

# the way of clay

a conglomerate of research for digital dishes 4.0

## dishes

Auf einem Tisch werden verschiedene Rituale einer Gesellschaft durchgeführt.

Wie diese Rituale durchgeführt werden und wie am Tisch kommuniziert wird, hängt vor allem von der Positionierung und Gestaltung des Gedecks ab. Das Gedeck bestimmt Distanzen zu Tischnachbarn, zum Essen selbst und es ist Code für Verhaltensregeln. Sitzordnung, und alle Objekte am Tisch übermitteln Informationen vom Gastgeber an den Gast. Seit dem 9. und 10. Jahrhundert spiegelt das Essverhalten die soziale Identität.

Während es im Mittelalter üblich war beim Speisen in engem Körperkontakt mit den Tischgenossen zu sein, erreichen wir heute die maximal mögliche Distanzierung, wo nicht einmal mehr eine sichtbare Berührung der gemeinsam verzehrten Speisen erlaubt ist (wobei hier als Ausnahme Brot angeführt wird). Im späten Mittelalter isst der Herrscher alleine und auf einem erhöhten Thron als Symbol seines höheren Ranges. Festmähler wurden zu dieser Zeit nicht nur aus Gründen gesellschaftlicher Interaktion, abgehalten sondern auch als Mittel zur Repräsentation von gesellschaftlichem Status. Das Mahl hatte einen „frieden-, bündnis- und gemeinschaftsstiftende“ Charakter des Mahles im frühen Mittelalter.

Das Couvert (Gedeck) wird zum Symbol der Distanz, es agiert als Abgrenzung zwischen dem Körper und der Nahrung und zwischen den einzelnen Körpern, ein UmRaum wird geschaffen. Erst seit dem 18. Jahrhundert (Renaissance) beginnt sich das Motto „Qualität vor Quantität“ bei der Einnahme von Mahlzeiten durchzusetzen. Großes Augenmerk galt der Verfeinerung von Speisen mit Gewürzen und der Ästhetisierung der Kochkunst.

Ab Mitte des 18. Jahrhunderts verlangsamte sich das Essen und Trinken, Fremdkontrolle und der Zwang zur Selbstkontrolle stieg. Im 19. Jahrhundert wurden dann Reglements zum „richtigen“ Essen und Trinken in der Gesellschaft verfasst, die wie eine Wissenschaft gelernt wurden. Nicht nur dass Speisen, Getränke, Dekoration und Unterhaltung Botschaften kommunizieren, der materielle Einsatz zeigt auch was dem Gastgeber die Gäste „wert“ sind. (= materieller Wert am Tisch - Wert der Speisen - auch Speisen sind codiert ) Die Verhaltensnormen und Reglements zu Tisch dienen dazu die nötigen Distanzen einzuhalten, wobei hiermit nicht nur die psychischen sondern auch die sozialen Abstände zu anderen Klassen gemeint ist. Durch eine Veränderung von Regelsystemen erfolgt eine Veränderung von Beziehungen.

Montani, M.

Gert Althoff. In: Irmgard Bitsch- Trude Ehlert- Xenia von Ertzdorff (Hg.), Essen und Trinken im Mittelalter und in der Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10. bis 13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Sigmaringen 1991, 13-25

Thomas Hellmuth und Ewald Hiebl gehen in ihrem Text auf die kollektive und personale Identitätsbildung durch die Interaktion mit der sozialen und materiellen Umwelt ein und führen diesen Gedanken fort mit der Erkenntnis, dass Objekte am Tisch Zeichencharakter haben, wobei, so behaupten sie, es heute um die Verpackung geht (Etikett der Weinflasche) und das Weinglas nur ein Symbol ist. Sie richten ihren Fokus auf Trinkkultur und unterscheiden drei Arten des Trinkens: Das instrumentelle Trinken zum Durst löschen, das soziales Trinken zwecks der Geselligkeit, und dem narkotischen Trinken zur Verdrängung von Problemen. Zum Schluss wird auf Alkoholismus eingegangen wobei immer Kritik an den Alkoholproblemen der Unterschicht geübt wird und zugleich die Zelebrierung mit Ritualen und kostbaren Trinkgefäßen des Konsums derselben Mengen in höheren Schichten akzeptiert wird.

