

## Vårt dagliga bröd

Stockholms kulturhus är en sinnebild för modernistisk arkitektur tillägnad kulturen, på samma gång pragmatisk och folkbildande, transparent och frigjord. Arkitekten bakom kulturhuset, Peter Celsing, har beskrivit byggnaden som "ett rum för frihet" och volymen refererar tydligt till Corbusiers Domino-struktur, med de staplade våningarnas öppna planlösning. Tillsammans med en helglasad fasad ger strukturen full insyn från omgivningens torglandskap, och sedan 1974 är staden en gemensam folkbildande bokhylla rikare. Hur kommer det sig att en byggnad strukturerad efter principer om det generella, till synes kontextlösa, klarar att axla rollen som bärare av det djupt mänskliga?

Ordet kultur kommer från latinets cultura, direkt översatt betyder det ungefär bildning, bearbetning och odling, men avser generellt all mänsklig aktivitet. Kulturbegreppet är intimt sammankopplat med en tidlig aspekt, att nära det som växer likt Voltaire odlade sin trädgård. Genom ett semantiskt skoj kan essäämnet *en levande byggnadskultur* förskjutas från det generella till det specifika, punkterad med ett mellanslag och fraserad som *en levande byggnads kultur*. Den medvetna särskrivningen belyser relationen mellan del och helhet, och postulerar att den enskilda byggnadens mikrokultur genom klusterbildningar utgör större levande byggnadskulturer. För att illustrera hur relationen mellan del och helhet fungerar, kan vi titta till brödets och vinets uråldriga traditioner.

## Brödet

Den som bakat ett lyckat bröd kan dra sig till minnes degens trådiga massa, som på ett nästintill magiskt vis håller samman trots yttre påfrestningar från knådande händer. Degens flexibilitet kommer från gluten, ett protein som binder stärkelse, vatten och salt, och ger surdegens bakteriekultur en struktur att frodas i. En högre halt gluten i mjölet ger ett trådigare bröd, vilket i sin tur ger en starkare deg som reser sig högre i den heta ugnen. Bakteriekulturen transformerar degens fysiska egenskaper genom att konsumera stärkelse, en gasbildande process som genererar ett oregelbundet mönster av bubblor och håligheter, samt fördjupar degens smaker. Processen kan avslutas tvärt genom att degen bakas, eller saktas ned genom frysning. Jäsningen upphör självmant när näringen i degen sinar, men bakteriekulturen i en välkött surdeg kan överleva i hundratals år.

Degen fylls med liv när jästen över en tidsperiod tar den utsträckta massan i besittning, precis som den publik, flanör och medborgare vilka aktiverar kulturhuset och fyller det med mening. Jästen är den saknade ingrediensen i Corbusiers Dom-Ino-system och det stök som gör Superstudios ikoniska kollage övertygande, hur bisarra de än är. Precis som mjöl och vatten kräver ett ferment för att bli till bröd, kräver arkitekturen att struktur, estetik och funktion sammanstrålar. Det är först i mötet med livets ständigt skiftande behov och krav på föränderliga program som arkitekturen blir levande.

Arkitekten är i regel rustad att förhålla sig till det cykliska, otaliga är exemplen på strukturer som makalöst tar fasta på ljusets och årstidernas förgänglighet. Genom arkitektskolan och i yrkeslivet utvecklas verktyg för att hantera ljus-, vind och väderförhållanden, för att inkorporera platsens yttre rytm i ritbordens projekt. Planeringsverktygen för livets föränderligheter är mer chansartade, och vad framtidens programmatiska krav faktiskt består av är omöjligt att veta. Visst finns det experimenthus för att testa nya sätt att leva, men den kunskap de bidrar med är av vansklig karaktär. För till skillnad från de strukturer som mäter yttre faktorer, som Corbusiers Tour d'ombres, skuggtornet i Chandigarh, så är livets cykler inte lika förutsägbara som solens. Men misströsta inte, för precis som surdegens potential att överleva sig själv, kan en välplanerad byggnad utan problem överleva sitt ursprungliga program, ett faktum vardagens arkitektur ständigt påminner oss om.

