



FOR STUDERENDE I ÅRHUS

FEBRUAR 2008 # 138

DELFINEN



MAKE IT NEW

NYHEDER | TRO & STUDIER | KLAGEREGLER | VOXPOP | NEW YORK | NYE STUDIEORDNINGER |
INNOVATION | FREMTIDSFORSKNING | TRENDS | FORSKNING | TOKIO | KULTUR | DEBAT

ÅRHUS AND THE CITY

PART 3

HEMMEGIGT NYT FRA NEW YORK

NEDE I EN KÆLDER, INGEN SKILTE, OG MAN SKAL RINGE PÅ ET HEMMEGIGT NUMMER, FØR MAN KAN BLIVE LUKKET IND. ET PUDSIGT FÆLLESTRÆK VED MANGE AF DE POPULÆRE RESTAURANTER, BARER OG BUTIKKER I NEW YORK ER, AT DE PÅ DEN ENE ELLER ANDEN MÅDE FOREGIVER AT VÆRE HEMMEGIGE – MEN HVORFOR?

ORD | MATHIAS VESTERGAARD FOTO | JIA JIA

Det hyper-komplekse samfund

Det anslås, at der ca. er 18.000 restauranter og barer i New York City, og hvert år åbner ca. 1000 nye steder, mens 1000 steder tvinges til at lukke. Det er således i praksis umuligt selv for den mest suilne madanmelder at danne sig et samlet overblik over de mange muligheder. Selv hvis han besøger tre restauranter om dagen og prøver én ret på hver, vil han alligevel aldrig blive færdig. For de otte millioner indbyggere, som ikke lever som madanmeldere, er der et stort behov for at reducere den enorme kompleksitet. Ellers er det nærmest umuligt at vælge et sted at spise – for hvad hvis man kunne have fået noget, der var bedre eller måske bare billigere eller lettere på?

Et utal af guidebøger

I New York finder man således et overdrevent udbud af guidebøger, magasiner og hjemmesider. Turistene medbringer guides fra hjemlandet, fx Politikens Turen Går Til... eller støtter sig til Lonely Planet. De mere etablerede New Yorkere abonnerer på ugemagasinet TimeOut New York eller på tjekker anmeldelserne i New York Times. De internetfikserede går amok på brugerdrøve communities som Yelp.com eller hjemmesider som Citysearch og MenuPages. Og dem der

ikke helt har fulgt med tiden, støtter sig trofast til det, der for 80' er yuppier (tænk Patrick Bateman fra American Psycho) var den ultimative håndbog: The Zagat (som i øvrigt netop er blevet re-lanceret).

Forhandlet orden

Alle disse guides til trods, så er det når venner og bekendte udveksler erfaringer, at de bedste steder udnævnes, og en rangorden forhandles. Ikke forstået på den måde, at du bevidst diskuterer og aftaler med Peter, som du lige har mødt på din lokale kaffebar, at I nu skal være enige om, at Angel's Share er den sejeste bar – det sker ubevidst. I praksis viser det sig bare, at der er ret stor enighed om, hvad der er bedst. Det er denne enighed, man skal lære at finde ind til, hvis man vil vide, hvor de "bedste steder" i New York er på et givent tidspunkt. Når bedste er i citationstegn, er det fordi, der ikke er nogen garanti for, at de objektivt set er bedre end så mange andre steder. Det afgørende er, at alle er enige. Fordelen ved at have denne sociale enighed er, at den ellers utroligt komplekse verden af valg og muligheder reduceres til et overkommeligt udbud af måske 10-20 restauranter (ca. 1 promille af det samlede antal), som man kan vælge i mellem. Samtidig kan man forsikre sig selv om, at det jo ikke

er fordi, man ikke tør prøve noget nyt – men hvorfor skulle man, når man allerede kender de bedste steder? På den måde reifærdiggøres snæversynetheden, og man kan slappe af og nyde, at verden ikke er så stor – trods alt.

Maden smager bedre

Fordelene stopper dog ikke her. Jeg har selv oplevet, hvordan den burger eller de tortillas, man skal til at sætte tænderne i, ganske enkelt smager bedre, fordi man ved, at det er de bedste. Det vidste ham, der gik ind på restauranten ved siden af desværre ikke. Synd for ham. Det er klart, at denne oplevelse ikke kan opretholdes, hvis måden er direkte dårlig, men fordi man aldrig nogensinde vil besøge restauranten ved siden af, så finder man aldrig ud af, om deres mad måske er endnu bedre.

