

συλλογική κουζίνα στην ακαδημία πλάτωνος | collective cooking



συλλογική κουζίνα στην ακαδημία πλάτωνος | collective cooking

Κυριάκου Παναγιώτα

επιβλέπουσα
Νέλλυ Μάρδα

σύμβουλοι
Ανδρονίκη Μιλτιάδου
Ελένη Τσακανίκα

σχολή αρχιτεκτόνων μηχανικών ΕΜΠ
φεβρουάριος 2020

περιεχόμενα

φαγητό

παγκοσμιοποιημένη παραγωγή VS τοπική παραγωγή
references :

ταινία μικρού μήκους «**Next floor**» του Denis Villeneuve (2008)

ταινία «**The chef, the thief, his wife and her lover**» του Peter Greenaway (1989)

δράση «**Γεύμα τεσσάρων πιάτων σε εστιατόριο του Παρισιού**» από την ομάδα Londonon (2019)

έργο «**Increasing disorder of a dining table**» της Sarah Wiggelsworth και Jeremy Till (1998)

δράση «**Chieh chi: 24 ηλιακές περιόδοι της ανατολικής Ασίας σε 24 πιάτα από ελληνικά προϊόντα**» των Ching-Yu Cheng και Yi-Ling Hung (2019)

-φαγητό και συλλογικότητα

γύρω από το τραπέζι

τρίπτυχο προετοιμασία-σερβίρισμα-κατανάλωση

συλλογικές-κοινωνικές κουζίνες της Αθήνας

ακαδημία πλάτωνος

-ανάλυση περιοχής-χάρτες

διάκριση χαρακτηριστικών στοιχείων -χάρτης χρήσεων γης

χάρτης χώρων πώλησης πρώτων υλών

περιοχή κατοικίας-λαχανόκηποι

πάρκο Ακαδημίας Πλάτωνος-χαρτογράφηση δραστηριοτήτων πάρκου

χαρτογραφήσεις κινήσεων στις πλατείες της περιοχής

στοιχεία που εντοπίζονται στις πλατείες

-δραστηριοποίηση κατοίκων περιοχής

συλλογικοί χώροι και κοινωνικά δίκτυα

-σημείο ενδιαφέροντος

πλατεία Πλάτωνος και γύρω περιοχή

χαρτογράφηση κινήσεων και στάσεων στην πλατεία Πλάτωνος

διάγραμμα γειτονιάς

πρόταση

-λειτουργίες - διαγράμματα

διάγραμμα εννοιών και δραστηριοτήτων

λειτουργικό διάγραμμα

προτεινόμενα δέντρα

-concept

ταινία «**The chef, the thief, his wife and her lover**» του Peter Greenaway (1989)

μακετάκια πρώτης προσέγγισης
διερεύνηση σχέσης σκηνής θεατή

-τυπολογίες
κουζίνας
τραπεζαρίας

-σχέδια
κατόψεις
όψεις
τομές

-ξύλινη κατασκευή
λειτουργίες- διατάξεις πάγκων
•πώληση προϊόντων
•φάσεις κατασκευής
λεπτομέρεια σκάλας

φωτογραφία μακέτας κλίμακα 1:100

φαγητό

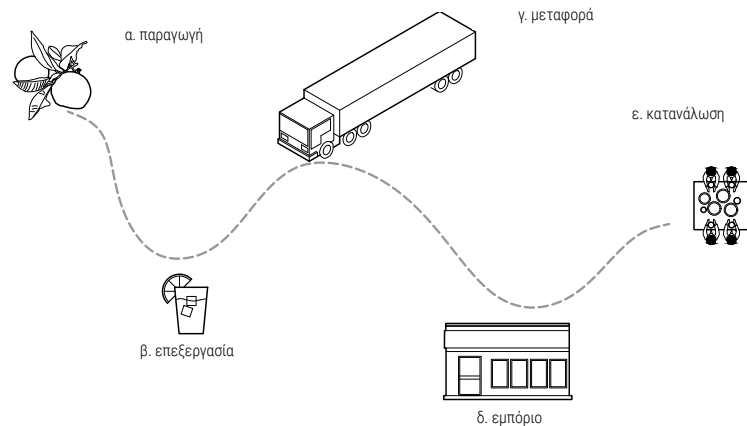
(ζωτική σημασία- φυσική ανάγκη, απόλαυση - ενεργοποίηση αισθήσεων, μέσο κοινωνικοποίησης)

Το φαγητό είναι το αποτέλεσμα της δημιουργικής επεξεργασίας της τροφής, το αποτέλεσμα του μαγειρέματος. Αποτελεί, μαζί με τη στέγη μια από τις βασικότερες ανάγκες επιβίωσης του ανθρώπου. Ωστόσο όταν η ζωτική ανάγκη καλυφθεί, το φαγητό μπορεί να αποτελέσει πηγή ευχαρίστησης. Δεν τρώμε μόνο για να παραμείνουμε ζωντανοί, τρώμε γιατί αυτό που θα καταναλώσουμε μας δίνει απόλαυση, το βρίσκουμε νόστιμο. Οι αισθήσεις μας παίζουν σημαντικό ρόλο στην εμπειρία του φαγητού και είναι αυτές που στην πραγματικότητα, υποδεικνύουν κατά πόσο θα μας ευχαριστήσει μια τροφή ή όχι. Η ισχυρή συνάφεια μεταξύ μνήμης και συναισθημάτων -τα οποία εγείρει η τροφή- ασκούν ισχυρότατη επίδραση στη διαμόρφωση προσωπικών γούστων και προτιμήσεων στο φαγητό.

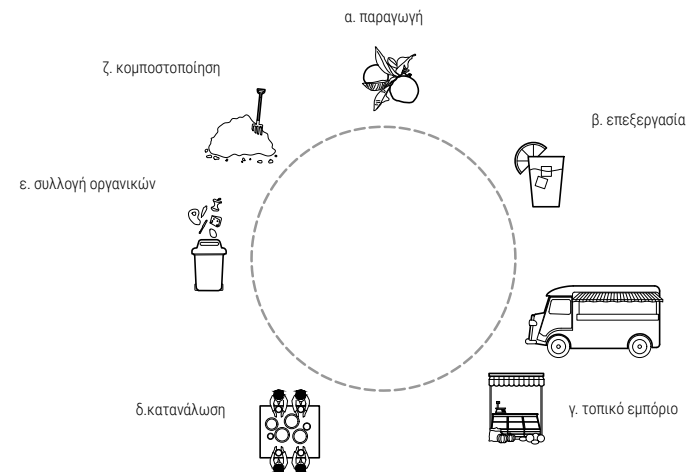
Εξίσου σημαντικός είναι και ο κοινωνικός χαρακτήρας που έχει, αποτελεί ένα μέσο κοινωνικοποίησης, μια ευκαιρία κοινωνικής συναναστροφής, συνέντευξης και συζήτησης. Είναι πολλές οι φορές που θα επιλέξουμε να συνδυάσουμε την έξοδο μας με φαγητό.

παγκοσμιοποιημένη παραγωγή VS τοπική παραγωγή

μοντέλο παγκοσμιοποιημένης παραγωγής

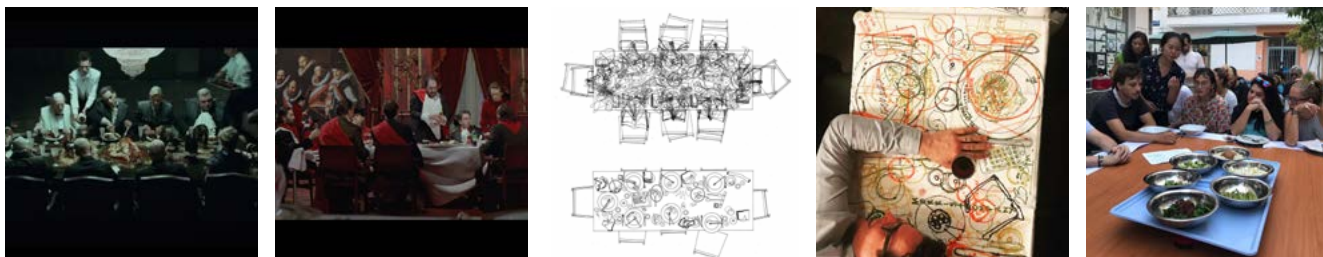


μοντέλο τοπικής παραγωγής



Παρατηρούμε πως τις τελευταίες δεκαετίες με την παγκοσμιοποίηση, η κατανάλωση της τροφής δεν περιορίζεται στα τοπικά προϊόντα της τοπικής αγοράς, αντιθέτως γινόμαστε υπερ-καταναλωτές, μιας παγκόσμιας και μαζικής παραγωγής. Φαίνεται πως αν έχουμε πρόσβαση στο σουπερμάρκετ, τότε έχουμε απεριόριστη πρόσβαση σε μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων από όλο τον κόσμο. Προϊόντα, που δεν ξέρουμε ούτε τι επεξεργασία χρειάστηκε, ούτε πόση ενέργεια καταναλώθηκε για να φτάσουν στο ράφι του σουπερμάρκετ. Αυτό που γνωρίζουμε με σιγουριά είναι η απεριόριστη πρόσβαση που έχουμε ανά πάσα στιγμή σε μια τεράστια γκάμα προϊόντων. Με την ευρεία χρήση χημικών, συντηρητικών και θερμοκηπίων, ακόμα και όταν πρόκειται για τοπικά προϊόντα, θεωρούμε δεδομένη την ολόχρονη πρόσβαση και όχι την εποχική. Δεν σεβόμαστε έτσι τη γη και τα προϊόντα που παράγει ανάλογα με την εποχή του χρόνου. Δεν καταναλώνουμε με σύνεση την τροφή, αλλά εκβιάζουμε τον κύκλο ζωής των όσων καταλήγουν στο πιάτο μας. Δυστυχώς σε αυτό παίζει ρόλο και ο γρήγορος ρυθμός που έχει αποκτήσει η ζωή μας στην σύγχρονη πόλη, καθώς μας οδηγεί να τρώμε πολλές φορές βιαστικά, κάτι έτοιμο, ή να φτιάξουμε έστω κάτι πρόχειρο χωρίς να δίνουμε ούτε τόση σημασία στην διαδικασία αλλά ούτε και την γεύση, αλλά πιο πολύ για να καλύψουμε την φυσική μας ανάγκη. Στο πάνω διάγραμμα, αριστερά φαίνεται το μοντέλο που ακολουθείται στην παγκοσμιοποιημένη παραγωγή ως μια γραμμική διαδικασία, ενώ δεξιά αναπαριστάται το μοντέλο τοπικής παραγωγής στο οποίο το οργανικό λίπασμα που προκύπτει από την κομποστοποίηση χρησιμοποιείται συνεχίζοντας έτσι την αέναη κυκλική διαδικασία παραγωγής.

references-αναφορές



Για τους σκοπούς της διπλωματικής έχω χρησιμοποιήσει αναφορές -references- από δράσεις και ταινίες, τις πιο χαρακτηριστικές από τις οποίες παραθέτω στη συνέχεια. Ορισμένες από τις αναφορές, σχολιάζουν το πρόβλημα της υπερκατανάλωσης και τον μη σεβασμό προς τη φύση και τα αγαθά που μας προσφέρει, άλλες παρατίθενται για να μας υπενθυμίσουν πως το φαγητό υποδηλώνει κοινωνικό-οικονομικά χαρακτηριστικά καθώς αντανακλά κοινωνικές σχέσεις και κοινωνικά μηνύματα ιεραρχίας, αποκλεισμού και ενσωμάτωσης. Επίσης δίνεται μεγάλη έμφαση στις αναφορές που σχολιάζουν την κοινωνικότητα του φαγητού και τις συνθήκες που δημιουργούνται μεταξύ των συνδαιτυμόνων γύρω από ένα τραπέζι.

next floor, Denis Villeneuve, 2008



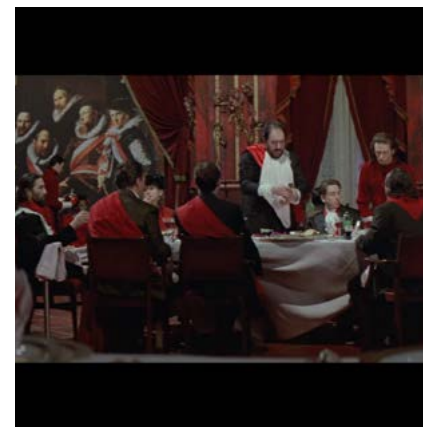
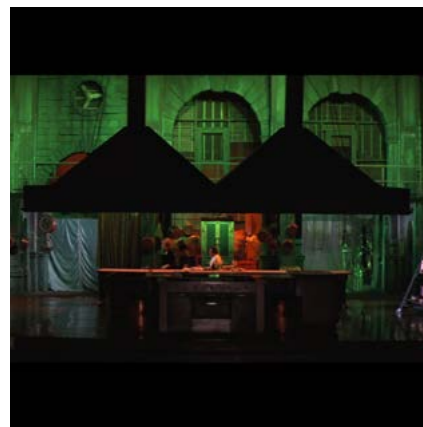
εικόνες από την ταινία

Σε συνέχεια της αναφοράς που γίνεται για τα μοντέλα παραγωγής τοπικού και παγκόσμιου γίνεται λόγος στην μικρού μήκους ταινία του Denis Villeneuve «**Next floor**» (2008). Σκοπός του φιλμ είναι να θείξει την αδηφαγία της ανθρώπινης ύπαρξης, την καταστροφική συνέπεια που αυτή έχει στην φύση και στους πόρους της που υπερεκμεταλλευόμαστε. Η υπερκαταναλωτική μας μανία μας οδηγεί κυριολεκτικά στον «πάτο». 11 άτομα γύρω από ένα τραπέζι σερβίρονται ασταμάτητα όλων των ειδών τα ζώα. Το θέαμα είναι αποκρουστικό καθώς παραπέμπει σε σφαγή. Οι παρευρισκόμενοι παρόλο που οδηγούνται στην πτώση, συνεχίζουν ακάθεκτοι να καταβροχθίζουν ότι βρίσκεται μπροστά τους, διαπερνώντας ένα ένα τα πατώματα του κτιρίου. Κάθε φορά που φτάνουν στο επόμενο πάτωμα, διακρίνεται για λίγα δευτερόλεπτα ένας δισταγμός, παρόλα αυτά δεν πτοούνται και συνεχίζουν να τρώνε, μέχρι που τελικά φάνε να διαπερνούν ασταμάτητα τα πατώματα και να οδηγούνται στην μαύρη τρύπα και την καταστροφή.



poster ταινίας

the chef, the thief, his wife and her lover, Peter Greenaway, 1989



εικόνες από την ταινία

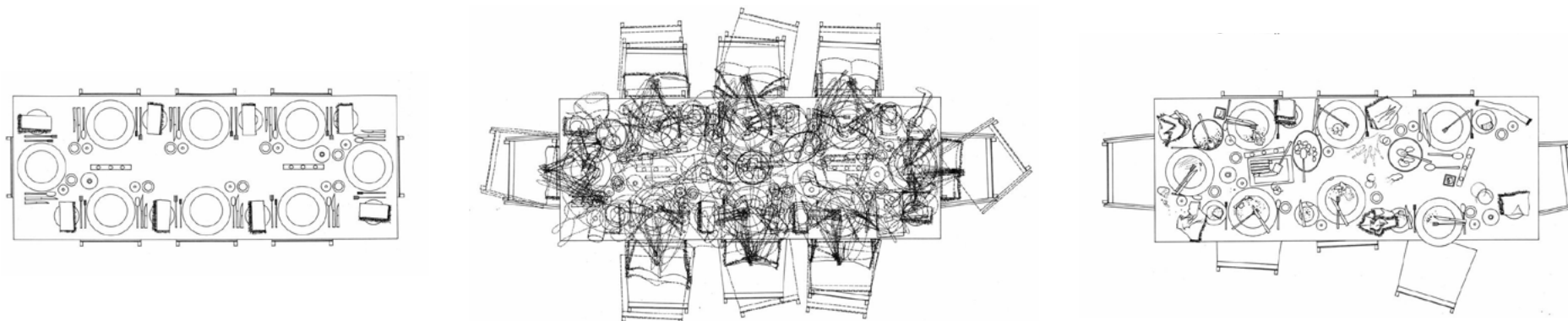
Η ταινία του Peter Greenaway «**The chef, the thief, his wife and her lover**» διαδραματίζεται σχεδόν εξολοκλήρου στο εσωτερικό ενός εστιατορίου. Σε αυτό το σημείο δεν θα εστιάσω ούτε στο περιεχόμενο της ταινίας ούτε στο σκηνογραφημένο σκηνικό της ταινίας. Δίνεται, λοιπόν, έμφαση στον απόλυτο διαχωρισμό που δημιουργούν τα σκληρά όρια, μεταξύ των χώρων. Ο διαχωρισμός αυτός, τονίζει αναπόφευκτα τη θέση και τον συγκεκριμένο ρόλο που έχει ο καθένας μέσα στο εστιατόριο. Οι μάγειρες και το προσωπικό του ακριβού εστιατορίου βρίσκονται στην κουζίνα, προετοιμάζοντας το «μενού» ούτως ώστε αυτό να σεβριριστεί στους πελάτες που κάθονται στην μεγάλη πολυτελή σάλα έτοιμοι να το απολαύσουν.

Η κοινή ανάγκη του ανθρώπινου είδους για τροφή και φαγητό, ενώνει τους ανθρώπους μεταξύ τους αλλά ταυτόχρονα συνιστά έναν παράγοντα διαχωρισμού τους, καθώς τονίζονται οι διακρίσεις μεταξύ τους ανάλογα με τι πρώτες ύλες θα επιλέξουν να προμηθευτούν, τι θα επιλέξουν να καταναλώσουν αλλά και που θα επιλέξουν να το κάνουν. Η τροφή σύμφωνα με την Mary Douglas συνιστά ένα συμβολικό σύστημα που μεταφέρει μηνύματα καθώς είναι μια μορφή γλώσσας. Για την ανθρωπολόγο, η τροφή και η βρώση της αντανακλούν κοινωνικές σχέσεις και κοινωνικά μηνύματα ιεραρχίας, αποκλεισμού, ενσωμάτωσης και οριοθέτησης



poster ταινίας

increasing disorder of a dining table, Sarah Wiggelsworth και Jeremy Till, 1998



σκίτσα Sarah Wiggelsworth και Jeremy Till

Στο συγκεκριμένο παράδειγμα γίνεται αναφορά στο έργο **«Increasing disorder of a dining table»** της Sarah Wiggelsworth και του Jeremy Till, οι οποίοι παραθέτουν ένα γεύμα, όπου καταγράφουν τις κινήσεις των συνδαιτυμόνων και την τελική διάταξη του τραπεζιού. Στο πρώτο τους σκίτσο φαίνεται η αρχική διάταξη των αντικειμένων, τα οποία είναι επιμελώς τοποθετημένα πάνω στο τραπέζι ενώ οι καρέκλες το αγκαλιάζουν σφιχτά. Στο δεύτερο καταγράφονται όλες οι κινήσεις που έγιναν από τους παρευρισκόμενους, κατά τη διάρκεια του δείπνου. Διακρίνουμε πολλαπλές κινήσεις για το σερβίρισμα, αλλαγές στις θέσεις των καρεκλών και στις θέσεις που βρίσκονται τα σερβίτσια τους. Στο τελευταίο σκίτσο αποτυπώνεται η τελική διάταξη που έχουν όλα τα αντικείμενα που βρίσκονται πάνω στο τραπέζι, πιάτια, ποτηρία, μαχαιροπίρουνα και φαγητά, καθώς και πως τοποθετήθηκαν οι καρέκλες. Ενώ η ίδια χρησιμοποιεί την συγκεκριμένη διάταξη για την διαμόρφωση μιας αρχιτεκτονικής κάτοψης, που θα στέγαζε το σπίτι και το γραφείο της, εδώ χρησιμοποιείται ως αφορμή για το συλλογισμό του τι συμβαίνει **« γύρω από το τραπέζι»**.

γεύμα 4 πιάτων, Londonon, 2019



σκίτσα και φωτογραφίες ομάδας Londonon

Ένα τέτοιο παράδειγμα αποτελεί μια δράση που έγινε από την ομάδα **Londonon** σε ένα εστιατόριο του Παρισιού το Φεβρουάριο του 2019. Οι παρευρισκόμενοι τρώνε 4 πιάτα (entrée, starter, main, dessert). Το γεύμα διαρκεί συνολικά 4 ώρες. Ουσιαστικά γίνεται μια προσπάθεια για mapping των όσων βρίσκονται στο τραπέζι.

Και στα δύο αυτά παραδείγματα, εκτός του ότι καταγράφονται οι ακριβείς θέσεις που έχουν κάθε φορά, τα μαχαιροπίρουνα, τα πιάτα, τα ποτήρια, καταγράφεται επίσης η θέση του φαγητού στο πιάτο. Μπορεί κανείς έτσι να εξαγει συμπεράσματα για το χώρο που καταλαμβάνουν τα αντικείμενα στο τραπέζι αλλά και για τις κινήσεις που κάνει κανείς κατά τη διάρκεια του γεύματος. Θα μπορούσε έτσι κανείς να σκεφτεί και να συγκρίνει τη συμπεριφορά των ανθρώπων στο τραπέζι βάσει του πως εναλλάσσονται οι θέσεις των αντικειμένων που χρησιμοποιεί. Ταυτόχρονα δημιουργούνται ερωτήματα για τη σχέση των παρευρισκόμενων, την οικειότητα ή όχι, που έχουν μεταξύ τους και τις διατροφικές συνήθειες τους, την κουλτούρα και την ψυχολογία τους, αν κάποιος ή και περισσότεροι είναι οικοδεσπότες.

chieh chi: 24 ηλιακές περιόδους της ανατολικής Ασίας σε 24 πιάτα από ελληνικά προϊόντα, Ching-Yu Cheng και Yi-Ling Hung, 2019



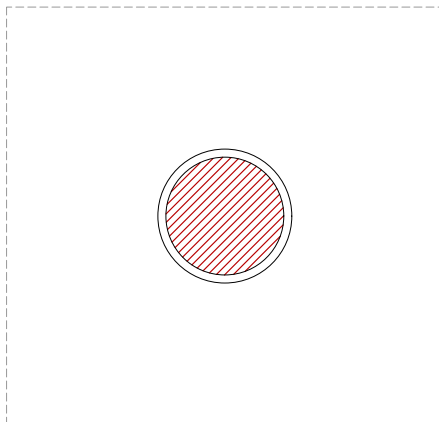
φωτογραφίες από προσωπική συλλογή

Παρόμοιες σκέψεις και παρατηρήσεις θα μπορούσε κανείς να εξάγει και από τη δράση «**Chieh chi: 24 ηλιακές περιόδους της ανατολικής Ασίας σε 24 πιάτα από ελληνικά προϊόντα**» που έλαβε χώρα στο Victoria Square Project, ως πρωτοβουλία των καλλιτεχνίδων Ching-Yu Cheng και Yi-Ling Hung. Σκοπός της δράσης ήταν να δημιουργήσουν και να προσφέρουν για τους «καλεσμένους» 24 διαφορετικά πιάτα, χρησιμοποιώντας τοπικά ελληνικά προϊόντα. Αφορμή για αυτό αποτέλεσε το ημερολόγιο του χρόνου που χρησιμοποιούν στην Ανατολική Ασία και στην Ταϊβάν συγκεκριμένα από όπου είναι η καταγωγή των Ching-Yu Cheng και Yi-Ling Hung. Το ημερολόγιο λοιπόν είναι διαιρεμένο σε 24 ηλιακές περιόδους, στις οποίες οι άνθρωποι προκειμένου να ανταποκρίνονται στις κλιματικές ανάγκες της εκάστοτε περιόδου και να κρατούν το σώμα τους σε ισορροπία μέσα από την κατανάλωση τροφής, έχουν αναπτύξει πολλά διαφορετικά πιάτα για να καταναλώνουν σε κάθε ηλιακή περίοδο.

