

#ηΑντανάκλασηΤουΠιάτου

Η διπλωματική εργασία της Μαντίκου Αγγελική-Σοφία, που διεξήχθη στο Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, στο τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών συγχρηματοδοτήθηκε μέσω του Έργου «Υποτροφίες ΙΚΥ», από πόρους ΕΠ «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» του Ευρωπαϊκού Κοινωνικού Ταμείου (ΕΚΤ) του ΕΣΠΑ, 2007-2013

ηΑντανάκλασηΤουΠιάτου

η αισθητικοποίηση ως πολιτισμικό σχεδιαστικό εργαλείο μέσα από το παράδειγμα του φαγητού

ΣΧΟΛΗ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ Ε.Μ.Π.
Δ.Π.Μ.Σ. «ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ-ΧΩΡΟΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ»
ΦΟΙΤ.: ΜΑΝΤΙΚΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ-ΣΟΦΙΑ
ΔΙΔ: Γ. ΓΥΠΑΡΑΚΗΣ
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ: Γ. ΡΑΠΤΗ

στην κόρη μου,

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Α ΜΕΡΟΣ

Α. ΤΥΠΟΛΟΓΙΕΣ ΤΗΣ ΣΧΕΣΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΕ ΑΞΟΝΑ ΤΗΝ

ΑΙΣΘΗΤΙΚΟΠΟΙΗΣΗ:

Α. ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΕΣ:

1. Τα μενού των συμποσίων την εποχή του Μεσαίωνα 15ος αι.
2. Η επιστημονικοποίηση της διατροφής τον 19ο αι.
3. Οι υβριδικές τηλεοπτικές συνταγές

Β. ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΥΛΗ:

1. Η διατροφή στην εξοχική villa τον 16ο αι.
2. Η νοσηματοδότηση της διατροφής τον 18ο αι.
3. Η διατροφή την εποχή της διαφήμισης
4. Ο κήπος της πρώτης κυρίας
5. Το φαγητό ως τεχνολογικό παράγωγο
6. Το φαγητό ως έργο τέχνης στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και η κατανόσή του μέσα από το δίπολο μοντέρνο | μεταμοντέρνο

Γ. ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΕΣ:

1. Ο ρόλος της τροφού στην Γαλλία τον 18ο αι.
2. Το φαγητό και η καθημερινή ζωή ως εικαστική πρακτική τη δεκαετία του '60
3. Από το φαινόμενο των μουσείων ως εστιατόρια στο παράδειγμα του "pharmacy" του Damien Hirst

Β. ΕΠΙΛΟΓΟΣ | ΧΡΟΝΟΛΟΓΙΚΗ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

Β ΜΕΡΟΣ

Α. ΕΙΣΑΓΩΓΗ | Η ΑΙΣΘΗΤΙΚΟΠΟΙΗΣΗ ΩΣ ΣΧΕΔΙΑΣΤΙΚΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ

Β. ΜΕΘΟΔΟΣ

1. ΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ
2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ #ηΑντανάκλασηΤουΠιάτου
3. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ PROFIL ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΤΟ INSTAGRAM

Γ. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ | Ο ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ #ηΑντανάκλασηΤουΠιάτου

Δ. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Ε. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η θεματική του φαγητού κυριαρχεί ως διατύπωση στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Εικόνες της καθημερινής παρουσίας και προετοιμασίας φαγητού πυκνώνουν τα τελευταία χρόνια και μετατρέπονται σε παγκόσμια καθημερινή πρακτική. Η κατασκευή του προφίλ / κοινωνικής ταυτότητας, ο αριθμός των ακολούθων ως μονάδα μέτρησης κοινωνικής αποδοχής, το «μου αρέσει» ως μονάδα μέτρησης αξίας, αποτελούν βασικά χαρακτηριστικά αυτής της πρακτικής. Στη συνθήκη αυτή, όπου μια συνταγή παραλλάσσεται από κάθε χρήστη, μία άυλη εικόνα μεταφράζεται σε υλική/συνταγή και όλοι οι χρήστες είναι ταυτόχρονα εν δυνάμει δημιουργοί, θεατές και καταναλωτές, έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία υβριδικών συνταγών αλλά και υβριδικών χρηστών.

Οι «υβριδικές» συνταγές που δημιουργούνται, αποτελούν παραλλαγές των καθημερινών συνταγών «της μαμάς», οι οποίες με τη σειρά τους είτε έχουν επηρεαστεί από τα πρότυπα των τηλεοπτικών εκπομπών μαγειρικής διάσημων σεφ, είτε από το προσωπικό γούστο «της μαμάς». Ο επαναπροσδιορισμός του ρόλου της «μαμάς», ως το μέλος της οικογένειας που θέτει γαστριμαργικά και αισθητικά πρότυπα, ενώ μέσα από αυτόν τον ρόλο ασκεί εξουσία πάνω στα υπόλοιπα μέλη, δημιουργεί τις προϋποθέσεις για μια αλλαγή της αντίληψης της «πρότυπης» αίσθησης/γεύσης/διακόσμησης, σημαντικό στοιχείο για την αντίληψη του σύγχρονου κόσμου. Επίσης, η σχέση των μαγειρικών και των χωρικών εικόνων, που αποτελούν τη δεύτερη πιο δημοφιλή διατύπωση στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, δημιουργεί ερωτήματα για τον αλληλοεπαναπροσδιορισμό τους, καθώς κοινό σημείο τους αποτελεί το κοινό υποκείμενο που δημοσιεύει. Έτσι, μπορούμε να αναρωτηθούμε πως η μία (φαγητό) επαναπροσδιορίζει την άλλη (χωρικό περιβάλλον) και το αντίθετο, και πως αυτή η αλληλεπίδραση επιδρά στην αντίληψη και βίωση του σύγχρονου πολιτισμού αλλά στον ρόλο του ατόμου στο σύγχρονο κόσμο.

Στην παρούσα έρευνα θα διερευνηθεί το σύγχρονο πολιτισμικό φαινόμενο των παραλλαγμένων μαγειρικών συνταγών της μαμάς και η αποτύπωση τους στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Πρώτος στόχος της έρευνας είναι να αναδειχθεί η σχέση της μαγειρικής με τον πολιτισμό μέσα από τον άξονα της αισθητικοποίησης, κατανοώντας και αναλύοντας την πραγματικότητα με μεθοδολογικά εργαλεία, δηλαδή τις τρεις λογικές ερμηνείας του υποκειμένου, την αναλυτική, την κατηγορηματική και τη διαδικαστική. Δεύτερος στόχος αποτελεί η ερμηνεία και κατανόηση της σύγχρονης τέχνης μέσα από το παραπάνω πλαίσιο, ως κύριο μέσο διάδοσης της εικόνας της αισθητικής, μέσα από τον σχεδιασμό μιας ομαδικής έκθεσης σύγχρονης τέχνης. Τέλος, ως κριτική τόσο του φαινομένου αλλά και της μεθόδου έρευνας, θα διερευνηθεί αν η ανανέωση της σχεδιαστικής διαδικασίας, μέσα από την επανοηματοδότηση των σύγχρονων υβριδίων, δεν στοχεύει στην παραγωγή ενός τελικού αποτελέσματος, αλλά στη δημιουργία ενός πολυμορφικού, ανοικτού σε ερμηνείες και χρήσεις συστήματος σχεδιασμού, μέσα από την επανοηματοδότηση και του ρόλου του σχεδιαστή, σήμερα. Έτσι, η παρούσα διπλωματική οργανώνεται σε δύο μέρη. Το πρώτο μέρος αποτελεί το θεωρητικό υπόβαθρο, στο οποίο αναπτύσσεται και ο πρώτος στόχος της, ενώ το δεύτερο μέρος που αποτελεί την κύρια έρευνα, αναπτύσσεται ο δεύτερος στόχος της.

Έτσι, στο πρώτο μέρος της παρούσας έρευνας παρουσιάζεται με μια ιστορική αναδρομή η σχέση του φαγητού με τον πολιτισμό με συνδετικό άξονα την αισθητικοποίηση, ενώ αναλύεται η σχέση αυτή μέσα από την κατηγορηματική, την αναλυτική και τη διαδικαστική λογική ερμηνείας και κατανόησης της πραγματικότητας. Με σκοπό την προσέγγιση της σχέσης του φαγητού ως καθημερινή πρακτική αλλά και ως έργο τέχνης, θα αναφερθώ κατ' αρχήν στις διαφορετικές θέσεις των δύο φιλοσόφων J. Habermas και F. Lyotard σχετικά με το μοντέρνο | μοντέρνο, ενώ προχωρώντας, στο σύγχρονο παράδειγμα των εικόνων φαγητού στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, η καθημερινή αυτή πρακτική θα διερευνηθεί αν αποτελεί ένα σύγχρονο έργο τέχνης μέσω της αναφοράς στη σχεσιακή αισθητική του Bourriaud. Το δεύτερο μέρος απαρτίζεται επίσης, από την περιγραφή ενός προσωπικού παραδείγματος που εισάγει την έννοια της αισθητικοποίησης ως σύγχρονο σχεδιαστικό εργαλείο, τη χωρική συνθήκη όπου εφαρμόζεται η έρευνα, τη μέθοδο της έρευνας που αποτελεί την περιγραφή της έκθεσης σύγχρονης τέχνης με τίτλο «#H_Αντανάκλαση_Του_Πιάτου», την περιγραφή των αποτελεσμάτων της έρευνας -δηλαδή των παραγόμενων έργων- και τέλος, την ανάλυση τους.

