

keramiske noter 61/2025

31. årgang

Keramikkens Venner

Reviews · Besprechungen · anmeldelser · Besprechungen · Reviews

redigeret af Gunnar Jakobsen

Arketyper. Væsentlige værker i dansk design. Af Michael Sheridan. Strandberg Publishing [Website: <https://strandbergpublishing.dk>], København 2024. 356 s. ill. litt. noter. indeks. tillige engelsk udgave. 399,95 kr.

Forfatteren til *Arketyper*, Michael Sheridan (f. 1967), er amerikansk arkitekt og en af verdens førende autoriteter inden for skandinavisk arkitektur og design. Michael Sheridan har tidligere bl.a. skrevet den fremragende bog om 14 ”Mesterværker” (Strandberg Publishing, 2011) blandt de danske enfamiliehuse bygget mellem 1950 og 1962 med Inger og Johannes Exner, Arne Jacobsen, Hanne Kjærholm, Eva og Nils Koppel, Jørn Utzon, Jørgen Bo og Vilhelm Wohlert m.fl. som arkitekter samt bogen ”Værelse 606 - SAS-huset og Arne Jacobsens øvrige værk” (Strandberg Publishing, 2023).

Arketyper kommer af det græske ord arkhétypos, som betyder forbillede, mønster, ideal, noget eviggyldigt, hvor forfatteren i sin prolog pointerer, at ”Dansk designhistorie rummer en særlig kategori af designobjekter, der er skabt for flere årtier siden, men som er forblevet tidssvarende på grund af deres fundamentale funktionalitet, uovertrufne formålstjenlighed og nedtonede formgivning”, som forfatteren beskriver ”med henblik på at fremme en bredere anerkendelse af deres kvalitet og en dybere forståelse af de mennesker, der designede dem.” Designerne har ”søgt at nå frem til objektets destillerede eller rene form gennem en forening af funktion, materialer og fremstillingsteknik. På grundlag af deres essentielle karakter kan disse design klassificeres som *arketyper*”, der af forfatteren endvidere karakteriseres som ”et objekt, der i sig rummer indsigter fra tidligere eksempler, og som dermed nærmer sig et ideelt eksempel på sin type”.

Bogen omfatter 20 designobjekter/designserier, hvor flere af os vel har Poul Henningsens ”PH 5” hængende over spisebordet, som måske er et Børge Mogensen shaker spisebord ”fredericia 6286”, mens man i køkkenet finder Ole Palsbys ”Eva Trio”-gryder og pander

suppleret af Grethe Meyers ”Ildpot”, hvor begge kan sættes ind på spisebordet, som dækkes op med Grethe Meyers ”Blåkant” eller ”Hvidpot” og Grethe Meyers og Ibi Trier Mørchs glasserie ”Stub”, og bestikket er måske Kay Bojesens ”Grand Prix”, mens der på sofabordet står dele af Arne Jacobsens ”Cylinda-line”, som har været anvendt til drinks før middagen, der er nogle af de designobjekter/designserier, som behandles i bogen.

Michael Sheridan skriver med stor indsigt om de enkelte designobjekters inspirationskilder i ind- og udland samt den udviklingshistorie, som går forud for, at det enkelte produkt er klar til at gå i produktion, hvor det for designeren også har været vigtigt at nå frem til en rationel produktion, der som oftest indebærer, at salgsprisen kan holdes på et rimeligt niveau.

Ser vi på det keramiske, så beskriver forfatteren fint udviklingen af ”Blåkant”, ”Hvidpot” og ”Ildpot”. Blåkant, der er beskrevet i afsnittet om Hvidpot, er en forløber til dette stel, og hvis udvikling tog fem år, hvilket det også tog at udvikle både ”Hvidpot” og ”Ildpot”. Dette er med nutidens øjne ret så fantastisk, for ville det i dag være muligt at anvende 5 år på fuld tid til at produktudvikle et nyt stel?

Grethe Meyer havde 1957-59, sammen med Ibi Trier Mørch formgivet glasservicet ”Stub” for Kastrup Glasværk. Efterfølgende deltog de to igen sammen i en konkurrence om et nyt stel velegnet til industriel produktion, som Porcelænsfabriken »Danmark« A/S havde udskrevet, men hvor juryen havde vanskeligt ved at kåre vinderen, hvilket endte med, at ingen af forslagene blev sat i produktion af fabrikken, men hvor den kunstneriske leder af Den kongelige Porcelainsfabrik, rettede henvendelse til de to. Det endte med, at Grethe Meyer påtog sig udviklingen af det, der fra 1960-65 blev til Blåkant, først tænkt som porcelæn, men af omkostningsmæssige årsager undervejs blev til fajance. Der var tre principper for udviklingen af Blåkant: Stellet skulle bestå af så få dele som muligt, de enkelte dele skulle kunne anvendes til flere

forskellige formål og alle delene skulle være nemme at stable, så de kunne opbevares kompakt.