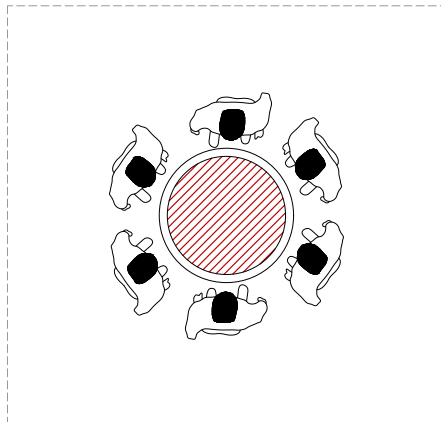
οι παρευρισκόμενοι καθίσαμε γύρω από ένα τραπέζι και οι καλλιτέχνιδες ετοίμαζαν το φαγητό μπροστά μας και έπειτα μας το σέρβιραν σε δίσκους οι οποίοι υποστηρίζονταν πάνω σε τηλεκατευθυνόμενα αυτοκινητάκια. Οι δίσκοι με αυτό τον τρόπο γυρνούσαν γύρω γύρω και μπορούσαμε έτσι αν σερβιριστούμε. Με αφορμή το συγκεκριμένο τρόπο σερβιρίσματος, ονόμασαν την δράση «the rolling food project». Καθισμένοι γύρω από ένα τραπέζι, αλληλεπιδρούσες και συσχετιζόσουν με τους συνδαιτυμόνες, σχολιάζες τις εντυπώσεις από το φαγητό και για εκείνη τη στιγμή δημιουργούσες μια σχέση με τους υπόλοιπους παρευρισκόμενους.

γύρω από το τραπέζι

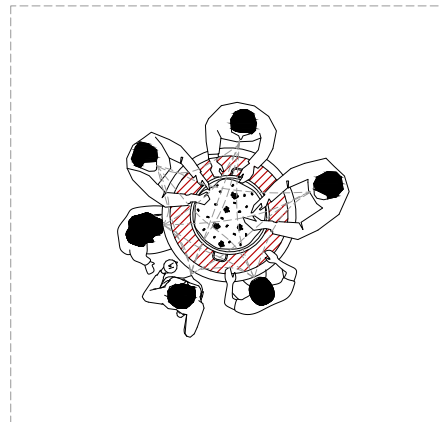
εστία-κέντρο



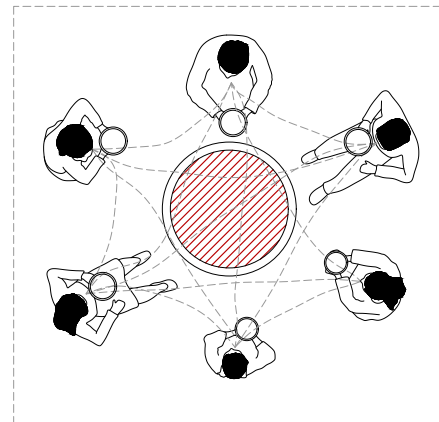
συγκέντρωση



προετοιμασία φαγητού



κατανάλωση



Η έννοια της διάταξης γύρω από ένα κέντρο συναντάται σε διαφορετικούς πολιτισμούς. Στην αρχαιότητα η εστία Hestia είναι ο χώρος όπου η οικογένεια συγκεντρώνεται, προετοιμάζει το φαγητό και τρώει. Είναι πηγή θερμότητας και η θέση της στο κέντρο του σπιτιού, έκανε τα μέλη της οικογένειας να συγκεντρωθεί γύρω της, κάτι που έκανε την τελετουργία του φαγητού μια κοινωνική πράξη. Όταν το τραπέζι είναι στρογγυλό αναλογίζεσαι πως θα διαταχθείς και τι επιθυμείς να κάνεις γύρω του. Με λίγα λόγια, τι θα συμβεί γύρω του.

Οι άνθρωποι από αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι σήμερα συνηθίζουν να τρώνε μαζί με άλλους. Εκείνοι με τους οποίους μοιραζόμαστε την τροφή μας είναι κομμάτι της εμπειρίας του φαγητού, είτε είναι γνωστοί και φίλοι, είτε το γεύμα λαμβάνει χώρα σε μέρος οικείο είτε όχι. Οι συνδαιτυμόνες ενός γεύματος θα έλεγε κανείς πως είναι δεμένοι μεταξύ τους με ένα νήμα εμπιστοσύνης. Κάτι τέτοιο υποδηλώνεται από τη λέξη σύντροφος που ενέχει στον πυρήνα της την έννοια της τροφής (**συν + τροφή**).

Όταν έρχεται το φαγητό, ένας - ένας οι συνδαιτυμόνες αρχίζουν να σερβίρονται με μια αυτοσχέδια ιεραρχία, συνήθως με το πως κάθονται και τι επιθυμούν να γευτούν. Είναι σαν μια τελετουργία. Ταυτόχρονα με το σερβίρισμα αρχίζει να γίνεται μια άλλη διαδικασία, η διαδικασία της συζήτησης της διά-δράσης. Καθόμαστε γύρω από ένα τραπέζι και ανταλλάζουμε κουβέντες μεταξύ μας, αλληλεπιδρούμε καθώς τρώμε.

Συνεπώς γύρω από το τραπέζι- και κάθε φορά που τρώμε- συγκροτείται ένα συλλογικό σώμα πρόσκαιρης διάρκειας, που επιδιώκει την απόλαυση της κουβέντας και του φαγητού.

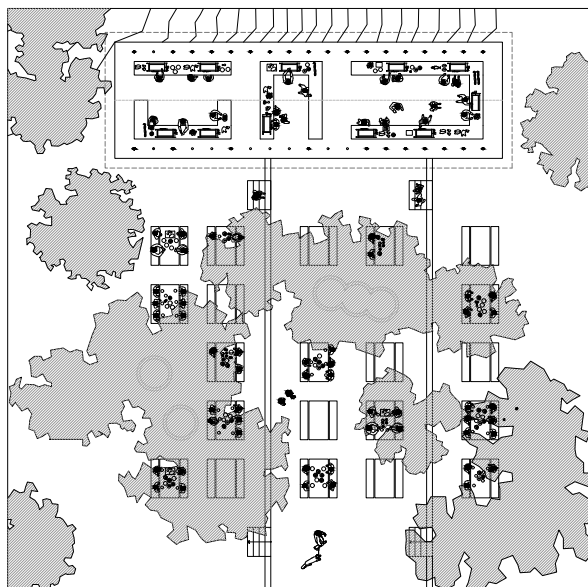
Άρα το τραπέζι είναι ο τόπος όπου επιτελούνται δύο βασικές κοινωνικές λειτουργίες: η διατροφή και η επικοινωνία.

Φαίνεται ότι, η τροφή γίνεται έκφραση κοινωνικότητας και συλλογικότητας κυρίως μέσα από καταστάσεις συμποσισμών. Το φαγητό μας επιτρέπει να σχετιζόμαστε με τους άλλους και έτσι δημιουργούμε διαδραστικές σχέσεις.

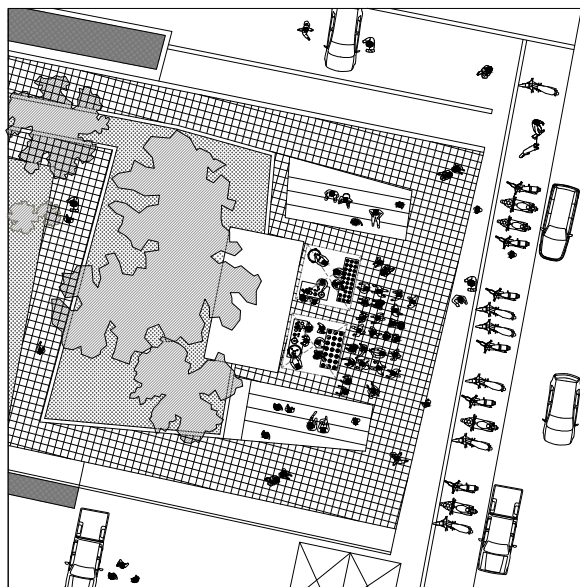
Οι πρακτικές της **προετοιμασίας**, του **σερβιρίσματος**, και του **συμποσισμού** συνθέτουν ένα πλαίσιο κοινωνικοποίησης αλλά ταυτόχρονα ενδυναμώνουν την αίσθηση των ορίων της συλλογικότητας ή των συλλογικότητων όπου ο καθένας ανήκει. Τα αίσθημα του ανήκειν βρίσκεται στις σχέσεις που διαμορφώνονται με τη συμμετοχικότητα.

Ποιές όμως είναι αυτές οι περιπτώσεις, πέραν της ιδιωτικής σφαίρας που προσφέρει η κατοικία, που οι πρακτικές της προετοιμασίας, του σερβιρίσματος και του συμποσισμού συμβαίνουν όλες από τα ίδια άτομα;

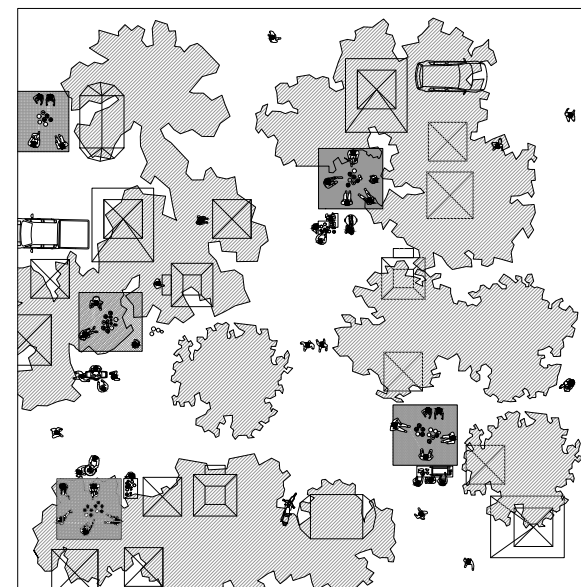
τρίπτυχο προετοιμασία- σερβίρισμα-κατανάλωση



εκδρομικός χώρος



πλατεία

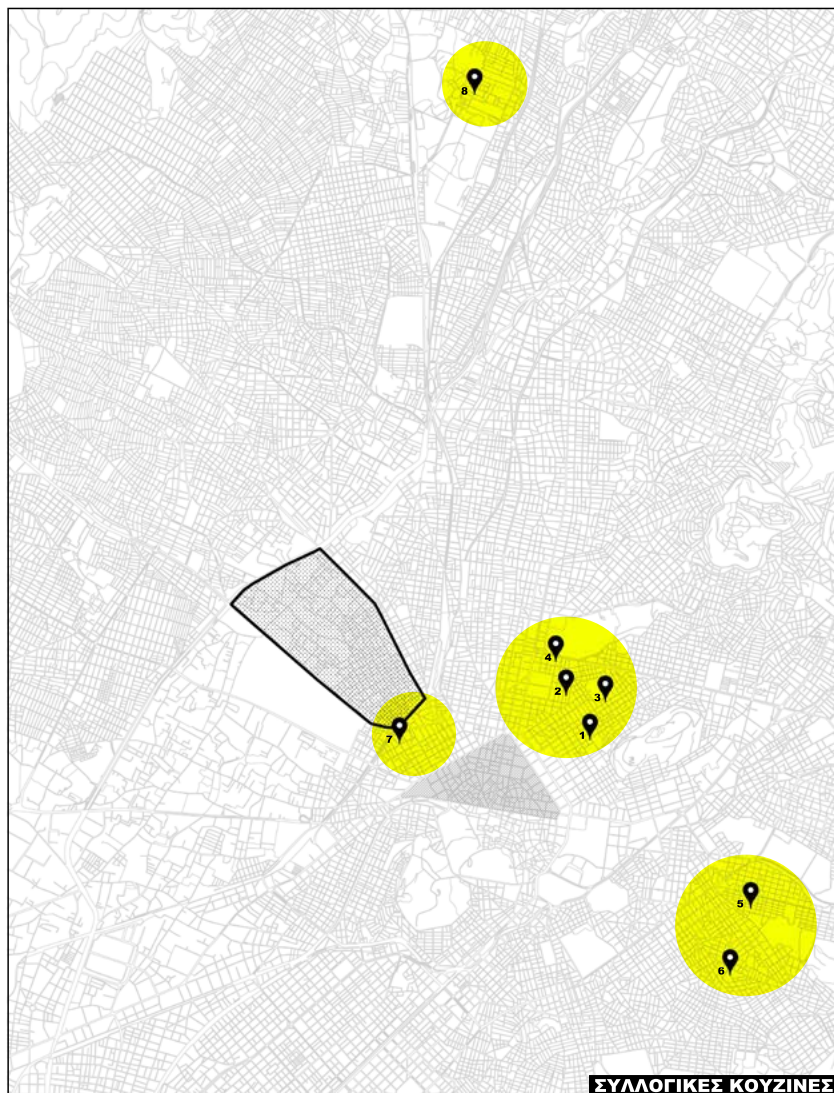


κατασκηνωτικός χώρος



Ψάχνοντας είδη χώρων όπου η αλυσίδα **-προετοιμασία σερβίρισμα συμποσιασμός-** μπορεί κατά κάποιον τρόπο να επιτευχθεί, με την συμμετοχή των ατόμων και στις τρεις διαδικασίες, κατέγραψα τα τρία παραδείγματα που φαίνονται πιο πάνω. Σημαντικό χαρακτηριστικό είναι το γεγονός ότι, τόσο οι εκδρομικοί όσο και οι κατασκηνωτικοί χώροι βρίσκονται σε μη αστικό περιβάλλον.

συλλογικές - κοινωνικές κουζίνες στην Αθήνα



Εστιάζω λοιπόν, σε αυτό το σημείο, στις κοινωνικές - συλλογικές κουζίνες που λειτουργούν σήμερα στην Αθήνα σύμφωνα με την έρευνα που έγινε μέχρι και τον Αύγουστο του 2019, οι οποίες χαρτογραφούνται στο διπλά χάρτη. Αισθητά μειωμένος ο αριθμός τόσο στην Αττική όσο και Πανελλαδικά σε σχέση με αυτές που ήταν ενεργές πριν μερικά χρόνια. Το μεγαλύτερο ποσοστό αυτών των κουζινών, λειτουργούν με σκοπό να καλύψουν τη ζωτική ανάγκη της σίτισης. Είναι αυτοσχέδιες και αυτοδιαχειριζόμενες, ορισμένες φορές ως πρωτοβουλίες γειτονιάς, λειτουργούν σε στέκια, καταλήψεις και πολιτιστικά κέντρα. Κάποιες από αυτές όπως είναι η κουζίνα Mano Aperta και ο Άλλος Άνθρωπος ετοιμάζουν τα γεύματα και τα προσφέρουν σε πλατείες και λιμάνια σε ανθρώπους που έχουν ανάγκη. Η μόνη περίπτωση που φαίνεται να διαφέρει είναι αυτή της κουζίνας που λειτουργεί στην Οργάνωση Γη. Η συγκεκριμένη είναι μια περιβαλλοντική οργάνωση που πέρα από την προσφορά στο κοινωνικό σύνολο, φαίνεται να έχει και κάποιες άλλες προεκτάσεις, όπως για παράδειγμα, η γνώση, ο πειραματισμός και ο συλλογισμός πάνω στην τροφή και την καλλιέργεια της. Στηρίζει καλλιεργητές και την αειφόρα καλλιέργεια και χρησιμοποιεί προϊόντα που καλλιεργούνται εκεί.

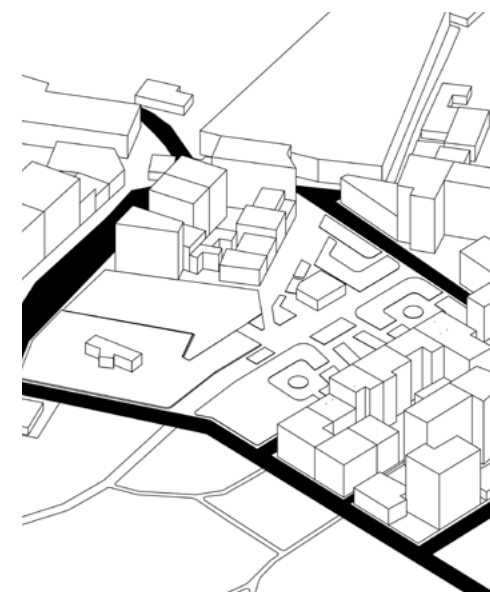
Στο χάρτη τονίζεται επίσης η περιοχή της Ακαδημίας Πλάτωνος, όπου και θα γίνει η σχεδιαστική πρόταση.

1. Mano Aperta, 5ο Λύκειο Αθηνών, Ασκληπιού και Μερλιέ Οκτάβιου 14-24 αλλά επίσης μαγειρεύει στα Εξάρχεια, στην Βαρβάκειο και στο Λιμάνι του Πειραιά.
2. El Chef, Στέκι μεταναστών - Κοινωνικό κέντρο, Τοσμανοπού 13 & 15, Εξάρχεια, συλλογική κουζίνα κάθε Σάββατο
3. Αυτόνομο στέκι, Ζωοδόχου Πηγής και Ισαύρων, συλλογική κουζίνα κάθε Τρίτη (μαγειρεύει στις 15:00, σεργιόριο στις 17:00)
4. Κατάληψη Μπουμπουλίνιας, Μπουμπουλίνιας και Μετσόβου, συλλογική κουζίνα καθημερινά
5. Πρωτοβουλία Κατοίκων Καισαριανής, Νέας Εφέσου 4, Καισαριανή, συλλογική Κουζίνα στο Τετράγωνο, κάθε Παρασκευή στις 18:00
6. Κοινωνικό Πολιτιστικό Κέντρο Βύρωνα, "Κουζίνα Αλληλεγγύης Λαμνηδόνα", συλλογική κουζίνα κάθε Δευτέρα στις 13:30, Τετάρτη και Σάββατο στις 14:00
7. Κοινωνική κουζίνα "Ο άλλος Άνθρωπος", Παραμυθίας και Πλαταιών, Μεταξουργείο, μαγειρεύουν κάθε μέρα σε άλλο μέρος της Αθήνας
8. Οργάνωση Γη- Κέντρο της γής δίπλα από το πάρκο Τρίτση, Ίλιον, συλλογική κουζίνα κάθε Κυριακή

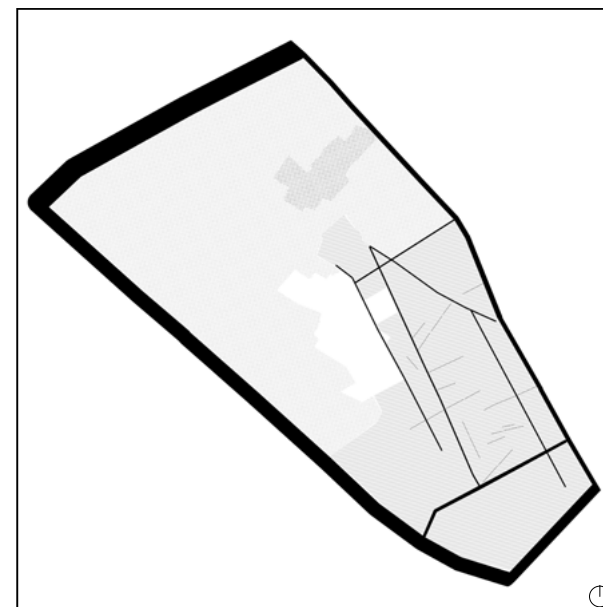
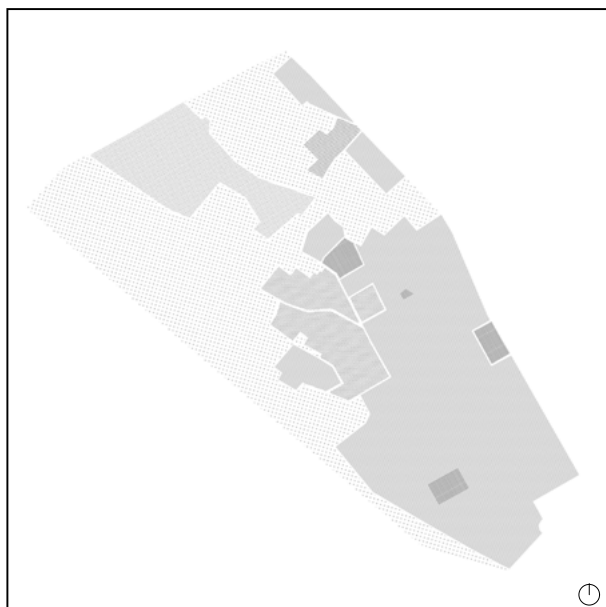
ακαδημία πλάτωνος

Η Ακαδημία Πλάτωνος είναι μια περιοχή με μακράιωνη ιστορία. Πήρε το όνομά της από τον πρώτο της κάτοικο Ακάδημο, ο οποίος ήταν Αθηναίος ήρωας. Ωστόσο, έμεινε γνωστή με αυτό το όνομα καθώς εκεί είχε ιδρύσει την φιλοσοφική σχολή του ο Πλάτωνας, την Ακαδημία, τον 4ο αιώνα π.Χ. Στην σύγχρονη εποχή οικίζεται το 1880-1890 από εργάτες εργοστασίων της γύρω περιοχής (μεταξουργείο, κεραμικός) (βιομηχανικό προάστιο της Αθήνας) αρχίζει να συγκεντρώνει βιοτεχνικές χρήσεις βυρσοδεψία, κεραμοποιεία, υφαντουργεία, ελαιοτριβεία. Προσέφερε θέσεις εργασίας στους αγροτικούς πληθυσμούς που έφταναν στην πόλη από την επαρχία.