A. ΜΕΡΟΣ

A. ΤΥΠΟΛΟΓΙΕΣ ΤΗΣ ΣΧΕΣΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΕ ΑΞΟΝΑ ΤΗΝ ΑΙΣΘΗΤΙΚΟΠΟΙΗΣΗ

Στόχος της εισαγωγής της παρούσας έρευνας, αποτελεί η ανάλυση της σχέσης φαγητού και πολιτισμού, μέσα από τον άξονα της αισθητικοποίησης, μιας διαδικασίας που έχει ενταθεί στον σύγχρονο κόσμο και σχετίζεται με την υβριδικοποίηση σε σχέση με την αισθητικής. Βασικός άξονας της ανάλυσης αυτής αποτελεί η ανάγνωση του σύγχρονου πολιτισμού ως υβριδίου μέσα από την αντανάκλαση του σύγχρονου φαγητού σε αυτόν. Η σχέση των διατροφικών συνθηκών με τον εκάστοτε πολιτισμό από τους προϊστορικούς χρόνους μέχρι και σήμερα, αναδεικνύει τη διατροφή και τις συνήθειες της ως το σημαντικότερο πολιτισμικό χαρακτηριστικό. Ο τρόπος με τον οποίο συνδέονται μεταξύ τους οι δύο παραπάνω πόλοι, αποτελεί μια επαναστατική διαδικασία υβριδικοποίησης των πρώτων σε σχέση με τον δεύτερο αλλά και το αντίστροφο. Η διαδικασία της υβριδικοποίησης, η οποία παρατηρείται από τους προϊστορικούς χρόνους μέχρι και σήμερα σχετίζεται με την έννοια της αισθητικής όχι μόνο ως γούστο ή καλαισθησία αλλά και ως κοινωνική καταφυγή, ως επανάσταση, με την ίδια την διαδικασία να μετατρέπεται σε εργαλείο σχεδιασμού, όπως θα προσπαθήσουμε να διατυπώσουμε παρακάτω.

Η παραγωγή υβριδίων, διευρύνοντας τον ορισμό του σύγχρονου έργου τέχνης, παράγει μια σύγχρονη κουλτούρα, ένα νέο lifestyle. Ξεκινώντας από τη σύγχρονη προσέγγιση του όρου του έργου τέχνης, κατά τον de Dune στο βιβλίο του «Kant after Duchamp», ο χαρακτηρισμός της τέχνης είναι συγκεχυμένος και δεν υπόκειται σε ορισμένες πρακτικές και χαρακτηριστικά αλλά ούτε και στο πρόσωπο πια του εκάστοτε καλλιτέχνη. Κατά την περίοδο του μοντερνισμού και του ντανταϊσμού διατυπώθηκε ανοιχτά αυτή η θεωρία, μακριά από τους παλαιότερους αισθητικούς κανόνες. Κομβικό σημείο για τον ορισμό της σύγχρονης τέχνης αποτελεί ο ορισμός του έργου τέχνης από τον J. Beuys, ότι δηλαδή «έργο τέχνης είναι τα πάντα και έργο τέχνης είναι τίποτα»¹. Κατά τον μοντερνισμό, σύμφωνα με τον Gropius, η σχέση του αρχιτέκτονα με τη διαδικασία παραγωγής είχε ως αποτέλεσμα τη διαμόρφωση ενός επαγγελματία ο οποίος αγωνίζεται για την κοινωνικοποίηση της αρχιτεκτονικής, υποτάσσοντας τη σκέψη του στους κανόνες της λειτουργικότητας, της οικονομίας και της αποδοτικότητας της μαζικής παραγωγής. Ωστόσο, ο ίδιος προκύπτει εντελώς ανίσχυρος μπροστά στην επίλυση των τεχνολογικών προβλημάτων της κατασκευής αλλά και της διοίκησης του προϊόντος που παράγει, με αποτέλεσμα να προσπαθεί κυρίως να αιτιολογήσει την «καλλιτεχνική» υπόσταση της αρχιτεκτονικής, φιλοτεχνώντας τα ενδύματά της με «ποικίλα παραισθησιογόνα συστατικά»². Έτσι, η καθημερινότητα και ο ρόλος του σχεδιαστή και του σχεδιασμού αρχίζουν να αλλάζουν και να αποκτούν «αισθητικά» χαρακτηριστικά. Συνεχίζοντας, στο βιβλίο του «Περί καλαισθησίας» ο Montesquieu αναφέρει ότι «Η καλαισθησία ως άμυνα, ως αντίσταση, έχει καταστεί μια προσωπική υπόθεση (ολίγων), μια εξατομικευμένη καταφυγή ... η καλαισθησία δεν είναι σύμβαση, αισθητισμός, συντήρηση. Η καλαισθησία σήμερα οδηγεί στην κοινωνική εξέγερση!». Αντίθετα, την περίοδο της Αναγέννησης, τα έργα τέχνης παρουσιάζονταν μέσα στα ανάκτορα και τις βίλες των ηγεμόνων. Χαρακτηριστική είναι η συλλογή της Isabella d'Este, η οποία καθόριζε την κουλτούρα της μέσα από την καλαίσθητη συλλογή της. Θα μπορούσαμε να πούμε τότε εισάγεται η άποψη ότι η «καλαισθησία» μπορεί να εκφραστεί ως lifestyle, με την έννοια του τρόπου ζωής. Αυτό το lifestyle υποδεικνύεται τόσο από την καλαισθησία του δημιουργού όσο και από την καλαισθησία του αποδέκτη. Η κατασκευή αυτή οδηγεί με τη σειρά της στην κατασκευή κοινωνικών ταυτοτήτων, των ιδιοκτητών των καλαίσθητων έργων. Έτσι, η σχέση αισθητισμού και κοινού βιώματος αποτελεί βασική σχέση στον καθορισμό της ταυτότητας του δημιουργού/αποδέκτη/κοινωνικού συνόλου.

Το κοινό βίωμα στην τέχνη, που περιγράφεται παραπάνω, της αποδίδει μια πολιτική λειτουργία και μια πολιτική δυνατότητα, κατά τον Η. Marcuse, στο έργο του «Αισθητική Διάσταση», δημοσιευμένο το 1978. Στο έργο αυτό παρουσιάζεται με ιδιαίτερο ενδιαφέρον από τον Η. Marcuse η κριτική θεώρηση της μαρξιστικής αισθητικής και οι σχετικές θέσεις του. Οι αισθητικές θέσεις του εντάσσονται στη γενικότερη προβληματική του για το περιεχόμενο, τη λειτουργία και τον τρόπο υπέρβασης της κατεστημένης κοινωνίας, τα κύρια χαρακτηριστικά

της οποίας είναι ο τεχνοκρατισμός, η καταπίεση των ενστίκτων, ο αυταρχισμός και η αλλοτριωτική διαδικασία ενσωμάτωσης των παραδοσιακών μορφών αμφισβήτησής της. Κατά τον φιλόσοφο η σχέση της πολιτικής με την τέχνη αναδεικνύει το πρόβλημα της τέχνης με την πραγματικότητα³. Έτσι, ο Marcuse επηρεασμένος από τον Kant και τον Schiller, πιστεύει ότι στον αγώνα για την απελευθέρωση του ανθρώπου από τη «μονοδιαστατικότητα» -την αφοσίωση δηλαδή των ανθρώπων στο εμπορικό σύστημα και στην παραγωγικότητα στο όνομα της απόδοσης- ο άνθρωπος αποκτά μια «νέα αισθαντικότητα», όπου συναρμονίζει τη φαντασία και τη νόηση. Αυτή η αισθαντικότητα με τη σειρά της συντελεί στη δημιουργία ενός κόσμου στον οποίο τέχνη και πραγματικότητα συναρμονίζονται. Έτσι, ο Marcuse σκεπτόμενος πάνω στην κουλτούρα των μεταβιομηχανικών κοινωνιών, αρνείται κάθε μηδενισμό, επιβεβαιώνοντάς το στο έργο του «Αισθητική Διάσταση». Έτσι, «η διατήρηση μιας υπόνοιας εξιδανίκευσης, σε έναν κόσμο που συνεχώς από-εξιδανικεύεται μέσα από τη διαδικασία της αποδοτικότητας, μπορεί ακόμα να εμφανιστεί σαν μια πράξη αντίστασης».

Καταλήγοντας, και σύμφωνα με τις παραπάνω αναφορές, αρχίζει να διακρίνεται η αρχική διαδικασία υβριδικοποίησης και πως σχετίζεται με την αισθητική. Έτσι, θα μπορούσαμε να δώσουμε εδώ τον ορισμό της αισθητικοποίησης. Στην αισθητικοποίηση, η οποία είναι μια επαναστατική αισθητική διαδικασία, ένα αντικείμενο με γνωστά χαρακτηριστικά, αποκτά είτε νέα χαρακτηριστικά τα οποία ανήκουν σε άλλα αντικείμενα είτε παραλλάσσονται τα δικά του, με αποτέλεσμα να αποκρύπτονται τα βασικά δομικά του χαρακτηριστικά. Αποτέλεσμα αυτής της απόκρυψης είναι η μετάλλαξη του αρχικού αντικειμένου σε ένα άλλο το οποίο αποτελεί πια ένα αντικείμενο δύσκολο στην περιγραφή του και επομένως και στη διαχείρισή του. Έτσι, από τυχαία συνθήκη, στα αρχαία ελληνικά συμπόσια και στην υποκειμενική ηθική και ανηθικότητα του μεσαίωνα, έγινε ιδεολογία στη βιομηχανική επανάσταση, εικαστική πρακτική στη δεκαετία του 60' και μετουσιώθηκε σε τεχνολογία με την εξέλιξη της τεχνολογίας των τροφίμων, μέσα από τις διαφημίσεις και τις σύγχρονες τηλεοπτικές εκπομπές. Τέλος, στη σύγχρονη εποχή, διπιστώνουμε ότι η διαδικασία της αισθητικοποίησης έχει γιγαντωθεί μέσω της τεχνολογίας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης αλλά και έχει αναδειχθεί ένα νέο υποκείμενο, που δεν καταναλώνει μόνο αλλά βρίσκεται ταυτόχρονα στον ρόλο του θεατή/καταναλωτή/δημιουργού.