Doch die Gemeinschaft bei der Nahrungsaufnahme ist nicht nur in gesellschaftlich gehobenen Klassen wichtig, sondern hatte auch bei asketischen Mahlzeiten von Bedeutung. Hier gilt das kollektive Essen als Rekultivierung und Resozialisierung (=Reintegration des Individuums in Gesellschaft), Selbstvergewisserung sowie Selbstpositionierung des Einzelnen. Wichtige Bedeutung kommt hierbei neben den Partizipanten auch dem Ort, den Speisen selbst, der Art der Speisenaufnahme und der Kommunikation während des Mahls zu.

Claude Lévi unterscheidet auch in Bezug auf das Essen Natur und Kultur, wobei als Natur das Rohe, die unverarbeitete Nahrung gilt und im Gegensatz zur Kultur steht - zur gekochten Speise, die Nahrung hat eine kulturelle Verwandlung vollzogen. Sie begründet ihre Klassifikation des Gekochten als kulturelle Speise dadurch, dass ein Gefäß zum Kochen notwendig ist und weiters zum Kochen das Element Wasser, welches Vermittler zwischen Nahrung und dem Element Feuer ist, verwendet wird. Es gibt so eine dreistufige Akkulturation von Yvain welche damit beginnt, dass Wasser aus dem Krug getrunken wird, wobei ein Krug immer ein Kulturgegenstand ist. Die nächste Stufe ist das Essen von gekochtem Fleisch, weil wie erwähnt wurde, zum Kochen ein Gefäß verwendet wird und die dritte Etappe stellt das Würzen von Speisen, im Sinne einer kulturellen Verfeinerung, und das menschliche Zusammenleben dar.

Das aus roher pflanzlicher Kost bestehende und sich damit auf der untersten Stufe des Nahrungssystems ansiedelnde asketische Mahl kennzeichnet Reue und Buße. Asketische und kulturell nicht veredelte Speisen zeigen in den Löwenritter Romanen von Chrestiens und Hartmann, und im Parzival Wolframs von Eschenbach Wendepunkte im Leben der Helden. Außerdem betonen sie die Wichtigkeit geteilter Nahrung durch soziale Interaktion.

Kolmer, L. & Rohr, C. [Hrsg.] (2002) Mahl und Repräsentation: Der Kult ums Essen: Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999. Paderborn, München: Schöningh.

Vgl. Claude Lévi-Strauss, Mythologica 3: Der Ursprung der Tischsitten. Übersetzt von Eva Moldenhauer (Suhrkamp - Taschenbuch Wissenschaft 169). Frankfurt am Main 1976, 511

references

## ken price

Ken Price was a relentlessly inventive artist, continually changing the forms, surfaces, colors, and shapes of his sculptures throughout his five-decade career. During the 1960s and 1970s he made diminutively scaled works whose innovative and occasionally outlandish shapes subverted the functionality of traditional ceramics. In the 1980s and 1990s he jettisoned receptacle-like forms and traded his glazes for acrylic paint, which he often applied to his bulbous clay forms in layers before sanding them down to create unique variegated multicolor patterns. Toward the end of his life he began working at a much larger scale, one that speaks directly to the viewer's body, his sculptures' smooth surfaces lacquered with iridescent colors to augment their seductive power.

## ken price

The resulting pattern varies across the surface and produces a three dimensional texture. In this process, clay can be reshaped to run various tests and iterations, and promises reduced amounts of wasted material while maximizing variability. Potentially, this could allow multiple molds to be made out of the same mass of clay and opens up exciting possibilities for the integration of robotic workflows in the design of ceramic components and assemblies.