Η συνοικία βρίσκεται στο νοτιοδυτικό τμήμα του 4ου δημοτικού διαμερίσματος του Δήμου Αθηναίων. Γειτνιάζει με το κέντρο της Αθήνας (Ομόνοια, Μεταξουργείο, Κεραμικό) ωστόσο, λόγω της ισχυρής τομής που δημιουργείται λόγω των σιδηροδρομικών γραμμών, την νιώθει κανείς αρκετά αποκομμένη από το κέντρο της πόλης. Πιο συγκεκριμένα η περιοχή που θεωρούμε, τουλάχιστον σε αυτή την εργασία ως Ακαδημία Πλάτωνος, περικλείεται από τις οδούς Κωνσταντινουπόλεως, Λεωφόρο Αθηνών, την Λεωφόρο Κηφισού και την οδό Λένορμαν. Η έκταση που καταλαμβάνει είναι αρκετά μεγάλη και ο χαρακτήρας της περιοχής δεν είναι ενιαίος σε όλη της την έκταση.



ανάλυση περιοχής - χάρτες

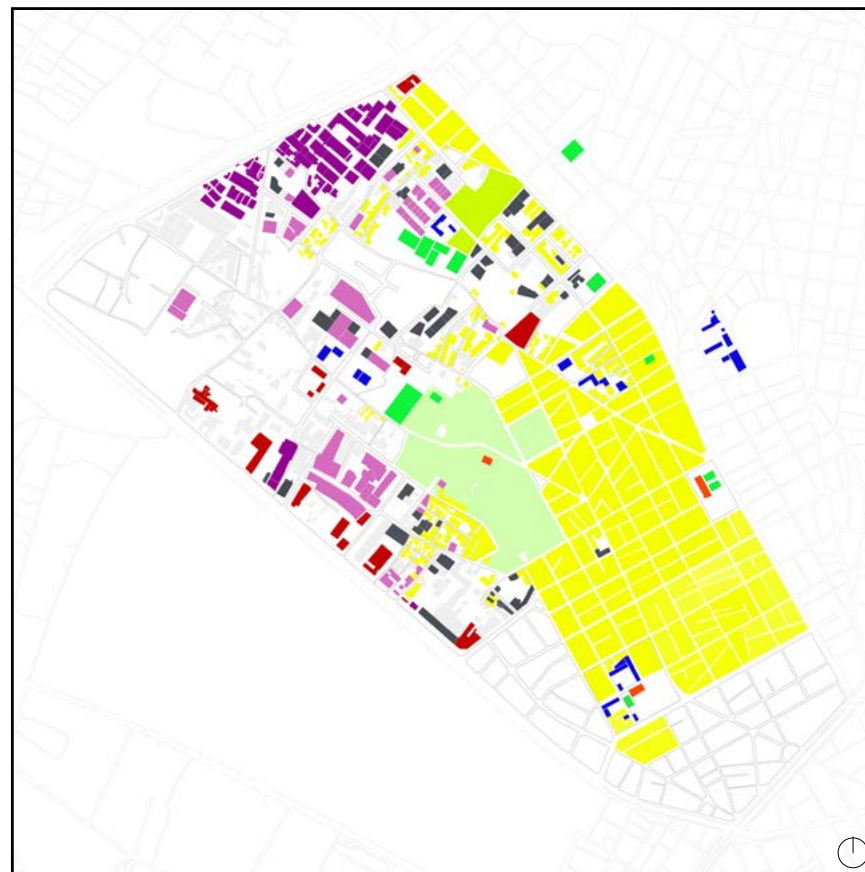
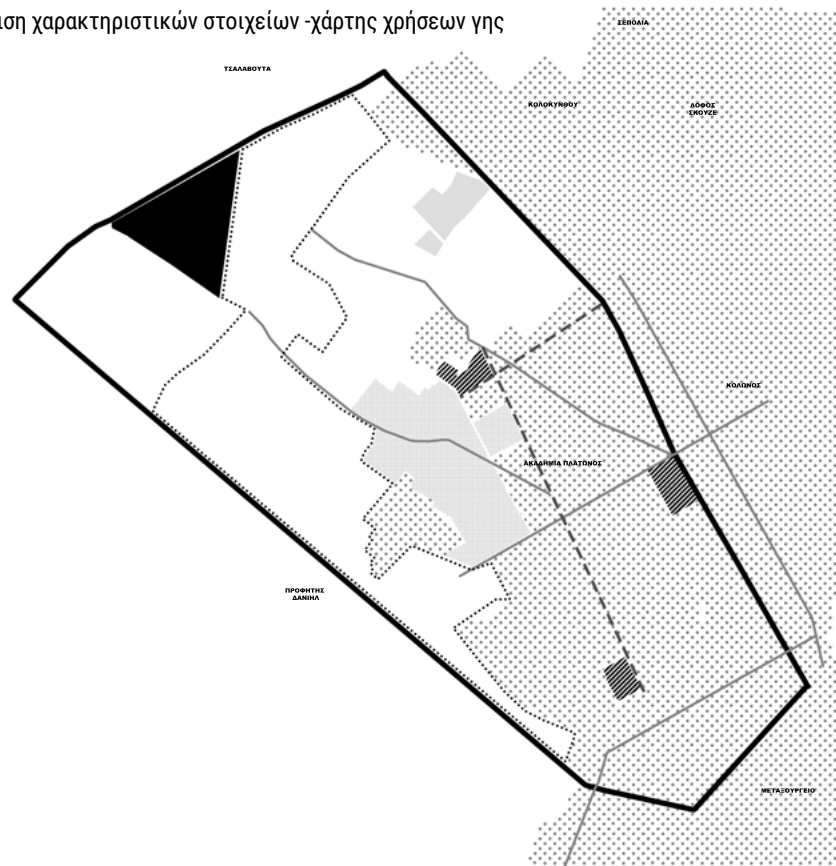


Η περιοχή έχει τρία διακριτά μέρη

1. Περιοχή κατοικίας
2. Πάρκο ΒΙΟΠΑ (ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΟ ΠΑΡΚΟ)
3. Τον αρχαιολογικό χώρο- αρχαιολογικό πάρκο

Ο αστικός ιστός, από τη μια μεριά του αρχαιολογικού χώρου χαρακτηρίζεται από την περιοχή κατοικίας, με το σύστημα της αντιπαροχής 1960-1970 η πυκνή και ψηλή δόμηση πολυώροφων πολυκατοικιών, αντικαθιστούν τις μικρές εργατικές κατοικίες. Σήμερα, παρόλο που στο σύνολο της η πλειονότητα των κτιρίων είναι πολυκατοικίες, υπάρχουν πολλά δείγματα, αυτών των μικρών κατοικιών. Η περιοχή όπου εγκαθίσταται μεταπολεμικά η βιοτεχνία στα νοτιοδυτικά του αρχαιολογικού χώρου, εντάσσεται στο σχέδιο της πόλης το 1968 ενώ με το Γενικό Πολεοδομικό σχέδιο του 1988 χαρακτηρίζεται ως ΒΙΟΠΑ (Βιομηχανικό Πάρκο)

διάκριση χαρακτηριστικών στοιχείων -χάρτης χρήσεων γης



Πιο συγκεκριμένα αν εστιάσουμε στα χαρακτηριστικά κομμάτια που συνθέτουν την περιοχή, βλέπουμε ότι:

- Η ζώνη μεταξύ των λεωφόρων Κηφισού, Αθηνών και του πάρκου περικλείει βιομηχανικές και βιοτεχνικές λειτουργίες, αποθήκες, μηχανουργία, συνεργεία αλλά μεγάλη έκταση καταλαμβάνουν και τα ΚΤΕΛ
- Κατά μήκος του άξονα της Λ. Αθηνών νεόδμητα κτίρια γραφείων και υπηρεσιών εμφανίζονται στη θέση των βιοτεχνιών και των αποθηκών του ΒΙΟΠΑ.
- Μεταξύ του πάρκου και της Λ. Αθηνών συνυπάρχουν κατοικίες με κτίρια βιοτεχνίας και συνεργεία. Το κτιριακό απόθεμα της κατοικίας αποτελείται κυρίως από παλιά λαϊκά σπίτια, ενώ εμφανίζεται έντονα το στοιχείο της οικειοποίησης του δημόσιου χώρου.
- Βόρεια και ανατολικά του πάρκου είναι περιοχή κατοικίας. Με πιο εμπορικές χρήσεις σε κάποιους βασικούς δρόμους όπως η Πλάτωνος και η Τηλεφάνους, αλλά και κέντρα γειτονιάς γύρω από τις πλατείες Αγίου Γεωργίου και Σ. Πέτρουλα.

χάρτης χώρων πώλησης πρώτων υλών

ΚΟΛΟΚΥΝΘΟΥ

ΠΡΟΦΗΤΗΣ
ΔΑΝΙΗΛ

Στον συγκεκριμένο χάρτη καταγράφονται όλα τα μέρη στην περιοχή που μπορεί να προμηθευτεί κανείς πρώτες ύλες και το είδος αυτών. Φαίνεται για παράδειγμα πως η περιοχή έχει έλλειψη σε ψαραγωγές, κρεοπωλεία και μαγαζιά με βιολογικά και παραδοσιακά προϊόντα, ενώ απ' την άλλη αφθονεί σε αρτοποιία και μίνι μάρκετ.

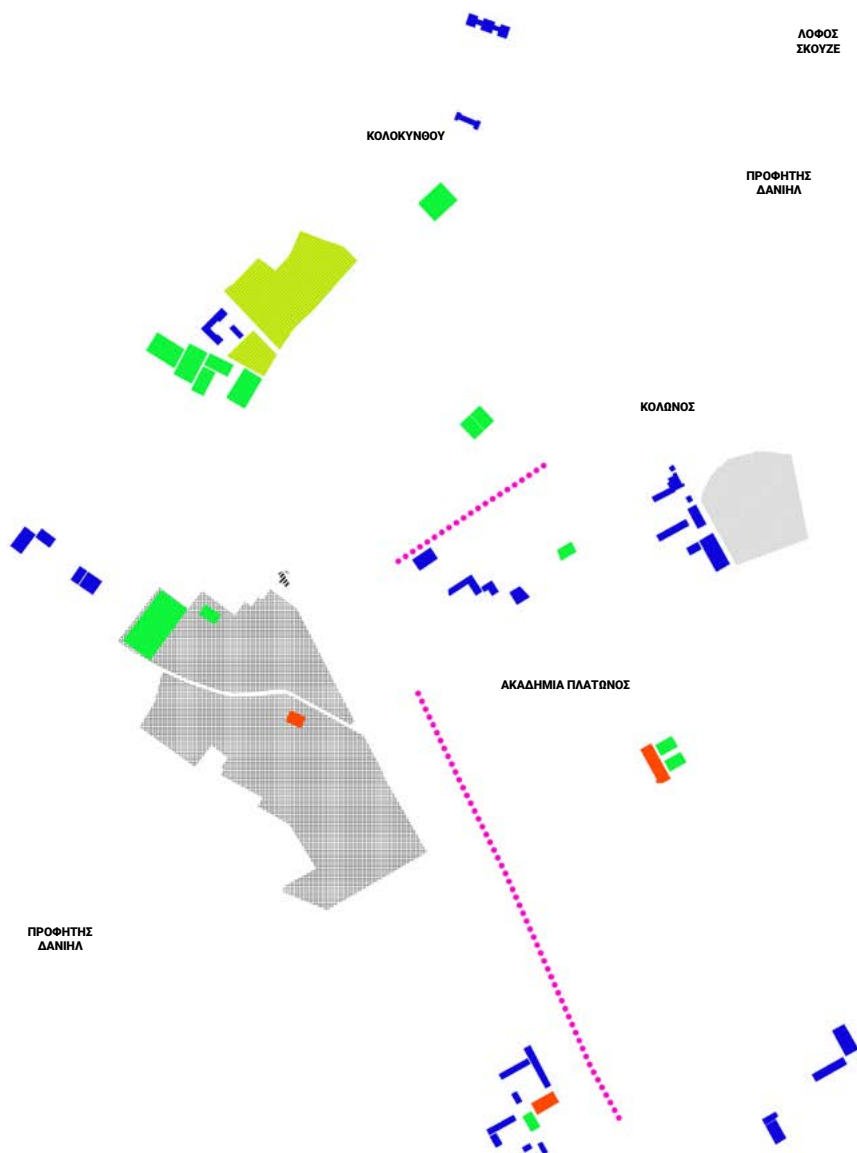
ΚΟΛΩΝΟΣ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΠΛΑΤΩΝΟΣ

ΠΡΟΦΗΤΗΣ
ΔΑΝΙΗΛ

1. Λαϊκή αγορά Κολοκυνθούς (Δευτέρα)
2. Λαϊκή αγορά Ακαδημίας Πλάτωνος (Τετάρτη)
3. Λαχανόκηποι
4. Σουπερμάρκετ "Κρητικός"
5. Γαλακτοπωλείο (γάλα και προϊόντα γάλακτος)
6. Σουπερμάρκετ "Γαλαξίας"
7. Σουπερμάρκετ "ΑΒ Βασιλόπουλος City"
8. Οπωροπωλείο- Φρουταγορά
9. Φρεσκοκατεψυγμένα προϊόντα
10. Πρατήριο Άρτου "Αρτολιχουδιές"
11. Σουπερμάρκετ "Γαλαξίας"
12. Αρτοποιία "Ο φούρνος της γειτονιάς, ο δικός σας φούρνος"
13. Αρτοποιία "Φούρνος Δρίτσας"
14. Αρτοποιία "Γιαννιώτικο σταθμός γεύσης"
15. Αρτοποιία "Φούρνος του Μάριου"
16. Κρεοπωλείο "Το εκλεκτό"
17. Αρτοποιία "Μαγιά Αλευρί"
18. Κάβα (αναψυκτικά, ποτά, ξηροί καρποί)
19. Αρτοποιία "Αρτοποιία Ζαχαροπλαστική"
20. Οينوποιία "Μιχαήλ Κορινθαίος"
21. Παραδοσιακά προϊόντα- γονδρική "Γ'ένα την παράδοση"
22. Σουπερμάρκετ "Σκλαβενίτης"
23. Οπωροπωλείο- Φρουταγορά "Ο πρωταθλητής της Μαναβικής"
24. Κρεοπωλείο
25. Σουπερμάρκετ "Πήγασος"
26. Οπωροπωλείο- Φρουταγορά "Ευ Ζεν"
27. Αρτοποιία "ψιθυροί...γεύσεις"
28. Αρτοποιία "Αρτοποιία Ζαχαροπλαστική Γαβρηλίδης"
29. Αρτοποιία
30. Κάβα Ποτών- Λιανική Χονδρική "Κωνσταντίνος Χουλιάρης"
31. Mini Market (ποτά, ζαχαρώδη, ξηροί καρποί)
32. Mini Market "Μελά" (ανατολίτικο)
33. Πρατήριο Άρτου "Αρτοπωλείον"
34. Παντοπωλείο "Η γωνιά"
35. Αρτοποιία "ΜΙ ΡΕ ΛΑ"
36. Αρτοποιία "Παραδοσιακός Φούρνος Μπάκος"
37. Mini Market

περιοχή κατοικίας - λαχανόκηποι



ΛΟΦΟΣ
ΣΚΟΥΖΕ

Στον συγκεκριμένο χάρτη τονίζονται τα χαρακτηριστικά της περιοχής κατοικίας. Η πυκνότητα και η ποσότητα των γηπέδων, των σχολείων και των παιδικών χαρών. Η θέση και το μέγεθος του αρχαιολογικού πάρκου, των λαχανόκηπων της περιοχής αλλά και του λόφου του Κολωνού, καθώς και που βρίσκονται οι δύο εμπορικοί δρόμοι, Τηλεφάνους και Πλάτωνος. Με μπλε χρώμα έχουν γίνει τα σχολεία. Φαίνεται πως η περιοχή έχει πολλές σχολικές μονάδες, συμπεριλαμβανομένων νηπιαγωγείων, δημοτικών, γυμνασίων και λυκείων. Θα μπορούσε λοιπόν να συμπεράνει κανείς πως εκεί ζουν αρκετές οικογένειες και μεγαλώνουν πολλά παιδιά. Σημαντικό κομμάτι της περιοχής είναι η έκταση των λαχανόκηπων οι οποίοι καταλαμβάνουν 25 στρέμματα. Η έκταση αυτή πρόσφατα αποδίδεται στους κατοίκους έπειτα από απαλλοτριώσεις «Ιδιωτικών Λαχανόκηπων», ωστόσο ο χώρος είχε οικειοποιηθεί ήδη πολλές δεκαετίες πριν από τους κατοίκους, που τον χρησιμοποιούσαν για παραγωγή προϊόντων που θα κατανάλωναν για προσωπική τους χρήση. Οι κάτοικοι έκαναν πολλούς αγώνες ώστε αυτή η έκταση να μείνει ως έχει και να μην καταλήξει να γεμίσει με πολυκατοικίες.

ΠΡΟΦΗΤΗΣ
ΔΑΝΙΗΛ

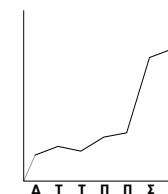
ΚΟΛΩΝΟΣ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΠΛΑΤΩΝΟΣ

ΠΡΟΦΗΤΗΣ
ΔΑΝΙΗΛ



πάρκο Ακαδημίας Πλάτωνος



Οι ανασκαφές στην περιοχή του Πάρκου της Ακαδημίας Πλάτωνος άρχισαν το 1929 και συνεχίστηκαν μέχρι και το τέλος του 20ου αιώνα, ωστόσο με πολύ μεγάλες περιόδους παύσης των εργασιών. Το 1974 η έκταση κηρύσσεται απαλλοτριούμενη και έπειτα το 1978 κηρύσσεται άλσος πρασίνου. Ως εκ τούτου, η σημερινή μορφή του πάρκου προέκυψε από τη συνένωση 150 στρεμμάτων γης από συνεχείς απαλλοτριώσεις της Γ' Εφορείας Αρχαιοτήτων. Σήμερα ο χώρος εντάσσεται στο πρόγραμμα της ενοποίησης αρχαιολογικών χώρων. Αποτελεί για τους κατοίκους τόσο της περιοχής όσο και των γειτνιάζοντων πολύ σημαντικό δημόσιο χώρο.

χαρτογράφηση δραστηριοτήτων πάρκου



Για τους σκοπούς της εργασίας καταγράφηκαν πρωινές και απογευματινές ώρες δραστηριότητες που λάμβαναν χώρα κατά τη διάρκεια Σαββατοκύριακου. Ορισμένες από αυτές ήταν παιδικά πάρτυ, κύριοι που έπαιζαν βόλους, άνθρωποι που κάθονταν στα παγκάκια που έκαναν βόλτα με τα παιδιά ή τα σκυλιά τους, ορισμένοι που γυμνάζονταν, άνθρωποι που έκαναν πικ-νικ, άλλοι που έπαιζαν μουσική, ορισμένοι που έκαναν γιόγκα και παιδικά με τους γονείς τους στην παιδική χαρά.

χαρτογραφήσεις κινήσεων στις πλατείες της περιοχής



πλατεία Αγίου Γεωργίου



πλατεία Πλάτωνος

Καθώς η Ακαδημία Πλάτωνος είναι μια περιοχή κατοικίας, θεώρησα σημαντικούς τους δημόσιους χώρους συνάθροισης, δηλαδή τις τρεις μεγάλες πλατείες της περιοχής και το ένα μεγάλο πλάτωμα. Ουσιαστικά με ενδιαφέρει η καταγραφή του τρόπου του πότε και του πως οι κάτοικοι οικειοποιούνται αυτούς τους δημόσιους χώρους. Έτσι έγινε μια χαρτογράφηση με τις κινήσεις και τις στάσεις των ανθρώπων σε συγκεκριμένες ώρες και μέρες, διαχωρίζοντας τους σε κάποιες κατηγορίες όπως η ηλικία και το φύλο. Θα μπορούσε επίσης να διαφοροποιηθεί ο τόπος καταγωγής ή η ιδιαίτερη κουλτούρα τους, ωστόσο ήταν κάτι που δεν ήταν διακριτό σε όλους τους ανθρώπους για αυτό και δεν έγινε τέτοια διαφοροποίηση. Κάτω από τον κάθε χάρτη υπάρχει η ώρα και η μέρα καταγραφής, τα διαφορετικά χρώματα επισημαίνουν τις διαφορετικές κατηγορίες, ενώ η γραμμή αντιπροσωπεύει την κίνηση και το dot την στάση. Αυτή η χαρτογράφηση συνοδεύεται και από τις χρήσεις ισογείων στα οικοδομικά τετράγωνα γύρω από τις πλατείες, αλλά και στην πιο συγκεκριμένη διαμόρφωση της πλατείας, δέντρα, παγκάκια πράσινο. Για να αντιληφθεί κανείς όλες τις παραμέτρους που έκαναν τους ανθρώπους να κάνουν στάση στο συγκεκριμένο σημείο ή να περάσουν από το συγκεκριμένο πέρασμα. (προστασία, κλειστοφοβικά, ανοικτά, πλάτωμα κλπ κλπ).