Bliv en del af gruppen

Udover at være en social kompleksitetsreducerende mekanisme, som samtidig får ens måltider til at smage endnu bedre, så er der også en tredje fordel ved dette system, som ikke har noget med maden at gøre. Den enighed, der opstår omkring de bedste steder, fungerer nemlig også som en usynlig tråd, der forbinder folk i et hemmeligt fællesskab – en usynlig loge. Under et ret tilfældigt konsulentjob ved et tilfældigt



Udefra ligner den mexicanske take-out joint La Esquina ikke noget særligt, men hvis man kan komme forbi dørranden og ned i den "hemmelige" kælder, så er der tequila og tacos i lange baner.



Denne kælderedgang ligner ikke umiddelbart en butik, og det eneste skilt, der angiver at man her finder modebutikken Nom de Guerre, er et sort felt der er malet på fortovet.

POPULÆRE STEDER LIGE NU

Nom de Guerre

... på hjørnet af Bleecker Street og Broadway finder man indgangen til denne eksperimenterende take-out, som er gemt godt af vejen nede i kælderen. Nom de Guerres egen kollektion forhandles side om side med store brands som Play Commes Des Garçons.

La Esquina

... på hjørnet af Kenmare og Lafayette Street i SoHo får man fantastiske mexicanske tostadas, bl.a. med stegte grashopper, og så føles det altid lidt specielt, når man kommer ind gennem køkkenet.

Milk & Honey

... på 134 Eldridge Street finder man denne bar, der specialiserer sig i at lave helt særlige cocktails ud fra, hvad du godt kan lide, og hvor man som en særlig gimmick skal ringe og bestille tid, før man ankommer ellers bliver man ikke lukket ind. De to hemmelige numre er: 212-625-3397 og 212-810-7654.

The Box

...lyssky kabaret på 189 Crystie Street. Shows starter midnat og kl. 2, og udover en dværg der danser som Michael Jackson, beretter en anonym kilde om at have set en kvinde lave lip-sync to Britney Spears... with her other lips. En bekendt beretter også om en kvinde med slanger, der kunne kravle ind og ud de mærkeligste steder.

“Selv hvis han besøger tre restauranter om dagen og prøver én ret på hver, vil han alligevel aldrig blive færdig

finanskontor i Midtown, kiggede en fyr mig over skulderen og fik øje på en lille liste med restauranter, jeg havde noteret i min notesbog, hvortil han kommenterede, at det var tre af hans yndlingssteder. Ti trods for at jeg på det tidspunkt kun havde været i byen i halvanden måned, blev jeg på få sekunder accepteret som medlem af fællesskabet – som en af dem, der "ved hvor det sker". Jeg tror, det er denne observation, der er den mest afgørende i forhold til at opsøge insider-viden. Hvis man bare er interesseret i god mad, skal man nok finde noget uden særlige guides, men hvis man vil accepteres som en del af fællesskabet, er det afgørende, at man finder ud af hvilke steder, de andre er enige om, er bedst.

Gimmicks er populære

Det har altså en kæmpe betydning for en bar

eller restaurants succes, om den bliver udvalgt som et af de gode steder. Derfor ser man en tydelig tendens til, at stederne forsøger at skille sig ud ved at anvende diverse gimmicks, der kan gøre oplevelsen til noget særligt. Butikken Nom de Guerre ligger fx gemt væk nede i en kælder, og butikkens navn er malet på fortovet i stedet for på et skilt. Den lidt lyssky kabaret/natklub The Box vækker heller ikke megen opsigt ud til gaden, og hvis man vil ind på baren Milk & Honey, skal man først ringe på et af de to hemmelige numre og bestille plads. Den mest særlige er dog La Esquina, som består af både en café, en take-out diner og en "hemmelig" undergrundsrestaurant og bar. For at komme ned i kælderen skal man gennem dineren, forbi dørranden (som kan være utroligt basværlig – selv hvis man kender nogen, der arbejder der), så skal man ned af

en trappe, rundt om et hjørne, hilse på damen, der styrer reservationerne, til højre ned ad en gang, hvorefter man kommer ind i køkkenet, hvor de små mexicanere står og laver den i øvrigt lækre mad. Gennem køkkenet, forbi garderoben og til venstre ned ad en anden gang, og så træder man ind i det mørke bar- og restaurant-lokale. Selv tredje gang man er der, er turen overvældende, og man føler virkelig, at man har fundet et hemmeligt sted. Det er spændende, om vi også får den slags steder at se i Århus. Det må fremtiden vise.