Στη συνέχεια του κεφαλαίου αυτού θα παρουσιαστούν σημαντικά γεγονότα, τα οποία σχετίζονται με τη σχέση φαγητού και πολιτισμού, δημιουργώντας τυπολογίες αλλά και ιστορικά διαγράμματα, με στόχο την διερεύνηση των χαρακτηριστικών και του ρόλου της αισθητικοποίησης, ως συνδετικός άξονας του φαγητού και του πολιτισμού. Οι τυπολογίες που θα δημιουργηθούν σχετίζονται με τα γενικά χαρακτηριστικά της ύλης, τις διαδικασίες παραγωγής και κατανάλωσής της αλλά και τους κανόνες που δημιουργούνται μέσα από τα συστήματα και τις γενεαλογίες της. Οι τρεις αυτές τυπολογίες, αναφέρονται στις τρεις λογικές ερμηνείας και ανάλυσης της πραγματικότητας, την κατηγορηματική, την αναλυτική και τη διαδικαστική. Στόχος αυτής της ανάλυσης είναι να διατυπωθεί η «ιστορία» της σχέσης του φαγητού με τον πολιτισμό, και μέσα από τις διαφορετικές φάσεις της, την επαναστατική περίοδο, την περίοδο κανονικότητας και την περίοδο κλυδωνισμού, να αντιστοιχηθούν οι εξής λογικές: η κατηγορηματική, η αναλυτική και η διαδικαστική.

1. T. Duve, «Kant After Duchamp»

2. Β. Πετρίδου, «Αρχιτεκτονικές Μεταμορφώσεις και Αλλαγές: από το μοντέρνο στο μεταμοντέρνο διαμέσου της διδασκαλίας»

3. Γ. Ράπη, «Ο πολιτικός ρόλος της τέχνης κατά τον Herbert Marcuse», στο «Φιλοσοφία, Κοινωνία και Πολιτισμός», χαριστικός τόμος Δ. Γ. Νιάνιας, εκδ. Λιβάνη, Αθήνα 2006, σελ. 170-181

A. ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΕΣ

1. Τα μενού των συμποσίων την εποχή του Μεσαίωνα 15ος αι.

Την περίοδο του Μεσαίωνα αρχίζουν να εμφανίζονται τα πρώτα βιβλία μαγειρικής σε μορφή συλλογών μενού συμποσίων. Ιδιαίτερο παράδειγμα αποτελεί η μαρτυρία του *Menagier de Paris*, στο οποίο οι μαγειρικές συνταγές εντάσσονται σε μια πραγματεία ηθικής και πρακτικής διαπαιδαγώγησης με ευρύτερους στόχους. Ο παρισινός αστός, που είναι και ο συγγραφέας, με το κείμενο του αυτό απευθύνεται στη νεαρή σύζυγό του, η οποία οφείλει να εξασκήσει καθήκοντα «ανώτατου αρχισερβιτόρου». Στο βιβλίο αυτό έχει περιλάβει μια σειρά από 23 μενού-υποδείγματα, μενού προβλεπτικά, τρία πραγματικά γεύματα, σημειώνοντας επακριβώς τις συνθήκες και το κόστος τους. Με τις συλλογές αυτές, η ηθική του ελιτισμού κάτω από την δημοκρατική διάδοση του, αποτελεί την αξία της τελετουργίας των συμποσίων αυτών. Θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως «οικιακές εγκυκλοπαίδειες» ως πραγματείες ηθικής και πρακτικής διαπαιδαγώγησης, με άμεση επιρροή της οικογένειας και της κοινωνίας. Όμως, εκλείποντας η βιωματικότητα της ηθικής και γίνεται ένα εξωτερικό πρότυπο, ενώ η λεπτομερής αποτύπωση του ελιτισμού, το μετατρέπει σε επίκαιρο και όχι παρελθοντικό αισθητικό πρότυπο. Σύμφωνα με τις καταγραφές αυτές, οι συνδαιτυμόνες δεν παρουσιάζονται ως ισότιμοι αλλά παρουσιάζεται η ένταση της κοινωνικής διαφοροποίησή τους. Έτσι, η κοινωνική ταυτότητα ισχυροποιείται μέσα από την τελετουργία των δείπνων, με χαρακτηριστικό τους η θέση στην κοινωνία να αντιστοιχεί σε θέση στο τραπέζι. Έτσι, η ηδονή δεν είναι πια τρόπος ζωής αλλά κανόνας ταξικών διαφοροποιήσεων και αρχίζει να ενοχοποιείται.

2. Η επιστημονικοποίηση της διατροφής τον 19ο αι.

Το διατροφικό καθεστώς είναι η συνήθεια που κωδικοποιήθηκε και νομιμοποιήθηκε σταδιακά και αναφέρεται στην ποικιλία. Στα μέσα του 18ου αι. ο Tissot φτιάχνει έναν παράδοχο κοινωνικό χάρτη των τροφών και των καθεστώτων. «μια από τις αιτίες των ασθενειών είναι η αλλοίωση των ωριότερων και με τη μεγαλύτερη φροντίδα συλλεγμένων καρπών στο σπίτι του χωρικού. Η πέψη είναι αργή και επώδυνη για τους ανθρώπους των γραμμάτων και δεν τους συνιστάται να τρώνε συχνά. Να αφήσουν για εκείνους που δεν σκέφτονται πολύ τον κίνδυνο της πολυφαγίας: τρία γεύματα την ημέρα και ελαφρά, τους αρκούν. Το νερό είναι το πιο υγιεινό ποτό από όλα όσα προσέφερε η φύση σε όλα τα έθνη. Αυτό πρέπει να πίνουν οι άνθρωποι των γραμμάτων και να αποφεύγουν το κρασί.»⁴

Αυτή η απλουστευτική κοινωνιολογία της διατροφής αντανάκλα τη νοσταλγία ενός προτύπου που προσφέρει η απλή ζωή, όπως έχει ήδη αναφερθεί στο παράδειγμα της διατροφής την περίοδο της αναγέννησης στην Ιταλία. Η αναγκαία σχέση της διατροφής με τις περιστάσεις, όπως διατυπώνεται τον 19ο αι. αποτελεί μια από τις παραμέτρους της νεότερης φυσιολογίας της θρέψης, αναπόσπαστη από την εργασία και την κοινωνιολογία. Το 1825 ο Brillat-Savarin γράφει την *Physiologie du gout*, ένα διεξοδικό δοκίμιο γαστρονομίας, με ουσιαστικές παρατηρήσεις για τις σχέσεις των μαγειρικών ηθών με την αναπαραγωγή, για την ουσία της ζωής, για τα καθεστώτα και τη χημεία της θρέψης, εκθέτει την πληρέστερη και ευφυέστερη προεπιστημονική καταγραφή της εμπειρικής γνώσης, αιώνων γευστικών προσεγγίσεων και αργής ιατρικής προόδου.

3. Οι υβριδικές τηλεοπτικές συνταγές

Οι σύγχρονες μορφές της τηλεπαρουσίας, της ακαριαίας επικοινωνίας και της μετακινησιμότητας, η αλληλεπίδραση του τοπικού και του παγκόσμιου, η διαλεκτική της εγκατάστασης και της «απελευθέρωσης από τα δεσμά του τόπου», θέτουν νέους όρους στη σκέψη για την έννοια της τροφής. Σε συνέχεια των παραπάνω αλλαγών στη σκέψη μέσα από τη διαφήμιση, το φαινόμενο των τηλεοπτικών μαγειρικών εκπομπών αποτελεί έναν νέο τύπο «βιβλίου μαγειρικής», που συγκεντρώνει τους νέους κανόνες μαγειρικής αλλά και αντίληψης της κοινωνίας και του χώρου (εικ. 1).

Ο σεφ δεν αποτελεί πια μια ιστορική φιγούρα του παρελθόντος αλλά του τώρα ενώ η αυθεντία του στηρίζεται στην εικόνα της απόλαυσης που παρουσιάζεται κατά τη διάρκεια της τηλεοπτικής εκπομπής. Η λίστα των συνταγών μετατρέπεται στη λίστα των καθημερινών εκπομπών. Ενώ, στο φαινόμενο αυτό η χωρική συνθήκη της κουζίνας της νοικοκυράς μετατρέπεται σε δημόσιο «τηλεοπτικό» χώρο. Ένα άλλο ενδιαφέρον χαρακτηριστικό αυτού του φαινομένου, το οποίο επιβεβαιώνει ακόμα περισσότερο το ρόλο του φαγητού ως σύστημα που εντάσσεται σε έναν πολιτισμό, αποτελεί η θεματολογία των εκπομπών αυτών, μέσα από την οποία συστήνονται ξένοι πολιτισμοί, έθνη και χωρικές συνθήκες. Έτσι, η έννοια του εξωτικού ή του διαφορετικού εισβάλλει ακόμα πιο έντονα στην καθημερινή κουλτούρα, γεγονός που στο παρελθόν ήταν μόνο προνόμιο των ανώτερων κοινωνικών τάξεων λόγω των ταξιδιών. Τέλος, το σημαντικότερο χαρακτηριστικό αυτού του φαινομένου αποτελεί η επέμβαση στη βίωση του φαγητού με την ένταξη στην καθημερινή ζωή του τηλεοπτικού χρόνου. Ο χρόνος αυτός, ειδικός και συμπυκνωμένος, προσαρμοσμένος στις ανάγκες δημιουργίας ενός τηλεοπτικού προγράμματος, παραμορφώνει τον πραγματικό χρόνο παρασκευής ενός φαγητού. Αποτέλεσμα του φαινομένου αυτού, μέσα από όλες αυτές τις παραμορφωμένες αναπαραστάσεις της πραγματικότητας.