χαρτογραφίες κινήσεων στις πλατείες της περιοχής



- πεζοί
- αυτοκίνητα
- ποδήλατα
- οχήματα του ΟΤΑ
- ασία
- οχήματα μεταφοράς
- άλλα οχήματα

πλατεία Πετρούλα

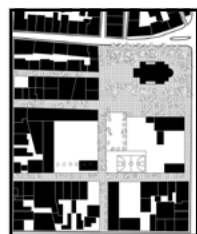


- πεζοί
- αυτοκίνητα
- ποδήλατα
- οχήματα του ΟΤΑ
- άλλα οχήματα

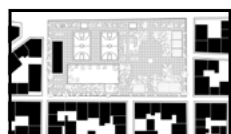
πλατάνωμα- μικρό πάρκο οδού Τριπόλεως

στοιχεία που εντοπίζονται στις πλατείες

πλατεία Αγίου Γεωργίου



πλατεία Πετρούλα



πλάτωμα- μικρό πάρκο οδού Τριπόλεως



πλατεία Πλάτωνα



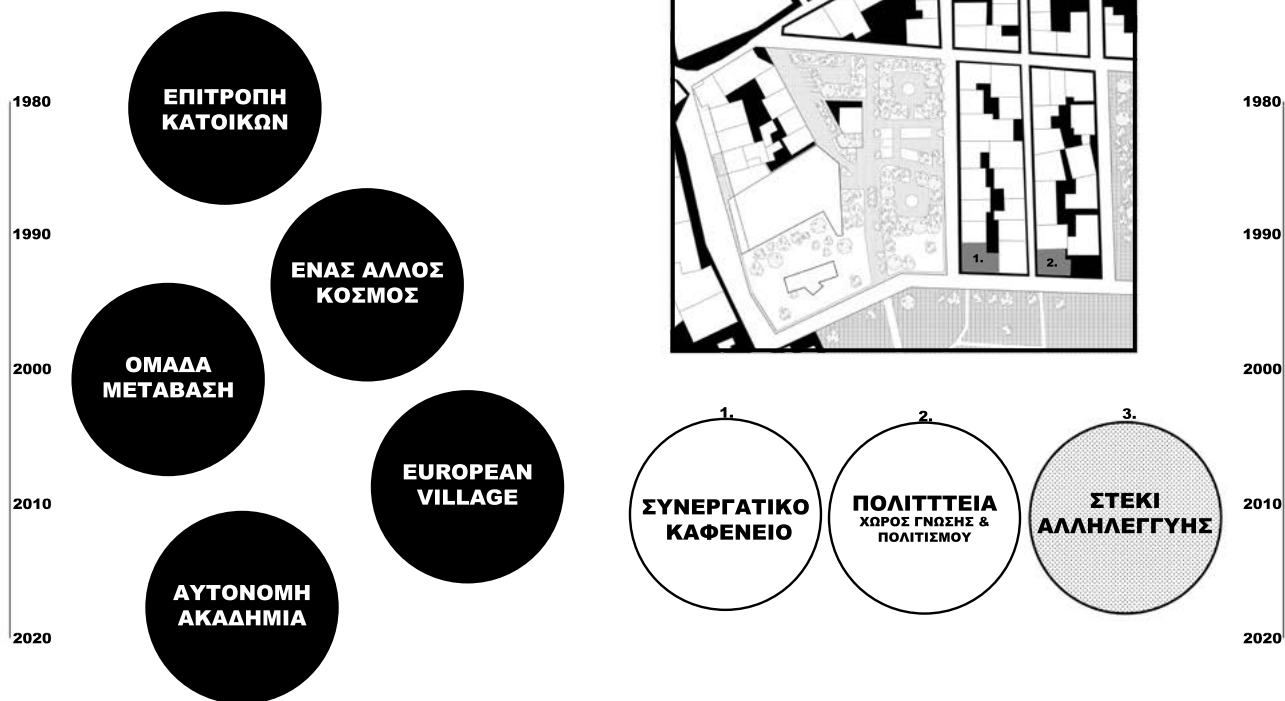
συλλογικοί χώροι και κοινωνικά δίκτυα



Δημιουργούνται δομές αλληλεγγύης και συνεργασίας, τόποι διαλόγου όπου γεννιέται η ευκαιρία για ανάπτυξη και δημιουργία συμβιωτικών σχέσεων. Αναπτύσσονται σχέσεις συνεργασίας και αλληλεγγύης μεταξύ των κατοίκων κοινό όραμα για την περιοχή τους και το μέλλον της. Κοινωνική πρακτική με σταθερή αναφορά την προάσπιση του κοινού αγαθού του αρχαιολογικού χώρου και της γειτονιάς.

Οι πολίτες διεκδικούν, μάχονται για τους συλλογικούς χώρους της περιοχής, για ότι δηλαδή θεωρούν ότι τους ανήκει και δεν πρέπει να το εκμεταλλευτούν αυτοί που έχουν ιδιωτικά συμφέροντα. Προβάλλουν τα δικά τους οράματα και όχι αυτά που προτείνονται από τον κρατικό και κεντρικό σχεδιασμό. Οι κάτοικοι της περιοχής διεκδικούν τον χώρο για αυτούς και για την γειτονιά τους, κάνουν αγώνες για την έκταση των Λαχανόκηπων, ώστε να δοθεί στους κατοίκους (το οποίο έγινε επίσημα τον Δεκέμβριο του 2018), και δίνουν συνεχή μάχη ώστε να παραμείνει το πάρκο της Ακαδημίας Πλάτωνος, ένας πράσινος χώρος για όλους.

⌚





φωτογραφίες από την επίσκεψη της MaziFarm στο συνεργατικό καφενείο



Στέκι Αλληλεγγύης

Η επιτροπή κατοίκων δραστηριοποιείται ήδη από τη δεκαετία του 1980. Κύριο αίτημα της η οργάνωση, προστασία και αναβάθμιση του αρχαιολογικού πάρκου. Ιδρύουν το στέκι αλληλεγγύης- Τηλεφάνους 12 Δήμος Αθηναίων. Έχει κλείσει τώρα το στέκι εκεί λειτουργεί στην Αμφιαράου 153 η Λαϊκή Συνέλευση Κολωνού - Σεπολίων - Ακαδημίας Πλάτωνος, Στέκι Δράσης - Αλληλεγγύης – Πολιτισμού

Συνεργατικό καφενείο Ακαδημίας Πλάτωνος

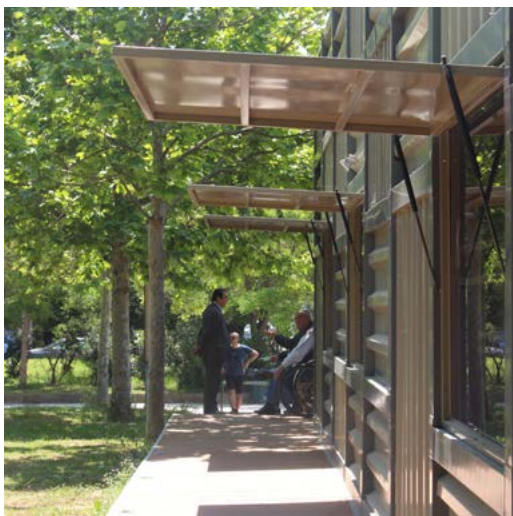
Το 2009 γεννιέται η ιδέα για τη δημιουργία ενός συνεργατικού χώρου κοινωνικοποίησης, όπου θα φιλοξενούσε διάφορα δρώμενα και συζητήσεις. Έτσι το Μάιο του 2010 αρχίζει να λειτουργεί ο χώρος. Εκεί δραστηριοποιείται η ομάδα "Eurorean village", η οποία είναι μια αστική εταιρία μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα. Το καφενείο έχει σκοπό να λειτουργεί σαν ένα μοντέλο που προωθεί την συνεργατική, φιλική προς το περιβάλλον, κοινωνική (μη κερδοσκοπικής) και αλληλέγγυα οικονομία, καθώς και την άμεση και αδιαμεσολάβητη επικοινωνία με τον παραγωγό. (Βιολογικά προϊόντα) Προϊόντα που σέβονται τον εργαζόμενο, την γη και το περιβάλλον, την μείωση του εγώ μας μέσα από την συνεργασία, τον διάλογο. Παρακάτω σημειώνονται ορισμένες από τις δράσεις τους:

- vegan πέμπτες
- συζήτηση για vegan διατροφή και πρόταση ορισμένων vegan συνταγών
- MaziFarm

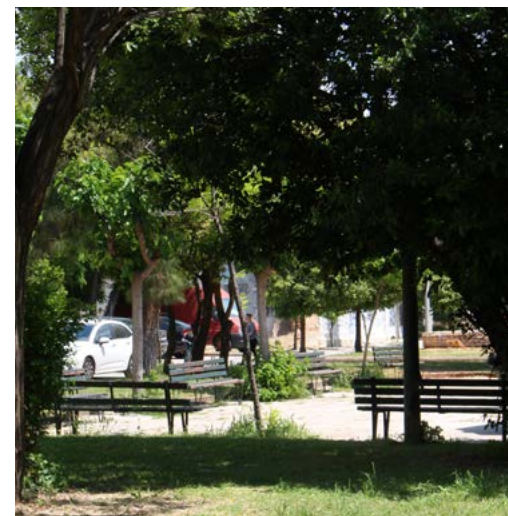
Πολιτεία χώρος γνώσης και πολιτισμού

Ο Χώρος Γνώσης και Πολιτισμού «ΠΟΛΙΤΕΙΑ» βρίσκεται στην είσοδο του Αρχαιολογικού Πάρκου της Ακαδημίας του Πλάτωνα Μοναστηρίου και Θηναίας. Λειτουργεί ως τόπος συνάντησης και ανταλλαγής απόψεων, ιδεών, τέχνης, αλλά και ως χώρος ψυχαγωγίας και γνώσης με αίθουσες για την λειτουργία του δικτύου αλληλεγγύης μέσα από τη γνώση, αλλά και αίθουσα που διαμορφώνεται ώστε να καλύπτει οποιαδήποτε μορφή εκδήλωσης (μουσική, θεατρικά, βιβλιοπαρουσιάσεις, φιλοσοφικές συζητήσεις, σεμινάρια, προβολές κ.α), καθώς και εκθέσεις εικαστικών, φωτογραφίας, κοσμημάτων κ.α. Παράλληλα είναι τόπος χαλάρωσης για τα μέλη του. Υπάρχουν κύκλοι με θεατρικό παιχνίδι, παραστάσεις, μουσική, εικαστικά και δράσεις για τα παιδιά.

σημείο ενδιαφέροντος: πλατεία Πλάτωνα και γύρω περιοχή

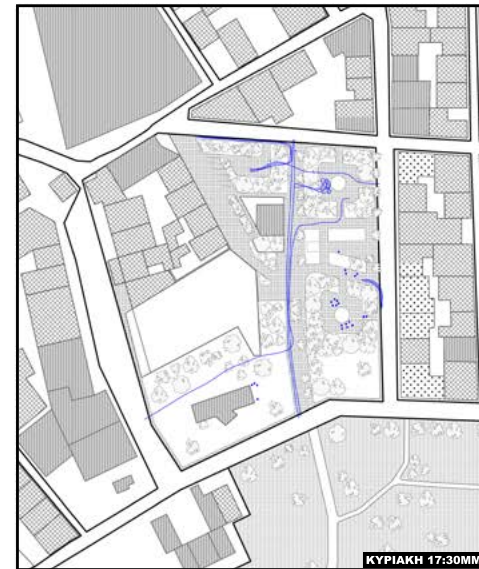
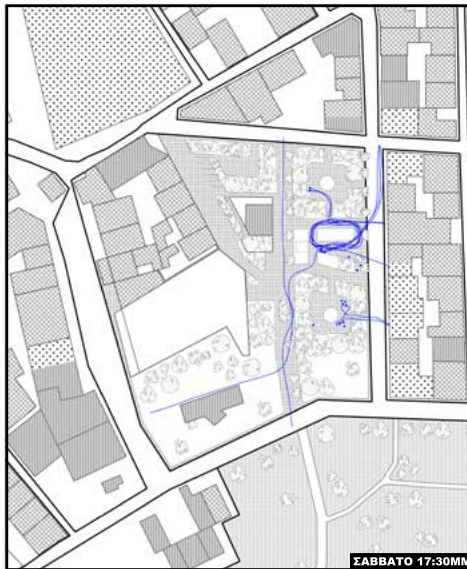
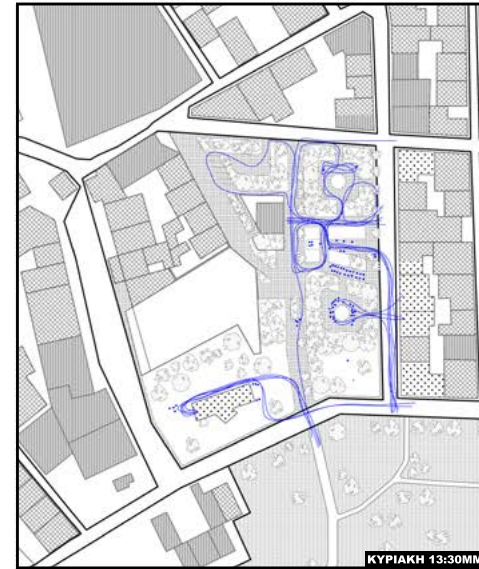
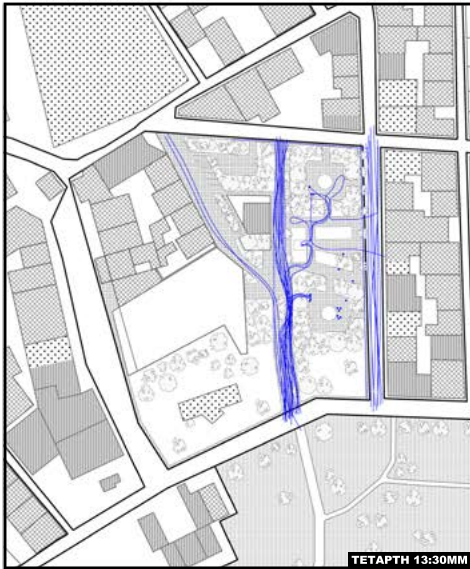


φωτογραφίες από την πλατεία

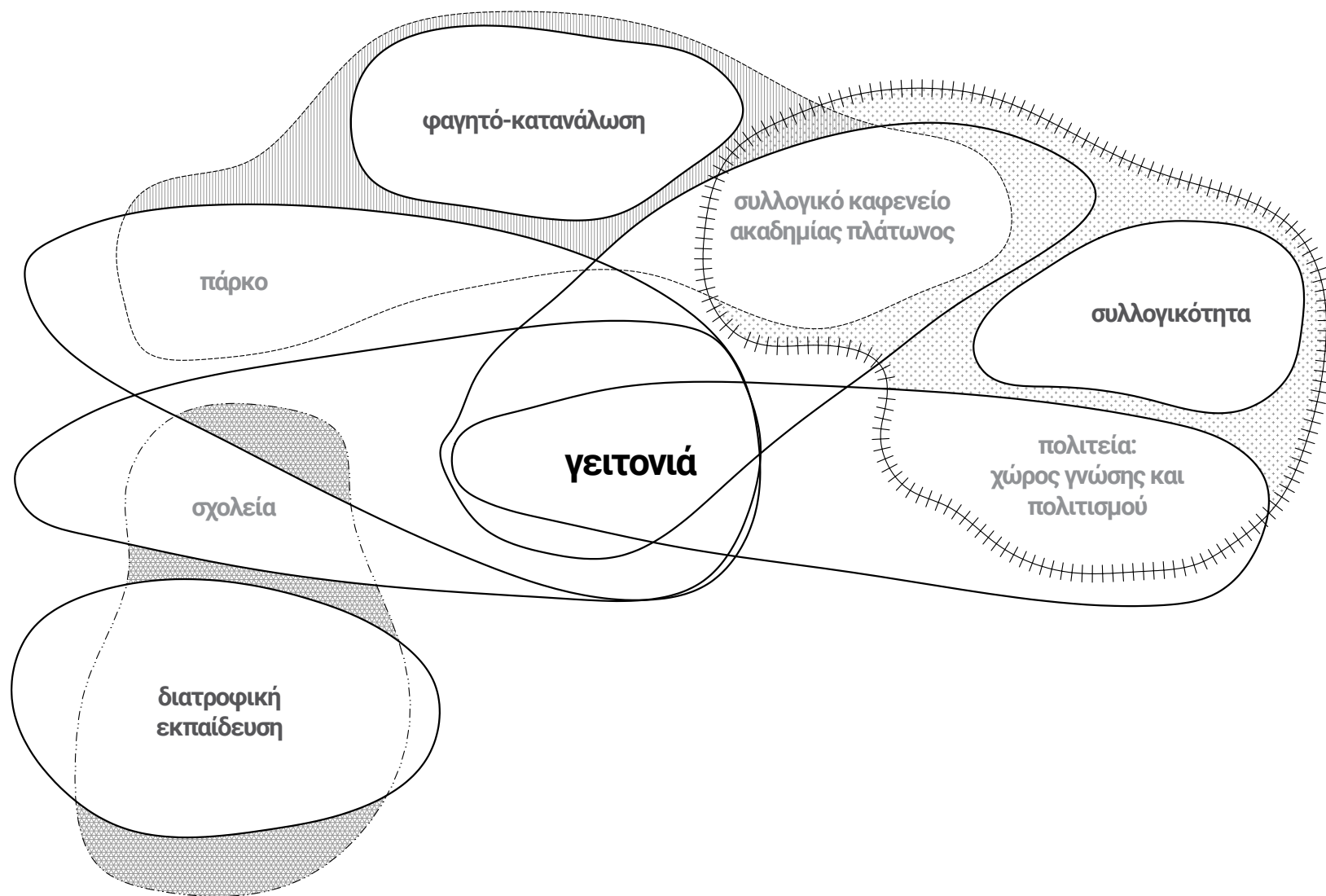


Όπως φαίνεται και από τον προηγούμενο χάρτη, τα περισσότερα κοινωνικά δίκτυα και οι περισσότεροι συλλογικοί χώροι δραστηριοποιούνται γύρω από την πλατεία Πλάτωνα. Η συγκεκριμένη πλατεία γειτνιάζει και με το πάρκο της περιοχής και βρίσκεται στο όριο ίσως μεταξύ βιομηχανικού πάρκου και περιοχής κατοικίας. Γύρω τις βρίσκονται κυρίως κατοικίες, αλλά επίσης υπάρχουν και ορισμένοι χώροι εστίασης, οι οποίοι βγάζουν τραπεζοκαθίσματα στον χώρο της πλατείας. Πάνω στην πλατεία, τα τελευταία χρόνια, βρίσκεται και το ψηφιακό μουσείο Πλάτωνα. Λόγω αυτού αλλά και του πάρκου, προσεκλύεται αρκετός κόσμος εκεί κυρίως τις μέρες του Σαββατοκύριακου. Τις μέρες αυτές σφύζει από ζωή καθώς πολλές οικογένειες, παιδιά και έφηβοι συνηθίζουν να κάθονται και να παίζουν εκεί. Τις καθημερινές η πλατεία χρησιμοποιείται κυρίως ως πέρασμα, καθώς την διασχίζουν πολλά παιδιά όταν σχολάνουν από τα σχολεία που βρίσκονται στην ευρύτερη περιοχή.