## Vinet

Konsten att framställa jästa drycker har förfinats över årtusenden och proceduren för hur gryn, bär och frukt bäst förvandlas till rusdrycker kan ses som en mångbottnad allegori över mänsklighetens kulturella väsen. En särskilt intressant metod för att lagra vin är solerametoden från iberiska halvön, som främst förknippas med sherry. Metodens ramverk består av ekfat staplade i skikt ovanpå varandra, sorterade efter ålder med det äldsta vinet placerat underst. Med ett regelbundet intervall fylls de översta ekfaten på med nytt vin, från vilket motsvarande mängd flyttas till fatet under. Proceduren upprepas tills den understa tunnan med den äldsta vinblandningen nåtts. Från detta fat, själva soleran, buteljeras samma mängd färdig sherry, som det fylldes på vin i det översta skiktet. Nedsippningssystemets klassiska regler tolererar att maximalt en tredjedel av tunnornas innehåll byts ut per år, vilket innebär att tunnorna aldrig töms helt. Således blir en del av den ursprungliga omgångens druvsaft kvar i det understa fatet, hur många gånger processen än upprepas. Ett svindlande faktum betänkande att det finns system som varit aktiva sedan 1790-talet.

Solerametodens styrka, som ger dryckerna dess alldeles egna karaktär, är blandningen av nytt och gammalt. Skördens varierande resultat, de skiftande egenheterna hos druva och fat, tillsammans med vinkällarens föränderliga klimat bidrar alla till en mer nyanserad och mogen sherry, och den kontinuerliga tillförseln av nya skördars druvor håller blandningen levande. På samma sätt bidrar städernas och byggnaders ständiga överlagring till en vibrerande kultur, där historiska strukturer förblir relevanta genom nuets inblandning. Där livet tillåts pågå blir inte historien museal, utan fortsätter jäsa och forma den livsöverbyggande samhörighet vi kallar kulturen. Inom vetenskapsfilosofin används *den hermeneutiska spiralen* för att förklara hur förståelsen av världen beror på vad vi a priori vet, men också att det vi kommer lära påverkar det vi nyss visste. Metoden, som i stora drag påminner om vinet i solerametoden, visar att när gammalt och nytt syntetiseras och byter skepnad, så är det omöjligt att lösa upp sammanblandningen och vända tillbaka till ett tidigare stadiet, därför är varje buteljerad årgång tidens flyktighet i en kapsel.

Dialogen mellan det gamla och det nya: tes, syntes, antites, återfinns i Corbusiers Dom-ino-struktur. När han utvecklade strukturen inspirerades han av den klassiska ordningen, i proportionering och i samspel mellan bärande vertikala och burna lodräta elementen. Genom att byta ingredienser i ett beprövat recept, och justera innehållet efter nya tekniska landvinningar, så omformar Corbusier äldre tiders idéer om struktur och ordning, och skapar den fria staplade planen. Och även om strukturen utgör ett generellt system så är Corbusier, precis som Akropolis arkitekter, och Peter Celsing när han ritade kulturhuset, väl medveten om vikten av specificitet. Den strukturella idén om det generella innebär inte att arkitektens verk bör behandlas som opersonlig, för precis som vetet kan bli både baguette och hårdbröd, eller druvan både sherry och crianza, så präglas arkitekturen alltid av olika faktorer, som materialitet, tektonik och kontext.

En viktig ingrediens i denna blandandets arkitektur är det existerande, en ingrediens som kräver byggnader som överlever tiden. Den gamla tidens önskan om att bygga för evigheten har lämnat en ovärderlig referensdatabas till framtiden, det faktum att en struktur fortsatt kan inspirera arkitektens utveckling 2500 år efter sitt uppförande är makalöst. För precis som en bra skörd lagrad på högkvalitativa ekfat kommer resultera i en fin sherry, borde byggnadskulturen återigen finna styrka i anspråket på det ogripbara tidsrummet. Inte på grund av evighetssökarens fåfänga, utan av respekt för den framtida människan och hennes kultur. För precis som hos den 230 år gamla sherryn eller det 2500 år gamla templet, så skänker ålderdomen en extra dimension av värde just i egenskap av sin gammalhet, och det är en kvalitet som aldrig går att fabricera.