ÅRHHUS AND THE CITY

PART 3

HEMMELIGT NYT FRA NEW YORK

NEDE I EN KÆLDER, INGEN SKILTE, OG MAN SKAL RINGE PÅ ET HEMMELIGT NUMMER, FØR MAN KAN BLIVE LUKKET IND. ET PUDSIGT FÆLLESTRÆK VED MANGE AF DE POPULÆRE RESTAURANTER, BARER OG BUTIKKER I NEW YORK ER, AT DE PÅ DEN ENE ELLER ANDEN MÅDE FOREGIVER AT VÆRE HEMMELIGE – MEN HVORFOR?

ORD | MATHIAS VESTERGAARD FOTO | JIA JIA

Det hyper-komplekse samfund

Det anslås, at der ca. er 18.000 restauranter og barer i New York City, og hvert år åbner ca. 1000 nye steder, mens 1000 steder tvinges til at lukke. Det er således i praksis umuligt selv for den mest sultne madanmelder at danne sig et samlet overblik over de mange muligheder. Selv hvis han besøger tre restauranter om dagen og prøver én ret på hver, vil han alligevel aldrig blive færdig. For de otte millioner indbyggere, som ikke lever som madanmeldere, er der et stort behov for at reducere den enorme kompleksitet. Ellers er det nærmest umuligt at vælge et sted at spise – for hvad hvis man kunne have fået noget, der var bedre eller måske bare billigere eller tættere på?

Et antal af guidebøger

I New York finder man således et overdrevet udbud af guidebøger, magasiner og hjemmesider. Turisterne medbringer guides fra hjemlandet, fx Politikens Turen Går Til... eller støtter sig til Lonely Planet. De mere etablerede New Yorkere abonnerer på ugemagasinet TimeOut New York eller tjekker anmeldelserne i New York Times. De Internetfikserede går amok på brugerdrevne communities som Yelp.com eller hjemmesider som Citisearch og MenuPages. Og dem der

ikke helt har fulgt med tiden, støtter sig trofast til det, der for 80'ere yuppies (tænk Patrick Bateman fra American Psycho) var den ultimative håndbog: The Zagat (som i øvrigt netop er blevet re-lanceret).

Forhandlet orden

Alle disse guides til trods, så er det når venner og bekendte udveksler erfaringer, at de bedste steder udnævnes, og en rangorden forhandles. Ikke forstået på den måde, at du bevidst diskuterer og aftaler med Peter, som du lige har mødt på din lokale kaffebar, at I nu skal være enige om, at Angel's Share er den sejeste bar – det sker ubevidst. I praksis viser det sig bare, at der er ret stor enighed om, hvad der er bedst. Det er denne enighed, man skal lære at finde ind til, hvis man vil vide, hvor de "bedste steder" i New York er på et givent tidspunkt. Når bedste er i citationstegn, er det fordi, der ikke er nogen garanti for, at de objektivt set er bedre end så mange andre steder. Det afgørende er, at alle er enige. Fordelen ved at have denne sociale enighed er, at den ellers utroligt komplekse verden af valg og muligheder reduceres til et overkommeligt udbud af måske 10-20 restauranter (ca. 1 promille af det samlede antal), som man kan vælge i mellem. Samtidig kan man forsikre sig selv om, at det jo ikke

er fordi, man ikke tør prøve noget nyt – men hvorfor skulle man, når man allerede kender de bedste steder? På den måde retfærdiggøres snæversynetheden, og man kan slappe af og nyde, at verden ikke er så stor – trods alt.

Maden smager bedre

Fordelene stopper dog ikke her. Jeg har selv oplevet, hvordan den burger eller de tortillas, man skal til at sætte tænderne i, ganske enkelt smager bedre, fordi man ved, at det er de bedste. Det vidste ham, der gik ind på restauranten ved siden af desværre ikke. Synd for ham. Det er klart, at denne oplevelse ikke kan opretholdes, hvis maden er direkte dårlig, men fordi man aldrig nogensinde vil besøge restauranten ved siden af, så finder man aldrig ud af, om deres mad måske er endnu bedre.