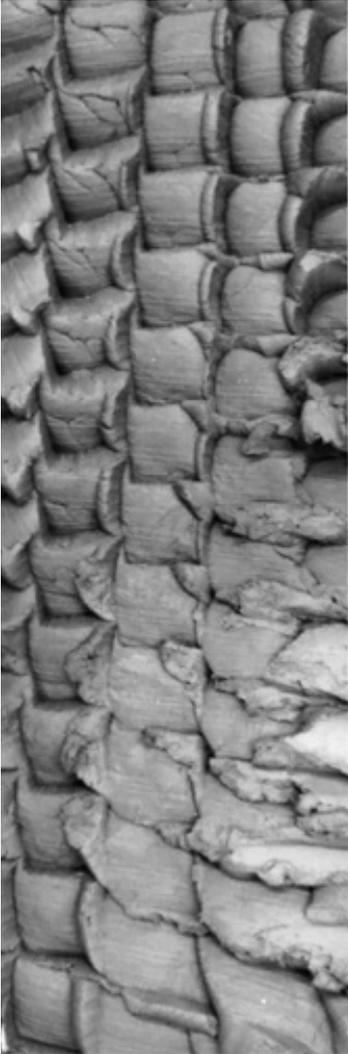


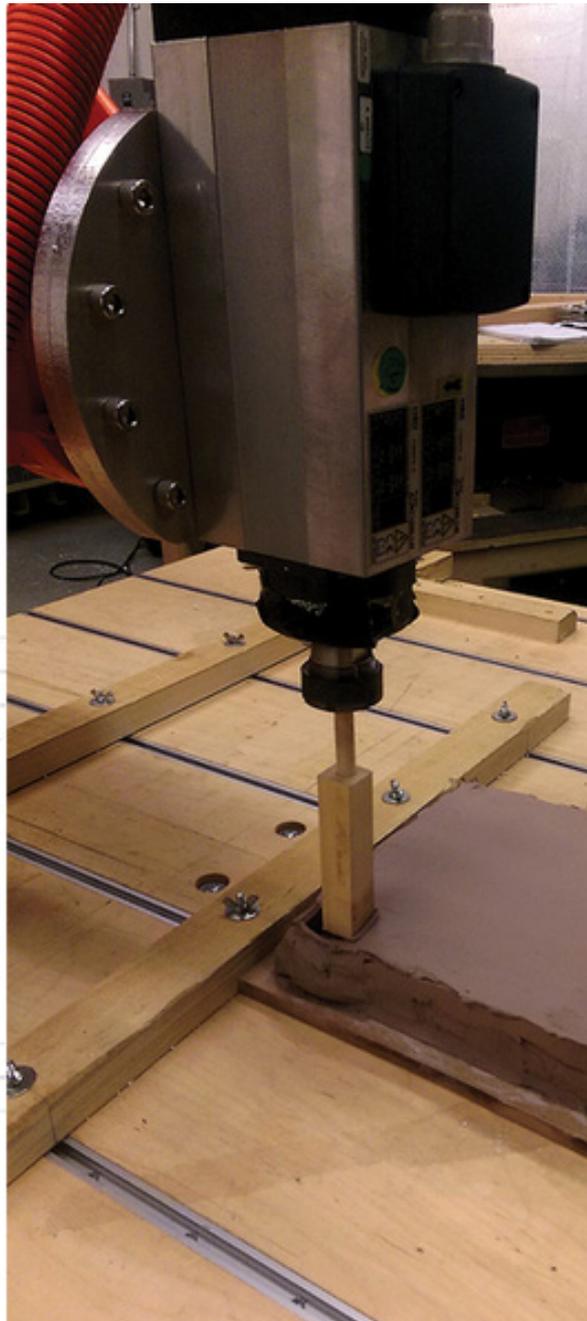
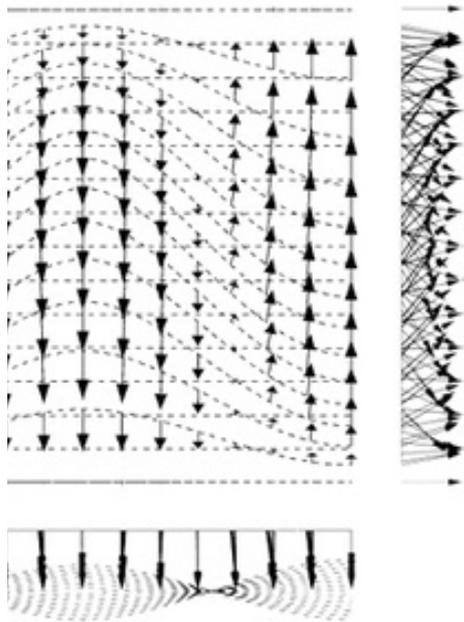
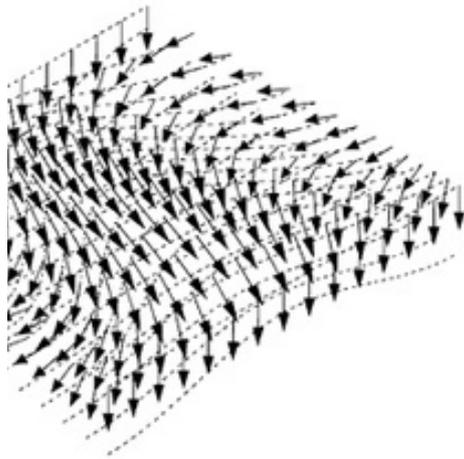
## ken price