Herefter fulgte 1966-71 udviklingen af porcelænsstellet Hvidpot. Her er ligeledes tænkt på en rationel og billig produktionsproces. Hvidpot var oprindeligt beregnet for restaurationsbranchen. Derfor består stellet af færre, men mere robuste dele, hvor Blåkant består af mange dele til den hjemlige husholdning, men er som et fajan-cestel mere sart. Her havde Grethe Meyer indtænkt, at der skulle være mulighed for at anvende dele af stellet til opbevaring af madrester, hvilket for Hvidpot ikke tager højde for, idet madrester i et restaurationskøkken kategoriseres som madaffald og ikke gemmes, for madrester kan man ikke serveres for næste hold gæster.

Om Hvidpot skriver forfatteren bl.a.:

”Porcelænet til hoteller og andre institutioner er typisk 15-20 % tungere end porcelæn til husholdningsbrug, fordi delene bruges flere gange hver dag og håndteres meget mindre forsigtigt end i et privat hjem. Med tanke på dette efterstræbte Meyer en balance mellem holdbarhed og brugervenlig vægt gennem design af former, der var både solide og slanke”.

”For at sikre et godt greb om tallerkenener og fade skabte hun en lav bue på fanen, som giver tommelfingeren en naturlig lavning at hvile i. Inden for fanen sørger en mere udtalt kurve omkring serveringsområdet for, at maden bliver, hvor den hører hjemme, og derudover gør det lettere at øse, spidde og skære. Ligesom Blåkant-stellet har Meyers [Hvidpot] porcelænstallerkener en dyb flade, som skaber en rummelig fordybning til mad samtidig med, at den hæver kanten op over bordet, så fade og tallerkener er lettere at håndtere. Fordybningen adskiller desuden undersiden fra spisefladen, når tallerkenenerne stables, hvad der især er en fordel, når de er snavsede”.

”I sit design af Hvidpot reducerede Meyer antallet af dele til et minimum og skabte glatte, ubrudte flader. Herved tog hun højde for to af de væsentligste overvejelser for indkøbere af hotelservice: økonomi og praktisk opvask. Ud over indkøbsprisen på de enkelte dele er det mest økonomiske stel det, der muliggør flere forskellige serveringer med færre dele. Hygiejniske hensyn er alt-afgørende for offentlige serveringssteder: En snavs set tallerken kan få en gæst til at undgå stedet fremover og sige til sine venner, at de også bør holde sig væk.

Den buede kant på Hvidpots tallerkener og fade giver ikke blot et godt, fast greb, men forenkler også opvasken, fordi der ikke er en ophøjet kant, hvor madrester ellers kunne gemmes sig. Med henblik på stallets primære målgruppe designede Meyer sit nye stel, så det egnede sig til opvaskemaskiner.”

En utrolig flot analyse af et umådeligt gennemtænkt design af en fantastisk designer. Bedre og mere præcist kan det vist ikke siges!

Herefter følger en tilsvarende fin beskrivelse og analyse af Ildpot, der udvikledes 1970-76, og som kunne gå direkte fra fryseren ind i ovnen, på gas- eller elkomfuret og videre hen på middagsbordet. Men det er en helt anden historie, som man må læse nærmere om i bogen.

Stellenes skæbne føres i et vist omfang frem til nutiden, hvor de ikke længere produceres af Den kongelige Porcelainsfabrik/Royal Copenhagen. Af bogen fremgår, at Coop har overtaget produktionen af både Hvidpot og Ildpot, men ved opslag på Internettet ser det umiddelbart ud til, at produktionen er ophørt og formentlig også af Ildpot, som FDB Møbler dog stadig lagerfører, men til reducerede priser. Bodum har produceret Blåkant i porcelæn under navnet ”Blaa”, men er ud fra foreliggende oplysninger gået ud af produktion.

Godt er det at se, at forfatteren også har ret godt styr på Den kongelige Porcelainsfabriks navneskifte i forbindelse med fusionen med Bing & Grøndahl i 1987, hvor fabrikken skiftede navn til Royal Copenhagen, og hvor det er set, at andre forfattere bruger navnene i flæng.

Bogens layout er meget æstetisk, tospaltet, men med overskriften for det enkelte design placeret med stor skrift forneden på afsnittets første side. Teksterne til opslagene billeder er placeret samlet på det ene af opslagens sider i en tekststreng, men selv med pile kan teksten til det enkelte billede være vanskelig at lokalisere. Fint er det, at pagina er placeret yderst forneden på siderne og ikke tæt ved bogryggen, som det ofte er set i forlagets bøger, og som ikke er praktisk, når man skal slå op i en sådan bog og finde en bestemt side.

Dette er en fremragende bog skrevet med stor indsigt og indfølelse i de enkelte designeres arbejdsproces og tanker bag de forskellige designobjekter/designserier, hvor man får en fin forståelse af, hvor meget viden og arbejde, der af den enkelte designer er lagt i produktet for at nå frem til det sublime samtidigt med, at bogen er vel-skrevet og simpelthen en fornøjelse at læse. Bogen kan derfor varmt anbefales.

I forbindelse med ”Arketyper” bør også nævnes ”101 danske designikoner” redigeret af Lars Dybdahl og udgivet af Designmuseum Danmark/Strandberg Publishing (2014), som fokuserer mere på det unikke design end på designets eviggyldighed, men er absolut også en spændende bog.

Gunnar Jakobsen