Bliv en del af gruppen

Udover at være en social kompleksitetsreducerende mekanisme, som samtidig får ens måltider til at smage endnu bedre, så er der også en tredje fordel ved dette system, som ikke har noget med maden at gøre. Den enighed, der opstår omkring de bedste steder, fungerer nemlig også som en usynlig tråd, der forbinder folk i et hemmeligt fællesskab – en usynlig loge. Under et ret tilfældigt konsulentjob ved et tilfældigt



Udefra ligner den mexicanske take-out joint La Esquina ikke noget særligt, men hvis man kan komme forbi dørmændene og ned i den "hemmelige" kælder, så er der tequila og tacos i lange baner.



Denne kældernedgang ligner ikke umiddelbart en butik, og det eneste skilt, der angiver at man her finder modebutikken Nom de Guerre, er et sort felt der er malet på fortovet.

Nom de Guerre

... på hjørnet af Bleecker Street og Broadway finder man indgangen til denne eksperimenterende tøjbutik, som er gemt godt af vejen nede i kælderen. Nom de Guerres egen kollektion forhandles side om side med store brands som Play Commes des Garçon.

La Esquina

... på hjørnet af Kenmare og Lafayette Street i SoHo får man fantastiske mexicanske tostadas, bl.a. med stegte græshopper, og så føles det altid lidt specielt, når man kommer ind gennem køkkenet.

Milk & Honey

... på 134 Eldridge Street finder man denne bar, der specialiserer sig i at lave helt særlige cocktails ud fra, hvad du godt kan lide, og hvor man som en særlig gimmick skal ringe og bestille tid, før man ankommer ellers bliver man ikke lukket ind. De to hemmelige numre er: 212-625-3397 og 212-810-7654.

The Box

...lyssky kabaret på 189 Crystie Street. Shows starter midnat og kl. 2, og udover en dværg der danser som Michael Jackson, beretter en anonym kilde om at have set en kvinde lave lip-sync to Britney Spears... with her other lips. En bekendt beretter også om en kvinde med slanger, der kunne kravle ind og ud de mærkeligste steder.

“ Selv hvis han besøger tre restauranter om dagen og prøver én ret på hver, vil han alligevel aldrig blive færdig

finanskontor i Midtown, kiggede en fyr mig over skulderen og fik øje på en lille liste med restauranter, jeg havde noteret i min notesbog, hvortil han kommenterede, at det var tre af hans yndlingssteder. Til trods for at jeg på det tidspunkt kun havde været i byen i halvanden måned, blev jeg på få sekunder accepteret som medlem af fællesskabet – som en af dem, der "ved hvor det sker". Jeg tror, det er denne observation, der er den mest afgørende i forhold til at opsøge insider-viden. Hvis man bare er interesseret i god mad, skal man nok finde noget uden særlige guides, men hvis man vil accepteres som en del af fællesskabet, er det afgørende, at man finder ud af hvilke steder, de andre er enige om, er bedst.

Gimmicks er populære

Det har altså en kæmpe betydning for en bar

eller restaurants succes, om den bliver udvalgt som et af de gode steder. Derfor ser man en tydelig tendens til, at stederne forsøger at skille sig ud ved at anvende diverse gimmicks, der kan gøre oplevelsen til noget særligt. Butikken Nom de Guerre ligger fx gemt væk nede i en kælder, og butikkens navn er malet på fortovet i stedet for på et skilt. Den lidt lyssky kabaret/natklub The Box vækker heller ikke megen opsigt ud til gaden, og hvis man vil ind på baren Milk & Honey, skal man først ringe på et af de to hemmelige numre og bestille plads. Den mest særlige er dog La Esquina, som består af både en café, en take-out diner og en "hemmelig" undergrundsrestaurant og bar. For at komme ned i kælderen skal man gennem dineren, forbi dørmændene (som kan være utroligt besværlig – selv hvis man kender nogen, der arbejder der), så skal man ned af

en trappe, rundt om et hjørne, hilse på damen, der styrer reservationerne, til højre ned ad en gang, hvorefter man kommer ind i køkkenet, hvor de små mexicanere står og laver den i øvrigt lækre mad. Gennem køkkenet, forbi garderoben og til venstre ned ad en anden gang, og så træder man ind i det mørke bar- og restaurant-lokale. Selv tredje gang man er der, er turen overvældende, og man føler virkelig, at man har fundet et hemmeligt sted. Det er spændende, om vi også får den slags steder at se i Århus. Det må fremtiden vise.