The resulting pattern varies across the surface and produces a three dimensional texture. In this process, clay can be reshaped to run various tests and iterations, and promises reduced amounts of wasted material while maximizing variability. Potentially, this could allow multiple molds to be made out of the same mass of clay and opens up exciting possibilities for the integration of robotic workflows in the design of ceramic components and assemblies.

The project sought to yield unanticipated and emergent qualities in the surface geometry by exploring variable settings with CNC milling machines. An algorithmic pattern of curves, within the boundaries of an irregular pentagon, defined the tooling paths for a CNC milling machine. Three CNC milled components were used to create three plaster molds for slip casting. The two-part molds were used to slip cast over 30 components that can be arranged to form a larger assembly.

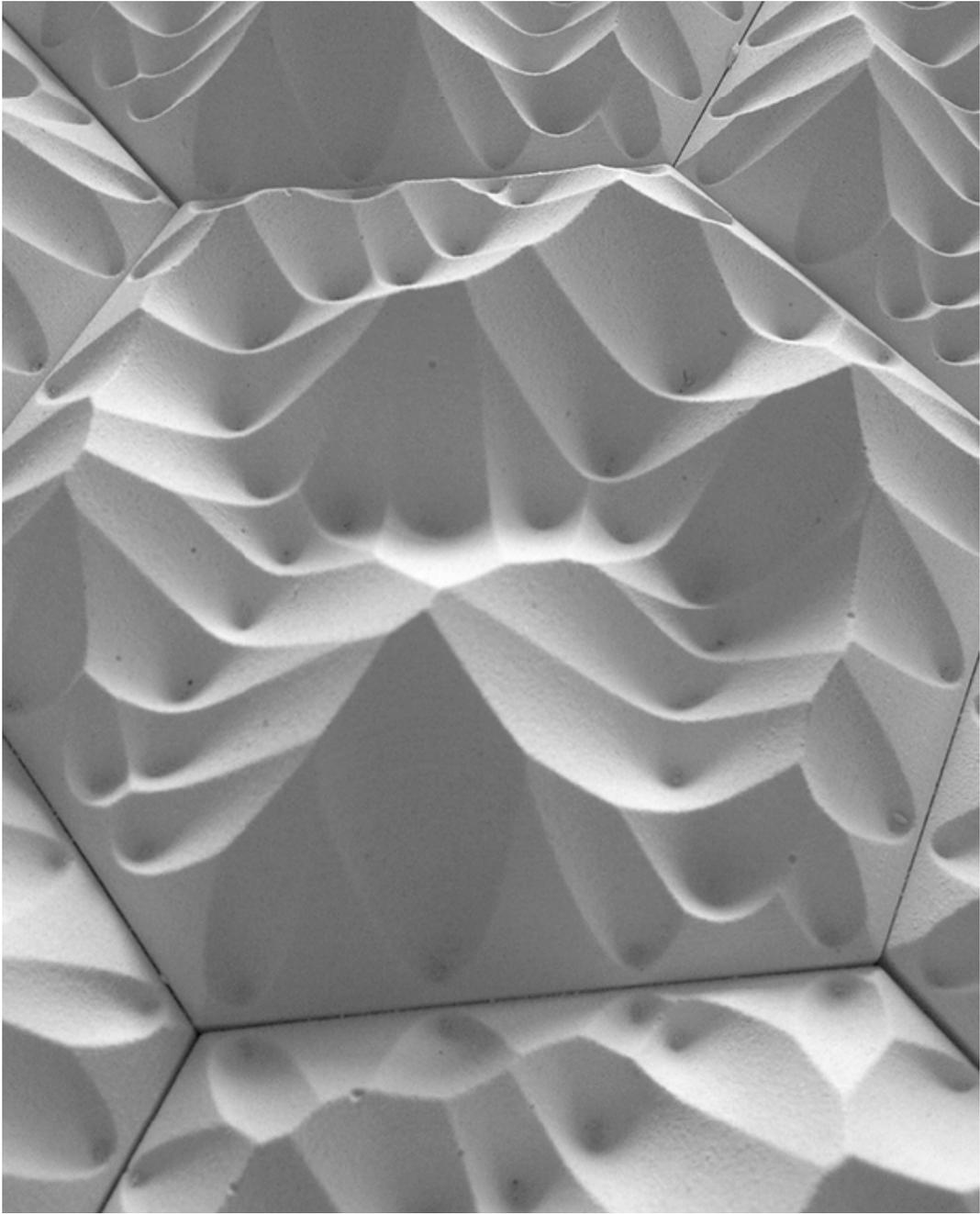
The aperture in each tile provides an opening into a hollow, void space of the ceramic, providing opportunities for expressing and articulating ecological relationships. For example, the aperture size and the void space can be designed to hold soil and vegetation, resulting in a 'green wall' that performs as an insulating barrier by increasing R-value. The tooling marks of the surface pattern creates 'channels' which can function to collect and divert water to sustain plant life.





