



PROJEKAT ENTERIJERA SUŠI BARA U NOVOM SADU INTERIOR DESIGN PROJECT FOR SUSHI BAR IN NOVI SAD

Anica Dimitrić, *Fakultet tehničkih nauka, Novi Sad*

Oblast – ARHITEKTURA

Kratak sadržaj – Glavna ideja ovog projektantskog rada jeste enterijersko rešenje kompleksa sa akcentom na japansku kulturu i njen potencijalni doprinos gradu. Kompleks podrazumeva sintezu suši bara, japanskog vrta i čajne bašte. Koncept je, kroz istraživanje o japanskoj kulturi, proizašao iz njenih ključnih tačaka i ideja, a to su kultura ishrane (ograničena na suši ishranu), ideja kontemplacije i razmišljanja u svrhu relaksacije i razumevanja lepote različite od one kakvu je znamo (japanski vrt) i velike vrednosti rituala koji naglašavaju značaj poštovanja predmeta i ljudi, kao i vremena posvećenog mentalnom i fizičkom zdravlju (japanska ceremonija čaja).

Ključne reči: Bar, Suši ishrana, japanska kultura

Abstract – The idea behind this interior design project is bringing japanese kitchen into the city of Novi Sad, and forming a japanese-style complex with its own philosophy and culture. Through research about japanese culture, the project was formed to compromise the type of socializing over food of serbian people and that of japanese people in a sushi-type kitchen. Furthermore, this project is presenting a complex of three traditional japanese elements: sushi bar, japanese tea garden and japanese stone garden.

Keywords: Bar, Sushi, japanese culture

1. UVOD

1.1 Predmet i ideja istraživanja

Predmet ovog master rada jeste enterijersko rešenje koncept restorana u okviru jedne od, kroz bližu istoriju, veome važnog objekta u okviru centra Novog Sada. Detaljnije o temi, predstavljen je proces i sve teme vodilje koje su dovele do enterijerskog rešenja koncept bara, tačnije suši bara sa svojim pratećim usko povezanim sadržajima svih direktno preuzetih iz japanske kulture i filozofije, koja je indirektno u prvom planu rada.

1.2 Cilj rada

Cilj rada je višeznačan. Ovaj rad treba da ponudi atraktivno i komercijalno enterijersko rešenje, ali pre svega rešenje koje će imati značaja za posetioce u smislu identifikovanja pojedinačnog ličnog upoznavanja sa japanskom kulturom suši ishrane i filozofijom japanskog vrta i boravka u istom. Tačnije, koliko obim dozvoljava,

NAPOMENA:

Ovaj rad proistekao je iz master rada čiji mentor je bio Marko Todorov, red. prof.

u okviru projekta biće predstavljeno nekoliko osnovnih tačaka nama daleke japanske filozofije u nadi da bi ljudima, potencijalno, dalo drugačiju perspektivu, u najmanjoj meri barem u vidu brzog japanskog obroka ili šolje matcha (vrsta tradicionalnog japanskog zelenog čaja).

2. TEORIJSKI OKVIR ISTRAŽIVANJA

2.1 Programsko istraživanje

Bar predstavlja vrlo važno mesto socijalizacije i kao takvo od velike je važnosti kako za pojedinca tako i za grad. Ovakva mesta treba pozitivno da utiču na društvenu zajednicu i zato ih treba osmisliti na adekvatan način. Zato je veoma značajno postojanje odgovarajućeg projekta dizajna enterijera ovih mesta, kako bi se svi aspekti zadovoljili bez ograničavanja ove bitne društvene funkcije.

2.2 Bar kroz istoriju

Služenje pića i razvoj ove delatnosti razvijao se zajedno sa razvojem civilizacije. Poznato je da je u iskopinama Pompeje, rimskog grada koji je imao 20.000 stanovnika, otkriveno 118 barova [1]. Moderni barovi, tzv. kabarei su se pojavili krajem 19. i početkom 20. veka u Parizu i tamo su se okupljali samo bogati i slavni Parižani. Takođe, istorija barova usko je povezana sa načinom na koji su se razvijala mešana pića, odnosno kokteli i druge mešavine i vode nas daleko u prošlost. Ovde je važno napomenuti da su kokteli dosta "mlađe" tvorevine, međutim barovi kao narodne institucije gde se pilo postoje još od doba starih Grka i Rimljana. Bilo ih je i u dalekoj prošlosti Kine [2].