χαρτογράφηση κινήσεων και στάσεων στην πλατεία Πλάτωνα



διάγραμμα γειτονιάς

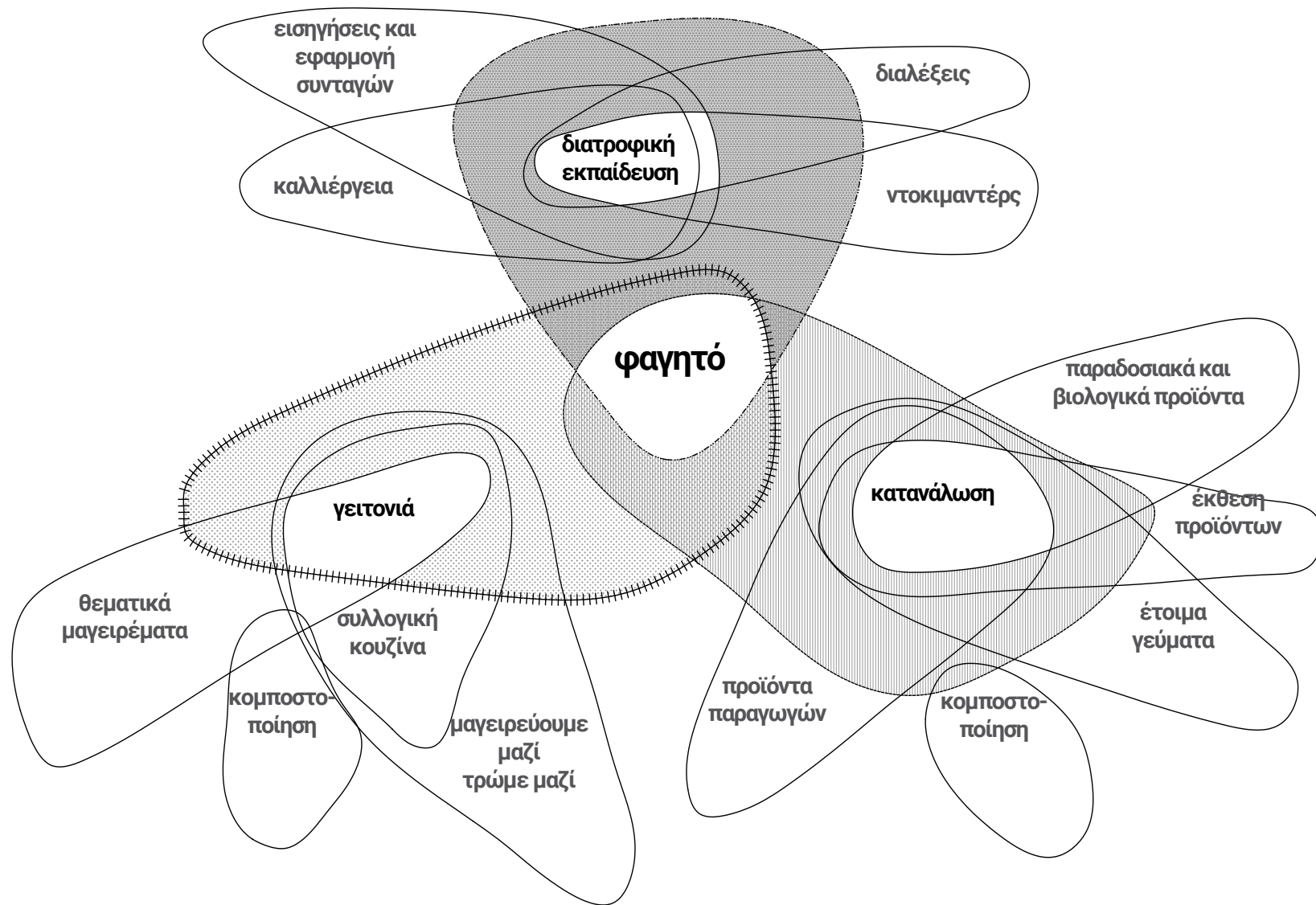


πρόταση

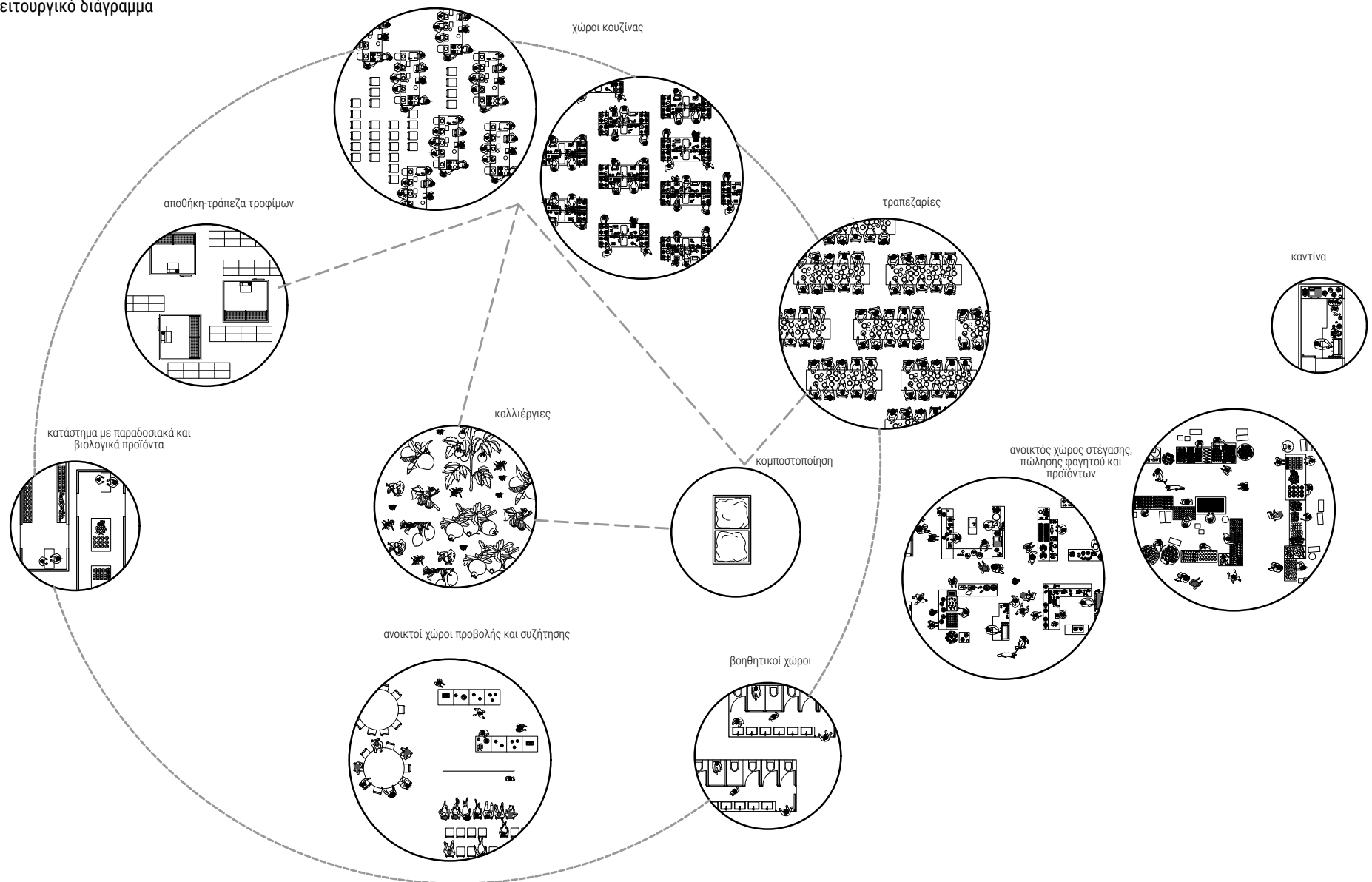
Έπειτα από την έρευνα που προηγήθηκε για τη συλλογικότητα της διαδικασίας και της εμπειρίας του φαγητού αλλά και τις χαρτογραφήσεις που έγιναν στην περιοχή, λαμβάνοντας πάντα υπόψη τη συλλογική δράση των κατοίκων, προτείνεται η δημιουργία ενός χώρου ανοικτού στην γειτονιά, όπου θα μπορούν να συναντιώνται να μαγειρεύουν συλλογικά οι κατοικοί της αλλά και όποιος άλλος θέλει. Ταυτόχρονα θα εκπαιδεύονται πάνω σε ζητήματα που αφορούν την τροφή και το φαγητό, θέματα που σήμερα φαίνεται να απασχολούν όλο και περισσότερο τους ανθρώπους, και συγκεκριμένα τους κατοίκους της Ακαδημίας Πλάτωνος.

Η πρόταση συμπεριλαμβάνει ένα κτηριακό όγκο που θα στεγάζει τις μόνιμες λειτουργίες, δηλαδή τις κουζίνες, τις τραπεζαρίες και τους χώρους προβολών εκθέσεων και συζήτησης, αλλά και τις συμπληρωματικές λειτουργίες όπως είναι η τράπεζα τροφίμων για τη συλλογή πρώτων υλών και οι αποθήκες. Πλάι στον όγκο αυτό και στην είσοδο του βρίσκεται ένα μικρό κατάστημα πώλησης παραδοσιακών και βιολογικών προϊόντων. Την πρόταση συμπληρώνει η ελαφριά ξύλινη κατασκευή που τοποθετείται σε συνέχεια με την πλατεία. Στο οικόπεδο που βρίσκεται πάνω στην πλατεία Πλάτωνος και δίπλα στο ψηφιακό μουσείο Πλάτωνος, προβλέπεται χώρος για καλλιέργιες μυρωδικών λαχανικών και δέντρων.



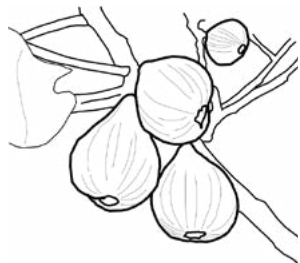


Λειτουργικό διάγραμμα



προτεινόμενα δέντρα

συκιά



ύψος: **2 – 5 μέτρα**
διάρκεια ζωής: **50 – 60 χρόνια**

Ευδοκμεί σε περιοχές με θερμό και δροσερό κλίμα και σε υψόμετρα μέχρι 1700μ.

λεμονιά



ύψος: **μέχρι 6 μέτρα** (συνήθως πιο κοντή)
διάρκεια ζωής: **τουλάχιστον 50 χρόνια**

Φυτρώνει σε τροπικά και εύκρατα κλίματα, προτιμά τη θερμοκρασία μεταξύ 15-30 °C και χρειάζεται πολλή ηλιοφάνεια. Αναπτύσσεται σε γόνιμο, ξηρό χώμα. Χρειάζεται πολύ νερό.

πορτοκαλιά



ύψος: **μέχρι 8 μέτρα** (συνήθως πιο κοντή)
διάρκεια ζωής: **80 χρόνια, μερικές φορές ξεπερνούν τα 100**

Φυτρώνει σε τροπικά, υποτροπικά και εύκρατα κλίματα. Αντέχει σε θερμοκρασία μέχρι -4 °C και χρειάζεται πολλή ηλιοφάνεια. Το δέντρο ευδοκμεί σε μεγάλη ποικιλία εδαφών, όμως προτιμά τα αμμοπηλώδη εδάφη.

τοματιά



ύψος: **4-5 μέτρα**
διάρκεια ζωής: **μονοετές, διετές, σπανιότερα πολυετές**

Καλλιεργείται στην ύπαιθρο και σε θερμοκήπιο σε ολόκληρο τον κόσμο. Δεν έχει αρκετά ανθεκτικό βλαστό και στηρίζεται σε άλλα φυτά.

καρυδιά



ύψος: **μέχρι και 25 μέτρα**
διάρκεια ζωής: **35 χρόνια**

Δεν αντιμετωπίζει πρόβλημα προσαρμογής και καλλιεργείται σε διάφορους τύπους κλιμάτων και περιβάλλοντος. Όμως αποδίδει περισσότερο σε περιοχές με θερμό και υγρό κλίμα.

ελιά



ύψος: **15-20 μέτρα**
διάρκεια ζωής: **μέχρι εκατοντάδες χρόνια**

Ευδοκμεί σε ποικιλία εδαφοκλιματικών συνθηκών με τις αντίστοιχες ποικιλίες της για κάθε περιοχή. Αντέχει στην ξηρασία, ωστόσο το ήλιο και γλυκό κλίμα είναι ιδανικά για την καλλιέργειά της.

ρεβυθιά



ύψος: **μέχρι 60 εκατοστά**
διάρκεια ζωής: **μονοετές**

Η ρεβυθιά είναι θάμνος με εξαιρετικά ανθεκτική στην ξηρασία και αποδίδει καλά σε φτωχά εδάφη, χωρίς ιδιαίτερες περιποιήσεις.

ροδιά



ύψος: **θάμνος 1-1,5 μέτρα ή μικρό δέντρο μέχρι 5 μέτρα**
διάρκεια ζωής: **40-50 χρόνια**

Είναι φυλλοβόλος και αγαθωτός θάμνος. Δέντρο ανθεκτικό, σπάνια προσβάλλεται από παράσιτα.

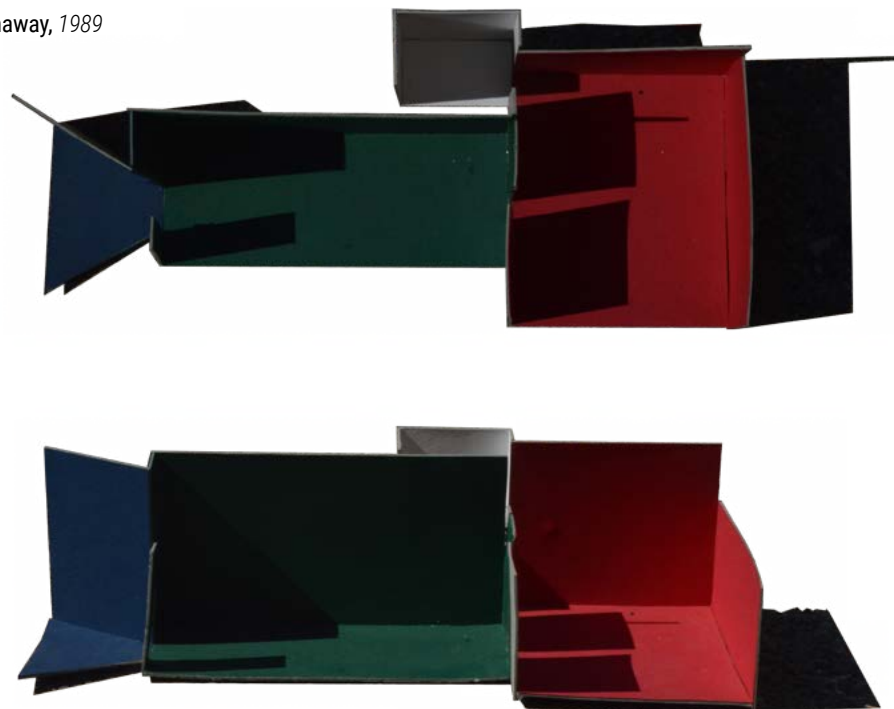
***Permaculture Bill Mollison & David Holmgren «Give every new building a food production potential»**

πηλ.87 Τα τελευταία είκοσι χρόνια έχουν δει την ανάπτυξη του κοινοτικού κινήματος, όπου η συλλογική ευθύνη για την κοινότητα δίνει στα μέλη της ένα συναίσθημα ελέγχου για το μέλλον τους.

πηλ.90 Η πόλη θα μπορούσε, με λίγα έξοδα, να παράσχει πολλά τρόφιμα και με αυτό τον τρόπο να χρησιμοποιήσει πολλά από τα δικά της απόβλητα όπως το οργανικό λίπασμα και η κομποστοποίηση.

πηλ.91 Η Αδελαΐδα είναι μία από τις λίγες πόλεις που υποστηρίζει χρήσιμες δημόσιες φυτείες (ελιές) και οι ελιές συγκεντρώνονται από ανθρώπους που χρησιμοποιούν το λάδι και προστατεύουν τα δέντρα.

the chef, the thief, his wife and her lover, Peter Greenaway, 1989



Η ταινία του Greenaway «Ο μάγειρας ο κλέφτης η γυναικά του και ο εραστής της» πέρα από αφορμή για σκέψη όσον αφορά τα κοινωνικό-οικονομικά στοιχεία που προβάλλονται με τις επιλογές μας στο φαγητό, σκηνοθετικά αποτελεί πηγή έμπνευσης. Ηερμηνεία του χώρου της ταινίας, ως ένα θεατρικό σκηνικό που ξεδιπλώνεται μπροστά στον θεατή, αποτελεί αφορμή για τη διερεύνηση του θέματος υπό αυτό το πρίσμα. Αν εξετάσει κανείς τον χώρο της ταινίας σε κάτοψη διαδέχεται ο εξωτερικός χώρος, τον χώρο της κουζίνας, όπου γίνεται η προετοιμασία και η παρασκευή των γευμάτων, έπειτα ακολουθεί η μεγάλη σάλα, όπου οι πελάτες απολαμβάνουν τα γεύματα τους και πίσω στο «παρασκήνιο» βρίσκονται τα W.C. Πολύ χαρακτηριστικό στοιχείο είναι η χρήση ενός συγκεκριμένου χρώματος σε κάθε χώρο.

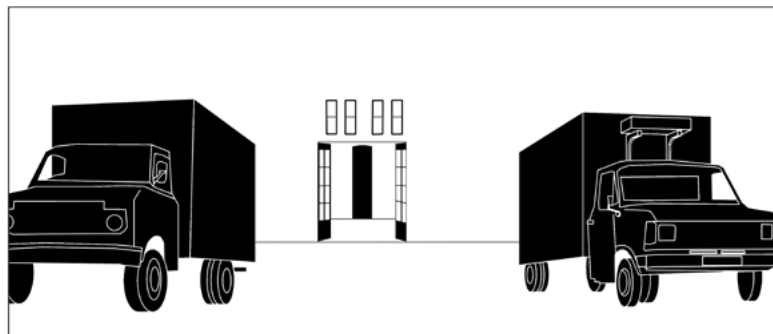
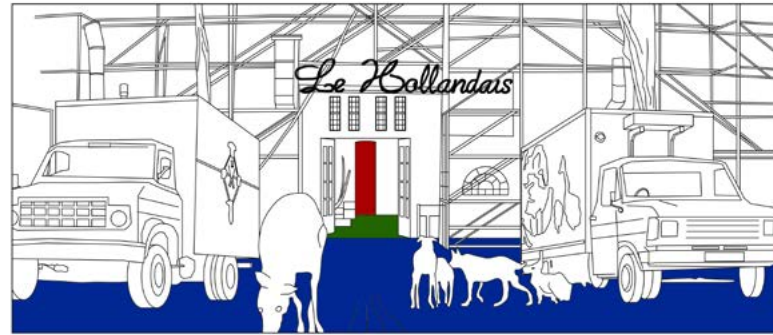
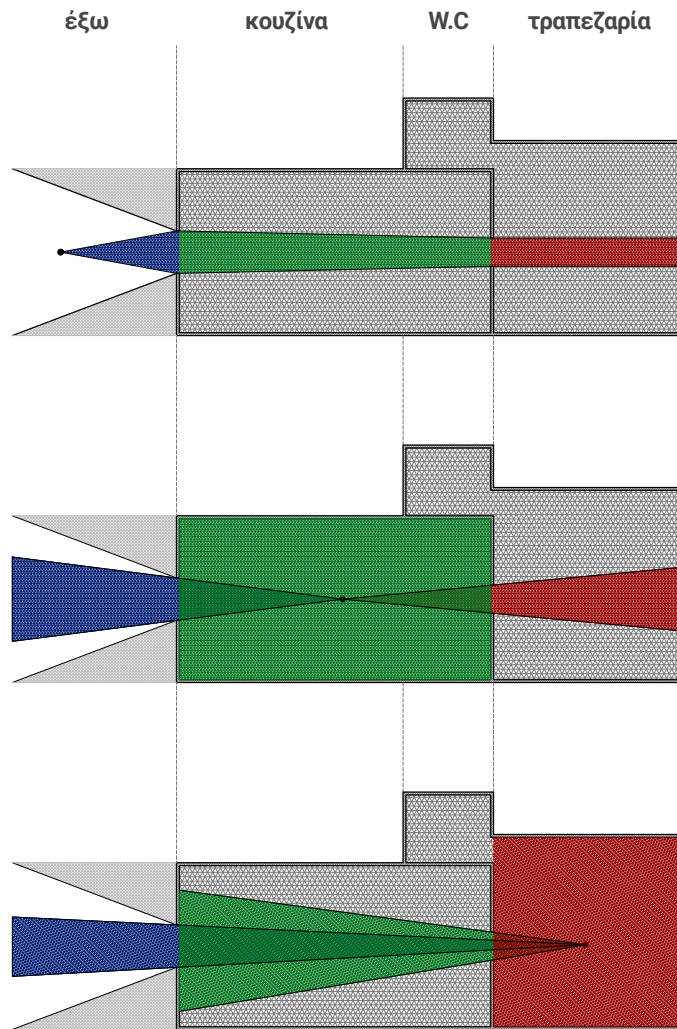
Έξω: Μπλε ο χώρος όπου παραλαμβάνουν τις πρώτες ύλες

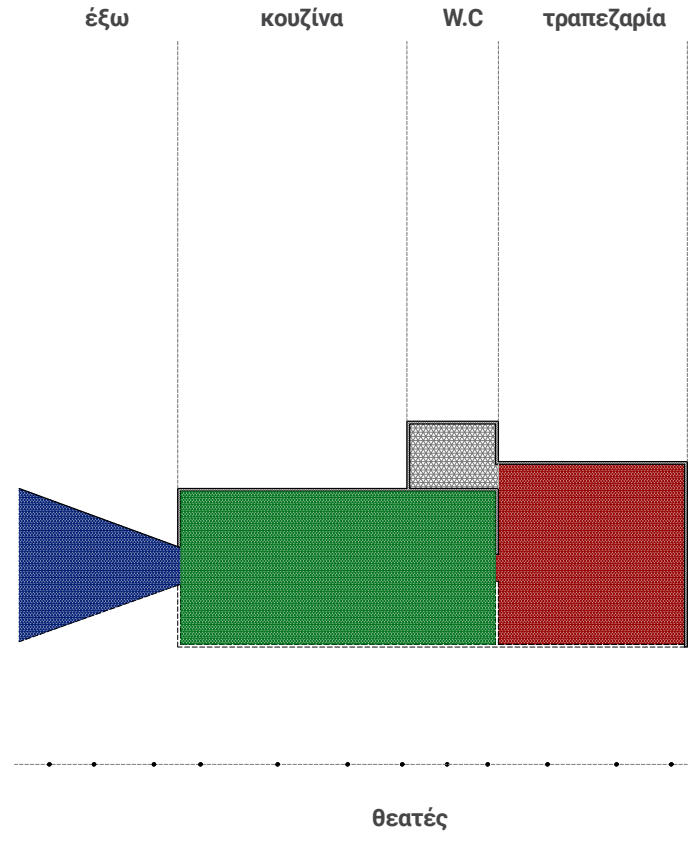
Κουζίνα: Πράσινο ο χώρος όπου αποθηκεύουν τις πρώτες ύλες (πίσω μέρος) αλλά επίσης εκεί που γίνεται η προετοιμασία, η Παρασκευή των γευμάτων, το πλύσιμο των πιάτων

Τραπεζαρία: Κόκκινο ο χώρος όπου οι πελάτες απολαμβάνουν τα γεύματα τους

W.C: Λευκό

Σε μεγάλο μέρος της ταινίας, ο θεατής, νιώθει ότι κινείται σε μια ράγα παράλληλα με το σκηνικό, η οποία πηγαioέρχεται ανάλογα με το χώρο που βρίσκονται οι πρωταγωνιστές. Αυτό, συμβαίνει γιατί ο Greenaway επιλέγει να τρυπάει τους τοίχους των χώρων για να περάσει από τον έναν στον άλλο, κρατώντας πάντα τη κάμερα παράλληλα με την μακριά πλευρά των χώρων, κάνει μια κατά μήκος ΤΟΜΗ. Έτσι αντιλαμβάνεται κανείς τους χώρους της ταινίας σαν αυτόνομα σκηνικά που διαδέχεται το ένα το άλλο και συνθέτουν όλα μαζί ένα ενιαίο σκηνικό.