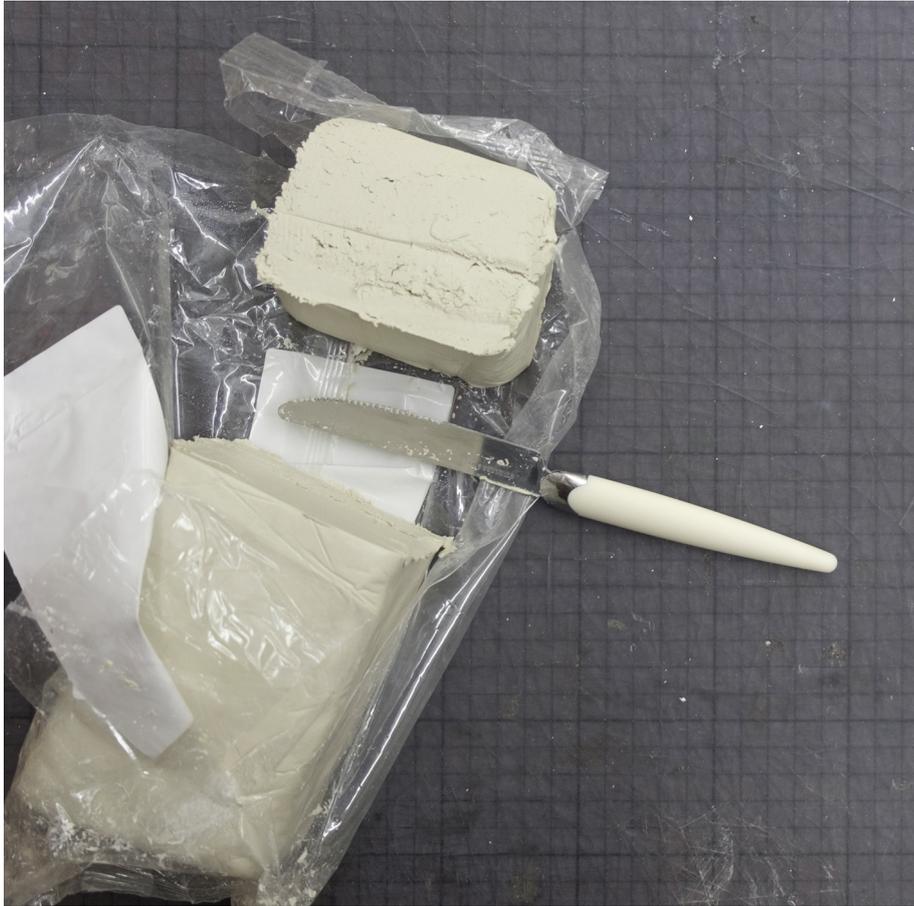
## computational sand pile techniques for diffuse acoustical ceramics

The morphology of sintered ceramic for its ability to reflect sound. The principal objective is to formulate a series of acoustic samples and to test how the different fractal surfaces reflect different frequencies of sound. The goal is to be able to qualify the effectiveness of the surfaces and to make more informed choices during the design process. The design research is based upon the extrapolation of the analog material behaviors that are based upon a novel ceramic process. The process has been replicated using digital tools and fabrication techniques. The techniques that will be discussed involve the development of code to replicate the self-organizing fractal properties that can be produced using a sand pile model along with the preparation of samples to obtain their scattering and diffusion coefficients.