3. URBANI KONTEKST

Izabrani objekat, o kojem će biti reči u narednom delu, nalazi se u strogom centru Novog Sada. Njegova lokacija kroz istoriju je višestruko značajna za stanovnike, a i sam razvoj grada i formu urbane matrice kakva je ona danas. Blizina centra grada, postavlja naš objekat, i samim tim lokaciju projektnog zadatka u žižu zbivanja i daje ovom objektu pažnju javnosti, a time i potrebnu brigu i akcenat na održavanju i važnosti ponovne reanimacije u svakom prekretnom momentu.

3.1 Objekat robne kuće „Bazar“ kao podloga

Objekat izabran kao podloga rada jeste zgrada robne kuće „Novi Sad“, kasnije preimenovana u „Bazar“. Projektovana je od strane slovenačkog arhitekta Milana Miheliča i izgrađena u periodu od 1968. do 1972. godine pod imenom „Stoteks“, po poznatom trgovačkom preduzeću za koje je prvobitno bila izgrađena. Ovim, pored više drugih kvaliteta opravdan je izbor ovog objekta kao idealne lokacije za ovaj projektni zadatak. Arhitekta je potpuno

uspeo u svom poduhvatu i njegovom projektnom zadatku da ovu zgradu izgradi za akomodaciju funkcija trgovačke namene, ne samo preduzeća za koje je pravljena, već i broj drugih trgovačkih lokala kojima je kroz ovaj dugi niz godina pozajmila svoj prostor.

3.2.1 Oblikovanje kao prevladajući stil

Celokupan objekat, što podrazumeva i njegovu spoljašnju opnu i enterijer, arhitektonski potpuno pripada periodu modernizma.

Pošto je akcenat stavljen na moć unutrašnjeadaptibilnosti, njegova fasada je svakako tome u jednom smislu popredena, a u drugu ruku organizacija i konstrukcija koja dozvoljava takvu „slobodnu unutrašnjost“, daje slobodu arhitekti u oblikovanju fasade. To se potpuno ogleda u njenoj zauvek zanimljivoj formi (Slika 1) i daje objektu jedinstven karakter, ali ostaje u skopu grada nedovoljno cenjen.



Slika 1. Oblikovanje fasade robne kuće „Bazar“

4. KULTURA I FILOZOFIJA JAPANA U ULOGA U PROJEKTU

Uloga japanske kulture i filozofije u ovom radu je ključna. Svi elementi prostora i prostorne organizacije obeleženi su načelima koje definiše japanska filozofija, a hrana i način ishrane japana uticali su na formiranje samog koncepta ovog projektovanog kompleksa. Ideja je nastala zannimanjem za japansku kuhinju i njen, našim shvatanjima porpilično egzotičan i dalek koncept.

Način života i obedovanja nama je stran koliko i naša velika geografska distanca. Ovakav uticaj u radu logičan je sled događaja sa obzirom na veliki porast popularnosti japanske kuhinje, ili tačnije sušija, širom sveta, pa i kod nas. Naime, desio se svojevrsan način globalizacije kroz put suši ishrane do gotovo svih razvijenih zemalja sveta – kao prvi primer brze hrane u prošlosti.

Svima je jasan uticaj brze hrane u globalnom smislu i njena rasprostranjenost, pa se postavlja pitanje – s obzirom da je, kako je navedeno, suši istorijski među prvim primerima brze hrane, kako je njegov imidž i dalje ostao na tako zavidnom nivou? Velika je razlika u odnosu na drugu brzu hranu čije je tržište vremenom samo lošije.