Οι αναπαραστάσεις του χώρου στη σύγχρονη ρευστή νεωτερικότητα είναι εξαρτώμενες από εικόνες τομής, ρήξης και ασάφειας, χαρακτηριστικά μιας μεταποικιοκρατικής συνθήκης, σύμφωνα με τους Gupta και Ferguson στο βιβλίο τους «Πέρα από την κουλτούρα: Χώρος, ταυτότητα και η πολιτική της διαφοράς». Η εντεινόμενη κινητικότητα των ανθρώπων συνδυάζεται με την άρνηση των πολιτιστικών προϊόντων να «σταθούν ακίνητα» για να προσδώσουν μια βαθιά αίσθηση απώλειας των εδαφικών ριζών, διάβρωσης της πολιτισμικής διακριτότητας των χώρων και κατά συνέπεια έναν αναβρασμό στην ανθρώπινη θεωρία. Η προφανής αποεδαφικοποίηση της ταυτότητας που συνοδεύει αυτές τις διαδικασίες έχει καταστήσει το ερώτημα του Clifford (1988) ερώτημα κλειδί για την πρόσφατη ανθρωπολογική έρευνα: «τι σημαίνει στο τέλος του 20ου αιώνα να μιλά κανείς για «πάτρια γη»; Ποιες διαδικασίες, αντί για οντότητες εμπλέκονται στις παρούσες εμπειρίες της πολιτισμικής ταυτότητας;

Αποτέλεσμα είναι η παραγωγή πολιτισμικών υβριδίων, με κυρίαρχο την υβριδική μαγειρική της μαμάς. Η προβολή της συνταγής ενός σεφ εισάγει ένα νέο πρότυπο συνταγής, το οποίο αξίζει να συμπεριληφθεί ως νέα/εναλλακτική ή και καλύτερη διατροφική συνθήκη. Ενδιαφέρον σημείο διάδοσης αυτού του προτύπου αποτελεί η παραλλαγή της συνταγής σύμφωνα με το προσωπικό γούστο της κάθε νοικοκυράς, με αποτέλεσμα την παραγωγή υβριδικών συνταγών, μεταξύ της μαγειρικής κουλτούρας της νοικοκυράς και του σεφ. Η μαμά τα ερμηνεύει όπως εκείνη ξέρει καλύτερα, παραλείπει ολόκληρα στάδια παρασκευής των πιάτων αυτών, γιατί χτύπησε το τηλέφωνο εκείνη την ώρα και έχασε την εκπομπή, ή επειδή δεν ξέρει τι είναι το τζίντζερ και που να το βρει και βάζει ρίγανη, όπως πολύ εύστοχα παρατηρεί η Ελένη Ψυχούλη στο άρθρο της «Μαμάδες Συγνώμην!» στην LIFO. Η εικόνα ενός προτύπου, όταν αυτό εισάγεται ως τέτοιο, αποτελεί την συμπύκνωση μιας δημιουργικής διαδικασίας σε ένα παραγόμενο αποτέλεσμα. Η διαδικασία της μετάφρασης, που προκύπτει από αυτή την οικειοποίηση των συμφραζομένων, με στόχο την επανάληψη της σωστής αισθητικής, αποτελεί τον μηχανισμό διάδοσης αυτό του αισθητικού προτύπου. Ενδιαφέρουσα παρατήρηση αποτελεί η άποψη του Balzac ότι η αισθητική ως lifestyle δημιουργείται από μικροαστούς που πάνε να εγκολπωθούν την πολιτική και την τέχνη. Όμως η αυθαίρετη αυτή χειρονομία, της ερμηνείας των συμφραζομένων δηλαδή, είναι αυτή που παράγει τις παρερμηνείες ή πιθανά λάθη. Το λάθος στην παραγωγική αυτή διαδικασία δεν είναι μια τυχαιότητα, αλλά είναι ένας άλλος δημιουργικός τρόπος παραγωγής. Ενώ η καταστροφή θα μπορούσε να είναι το εύκολο αποτέλεσμα, ο ναρκισσισμός της προσωπικής αισθητικής οδηγεί σχεδόν εκβιαστικά στο σωστό πάντα αποτέλεσμα, που όμως πια δεν έχει καμία σχέση με το αρχικό.

Η διαδικασία παραγωγής των μαγειρικών υβριδίων ενέχει από μόνη της προβληματισμούς που αφορούν τη διαδικασία σχεδιασμού. Η διαδικασία του αναστοχασμού κατά και επί της πράξης, η συνθήκη του open source κώδικα - συνταγής, ο αυτοσχεδιασμός ως δημιουργική συνθήκη, οδηγούν στη διαμόρφωση μιας ατελούς μορφής, ενός υβριδίου, που οδηγεί διαρκώς σε επόμενες εξελικτικές καταστάσεις. Οι συνθήκες αυτές, ενσωματωμένες σε μια διαδικασία σχεδιασμού, προτείνουν μια εναλλακτική λύση στο σχεδιαστικό αδιέξοδο ενός τετελεσμένου γεγονότος.

4. S. Tissot, Sur la santé des gens des lettres, Παρίσι 1768, σ.180-181



εικ. 1.: Λίστα από τις διαφημιστικές εικόνες τηλεοπτικών μαγειρικών εκπομπών των Ηνωμένων Πολιτειών Αμερικής, *προσωπικό αρχείο*

B. ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΥΛΗ

1. Η διατροφή στην εξοχική villa τον 16ο αι.

Τον 16ο αι. στην περιοχή της Ιταλικής Τοσκάνης, αναπτύχθηκε ένας τύπος κατοικίας της ανώτερης τάξης, η Villa. Οι βίλλες ήταν οικονομικά αυτόνομες μονάδες και μαζί με τους κατοίκους τους – την εργατική τάξη – αποτελούσαν μια παραγωγική μονάδα. Ο τύπος αυτός κατοικίας δημιουργήθηκε όταν οι δόγηδες επέλεξαν να ζήσουν στα προάστια της πόλης που είχαν την εξουσία, ως μια συνθήκη καλύτερου τρόπου ζωής. Έτσι, το Palazzo, ο τύπος κατοικίας που αποτελούσε την αστική συνθήκη κατοίκησης, η οποία σύντομα αντικαταστάθηκε από την villa, την προαστιακή συνθήκη κατοίκησης. Ο λόγος αυτής της αντικατάστασης αποτελούσε την αναζήτηση ενός καλύτερου περιβάλλοντος διαβίωσης, με καλύτερο φυσικό περιβάλλον και πρώτη ύλη φαγητού, μακριά από τις βεβαρυσμένες συνθήκες της πόλης⁵. Η αναζήτηση αυτών των συνθηκών ονομαζόταν «*ottio*», που σήμαινε την περίοδο της συνταξιοδότησης. Η ιδεολογία της ζωής στη βίλλα, η οποία αποτελεί την επίτομή της πολιτισμικής περιόδου της ουμανιστικής *renovatio* (αναγέννησης), περιγράφεται με λεπτομέρεια στα κείμενα του 16ου και 17ου αι. του Πιερράρχη και του Leon Battista Alberti. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον σε αυτά τα κείμενα αποτελεί το ηδονιστικό πνεύμα και ο υλισμός, που έρχονται σε αντίθεση με την κυρίαρχη ιδεολογία της περιόδου αυτής. Ακόμα περισσότερο, στόχος της ζωής στη villa, δεν ήταν μόνο η δραπέτευση από τα κακά της πόλης (υποκρισία, ψέματα, ίντριγκες, μισογυνισμός) αλλά η συμμετοχή στο παιχνίδι, στο κυνήγι αλλά και στις παραγωγικές και γεωργικές διαδικασίες και η απαλλαγή από τα ταξικά και φυλετικά όρια.

Σύμφωνα με αναφορές στις προσωπικές μαρτυρίες του Falcone⁶ περιγράφεται η ευχαρίστηση του γεύματος στη φύση αλλά και ο τρόπος ένδυσης στην εξοχή. Απλός αλλά όχι παραμελημένος και χωρίς στιλ, ώστε να διαφαίνεται και πάλι η ταξική διαφορά με τους αγρότες. Το να τρως κρεμμύδια και σκόρδα με βρώμικα χέρια αποτύπωνε την ανεμελιά αλλά και τη «επανάσταση στους κανόνες της μαμάς» όπως λέει χαρακτηριστικά.

Εκτός από τις παραπάνω εργασίες εκείνη την περίοδο προστέθηκε μια ακόμα, ξένη προς την ανώτερη τάξη και χαρακτηριστική μέχρι τότε στην αγροτική-παραγωγική τάξη, τη συνάντηση στην ταβέρνα του χωριού, η οποία συνοδευόταν από φαγητό και ποτό. Τέλος, επαναπροσδιορίζεται ο ρόλος της γυναίκας. Όχι τόσο όμορφη ή άσχημη, με περισσότερες αρμοδιότητες στο σπίτι, ήταν πιο πιστή σύντροφος, σε αντίθεση με τον τύπο γυναίκας στην πόλη. Έτσι, το φαγητό τότε αποκτά μια σημαντική επανομηματοδότηση, την αξία της πρώτης ύλης. Έτσι η πρώτη ύλη αισθητοποιείται και συνδέεται με αλλαγές των χαρακτηριστικών των κοινωνικών τάξεων και μπορεί πια να μετρηθεί με το πόσο προσιτή είναι στις ανώτερες κοινωνικές τάξεις της κοινωνίας.

2. Η νοσηματοδότηση της διατροφής τον 18ο αι.

Το δεύτερο μισό του 18ου αι. επανομηματοδότησε την παλαιά έννοια του διατροφικού καθεστώτος. Το καθεστώς δεν δηλώνει πια μια τελετουργική οργάνωση του τραπεζιού, αλλά ένα ορθολογικό σύστημα διατροφικών συνηθειών. Αυτό το σύστημα ανήκε σε μια νέα αντίληψη του κόσμου, την οποία ο Βολτέρος συμπυκνώνει στην εξής φράση «το έθνος χορτασμένο από σίχους, τραγωδίες, κωμωδίες, μυθιστορηματικές ιστορίες, ηθικούς στοχασμούς, ακόμη πιο μυθιστορηματικούς και θεολογικές έριδες για τη θεία χάρη και τις αναταραχές, άρχισε να στοχάζεται για τα σιτάρια.». Μπορούμε να πούμε ότι η αγροτική ανανέωση εκείνης της περιόδου και παράλληλα το βουκολικό θέμα που αναδεικνύεται προς ανάλυση στους φυσιοκράτες, οδηγούν σε μια ορθολογική και αισθητική αρχή της φύσης. Παράλληλα, ο Ρουσσώ δημιουργεί μια μυθολογία της καθαρότητας και της υγείας, όπου μετέχει ευρέως η ιατρική. Έτσι, αναπτύσσεται η ιδέα της υγιεινής μέσω της μείωσης, με αποτέλεσμα η παραδοσιακή θεραπεία αντικαθίσταται με την πλησμονή, την υγιή αποχή. Έτσι, η αξία της διατροφής συναρτάται πια με τον υπολογισμό του μέτρου και της καθαρότητάς της. επανέρχονται τότε, ξανά όπως στην περίοδο της αναγέννησης που έχει αναλυθεί παραπάνω, στις φυσικές πηγές, το γάλα, τα φρούτα και το φυσικό νερό.

