákvæmlega þau sömu og ég sýndi þegar Dagur Eggertsson arkitekt sagði mér fyrst frá þeim líkindum sem finna má milli byggingalistar og matargerðarlistar. Ef til vill er það vegna þess að við hugsum ekki um mat á þennan máta, enda er það að vissu leiti sjálfgefið í okkar augum að nærast á hverjum degi og oft á dag. Við höfum þá ekki fyrir því að staldra við og raunverulega hugsa úti það hvaða þýðingu ýmsir matréttir hafa fyrir okkur, ferlið að baki matseldarinnar eða áhrifin sem matur getur haft á okkur fagurfræðilega eða einfaldlega líkamlega. Aðeins eftir að við höfum kynnt okkur ferlið sem liggur að baki, sem og uppruna greinanna tveggja – sem í báðum tilvikum er að finna í umhverfinu og náttúrunni sjálfri – komumst við að þeirri niðurstöðu að hér sé eitthvað sem er þess virði að kynna sér og bera saman. Það er að vissu leiti lærdómur í sjálfu sér hversu fjarstæðukennd þessi nálgun á arkitektúrinn virðist vera í upphafi en með því að staldra við og kynna sér hvað liggur að baki verður maður reynslunni ríkari.

Sjálfur vil ég ekki gerast svo djurfur að ráðleggja öllum sammendum mínum að leggja niður fræðiritin í arkitektúr og taka sér heldur uppskriftabækur í hönd, en að vissu leiti er ég þó sammála fullyrðingu James Fergusson, að það sé margt nytsamlegt fyrir arkitekta að finna í matargerðarlistinni. Hún minnir um margt á byggingarhefðina og gamla siði sem þar eru viðhafðir og hvernig þeir komu til og eiga rætur sínar að rekja til menningarsögu hvers samfélags – sem mótast hefur í beinum tengslum við landið og umhverfi. Samlíkingin við matargerðarlistina er hjálpleg til að finna sérkennin sem búa á hverjum stað og hvernig menningarhópar gera skil á milli „okkar“ og „hinna“, hvort sem um er að ræða þjóðernishópa, eða mun milli hámenningar eða lágmenningar og alveg niður í sjálfíð og spurningarinnar: „Hver er ég?“

Eins og ég hef ítrekað hefur sívaxandi fólksfjölgun víðtæk áhrif sem meðal annars sjást í vinsælu orðaræðunni um menningararfinn en einnig hefur hún áhrif á einstaklinginn innan menningar- og samfélagshópa. Hver og einn einstaklingur er frábrugðinn öðrum einstaklingum og þarf að aðlaga félagslegt og eigindlegt umhverfi í samræmi við það. Það

er kominn tími til að hverfa frá þeim úrelta og iðnvædda hugsunarhætti þar sem áherslur eru lagðar á stöðlun og fjöldaframleiðslu á kostnað gæða og fjölbreytileika.

Mín niðurstaða er sú að með að bera þessu tvennu saman næst aukinn skilningur á raunverulegum viðfangsefni arkitektúrs og á þeim nálgunum sem ber að hafa í huga við hönnun bygginga. Samlíking á borð við þessa minnir okkur á að þrátt fyrir hinn hnattræna fjöldbreytileika erum við öll að bregðast við sömu vandamálum og bendir um leið á staðbundin sérkenni. Að mínu mati er ekki bara gott að tileinka sér hófsemi og notast við það sem þegar er til staðar, heldur er einnig nauðsynlegt að gera slíkt ef okkur á að takast að takmarka áhrif þess mikla fótspor sem mannkynið hefur þegar skilið eftir sig á náttúru og loftslaginu.

Þar vil ég helst nefna hráefni og hvernig þau geta verið handan við hornið, aðgengileg innanlands og er þannig enginn ástæða til að „sækja vatnið yfir lækinn“ með tilheyrandi flutningakostnaði. Sömu sögu má segja um framleiðsluferlið allt, en með því að bera saman arkitektúr og mat myndast samhengi milli ódýrra og lélegra lausna í byggingargeiranum og þess sem við þekkjum betur – og ef til vill of vel – þ.e. ódýrra og lélegra lausna í næringu eða öllu heldur skyndibita. Þannig tekst okkur að styrkja samfélagslega vitund og ábyrgð þegar það kemur að umhverfinu með því að tengja jafn vinsælar vörur og lífrænt ræktuð hráefni við hráefni í byggingargeiranum. Þá er að mínu mati kominn tími til að fólk spyrji sig sömu spurningarinnar og þegar það kemur að mat: eru þessi byggingarefni fengin á „lífrænan“ hátt?