4.1 Suši ishrana i značaja za projektni zadatak

Suši je svetski popularno tradicionalno japansko jelo koje se sušinski sastoji iz dva glavna sastojka, a to su kuvani pirinač uz dodatak pirinačnog sirćeta i dodatka pirinču. Dodaci su najčešće riba i morski plodovi i mogu biti razni, kao i sam oblik sušija [1]. Ključ u svom nastanku i pripremi sušija jeste u metodi pripreme koja podrazumeva fermentaciju tako što eriba bude zamotana kiselim pirinčem i time se proteini postepeno razgrade do građe aminokiseline. To utiče na kiselost, koja u Japanu predstavlja jedan o pet osnovnih ukusa. Kasnije se počelo sa dodavanjem pirinačnog sirćeta radi poboljšanja ukusa. To je dalje uticalo na njegov produžen rok trajanja. Takođe, time je istaknuta kiselost pirinča što mu je skratilo vreme fermentacije a ubrzo je postupak fermentisanja izbačen potpuno [5].

5. STUDIJA SLUČAJA

U procesu izrade istraživačkog rada primenjuje se metoda studije slučaja koja će prikazati relevantne primere iz prakse čija su jedinstvena rešenja dizajna enterijera i unutrašnjeg funkcionisanja značajno doprinela istraživačkom procesu vezanom za projektno rešenje ovog rada. Primeri su odabrani na osnovu kriterijuma prema kojima su pojedinačne analize sprovedene.

Prvi kriterijum. Odnosi se na objekte relevantne funkcije, odnosno tipologije bara / restorana. Ključni podatak za analizu primera jeste mogućnost njihovog poređenja, sumiranje kvaliteta i doprinosa, kao i pažnja na moguće negativne karakteristike.

Drugi kriterijum. Odnosi se na specijalan pristup simbolici Japana i suptilnosti u sugestiji na istu. Veština osmišljanja pozicije i forme jednog ili više elemenata tako da se na adekvatan način stvori paralela koja nije banalna i jednostavno postavljena u prostor, već je u sintezi sa prostorom i stvara za korisnika interesantan doživljaj japanske kulture.

Treći kriterijum. Odnosi se na uspešan dizajn enterijera prostora koji objektu daju konkurentnost i popularnost. Bitno je da naše buduće rešenje, sem bitnog elementa kulture i filozofije, takođe bude i komercijalno mesto koje ispunjava svoju komercijalu svrhu i tip profitabilnog uslužnog objekta.

6. PROJEKTANTSKI ZADATAK – OPIS PROJEKTA ENTERIJERA

6.1 Konceptualizacija rešenja

Koncept predstavlja sintezu triju pomenutih stvari i prikazane su sledećim dijagramom (Slika 2). Prikazana šema ujedno je i odraz prostorne organizacije u najgeneralnijem smislu. To podrazumeva redosled tri funkcionalna segmenta i njihov prostorni odnos u pogledu površine zauzetog prostora.



Slika 2. Dijagram

6.2. Glavni kriterijumi i obrazloženja po prostornim segmentima

Kroz sledeće poglavlje biće objašnjeni glavni kriterijumi i elementi enterijeskog rešenja po segmentima koji sačinjavaju ovu jedinstvenu celinu. Redom će to biti suši bar, japanski vrt i japanska čajna bašta a kriterijumi će biti:

- Prostorna organizacija
- Obrazloženje enterijeskog rešenja
- Materijalizacija
- Rešenje rasvete, i
- Mobilijar.

6.2.1 Suši bar „Bonsai“

Prostorna organizacija. tipologije u svrhu maksimalnog iskorišćenja datog prostora bez dodatka etaže ispod čime bi se kompaktnost osnove rasparčala i izgubila smisao je formom i sadržajem osnove – zadovoljena. To se pre sega odnosu na kuhinju i prostora koji je adekvatan za spremanje ove hrane.

Ovaj sadržaj i forma za cilj ima formiranje takve prostorne platforme koja će posetiocu dozvoliti da razume formu prostora u svojoj originalnoj formi. To se odnosi na kose zidove i formu oktagona karakterističnu za objekat kao jak i značajan pečat svog vremena i prepoznatljivosti ove lokacije. Jedna od ideja vodilja bila je da se kroz enterijersko rešenje ispoštuju karakteristike ovog prostora u svojoj celini. Prostorna organizacija enterijeskog rešenja oličenje je tog poštovanja.