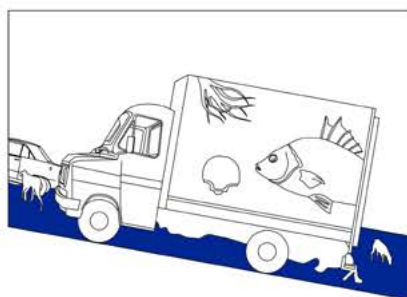
έξω



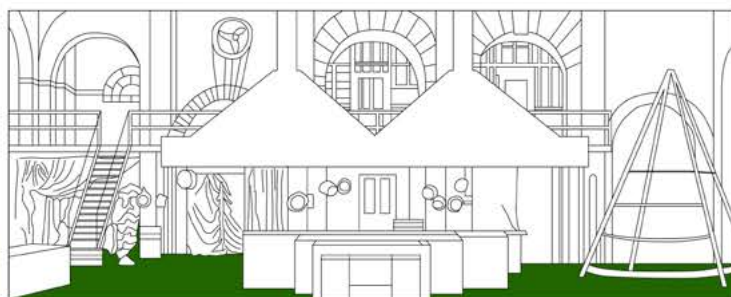
κουζίνα



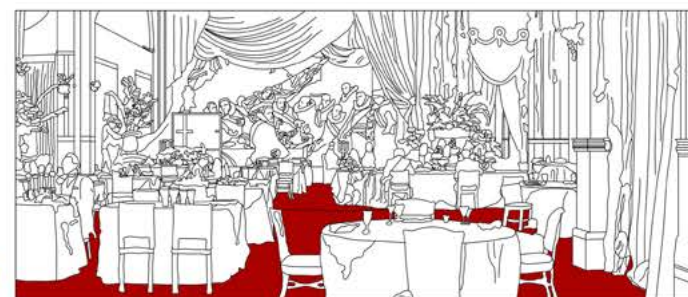
τραπεζαρία



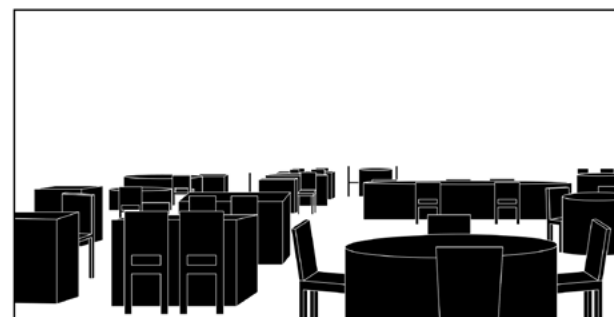
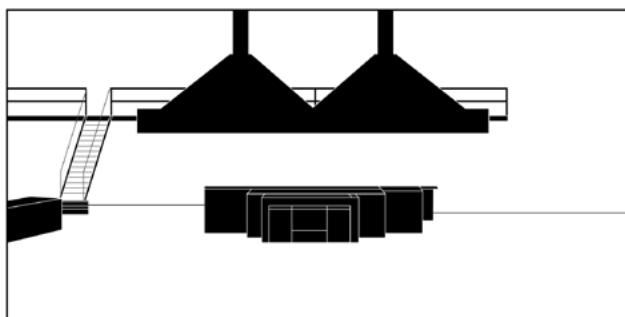
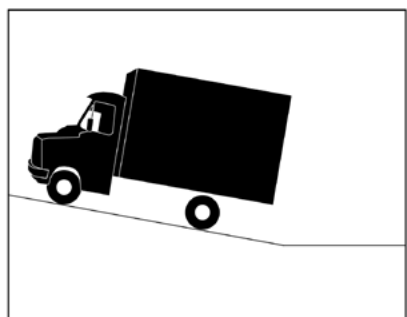
παραλαβή



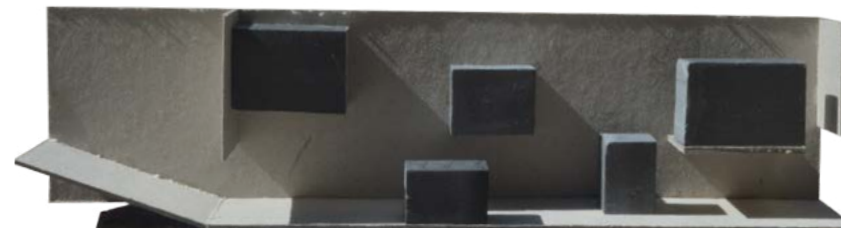
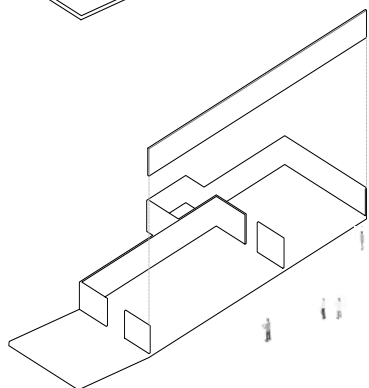
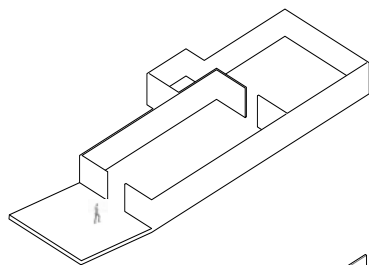
αποθήκευση- προετοιμασία- παρασκευή



κατανάλωση



μακετάκια πρώτης προσέγγισης



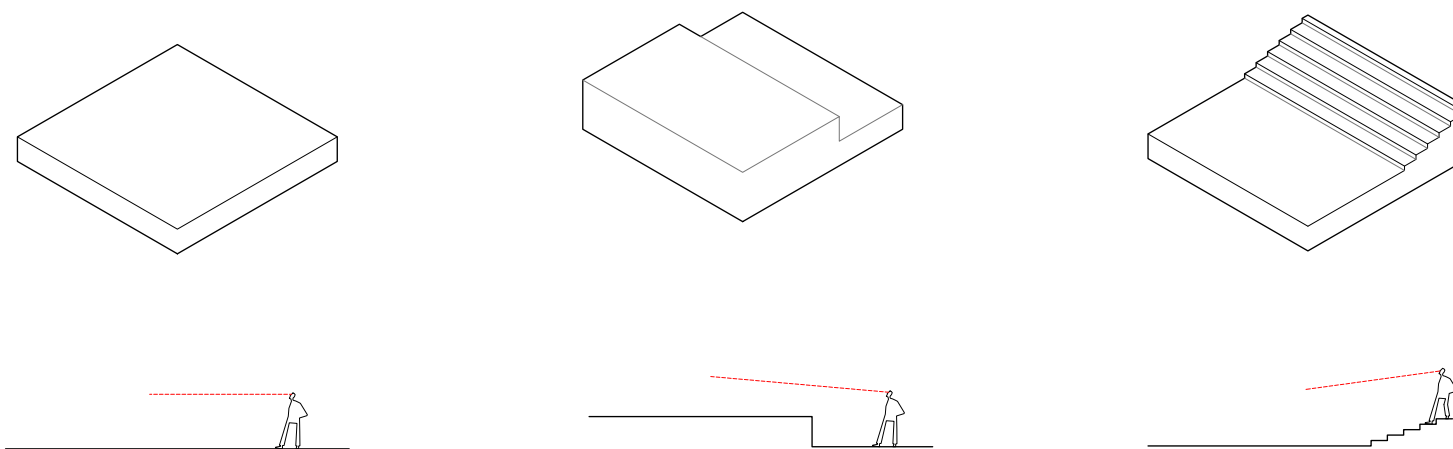
μεταφορά της τομής από την ταινία



αφαιρετικά μακετάκια

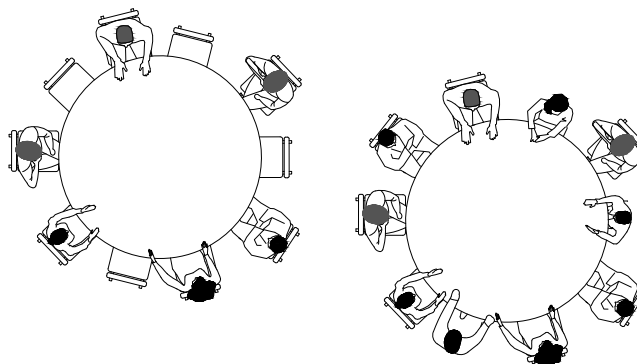
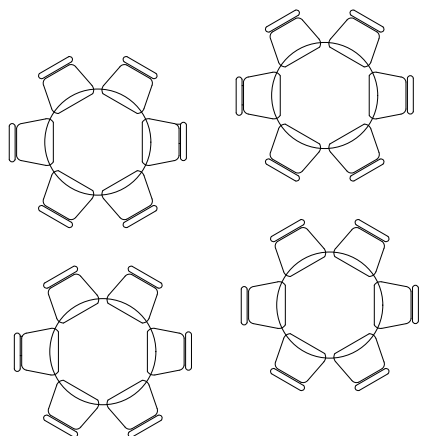
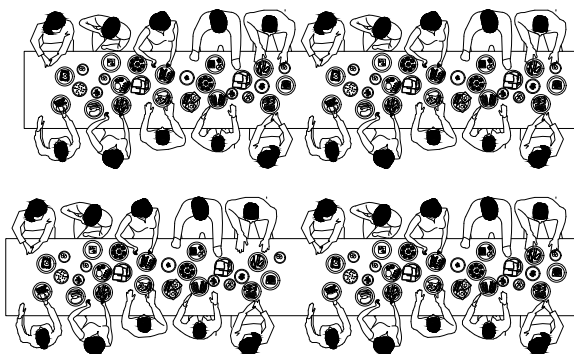
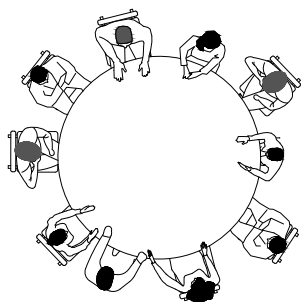
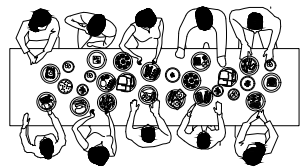
Στην πιο πάνω μακέτα, επιχειρήσα τη μεταφορά του χώρου πιο αφαιρετικά ως μια τομή, την τομή του σκηνικού. Έπειτα ακολούθησε μια σειρά από διάφορα μακετάκια, με αφορμή αυτό το πρώτο της τομής. Στα μακετάκια αυτά επιχειρήσα μια περαιτέρω επεξεργασία και ανάδειξη της ποικιλία των διαφορετικών ποιότητων χώρου που θα μπορούσαν να διαμορφώνουν την τομή αυτή. Κλειστά ανοικτά στοιχεία, εσωστρεφή εξωστρεφή, Πλάκες-κουτιά, Ψηλά- χαμηλά, Ανισο-υψή, περιπλοκότητα- απλότητα-καθαρότητα

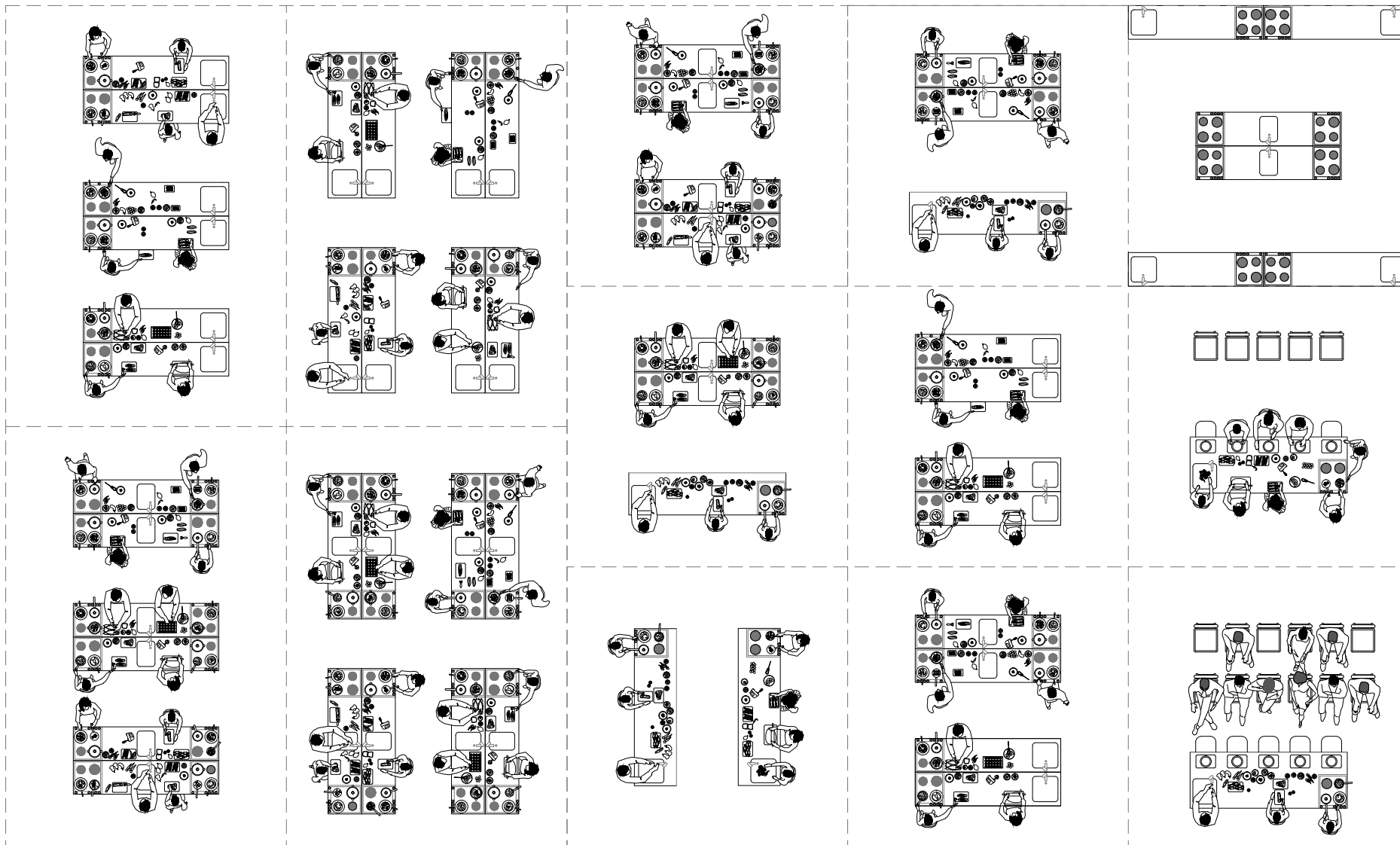
διερεύνηση σχέσης σκηνής και θεατή



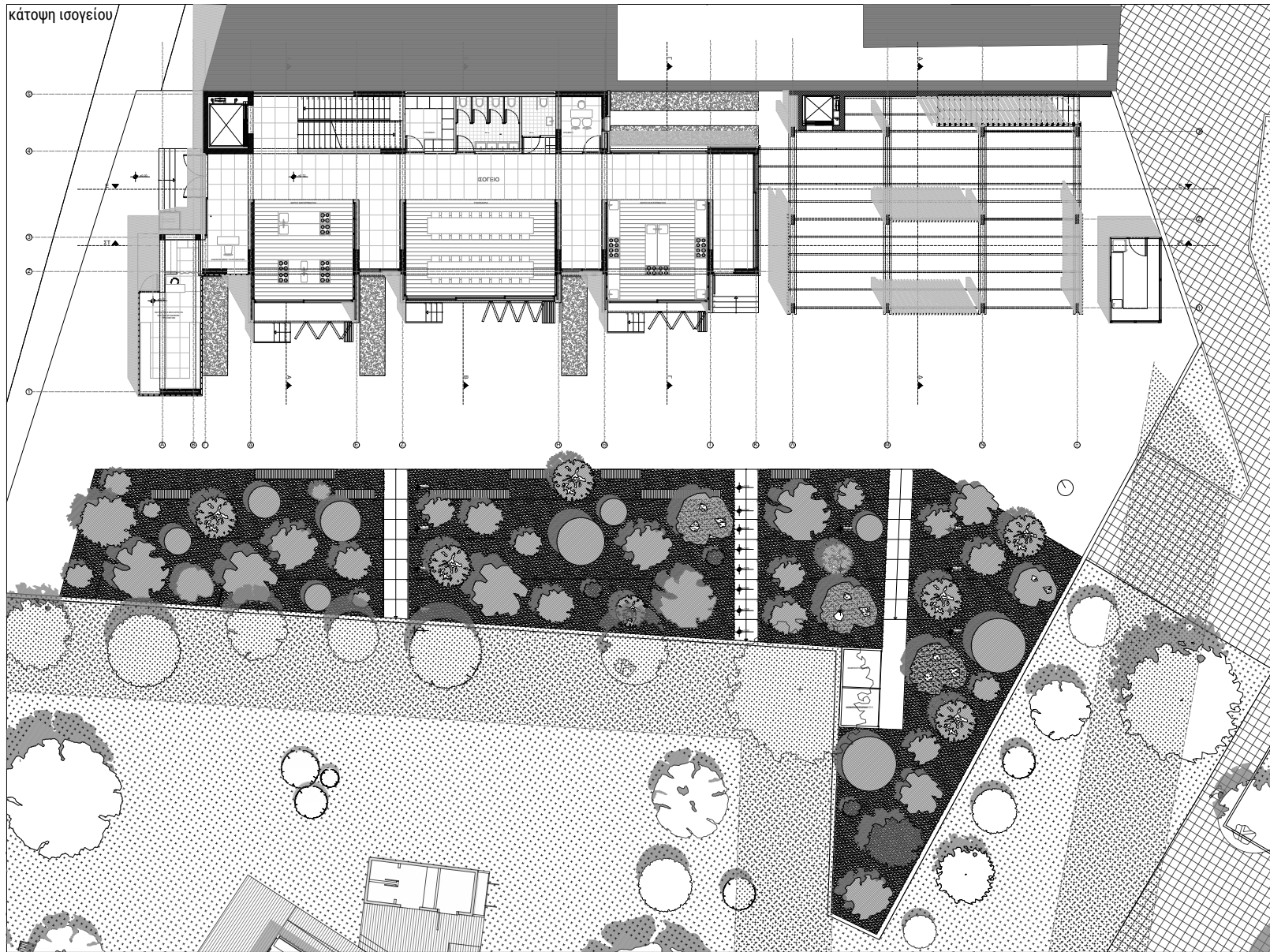
Ως απόρρια του προηγούμενου συλλογισμού που αφορούσε το χώρο της ταινίας και τη σύλληψη του σκηνικού ως μια τομή, άρχισα να σκέφτομαι τη σχέση που έχει ένας θεατής με τη σκηνή και κατέληξα στις τρεις αναπαραστάσεις που φαίνονται πιο πάνω. Στην πρώτη περίπτωση σκηνή και θεατής βρίσκονται στο ίδιο ύψος, στην δεύτερη περίπτωση η σκηνή είναι σε υπερέψωση σε σχέση με τον θεατή ενώ στην τρίτη περίπτωση ο θεατής βρίσκεται σε ψηλότερη θέση από αυτή της σκηνής.