Heimildaskrá

Prentaðar heimildir:

- Blue, Gwendolyn, „If It Aint Alberta, It Aint Beef: Local Food, Regional Identity, (Inter)National Politics“, *Food, Culture & Society*, vol. 11, nr. 1, 2008, bls. 70-85.
- Collins, Peter, *Changing Ideals in Modern Architecture*, Faber and Faber, London, 1965.
- Dewey, John, *Art as Experience*, Minton, Balch & Company, New York, 1934.
- Diamond, Jared, *Collapse: How Societies Choose to Fail or Succeed*, Penguin Group, New York, 2005.
- Kuehn, Glenn, „How can food be art?“, *The Aesthetics of Everyday Life*, Colombia University Press, New York, 2005, bls. 194-212.
- Ólafur Rastrick, „Menningararfur í fjölmenningsamfélagi“, *Þriðja íslenska sögubíngið 18. – 21. maí 2006*, Ráðstefnurit, Sagnfræðingafélag Íslands, Reykjavík, 2007, bls. 331-341.
- Steedman, John, *The Rule of Taste from George I to George IV*, Macmillan, London, 1936.
- Unnur Dís Skaptadóttir, „Hnatræn og staðbundin menning“, *Rannsóknir í Félagsvísindum II*, Erindi flutt á ráðstefnu í febrúar 1997, Félagsvísindastofnun Háskóla Íslands í samvinnu við Hagfræðistofnun Háskóla Íslands og Háskólaútgáfunna, Reykjavík, 1998, bls. 280-286.
- Valdimar Th. Hafstein, „Menningararfur: Sagan í neytendaumbúðum“, *Frá endurskoðun til upplausnar: Tvær prófritgerðir, einn formáli, þrjú viðtöl, sjö fræðigreinar, fimm ljósmyndir, einn eftirmáli og nokkrar minningargreinar af vettvangi hugvísinda*, Miðstöð einsögurannsókna og ReykjavíkurAkademían, Reykjavík, 2006, bls. 313-328.

Vefheimildir:

- Enriquez, Juan, „Will our kids be a different species“, *TED Talks*, apríl 2012, sótt 10. desember 2013, http://www.ted.com/talks/juan_enriquez_will_our_kids_be_a_different_species.html
- Robinson, Ken, „How schools kill creativity“, *TED Talks*, febrúar 2006, sótt 9. desember 2013, http://www.ted.com/talks/ken_robinson_says_schools_kill_creativity.html.

Viðtöl:

Bréfaskipti höfundar við Dag Eggertsson arkitekt, 19. október 2013

Myndaskrá

- Mynd 1. http://www.relaischateaux.com/en/stays/gastronomy/71/news/phuket_etchebest/-5386/2360, sótt 12. desember 2013.
- Mynd 2. <http://www.boloji.com/index.cfm?md=Content&sd=Articles&ArticleID=1033>, 21. febrúar 2009, sótt 9. desember 2013.
- Mynd 3. <http://iamyouasheisme.wordpress.com/tag/rococo/> sótt 12. desember 2013.
- Mynd 4. http://mennta.hi.is/vefir/saga/torf/2003/litla_thufa_og_bardastadir/, 10. nóvember 2003, sótt 9. desember 2013.
- Mynd 5. <http://www.flickr.com/photos/fimbulkamb/3710428741/>, 9. júlí 2009, sótt 12. desember 2013.
- Mynd 6. <http://www.stuff.co.nz/life-style/blogs/are-we-there-yet/3925673/Is-your-house-colder-than-the-Arctic>, 16. júlí 2010, sótt 9. desember 2013.
- Mynd 7. <http://web.worldbank.org/WBSITE/EXTERNAL/EXTABOUTUS/ORGANIZATION/EXTPRESIDENT/EXTPASTPRESIDENTS/EXTOFFICEPRESIDENT/0,,contentMDK:20990320~menuPK:51408883~pagePK:51174171~piPK:64258873~theSitePK:1014541,00.html>, 11. júlí 2006, sótt 10. desember 2013.
- Mynd 8. <http://constructionsitenat.blogspot.com/2010/11/all-it-takes-is-bit-of-sand-and-cement.html>, 7. nóvember 2010, sótt 12. desember 2013.