3. Η διατροφή την εποχή της διαφήμισης

Η ανάπτυξη της διαφήμισης επέτρεψε στους οικονομολόγους να αποκτήσουν μια σαφή συνείδηση της αξιοδοτημένης φύσης των καταναλωτικών αγαθών. Το προϊόν που έχει αγοραστεί, που έχει βιωθεί δηλαδή από τον καταναλωτή, δεν είναι καθόλου πραγματικό προϊόν. Ανάμεσα στο ένα και στο άλλο υπάρχει μια παραγωγή ψευδών προσλήψεων και αξιών. Μένοντας πιστός σε μια μάρκα και δικαιολογώντας την αφοσίωση αυτή με βάση ένα σύνολο με «φυσικές» αιτίες, ο καταναλωτής καταλήγει να διαφοροποιεί προϊόντα τα οποία δεν παρουσιάζουν καμία επιπλέον τεχνική διαφορά. Αυτές οι παραμορφώσεις και οι ανακατασκευές δεν απευθύνονται μόνο σε αυθαίρετες ατομικές προκαταλήψεις αλλά και στα στοιχεία μιας πραγματικής συλλογικής φαντασίας, στα ίδια τα όρια ενός ορισμένου νοητικού πλαισίου. Έτσι η τροφή δεν είναι μόνο μια συλλογή προϊόντων, αντικειμένων προς μελέτη της στατιστικής και της διαιτητικής. Είναι ταυτόχρονα ένα σύστημα επικοινωνίας, ένα σώμα εικόνων, ένα πρωτόκολλο χρήσεων, καταστάσεων και συμπεριφορών. Ο σύγχρονος άνθρωπος δεν χειρίζεται ένα απλό αντικείμενο με έναν τρόπο καθαρά μεταβατικό. Το τρόφιμο αυτό συνοψίζει και μεταδίδει μια κατάσταση, συνιστά μια πληροφορία, γίνεται σημαίνον. Αυτό σημαίνει ότι δεν είναι πια ένα σύνολο κινήτρων λίγο πολύ συνειδητών, αλλά αποτελεί μια λειτουργική ενότητα μιας επικοινωνιακής δομής.

Η τροφή πια γίνεται ένα σύστημα. Ακολουθώντας τη λογική της μετάβασης, από το κανονικό στο μαύρο ψωμί ή στο ψωμί για τوست ή στο ψωμί από ζέα, παράγεται μια διαφορά σημασίας, η οποία οδηγεί σε μια διαφορά σημασιολογικών: καθημερινότητα, δεξίωση, πάρτι, υγιεινός τρόπος ζωής κλπ. Στη σύγχρονη κοινωνία αντίστοιχα η μετάβαση από το άσπρο στο μαύρο ψωμί έχει γίνει σημείο εκλέπτυνσης. Η σημασία της διαφήμισης δεν διαμορφώνεται στην παραγωγή τροφίμων αλλά στο επίπεδο της μεταποίησης και της κατανάλωσής τους. Επομένως δεν υπάρχει κανένα ακατέργαστο προϊόν που είναι από μόνο του σημαίνον αλλά μέσω της διαφήμισης γίνεται σημαίνον.

Η διαφήμιση δίνει μια προβολή της πραγματικότητας, αλλά γενικά τα μέσα μαζικής επικοινωνίας τείνουν ολοένα και περισσότερο να θεωρούν ότι η μεγάλη πληροφορία, αν και τεχνικά προέρχεται από μια μικρή ομάδα ανθρώπων, εκφράζουν περισσότερο τη συλλογική ψυχολογία παρά τη διαμορφώνουν. Στη διαφήμιση μπορούμε να αναγνωρίσουμε τρεις ομάδες θεμάτων. Η πρώτη προσδίδει στην τροφή μια λειτουργία κατά κάποιο τρόπο ανάκλησης της μνήμης: η τροφή επιτρέπει στον άνθρωπο να εντάσσεται καθημερινά σε ένα εθνικό παρελθόν αλλά και να εντάσσει σε αυτό ξένα εθνικά αντικείμενα ως «εξωτικά», η δεύτερη αφορά μια ανθρωπολογική κατάσταση του σύγχρονου καταναλωτή: υπάρχουν ανδροπρεπείς κι θηλυπρεπείς τροφές, ενώ η γραφιστική διαφήμιση επιτρέπει να αποδίδονται ορισμένα τρόφιμα μέσω των πλαστικών εικόνων παραπέμποντας σε μια μετουσιωμένη σεξουαλικότητα, συνδέοντας την τροφή με μια νέα σφαίρα καταστάσεων δια μέσου μιας σχέσης ψευδο-αιτιακής. Τέλος, η τρίτη συγκροτείται από ένα σύνολο αμφίσημων αξιών, σωματικών και ψυχικών που συγκεντρώνονται γύρω από το θέμα της υγείας και αυτές είναι η ενέργεια, το κέφι, η εκτόνωση κ.ά. Η διάδοση αυτών των αξιών δημιουργούν ένα νέο φαινόμενο, τη διατροφική συνείδηση. Σύμφωνα με τον Barthes στις ανεπτυγμένες χώρες η διατροφή έτσι έχει γίνει αντικείμενο σκέψης από το κοινό, ακόμα και αν αυτή η σκέψη ασκείται διαμέσου ενός συνόλου αναπαραστάσεων με έντονα μυθικό χαρακτήρα. Αποτέλεσμα αυτού του φαινομένου είναι να πάψει να συνδέεται το φαγητό με ηθικές αξίες, με αξίες σοφίας ή αγνότητας, όπως στο παρελθόν, αλλά αντίθετα με αξίες εξουσίας. Μέσα από τη διαφήμιση το φαγητό δεν συνδέεται μόνο με θέματα αλλά και με καταστάσεις, με έναν τρόπο ζωής συνολικά. Έτσι, τελικά θα μπορούσαμε να πούμε ότι η τροφή τείνει συνεχώς να μετασχηματίζεται σε κατάσταση. Στη σύγχρονη εποχή η τροφή χάνει πια σε ουσία και κερδίζει σε λειτουργία, η οποία θα επανασυνδέεται με δραστηριότητες ή με αναπαύσεις. Το σημαντικό στοιχείο στην οργάνωση αυτών των δύο πόλων, έρχεται σε αντίθεση με τη σύνδεση της τροφής στο παρελθόν με τη γιορταστική της λειτουργία, η οποία αντικαθίσταται πια από τον ελεύθερο χρόνο. Αυτό σύμφωνα με τον Barthes, αποδεικνύει πολύ καλά ότι η τροφή πια είναι ένα οργανικό σύστημα, ενσωματωμένο σε έναν ορισμένο τύπο πολιτισμού.

4. Ο κήπος της πρώτης κυρίας

Η Μισέλ Ομπάμα, κρατώντας ένα καλάθι με λαχανικά εν μέσω του λαχανόκηπου, ο οποίος –κατόπιν δικής της ιδέας– δημιουργήθηκε στον Λευκό Οίκο, δεν είναι καθόλου ασυνήθιστη εικόνα. Στο βιβλίο της, υπό τον μακροσκελή τίτλο «Καλλιεργώντας στην Αμερική – Η ιστορία του λαχανόκηπου στον Λευκό Οίκο και των κήπων σε όλη την Αμερική», η πρώτη κυρία των ΗΠΑ εξιστορεί τις προσπάθειες των τελευταίων τριών χρόνων για να δημιουργήσει έναν πρότυπο λαχανόκηπο στον περιβάλλοντα χώρο της προεδρικής κατοικίας, ενώ παραθέτει συμβουλές προς επίδοξους καλλιεργητές αλλά και πλήθος συνταγών.

Αν και ο πρώτος λαχανόκηπος δημιουργήθηκε στα τέλη του 1700 από τον τότε Πρόεδρο Τζον Ανταμς, η Μισέλ Ομπάμα, ύστερα από 220 χρόνια, το 2009, κατάφερε με δική της πρωτοβουλία όχι μόνο να τον επαναφέρει αλλά να φτιάξει το μεγαλύτερο μπουστάνι που είχε ποτέ ο Λευκός Οίκος, κίνηση η οποία προβλήθηκε από τα μεγαλύτερα μέσα ενημέρωσης. Στον κήπο των 100 τετραγωνικών μέτρων καλλιεργούνται σήμερα 55 είδη λαχανικών, 10 είδη βοτάνων, ενώ σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο φυλάσσονται σπόροι από 25 είδη σπάνιων φυτών. Η παραγωγή του λαχανόκηπου καλύπτει μέρος των διατροφικών αναγκών της οικογένειας Ομπάμα, ενώ το μεγαλύτερο ποσοστό της σοδειάς δωρίζεται σε τράπεζες φαγητού. «Ανέκαθεν, στον Λευκό Οίκο υπήρχε ένας λαχανόκηπος. Όμως, η αφοσίωση και η δέσμευση της κ. Ομπάμα στα τοπικά και φρέσκα προϊόντα αποτελεί μία προοδευτική κίνηση, η οποία βοηθά και εμάς τους ίδιους αλλά και τη χώρα ολόκληρη να δούμε από άλλη σκοπιά το θέμα της διατροφής», σχολιάζει ο επικεφαλής των σεφ του Λευκού Οίκου, Ουόλτερ Σέιμπ. Στο βιβλίο, το οποίο χωρίζεται σε τέσσερα μέρη (ένα για κάθε εποχή), περιλαμβάνονται συνταγές με βάση τη σοδειά του λαχανόκηπου, υπάρχουν χάρτες που καταγράφουν την εξέλιξη του τα τελευταία τρία χρόνια, παρατίθενται ιστορίες από κοινοτικούς κήπους απ' όλη τη χώρα, ενώ δίνονται και οδηγίες για την κατασκευή ενός κάδου κομποστοποίησης. Το παράδειγμα αυτού του βιβλίου επαναφέρει στη σύγχρονη κοινωνία την αξία της πρώτης ύλης, ως κάτι πολυτελές με υπεραξία η οποία σχετίζεται με το ότι πόσο λίγοι μπορούν να αποκτήσουν αυτά τα αγαθά, όπως συνέβαινε την περίοδο της αναγέννησης και του διαφωτισμού, αλλά αντίθετα με το πόσο εύκολα πια μπορεί να αποκτηθεί αυτό το σπάνιο αγαθό, απόρροια της περιόδου της διαφήμισης.