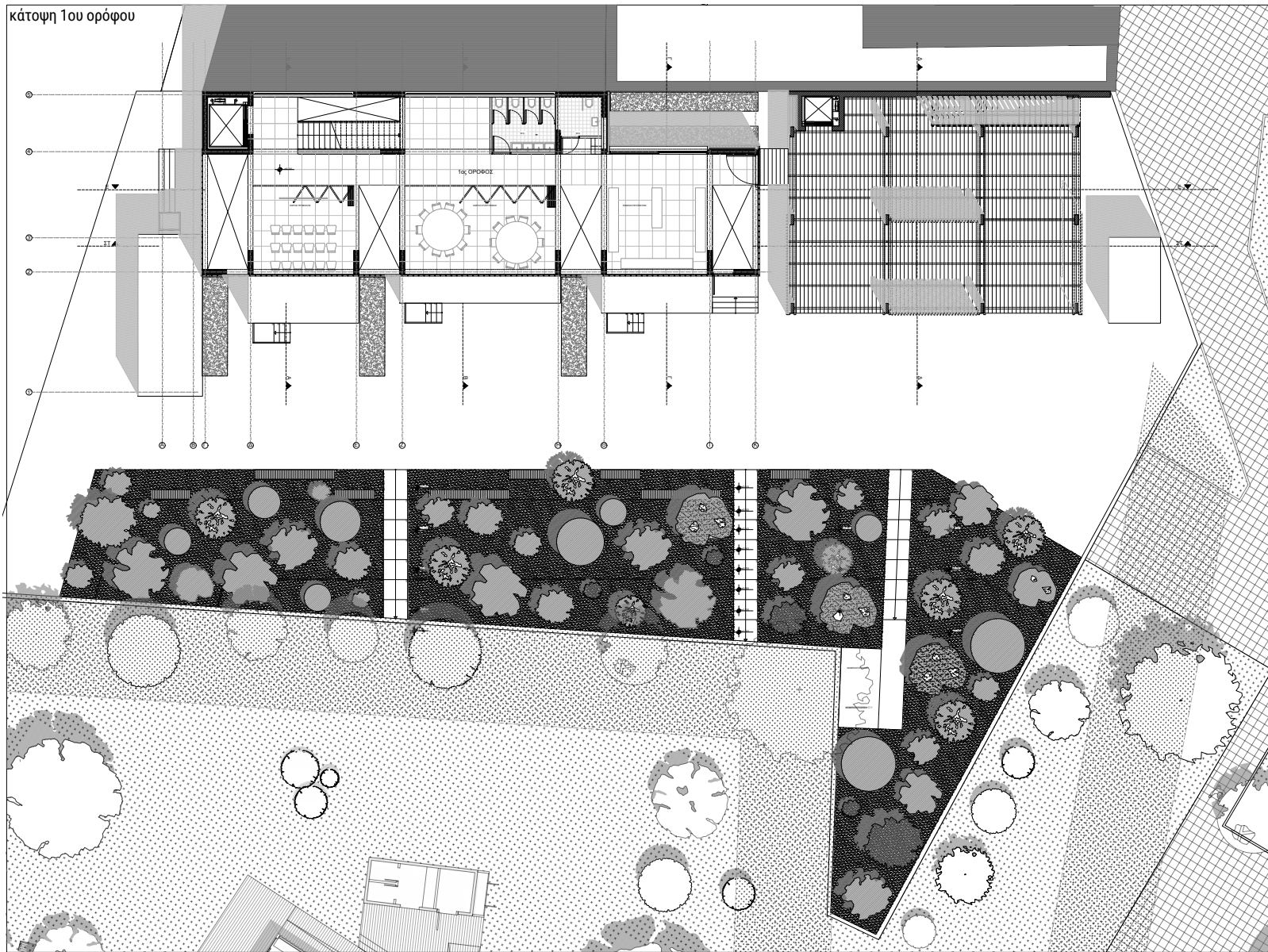
τυπολογίες τραπεζαρίας

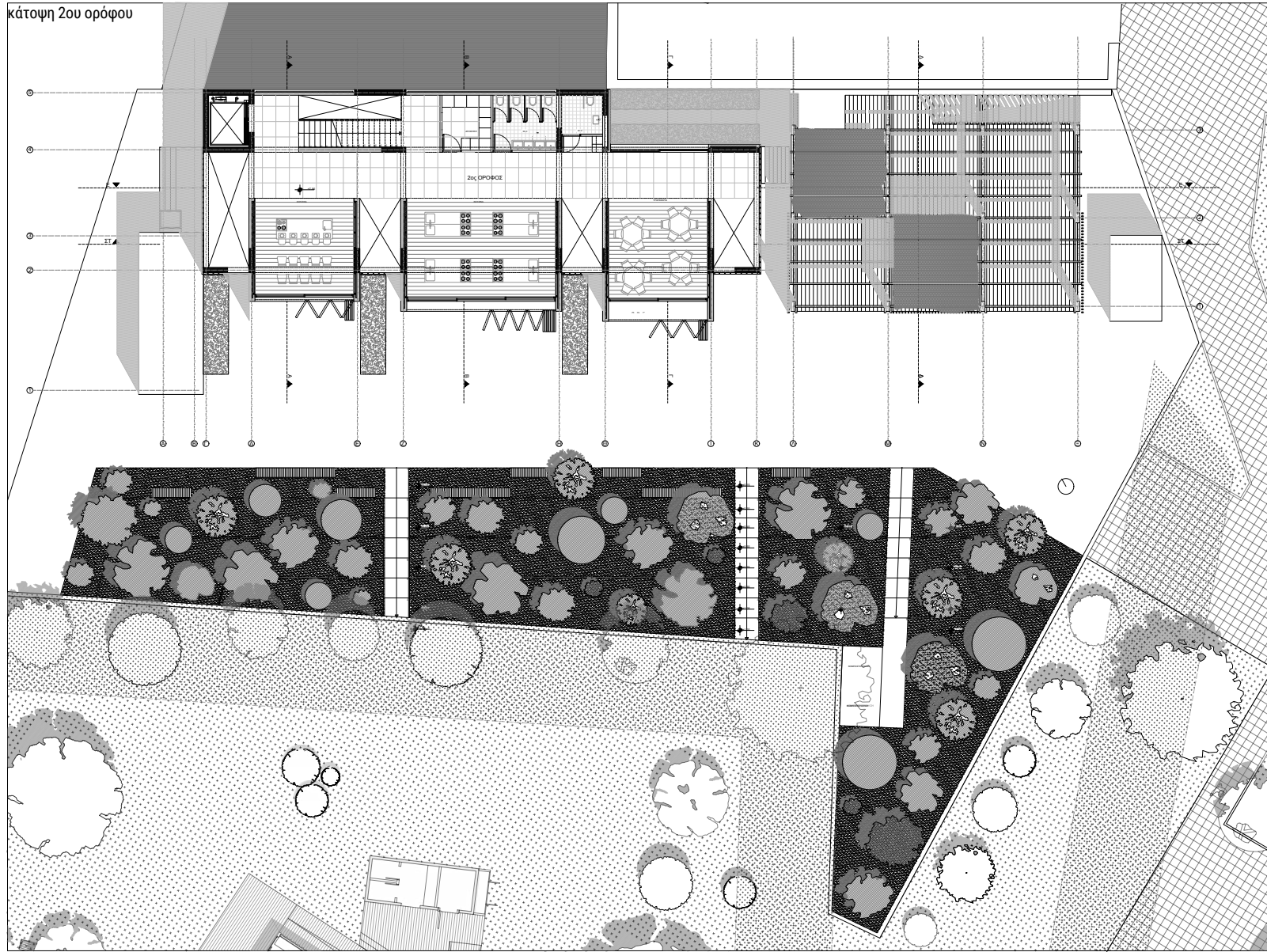


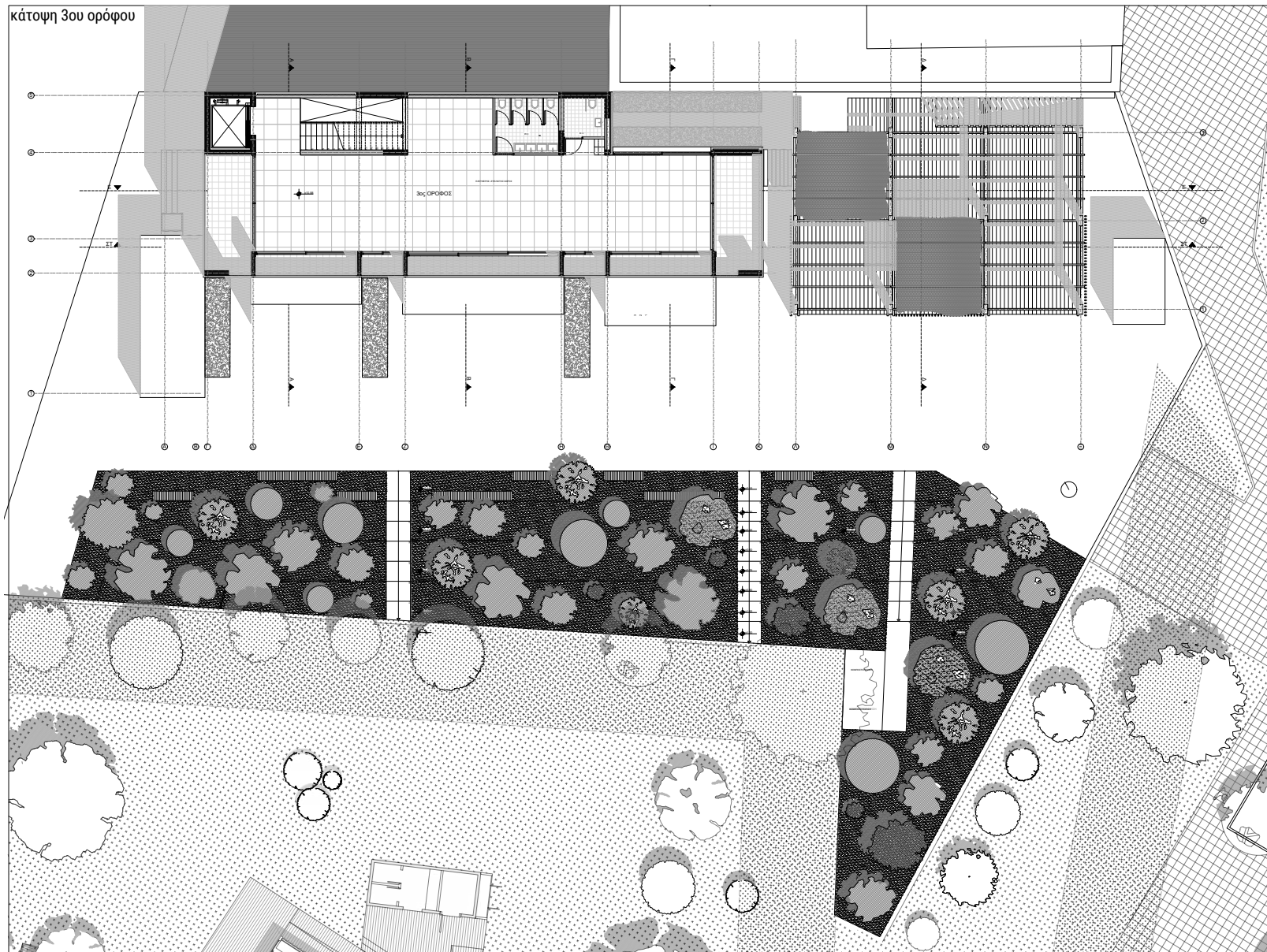


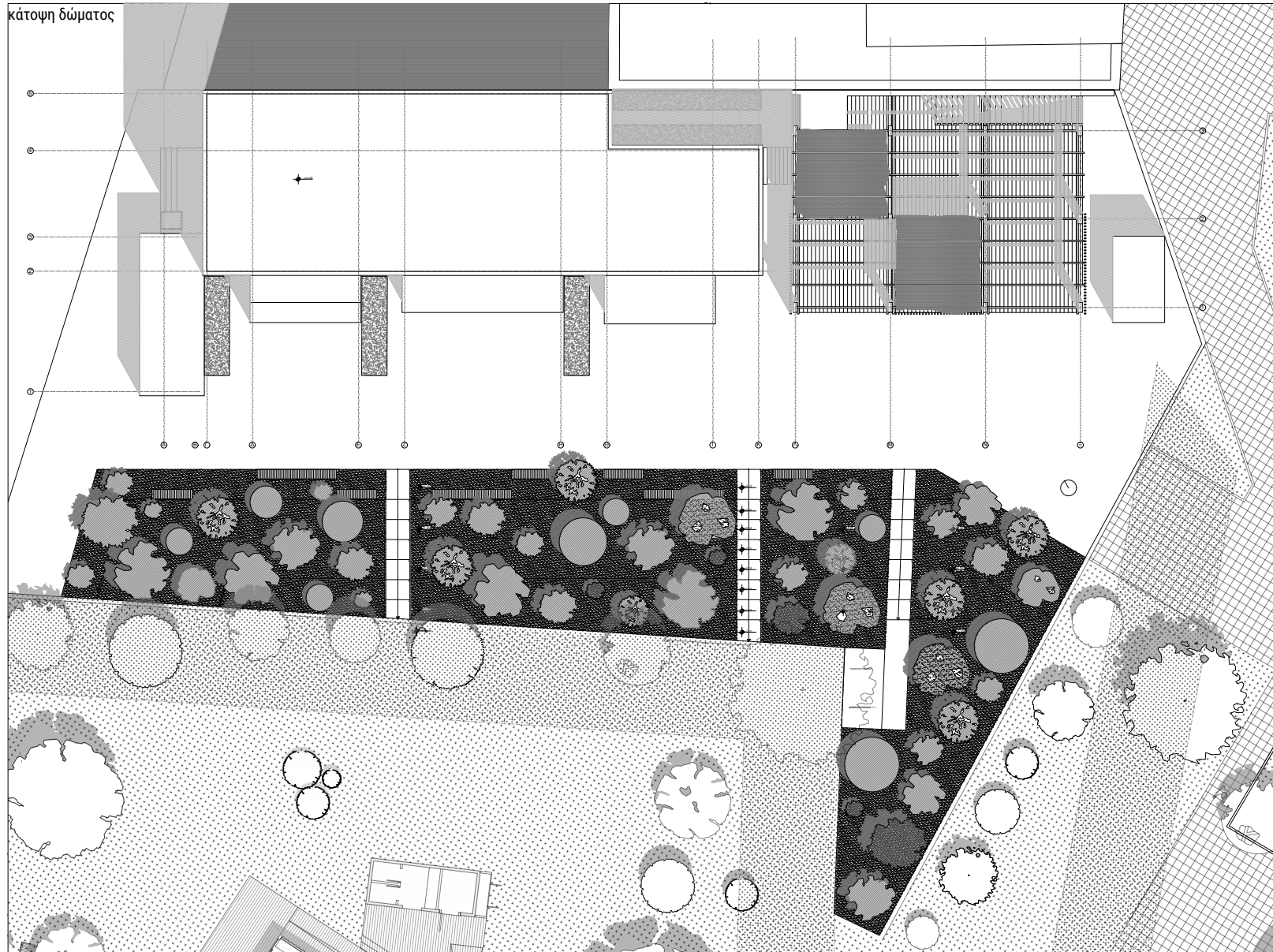




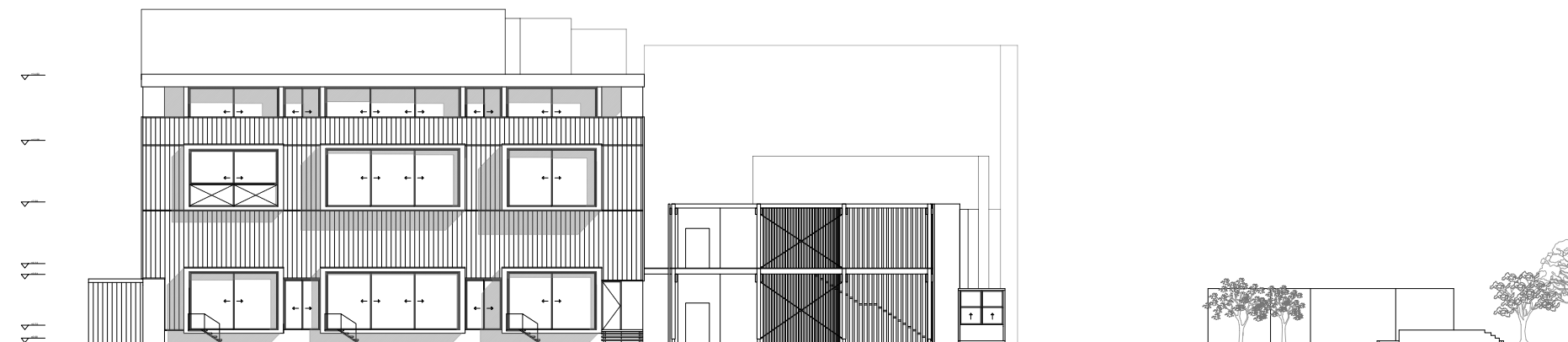
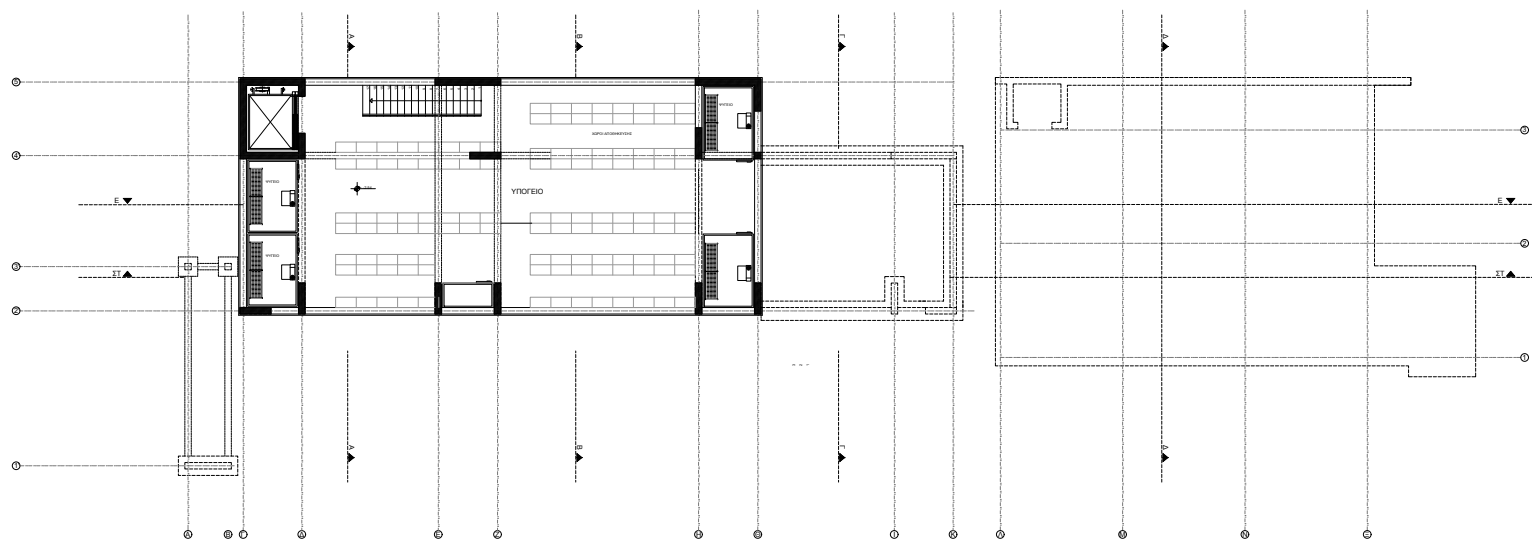