Obrazloženje enterijeskog rešenja. Suština dizajna enterijera suši bara u centru ovog kompleksa bazira se na već objašnjenom prostornoj organizaciji, zadržavanju i negovanje, kroz godine nepromenjene, forme objekta i dispozicije spoljašnjih zidova. Na centralno mesto postavljen je bar, kao suština suši bara i značaja uvida u pripremu hrane u realnom vremenu i uz direktan kontakt sa suši majstorem.

Materijalizacija. Jako bitan element, koji je za naše prostore nevakadašnji i koji daje ime baru i njegov poseban osećaj prostora jeste poseban tip mlade japanske trešnje. One su ostavljene u prostoru tako da odvoje funkcionalne segmente ali pre svega da daju potreban egzotični osećaj i direktno sugerišu na kulturu Japana.

Ovaj prirodan element u prostoru treba da utiče na atmosferu i ugodan osećaj u prostoru. Postavku ovog prirodnog elementa u unutrašnji prostor izdvaja ovo mesto od svih drugih, a plod je kocepta i japanske simbolike.

Rešenje rasvete. U osnovi dispozicije rasvete, koja je priložena na kraju rada vidimo tri tipa rasvetnih tela. To su linearno LED osvetljenje, kako dekorativno po obodu prostorije i na naglašenim ivicama šanka, tako i iznad samog šanka u svisi osvetljava potrebnog za obedovanje. Okrugle lampe postavljene su na mesta sa potrebom veće količine ukupnog osvetljava kao što su šank i veliki trepezarijski sto u prostoru.

Mobilijar. Elementi mobilijara odabrani su tako da se uklope u prirodu prostora, to jest birani su komadi od prirodnog drveta slične obrade, kao i od tekstila neupadljivih tonova ili naglašenih braon tonova kako bi se uklopili sa drvenim elementima i dali prirodnu zemljanu boju.



Slika 3. Enterijer suši bara

6.2.2. Japanska čajna bašta

Prostorna organizacija. Ovaj segment oma ortogonalnu formu i središnji deo popločan na isti način kao simbol japanske arhitekture. Veliki središnji otvoren prostor treba da podseti na izgled tradicionalnih japanskih trgova i njihove širine. Po obodu su raspoređeni moduli koji ovičavaju prostor kako bi maksimalno iskoristili kvalitete vidika sa svih strana objekta jedinstvenih za ovu poziciju „krova“ samog centra grada.

Obrazloženje enterijeskog rešenja. Kao što je već navedeno, prostornom organizacijom postojće se osećaj ortogonalnosti japanskog trga i to je glavni utisak koji kod posetilaca treba da ostavi. Njegovim oblikom dalje su usvojeni moduli koji praktično predstavljaju separee, a glavni modul jeste funkcionalno zajednički jer predstavlja prostor za pripremu čaja i mesto održavanja „ceremonije“. Svaki zasebni modul predstavlja posebnu tačku gledišta i posebnu poziciju sa sopstvenim vidikom na naš grad.

Materijalizacija. U materijalizaciji ovaj prostor čini drugačijim količina udobnog materijala u sklopu separea. Udobna atmosfera je postignuta mobilijarem unutar modula, a opravdana ceremonijom čaja i oni što on znači i za naše prostore – udobna fotelja sa pokrivačem koja u ovom slučaju svoju ekskluzivnost dobija pogledom i samom nevakadašnjom lokacijom. Poluprovodna tkanina koja pokriva modulei koliko pravi zaštitu od atmosferskih uticaja toliko i pridodaje ugodnom osećaju sedenja unutar elementa. Drvena izrada modula u obradi je ista delu popločanja od dasaka i zajedno pružaju korisniku prirodno i humano okruženje. Po obodu postavljena je staklena ograda koja treba da pruži sigurnost korisniku, a da u isto vreme dopusti pun potencijal pogleda da bude iskorišćen u svrhu ugođaja.

Rešenje rasvete. Da bi atmosfera unutar modula bila što je moguće više privatna linearno osvetljenje postavljeno je po obodu, a unutar nema rasvetnih tela sem sveća koju se mogu upaliti i time se dobiti topla svetlost. Po čitavoj površini bašte postavljene su tradicionalne japanske lampe koje kroz materijal daju topao i mekan, prigušeni osvetlaj i daju prostoru kvalitet. Sa objekta upućeni su jači stropovi svetlosti, kako bi funkcionalno osvetlili ovaj prostor i omogućili mu ispunjenje svoje namene.