5. Το φαγητό ως τεχνολογικό παράγωγο

Η τεχνολογία τροφίμων αποτελεί μια σύγχρονη σχετικά επιστήμη που αποτελούσε άλλοτε ένα σύνολο εμπειρικών μόνο γνώσεων. Κύριο αντικείμενο έρευνας και μελέτης της επιστήμης αυτής είναι η επεξεργασία των τροφίμων, δηλαδή η μελέτη της συντήρησης, συσκευασίας, μεταφοράς και διακίνησης με τη μέγιστη δυνατή αξιοποίησή τους, καθώς και με τη διερεύνηση τρόπων και μεθόδων παραγωγής νέων ειδών τροφίμων. Επίσης ένας άλλος τομέας διερεύνησης της Τεχνολογίας τροφίμων είναι και η μελέτη των μεταβολών των οργανοληπτικών ιδιοτήτων των τροφίμων που προκαλούνται τόσο στις πρώτες ύλες παραγωγής τους όσο και στα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα κατά την εφαρμογή μεθόδων κατεργασίας, επεξεργασίας, συντήρησης, διακίνησης, συσκευασίας, ακόμη και μεταφοράς. Τα τρόφιμα ανάλογα της προέλευσής τους (ζωικά ή φυτικά) παρουσιάζουν διάφορες ιδιομορφίες στις τεχνολογικές εφαρμογές όπως στην ψύξη, θέρμανση, κάπνιση, αλάτιση κ.λπ., με συνέπεια τη διαφορετική συμπεριφορά, (μεταβολές), στις τεχνικές αυτές. Για το λόγο αυτό η Τεχνολογία τροφίμων διακρίνεται σε δύο βασικούς τομείς, στην:

1. Τεχνολογία τροφίμων φυτικής προέλευσης, και στην
2. Τεχνολογία τροφίμων ζωικής προέλευσης.

Οι επιμέρους αυτοί τομείς διακρίνονται στη συνέχεια σε ιδιαίτερους κλάδους όπως π.χ. τεχνολογία κρέατος, τεχνολογία γάλακτος, τεχνολογία αλιευμάτων, τεχνολογία οινοποίησης κ.λπ. Βασικοί τομείς της επιστήμης αυτής είναι η Χημεία τροφίμων, η Μικροβιολογία Τροφίμων και η Μηχανική Τροφίμων. Χάρη των επιτευγμάτων της επιστήμης αυτής η αξιοποίηση της πρωτογενούς γεωργικής και κτηνοτροφικής παραγωγής κρίνεται σήμερα πλήρης, περισσότερο από ποτέ, επιτυγχάνοντας έτσι τον αρχικό στόχο μελέτης του αντικειμένου. Η τεχνολογία τροφίμων έφερε μια επανάσταση όχι τόσο στη διαχείριση της πρώτης ύλης, αλλά στη δημιουργία νέων χαρακτηριστικών της, τα οποία ήταν



πάνω αριστερά εικ. 3 : Συσκευασία ασπράδιών και κρόκων της εταιρίας Ovofit, *διαδικτυακή πηγή*
πάνω δεξιά εικ. 4 : Συσκευασία προμαγειρεμένης ομελέτας της εταιρίας Ovofit, *διαδικτυακή πηγή*



πάνω εικ. 5 : Συσκευασία προμαγειρεμένης ομελέτας σε στρογγυλό σχήμα της εταιρίας Ovofit, *διαδικτυακή πηγή*

αποτέλεσμα της σχέσης ανάμεσα στη φύση και στη βιομηχανική παραγωγή. Αυτή η νέα συνθήκη γέννησε νέες διατροφικές και πολιτισμικές συμπεριφορές. Η δημιουργία προκατασκευασμένων γευμάτων, η κατανάλωση τροφίμων «εκτός εποχής» μέσα από την κατάψυξή τους, η δημιουργία των αλυσίδων “Fast Food”, αλλά ακόμα και η ευκολία παρασκευής και κατανάλωσης πιάτων διαφορετικών πολιτισμών, όπως η ινδική κουζίνα, άρχισαν να υβριδικοποιούν τόσο τον καθημερινό τρόπο μαγειρέματος, όσο και τις συνθήκες κατανάλωσής του αλλά και την έννοια του «εξωτικού», του τοπικού και του διαπολιτισμικού προϊόντος.

Το αυγό αποτελεί τόσο ένα γεύμα από μόνο του αλλά και την πρώτη ύλη σε αρκετές παρασκευές της μαγειρική και της ζαχαροπλαστικής. Η γερμανική εταιρία “onofit” αποτελεί ένα πολύ σημαντικό παράδειγμα κατανόησης της επιρροής της τεχνολογίας στον πολιτισμό, μέσα από τα προϊόντα που προσφέρει. Η γκάμα των προϊόντων της εκτείνεται τόσο σε «φρέσκα» όσο και σε «κατεψυγμένα» προϊόντα, ενώ με χαρακτηριστικά της την καινοτομία, την εφευρετικότητα και τη δημιουργικότητα, τα προϊόντα της ξεπερνούν τα όρια της έννοιας «αυγό» αλλά και των παραγώγων του. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον αποτελεί το μότο της, το οποίο λέει χαρακτηριστικά «we give shape to eggs» (δίνουμε μορφή στα αυγά). Έτσι, εκτός από ασπράδια και κρόκους ξεχωρισμένα σε κουβάδες (εικ. 2), η εταιρεία παράγει αυγά σε ρολό (κομμένο σε φέτες ή ολόκληρο), ψημένα ασπράδια «σε μορφή για σάντουιτς», τηγανιτά αυγά σε στρογγυλό σχήμα για σάντουιτς, τηγανιτά αυγά με ρευστό κρόκο για burgers, βρασμένα μισά και ολόκληρα ξεφλουδισμένα αυγά, όλα πακεταρισμένα σε αεροστεγείς συσκευασίες, και η λίστα εκτείνεται σε σούπες, ομελέτες και άλλα. (εικ. 3, 4, 5, 6, 7,8).

Συνεχίζοντας, η τεχνολογία στην διατροφή έχει οδηγήσει και στη δημιουργία μιας άλλου τύπου μορφής φαγητού, η οποία δανείζεται χαρακτηριστικά σχεδιασμού και από τις τέχνες, τις είναι η φωτογραφία αλλά και το design. Η δημιουργία πιάτων με 3D printers και η μοριακή γαστρονομία, αποτελούν την εξέλιξη στο φαγητό. Ιδιαίτερο παράδειγμα αποτελεί το project “Bistro In Vitro”, του φιλοσόφου Koert van Mensvoort, στο οποίο τα υλικά δεν θα τα παίρνουμε από την φύση αλλά από το εργαστήριο. Στο ηλεκτρονικό του bistro, bistro-invitro.com, μπορεί να δει κάποιος τις δημιουργίες του μέλλοντος, ψάρια από ενυδρείο βιοαντιδραστήρα μαγειρεμένα αλλά Terra-nyaki, πλεκτή μπριζόλα από μυϊκές ίνες, παγωτό με γεύση κρέατος κ.ά (εικ. 9). Ένα ακόμα ενδιαφέρον παράδειγμα αποτελεί το ιδιαίτερο εκτυπωμένο πιάτο της Chloe Rutzerveld. Ο 3d printer εκτυπώνει το βρώσιμο καλάθι που φτιάχνεται από άγαρ, στο κέντρο του οποίου τοποθετούνται σπόροι και μαγιά δίνοντας ύστερα από λίγες μέρες το πολυπόθητο άνθος. Όπως υποστηρίζει η δημιουργός, ανάλογα με την επιθυμητή ένταση της γεύσης, ο καταναλωτής αποφασίζει πότε θα απολαύσει το φρέσκο και πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά βρώσιμο σνακ. (εικ. 10, chloerutzerveld.com).

Αλλάζοντας τη δομή του φαγητού, μέσα από την τεχνολογία τροφίμων και την αισθητικοποίηση της ύλης ως προς δομικά χαρακτηριστικά της, δημιουργείται μια άλλη μυθολογία της ύλης. Ενδιαφέρον παρουσιάζει αυτή η νέα μυθολογία πως επιδρά στην αναγνώριση πολιτισμικών χαρακτηριστικών ή στη δημιουργία ενός νέου πολιτισμού τελικά, ενός πολιτισμού με κοινές γευστικές εμπειρίες, καθώς μέσα από τα «τεχνολογικά» φαγητά αυτό που διασφαλίζεται σίγουρα η σταθερή ποιότητα, γεύση, σχήμα αλλά και μαζική κατανάλωσή τους.

6. Το φαγητό ως έργο τέχνης στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και η κατανόησή του μέσα από το δίπολο μοντέρνο | μεταμοντέρνο

Η θεματική του φαγητού κυριαρχεί ως διατύπωση στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Εικόνες της καθημερινής παρουσίας και προετοιμασίας φαγητού πυκνώνουν τα τελευταία χρόνια και μετατρέπονται σε παγκόσμια καθημερινή πρακτική (εικ. 11, 12, 13). Η κατασκευή του προφίλ / κοινωνικής ταυτότητας, ο αριθμός των ακολούθων ως μονάδα μέτρησης κοινωνικής αποδοχής, το «μου αρέσει» ως μονάδα μέτρησης αξίας, αποτελούν βασικά χαρακτηριστικά αυτής της πρακτικής. Στη συνθήκη αυτή, όπου μια συνταγή παραλλάσσεται από κάθε χρήστη, μία άυλη εικόνα μεταφράζεται σε υλική/συνταγή και όλοι οι χρήστες είναι ταυτόχρονα εν δυνάμει δημιουργοί, θεατές και καταναλωτές, αποτέλεσμα είναι η δημιουργία υβριδικών συνταγών αλλά και υβριδικών χρηστών.