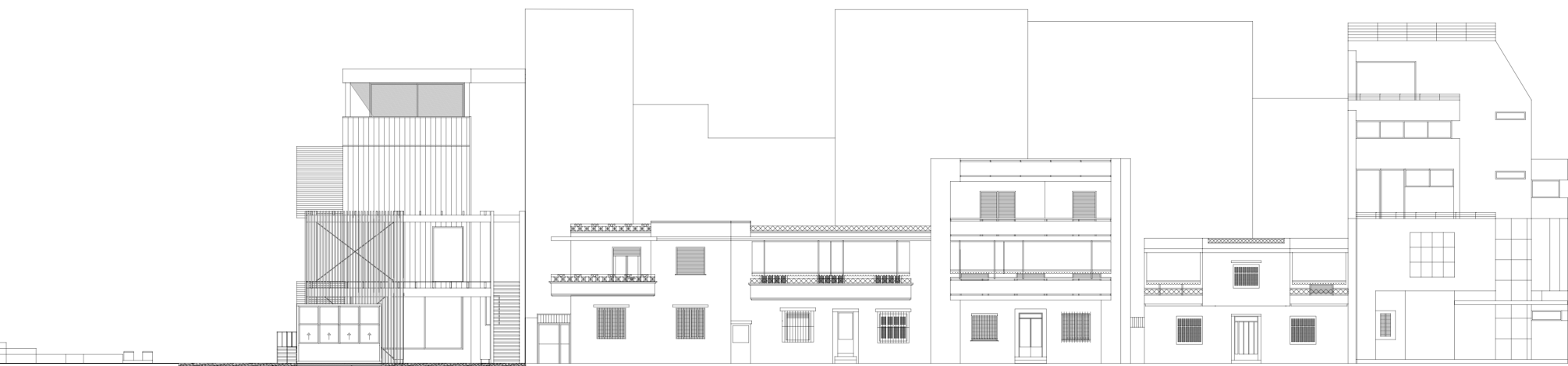
κάτοψη υπογείου



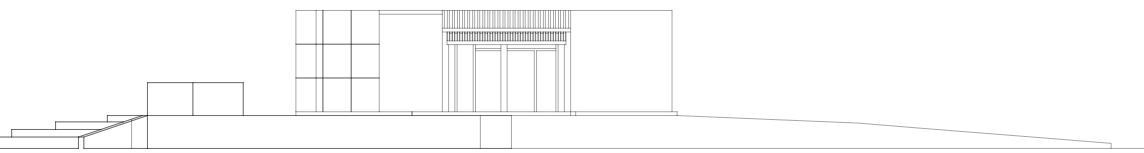
κατα μήκος όψη

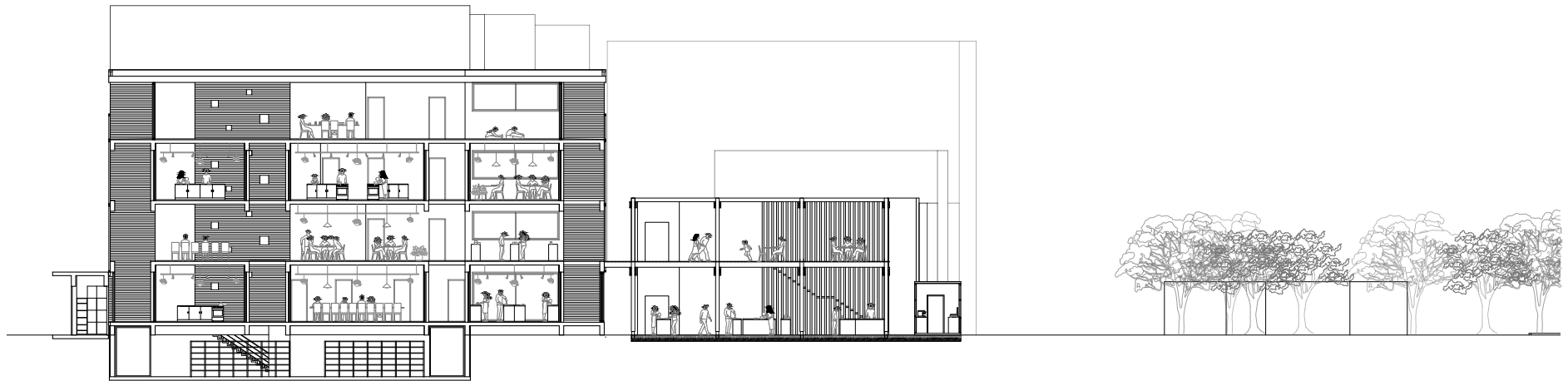


όψη από τον δρόμο

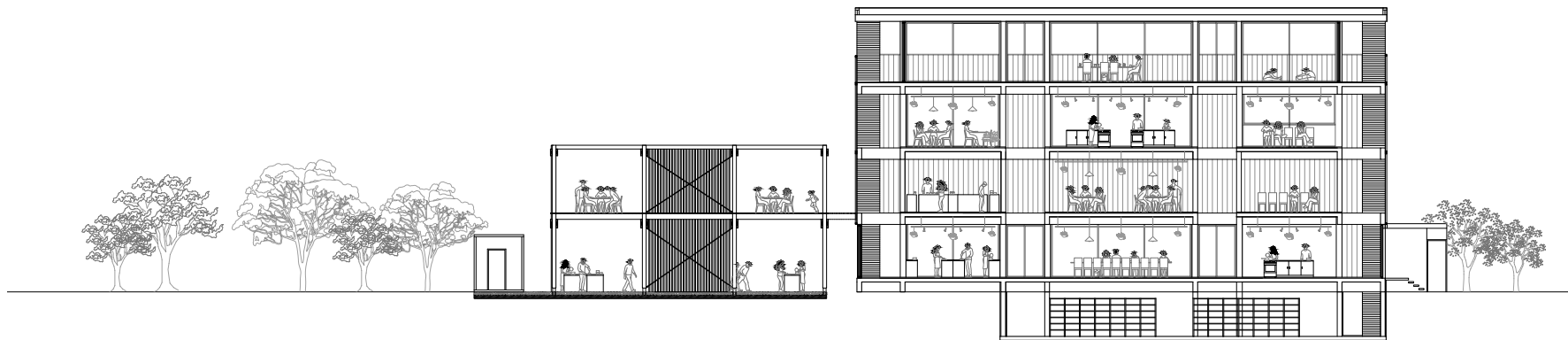


όψη από την πλατεία

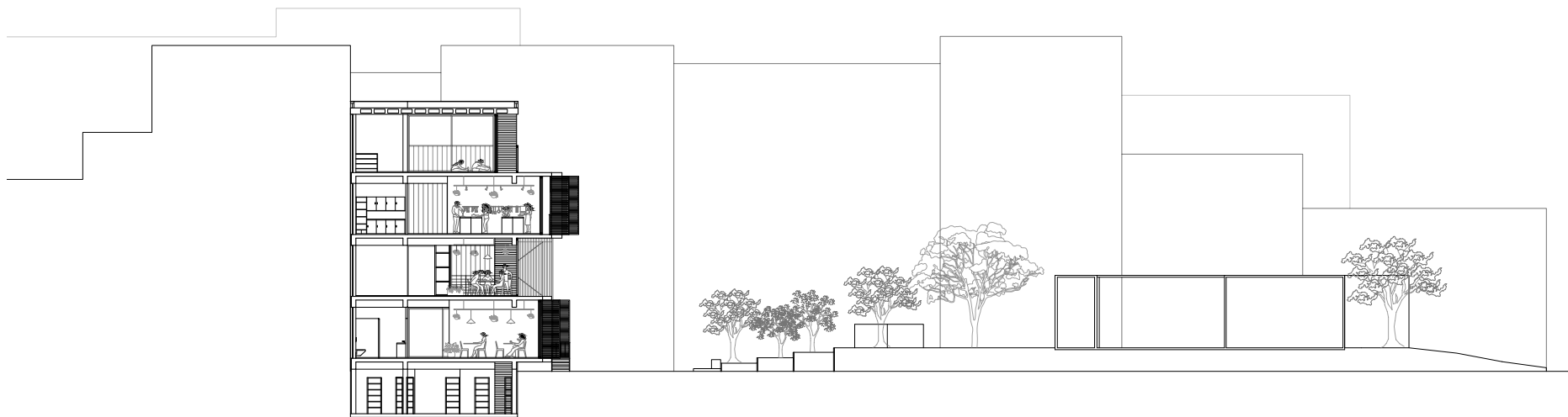




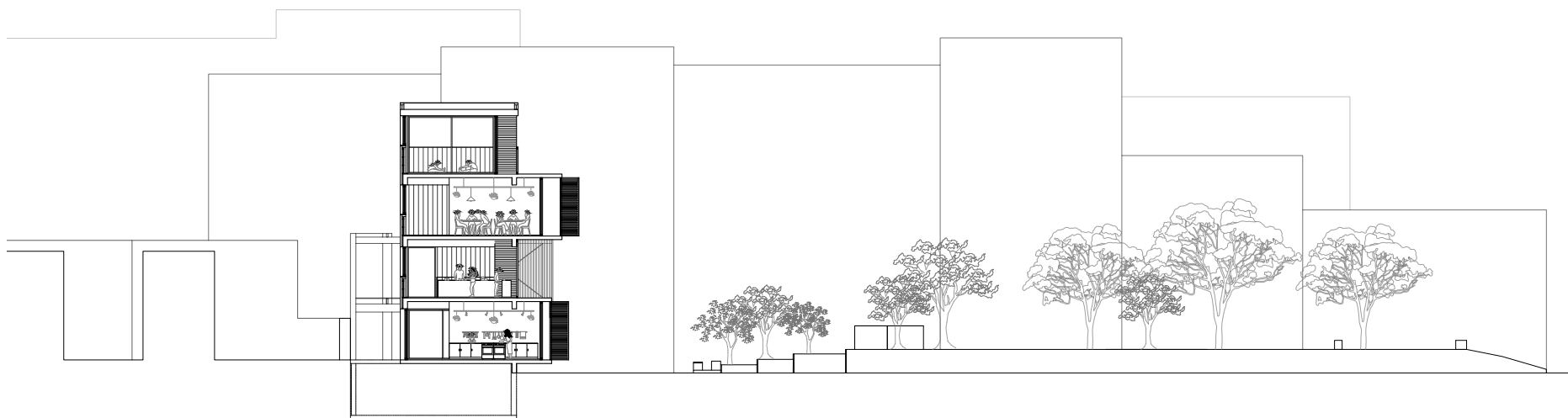
τομή A-A



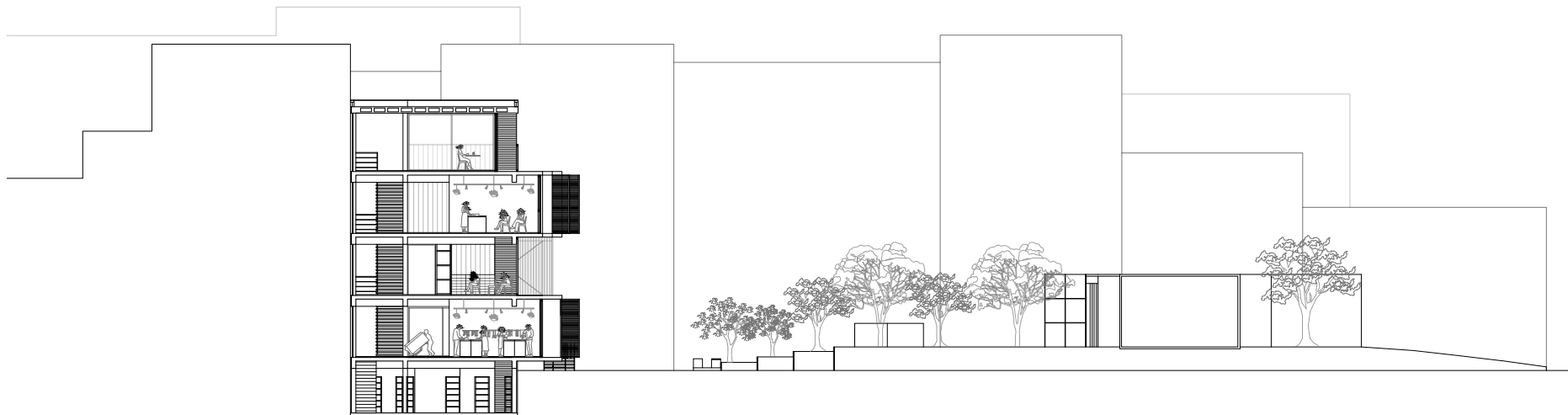
τομή B-B



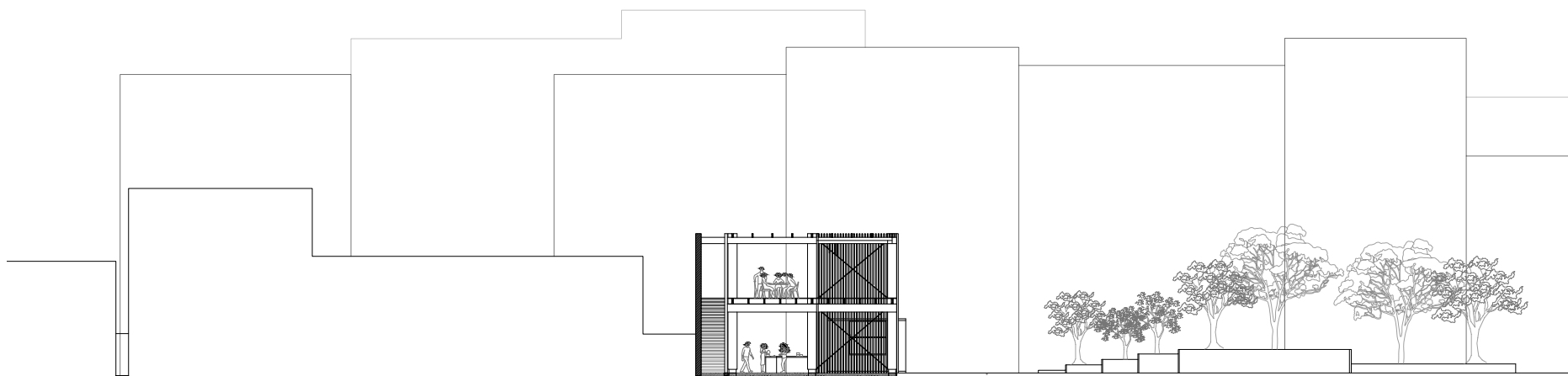
τομή ΓΓ



τομή Δ-Δ

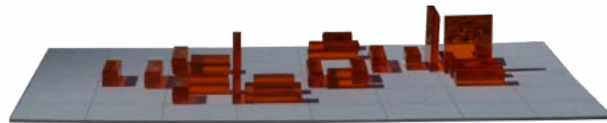
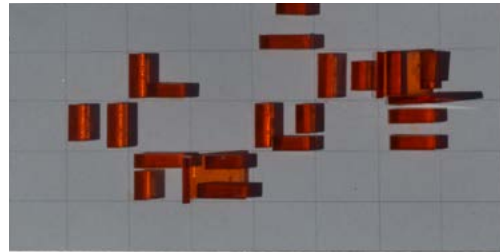


τομή Ε-Ε



τομή ΣΤ-ΣΤ

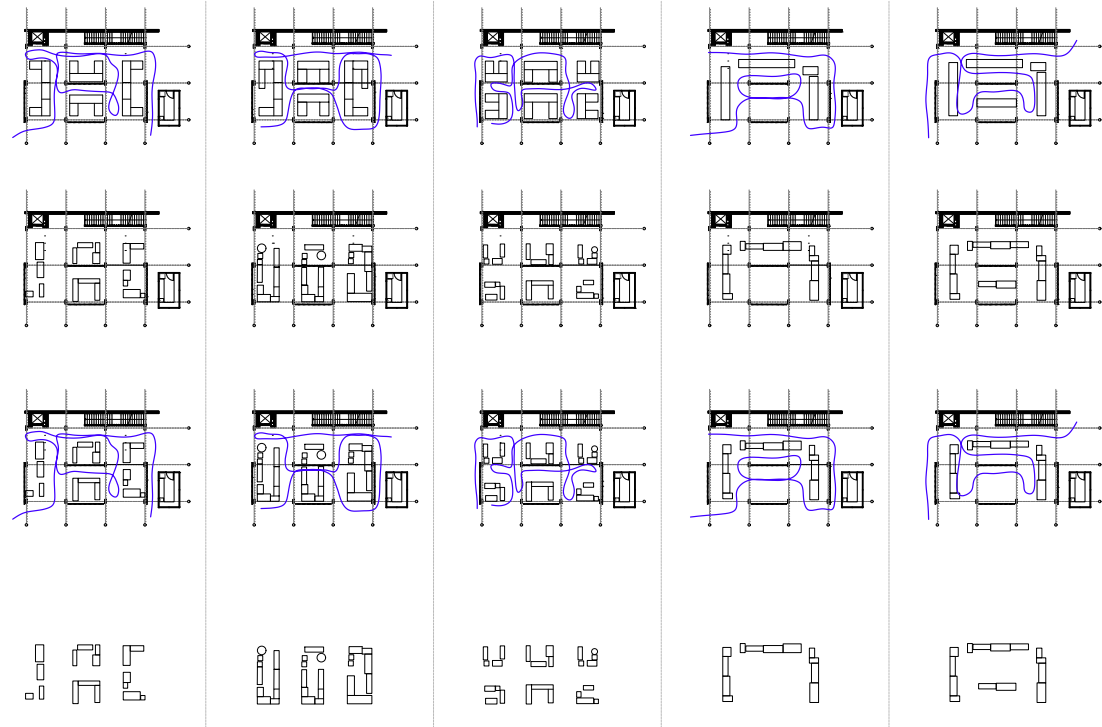
ξύλινη κατασκευή λειτουργίες



μακετάκι εργασίας, πρόθεση για open plan

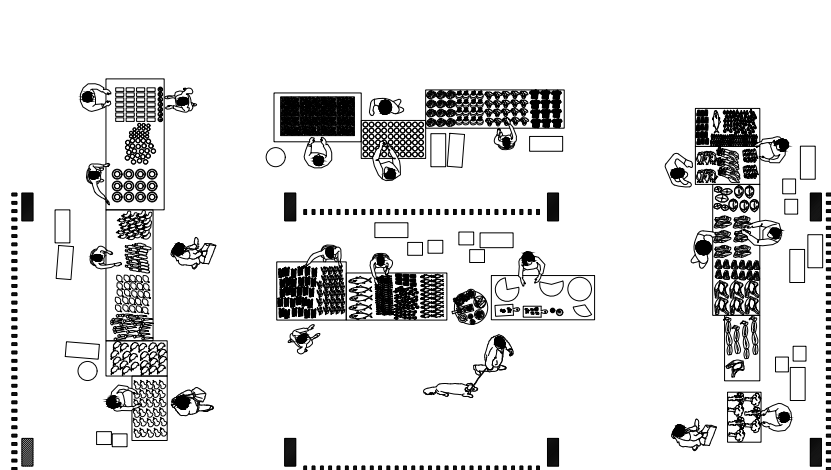
Πρόθεση είναι, στη μεριά του οικοπέδου που βρίσκεται σε συνέχεια με την πλατεία, να δημιουργηθεί μια ξύλινη ελαφριά κατασκευή η οποία θα έχει τη δυνατότητα να στεγάζει διαφορετικές λειτουργίες ανά μέρα. Δύο βασικές λειτουργίες που προβλέπονται είναι η πώληση προϊόντων από παραγωγούς και η πώληση έτοιμων γευμάτων. Οι δύο αυτές λειτουργίες προέκυψαν ύστερα από την έρευνα στην περιοχή και τις ανάγκες που αυτή φαίνεται να έχει, συμπληρωματικά πάντα με τον κύριες λειτουργίες που στεγάζονται στον κύριο κτιριακό όγκο.

εναλλακτικές διατάξεις πάγκων

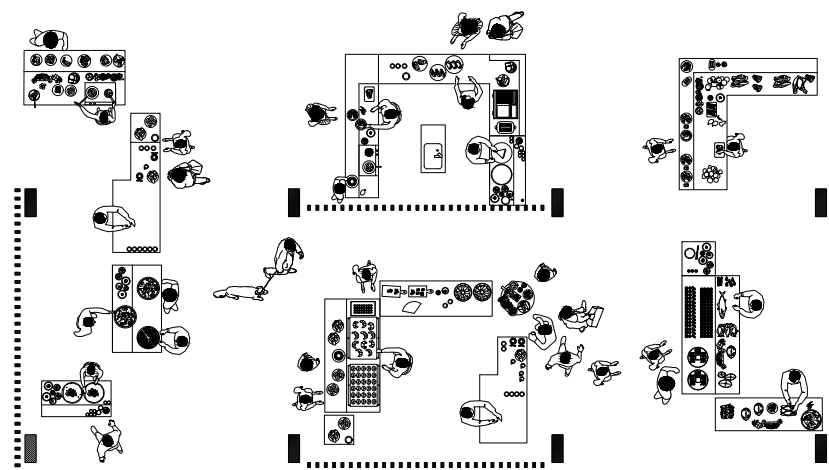


διατάξεις πάγκων

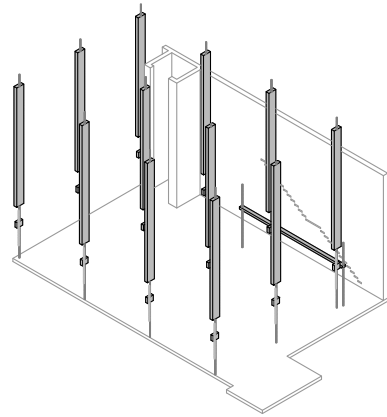
διατάξεις πάγκων-πώληση προϊόντων



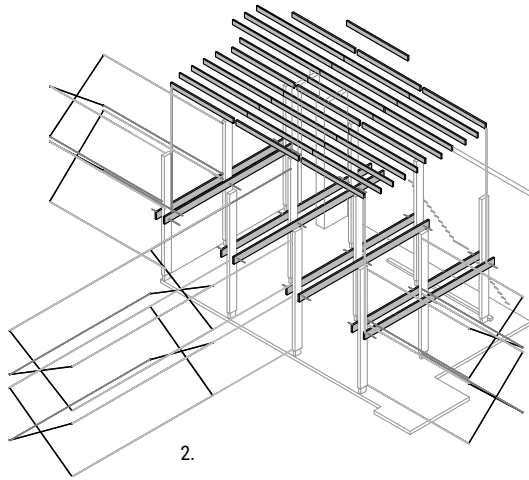
διατάξεις πάγκων-πώληση έτοιμων γευμάτων



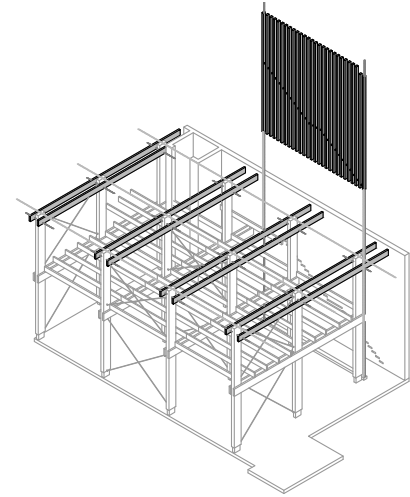
ξύλινη κατασκευή-φάσεις κατασκευής



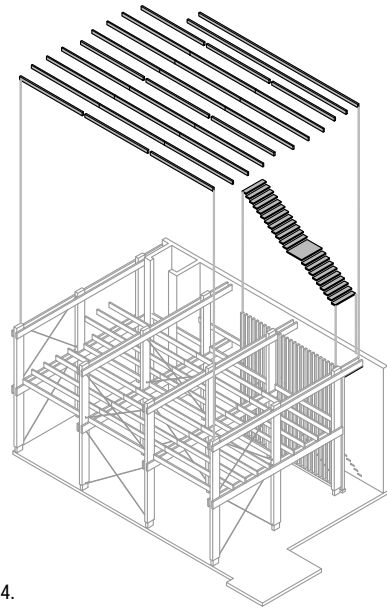
1.



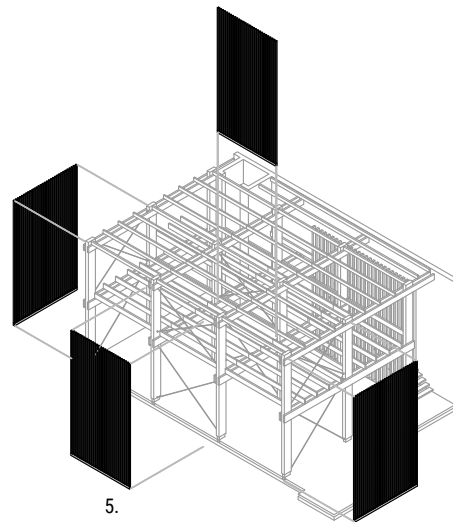
2.



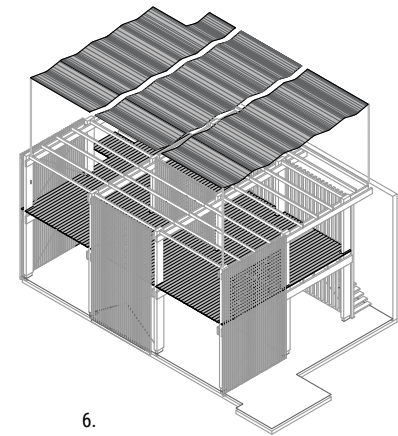
3.



4.

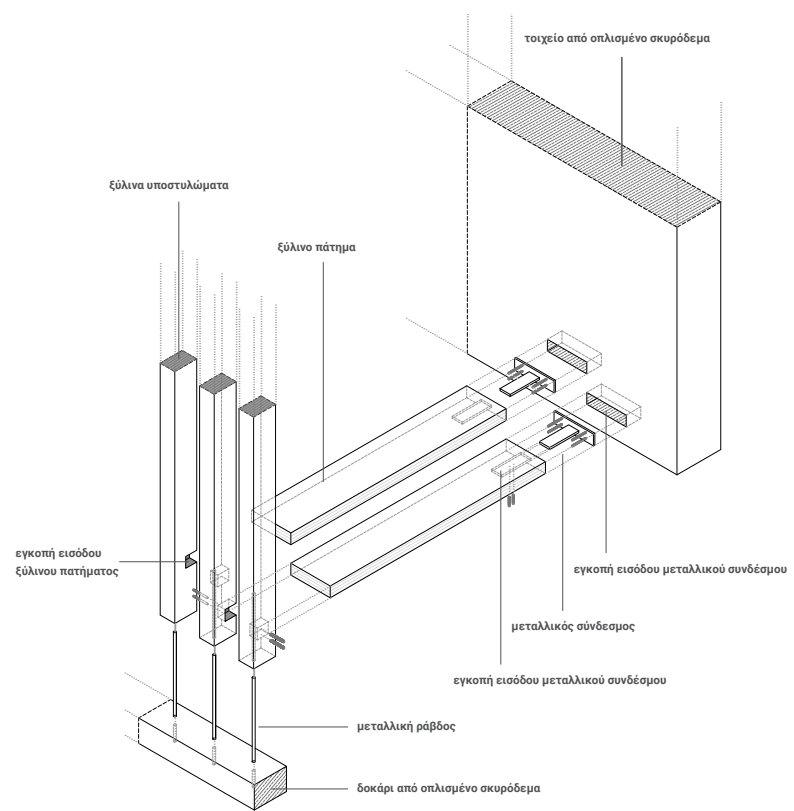
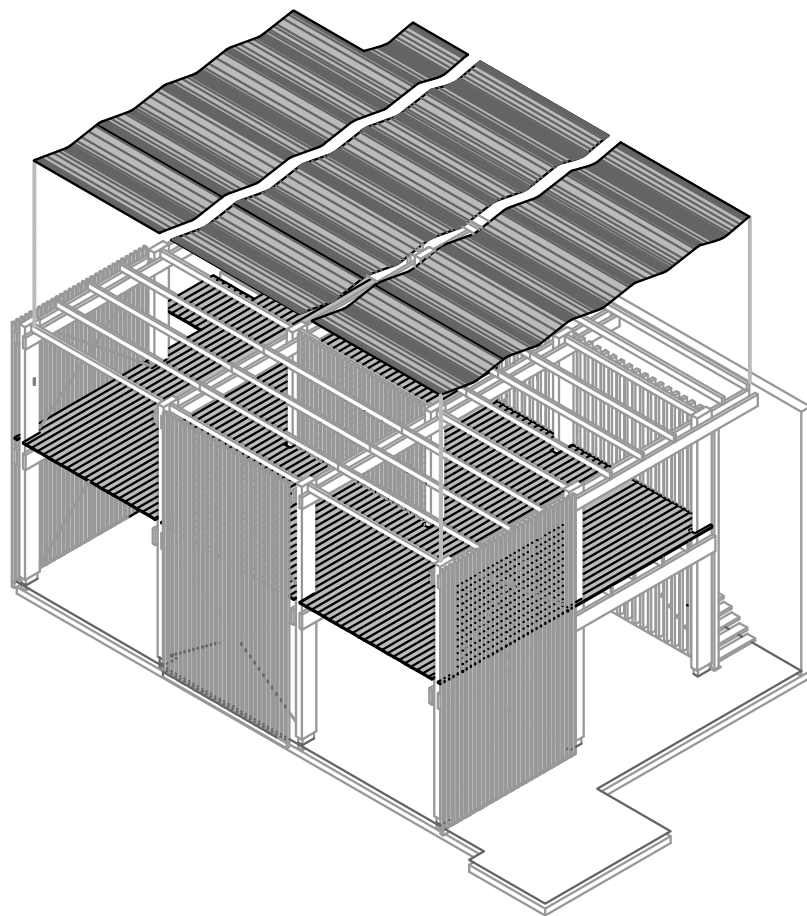


5.



6.

ξύλινη κατασκευή- λεπτομέρεια σκάλας





μακέτα 1:100