Slika 4. Čajna bašta

6.2.3. Japanski vrt

Prostorna organizacija. Japanski vrt ili japanska bašta iskorišćena je kao uvertira za prostor suši bara i prostorno je organizovana u skladu sa objašnjenjima datim u segmentu 4.3. Naime, nezavisno od veličine, svaki japanski vrt ima za načelo maksimalno iskorišćenje prostora. Prema filozofiji japanskog vrta, ona nema nikakvu strogo određenu formu i organizaciju već je najbitniji faktor lepota prirode i prirodnih elemenata, u ovom, i najčešćem slučaju kamenja i njihove forme kakvu im je dala priroda, a ne bilo kakav estetski ili kreativni potez čovečije ruke.

Obrazloženje enterijerskog rešenja. Enterijersko rešenje ovog segmenta nalazi se u filozofiji japanskog vrta. Suština ovakvog koncepta ogleda se u lepoti prirode i elementima koje je priroda sama napravila, pa tako nema smisla potpuno planirati ovaj prostor. Ono što se može isplanirati, a nije već navedeno u slopu prostorne organizacije jesu dva modula postavljena u okviru vrta, a identična onim iz čajne bašte koja bi podržala komercijalnu prirodu ovog kompleksa. U njihovom enterijerskom rešenju dominira njegova jednostavnost. Radi se o modulu čija je zadnja strana osvetljena difuzno celom svojom površinom. Dizajn samog ulaza oblikovan je korišćenjem tradicionalnog japanskog portala kao elementa spoljašnjeg prostora i daje akcenat kako bi podetiocu dao usmerenje i nedvosmislen pravac kretanja u okviru amorfne oblika vrta.

Materijalizacija. U materijalizaciji dominiraju prirodni materijali vegetacije i većinski kamenja kada govorimo o elementima vrta, a kada je reč o modulima i izgrađenoj formi glavni materijal je drvo – moduli i ulazni portal. Kamen sam po sebi daje prirodu prostoru a njegov svetao kolorit daje posebnu estetsku formu. Po samoj filozofiji i tradiciji japanskog vrta lepota kamenja ima poseban uticaj na razmišljanje, a takva atmosfera dalje postiže posebno stanje kontemplacije koja je najbitniji efekat ovakvog vrta. Po obodu je, u kontinuitetu sa obodom japanske bašte, postavljena staklena ograda radi sigurnosti, slobode kretanja na velikom otvorenom prostoru vrta i omogućivanja nesmetanog pogleda na horizont.

7. ZAKLJUČAK

Na posletku ovog istraživačkog i projektantskog rada, potrebno je reći da postoji još mnogo toga da se izuči o samoj japanskoj kulturi. Ima mnogo toga vrednog što možemo da naučimo i damo to kao doprinos našem društvu i našoj sredini. Ovo znanje može u mnogome da posluži i van ove sfere uslužnih objekata. Filozofija prikazana ovim radom samo je delić onoga što predstavlja japanska kultura. Koncept suši bara vredan je istraživanja i ponude jer smatram da su naši sugrađani otvoreni i spremni za avanture i eksperimente u vidu ove vrste hrane. Ovo je nešto što grad može da ponudi i turistima, a to je takođe veliki faktor u poslu kakav podrazumeva uslužni sektor.



Slika 5. Ulazni portal

8. LITERATURA

- [1] Velkovski LJ. 2011. Pompeji. Život u sjeni Vezuva, Zagreb
- [2] Kečmar, J.(1976) Barska pića i mešavine. Opatija
- [3] Cafes and Bars, The Architecture of Public Display, 2007. Routledge
- [4] Vukajlov LJ.2014. Uvod u urbanizam, Novi Sad
- [5] Suši enciklopedija, Sushi History, 2011
- [6] Kokoro, 2009. Japanski vrtovi, Liber, Beograd

Kratka biografija:



Anica Dimitrić rođena je u Loznici 1993. god. Osnovne akademske studije na Fakultetu tehničkih nauka iz oblasti Arhitektura i urbanizam završila je 2016. godine. Master rad iz oblasti Arhitektura – Dizajn enterijera odbranila je 2018. godine.