πάνω αριστερά εικ. 6. : Συσκευασία αεροστεγής τηγανιτών αυγών σε στρογγυλό σχήμα της εταιρίας Onofit, [διαδικτυακή πηγή](#)
πάνω δεξιά εικ. 7. : Συσκευασία αεροστεγής τηγανιτού ασπραδιού αυγού σε στρογγυλό σχήμα της εταιρίας Onofit, [διαδικτυακή πηγή](#)
πάνω εικ. 8. : Συσκευασία ρολού βραστού αυγού της εταιρίας Onofit, [διαδικτυακή πηγή](#)



Οι «υβριδικές» συνταγές που δημιουργούνται, αποτελούν παραλλαγές των καθημερινών συνταγών «της μαμάς», οι οποίες με τη σειρά τους είτε έχουν επηρεαστεί από τα πρότυπα των τηλεοπτικών εκπομπών μαγειρικής διάσημων σεφ, είτε από το προσωπικό γούστο «της μαμάς». Ο επαναπροσδιορισμός του ρόλου της «μαμάς», ως το μέλος της οικογένειας που θέτει γαστριμαργικά και αισθητικά πρότυπα, ενώ μέσα από αυτόν τον ρόλο ασκεί εξουσία πάνω στα υπόλοιπα μέλη, δημιουργεί τις προϋποθέσεις για μια αλλαγή της αντίληψης της «πρότυπης» αίσθησης/γεύσης/διακόσμησης, σημαντικό στοιχείο για την αντίληψη του σύγχρονου κόσμου αλλά και τη διεύρυνση του όρου έργου τέχνης και την κατανόηση του σύγχρονου έργου τέχνης. Συνεχίζοντας, σημαντικό σημείο της έρευνας αποτελεί η ανάγνωση αυτών των μαγειρικών υβριδίων ως έργων τέχνης. Στο παράδειγμα της μαγειρικής, η μαμά τα ερμηνεύει όπως εκείνη ξέρει καλύτερα, παραλείπει ολόκληρα στάδια παρασκευής των πιάτων αυτών, γιατί χτύπησε το τηλέφωνο εκείνη την ώρα και έχασε την εκπομπή, ή επειδή δεν ξέρει τι είναι το τζίντζερ και που να το βρει και βάζει ρίγανη, όπως πολύ εύστοχα παρατηρεί η Ελένη Ψυχούλη στο άρθρο της «Μαμάδες Συγγνώμην!» στην LIFO. Η εικόνα ενός προτύπου, όταν αυτό εισάγεται ως τέτοιο, αποτελεί την συμπύκνωση μιας δημιουργικής διαδικασίας σε ένα παραγόμενο αποτέλεσμα. Η διαδικασία της μετάφρασης, που προκύπτει από αυτή την οικειοποίηση των συμφραζομένων, με στόχο την επανάληψη της σωστής αισθητικής, αποτελεί τον μηχανισμό διάδοσης αυτό του αισθητικού προτύπου. Ενδιαφέρουσα παρατήρηση αποτελεί η άποψη του Balzac ότι η αισθητική ως lifestyle δημιουργείται από μικροαστούς που πάνε να εγκολπωθούν την πολιτική και την τέχνη. Όμως η αυθαίρετη αυτή χειρονομία, της ερμηνείας των συμφραζομένων δηλαδή, είναι αυτή που παράγει τις παρερμηνείες ή πιθανά λάθη. Το λάθος στην παραγωγική αυτή διαδικασία δεν είναι μια τυχαίοτητα, αλλά είναι ένας άλλος δημιουργικός τρόπος παραγωγής. Ενώ η καταστροφή θα μπορούσε να είναι το εύκολο αποτέλεσμα, ο ναρκισσισμός της προσωπικής αισθητικής οδηγεί σχεδόν εκβιαστικά στο σωστό πάντα αποτέλεσμα, που όμως πια δεν έχει καμία σχέση με το αρχικό. Έτσι, μπορούμε να υποθέσουμε ότι τα υβρίδια αυτά αποτελούν υποπροϊόντα μιας παραγωγικής διαδικασίας, της διάδοσης της κουλτούρας⁷. Η οικειοποίηση αυτή φέρει ως χαρακτηριστικά της τον αυτοσχεδιασμό ενώ διαχειρίζεται έντονα τη σχέση εισαγόμενου και κατασκευαζόμενου προτύπου.

Ο W. Benjamin, στο βιβλίο του περί της αύρας του έργου τέχνης την εποχή της τεχνολογικής αναπαραγωγιμότητας, κάνει λόγο για την εξαφάνιση της αύρας του έργου τέχνης, ερώτημα που επικαιροποιείται στο σύγχρονο φαινόμενο του Instagram μέσα από τη διαδικασία της αναδημοσίευσης εικόνων που «μας αρέσουν». Όμως, ενώ σύμφωνα με τον Benjamin χάνεται η ταυτότητα του καλλιτέχνη και επομένως και η αύρα του έργου τέχνης, στο φαινόμενο του Instagram ο κάθε χρήστης αποτελεί και έναν εν δυνάμει καλλιτέχνη, καθώς η αναδημοσίευση συνοδεύεται πάντα είτε από κάποιο προσωπικό σχόλιο του νέου «δημιουργού/χρήστη» είτε από μια εξ' ολοκλήρου παραλλαγή της αρχικής εικόνας. Έτσι, ενώ η αύρα χάνεται με την τεχνολογική αναπαραγωγιμότητα, ταυτόχρονα, με τη διαδικασία της υβριδικοποίησης της, αναγεννάται και επανέρχεται καθώς επανεμφανίζεται ένας νέος υβριδικός δημιουργός, ο νέος θεατής/χρήστης/αποδέκτης.

Το φαινόμενο των εικόνων φαγητού στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης αποκτά ακόμα μεγαλύτερο ενδιαφέρον όταν προσπαθήσουμε να το αναλύσουμε με από τους όρους μοντέρνο και μεταμοντέρνο, οι οποίες αποτελούν δυο έννοιες παραπληρωματικές, συνυφασμένες με την εξέλιξη της σύγχρονης κοινωνίας και ως εκ τούτου μια σύγχρονη κοινωνική κατάσταση. Η σχέση της σφαίρας της καθημερινής ζωής με την εξέλιξη της τέχνης, της επιστήμης και της ηθικής, ως εναπομείναντα στοιχεία του προγράμματος της Νεωτερικότητας όπως είχε εκφραστεί από τη Σχολή της Φρανκφούρτης, αποτέλεσε χαρακτηριστικό του μοντερνισμού από τον Habermas. Η καθημερινή ζωή, κύρια θεματική στις εικόνες φαγητού που δημοσιεύονται στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, κατά τον Habermas πρέπει να εμπλουτίζεται από την εξέλιξη των τεχνών, των επιστημών και της ηθικής. Όμως, από την άλλη μεριά ο Lyotard εντείνει τη σημασία της καθημερινής ζωής, ως τον ρεαλισμό, την πραγματικότητα που έχει ξεχαστεί από την παρουσίαση των ουτοπιών που παρουσίασαν οι τέχνες του 19ου και 20ου αι.. Η εμπορικότητα αποτέλεσε το επόμενο στοιχείο αυτού του διαλόγου αλλά και ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του σύγχρονου αυτού φαινομένου. Η ορθολογικότητα του καπιταλιστικού συστήματος και του μοντέλου του Marx, από τον Habermas, έρχεται σε αντίθεση με την άποψη του Lyotard, ο οποίος υποστηρίζει ότι το καπιταλιστικό μοντέλο έχει φύγει από την φάση της παραγωγής και συσσώρευσης αντικειμένων, ιδεολογιών και θεωριών και οδηγείται σε μια συνθήκη συνεχούς ανταλλαγής, από το εργοστάσιο στα σκουπίδια, οδηγώντας



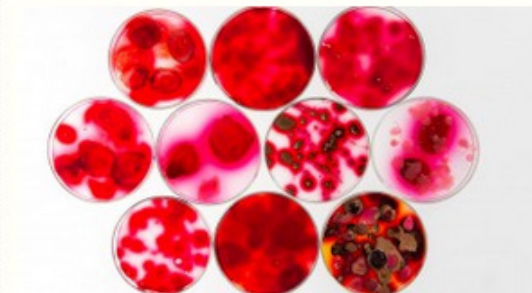
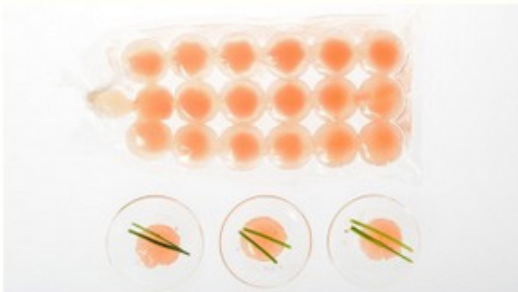
STARTER



MAIN COURSE



DESSERT



πάνω εικ. 9. : Απόσπασμα από το διαδικτυακό bistro "bistro-invitro.com" του φιλοσόφου Koert van Mensvoort, *διαδικτυακή πηγή*
κάτω εικ. 10. : Το έργο της Chloe Rutzerveld "Edible Growth", 2014, *διαδικτυακή πηγή*



στην πολιτισμική παρακμή. Συνεχίζοντας, ένα ακόμα χαρακτηριστικό του ολιστικού σχεδιασμού που προκύπτει από τις αισθητικές θεωρίες του κινήματος Fluxus, είναι ο αισθητικός ηδονισμός, ο οποίος μέσα από το παράδειγμα του φαγητού στο Instagram εντείνεται ακόμα περισσότερο μέσα από τη συνθήκη «μου αρέσει» ως μέσο μέτρησης της αξίας αλλά κοινωνικής αποδοχής. Όμως η ανάδειξη αυτού του χαρακτηριστικού αποτέλεσε ένα ακόμα στοιχείο του διαλόγου αυτού. Το μοντέρνο κατά τον Habermas βρισκόταν σε πλήρη αντίθεση με τον ηδονισμό, ενώ ορίστηκε ως χαρακτηριστικό του μεταμοντέρνου. Τέλος, η σχέση της διαχείρισης της κληρονομιάς ως χαρακτηριστικό του μεταμοντέρνου αλλά και της ταυτόχρονης καταστροφής του ως χαρακτηριστικό του μοντέρνου, η δημιουργία ενός νέου περιβάλλοντος αλλά και η έννοια του υποκειμένου και του αντικειμένου ως χαρακτηριστικά του μεταμοντέρνου και μοντέρνου αντίστοιχα, μέσα από το φαινόμενο του φαγητού στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, αποτελούν σημαντικές πτυχές της ανάλυσης του παραπάνω φαινομένου μέσα από την ανάλυση του δίπολου μοντέρνου-μεταμοντέρνου.