eperimenting with clay dishes

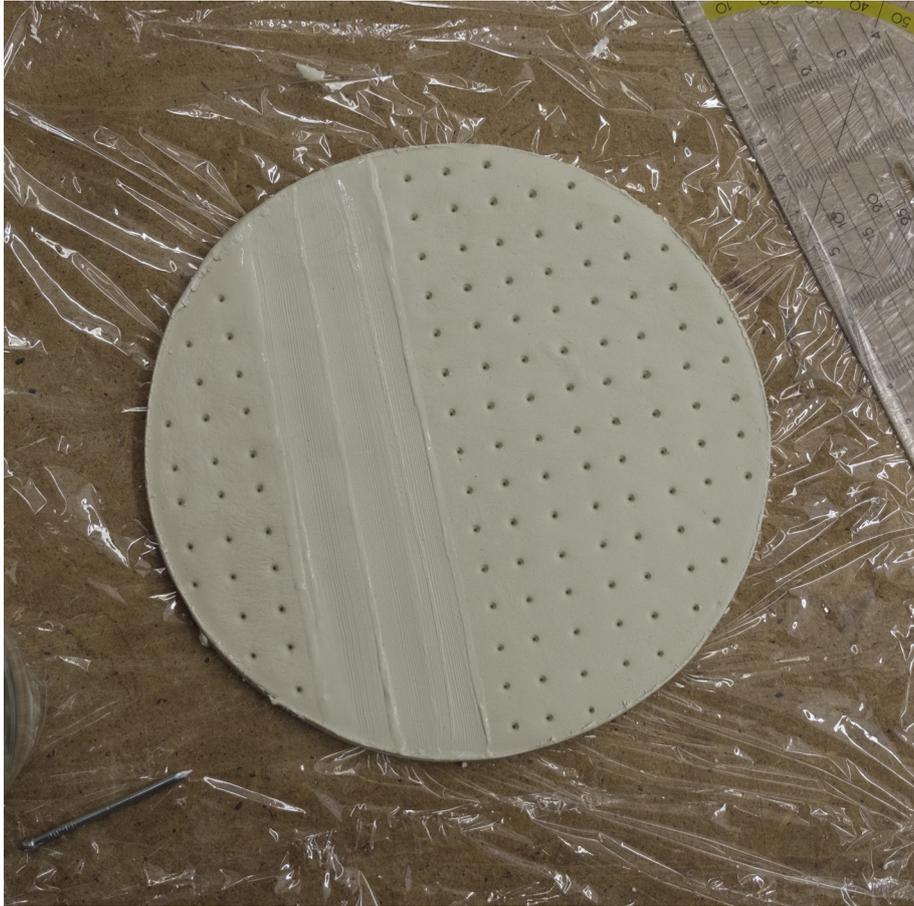






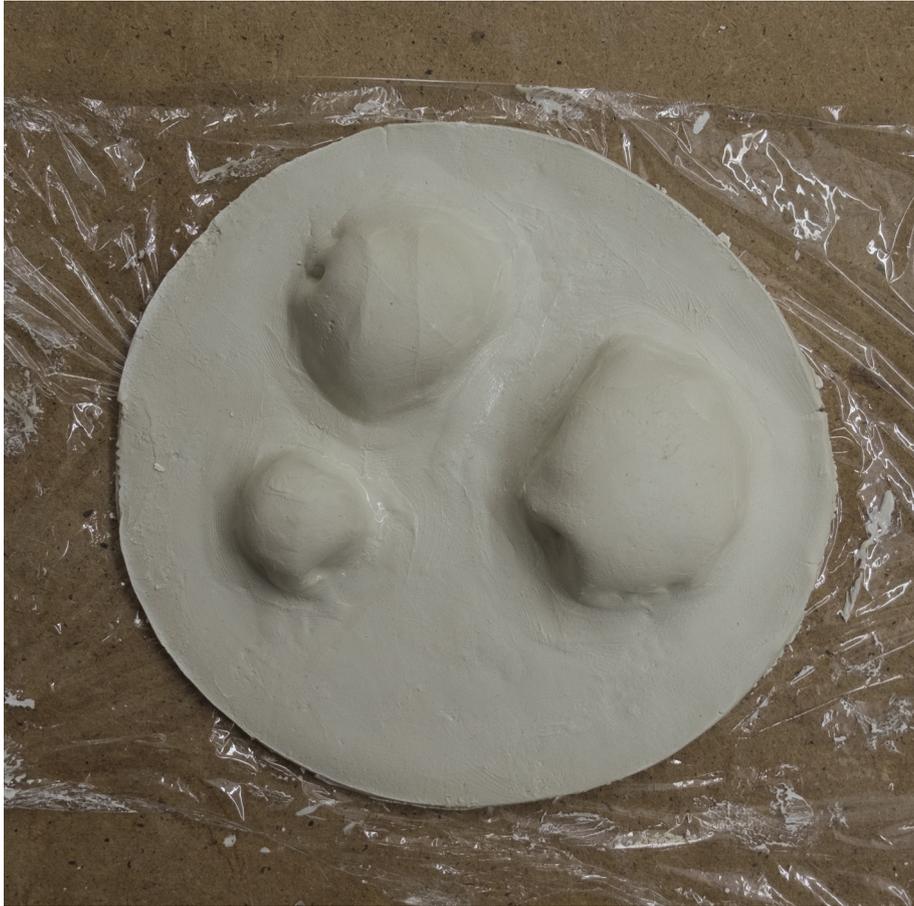
experimenting with siccors and pliers





experimenting with dot patterns





experimenting with bubbles and inflating clay