Λόγω της λεπτότητας των διαχωριστικών ορίων μεταξύ τους, δημιουργήθηκαν αρκετές παρερμηνείες, οι οποίες οδήγησαν σε διαμάχη πολλούς σημαντικούς φιλοσόφους. Η διαμάχη αυτή γίνεται κατανοητή καθώς οι δύο αυτές έννοιες είναι ταυτόχρονα συμπληρωματικές και παραπληρωματικές. Εδώ θα προσπαθήσουμε να αναλύσουμε το φαινόμενο των εικόνων φαγητού στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, μέσα από τους ορισμούς και τις βασικές απόψεις, συγκρουόμενες και μη, των Jurgen Habermas και Francois Lyotard για το μοντέρνο και μεταμοντέρνο. Η πρώτη ιστορική αναφορά του όρου μοντέρνο, σύμφωνα με τον Habermas, που αναφέρει στο έργο του «Το μοντέρνο: ένα ημιτελές έργο», ήταν, όπως υποστηρίζει και ο Hans Robert Jauss⁸, στα τέλη του 5ου αι., για να διαχωρίσει το ρωμαϊκό και το ειδωλολατρικό παρελθόν από το χριστιανικό παρόν, το οποίο κέρδιζε την επίσημη αναγνώριση. Έτσι, η νεωτερικότητα αποτελεί τη συνείδηση μιας εποχής, η οποία συνδέει τον εαυτό της, με το παρελθόν της κλασικής αρχαιότητας, για ν' αυτοπροσδιοριστεί ως το αποτέλεσμα της διαδικασίας μετάβασης από το παλιό στο νέο. Έτσι, μοντέρνο κατά τον Habermas θεωρείται ό,τι βοηθά μια επίκαιρη, αυθόρμητα ανανεωμένη δραστηριότητα να εκφράσει αντικειμενικά το πνεύμα της εποχής, γεγονός που συμβαίνει πολύ έντονα στη σύγχρονη εποχή μέσα από το φαινόμενο των μέσων κοινωνικής δικτύωσης. Έτσι δημιουργείται ένας μοντερνισμός που ξεπερνιέται και διαφοροποιείται από την ανανέωση που φέρει το επόμενο στυλ⁹. Έτσι, καταλήγει ότι ο μοντερνισμός εμφανίζει μια ιδιαίτερη σχέση με το κλασσικό και οδηγείται στο να παράξει το κλασσικό μοντέρνο, όρο που υποστηρίζει και ο Jauss¹⁰. Αντίθετος όμως με αυτήν την ανάλυση του όρου μοντέρνο ήταν ο T. Adorno, καθώς υποστήριζε ότι «κανένας αντικειμενικός μοντερνισμός δεν σταθεροποιείται χωρίς την υποκειμενική πεποίθηση από το Νέο», η οποία στη δική μας περίπτωση αποτελεί την υποκειμενική μετάλλαξη των εικόνων/συνταγών από τους χρήστες που επαναδημοσιεύουν τις παραλλαγμένες συνταγές. Η διαφοροποίηση του Habermas από τον δάσκαλό του Adorno διαφαίνεται από την αρχή, θεωρώντας έτσι «όσοι τοποθετούν την αρχή της νεωτερικότητας το 1850, σκέφτονται όπως ο Μπωντλαίρ και η τέχνη της *avant-garde*»¹¹. Σύμφωνα με τον Habermas, η σύγχρονη πραγματικότητα μεταλλασσόμενη σε παρελθούσα, αποκαλύπτει μια διαδικασία καταστροφική αλλά και δημιουργική ταυτόχρονα. Αντίθετα, ο Adorno υποστηρίζει ότι «το σημάδι του διαμελισμού είναι η αυθεντικότητα του μοντέρνου, το μέσο με το οποίο αρνείται χωρίς ελπίδα το τέλος του αιώνια όμοιου. Η ενέργεια εναντίον της παράδοσης εξελίσσεται σε μια αδηφάγο δύνη. Έτσι η νεωτερικότητα είναι ένας μύθος εναντίον του εαυτού της. Ο διαχρονικός χαρακτήρας της γίνεται η καταστροφή της στιγμής, η οποία συντρίβει τη χρονική συνέχεια»¹², σημαίνων χαρακτηριστικό του φαινομένου των δημοσιεύσεων των φωτογραφιών στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Αποτέλεσμα της άποψης του Habermas για τη δημιουργική καταστροφική δύναμη του μοντερνισμού ήταν ότι η νεωτερικότητα βρήκε έκφραση στα κινήματα του Dada, στο Café Voltaire και στον σουρεαλισμό, που τα χαρακτηριστικά τους μπορούμε να αναγνωρίσουμε και στις σύγχρονες εικόνες του φαγητού. Έτσι, η σχέση αυτών των κινήματων, τα οποία διαπραγματεύονταν σύγχρονα κοινωνικά προβλήματα, τοποθέτησαν κέντρο του προβληματισμού τους τον άνθρωπο. Έτσι, σύμφωνα με τον Habermas, ο μοντερνισμός βρήκε την κοινωνική του πλευρά, η απουσία της οποίας αποτελούσε πρόβλημα για εκείνον στη θεωρία της Σχολής της Φρανκφούρτης, σημείο που θα αναλυθεί παρακάτω. Συνοψίζοντας, ο μοντερνισμός κατά τον Habermas, αποτελεί την προσδοκία και τη λατρεία του νέου, το ακαθόριστο και το τυχαίο, την επικαιρότητα και την υποκειμενικότητα που κυοφορεί ένα νέο παρελθόν¹³. Επιπρόσθετα, η άποψη του Bergson, ότι η κοινωνία



jamieoliver

3.1k photos **3.3M** followers **920** following

Jamie Oliver Proud Dad & Chef. Hit the link below for some recipes from my new book Everyday Super Food and loads extra tips and tricks.

<http://jamieol.com/hhy>

Doesn't Follow You

Following



No Filter
14523 likes



vaskallidis
Θέατρο Δάσους (Theatro Dassous)

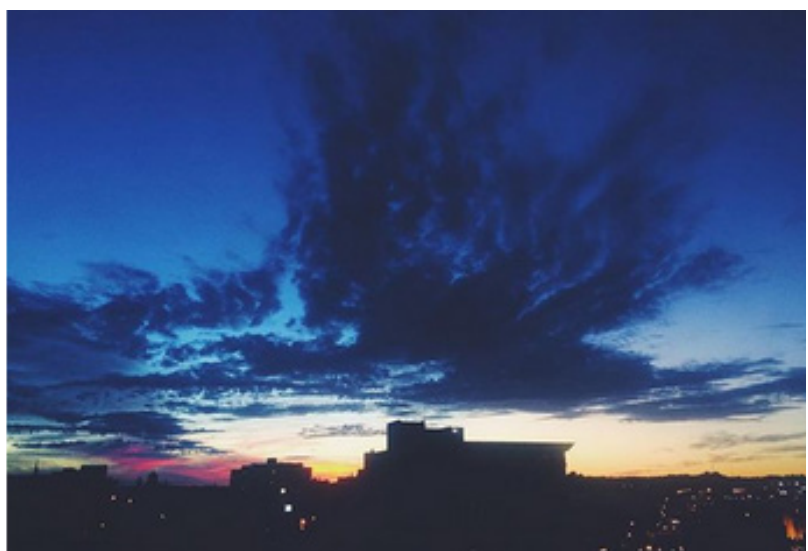


Sierra
888 likes

πάνω και δεξιόστροφα εικ. 11, 12, 13. : εικόνες από τα προφίλ χρηστών/σεφ στο Instagram που συνδέουν το φαγητό με τον καθημερινό τρόπο ζωής, *διαδικτυακή πηγή*



thekitchenwitch



No Filter
615 likes

είναι κυριευμένη από την ταχύτητα και του Octavio Paz ότι «η κίνηση είναι η νοσταλγία για μια πραγματική παρουσία», ενίσχυσαν την άποψη του Habermas για τον μοντερνισμό. Στηριζόμενος στην τελευταία άποψη του Paz, ο Habermas υποστηρίζει ότι ο μοντερνισμός έρχεται σε σύγκρουση με την ιστορία (παράδοση), καθώς «κάθε εποχή χάνει την εικόνα της ύπαρξής της, προς όφελος της ηρωικής συγγένειας του παρόντος τόσο με το κοντινό όσο και με το απομακρυσμένο»¹⁴. Έτσι, η παρακμή της προηγούμενης περιόδου συνδέεται με την βαρβαρότητα. Ο αναρχισμός όμως, χρησιμοποιείται ως πρόθεση να διακόψει τη συνέχεια με την ιστορία, με αποτέλεσμα να αποκαλύπτεται μια ανατρεπτική αισθητική συνείδηση, το μοντέρνο, που έρχεται σε αντίθεση με τυποποιημένες συνέπειες της παράδοσης και εξουδετερώνει το ηθικά καλό¹⁵.

Όπως είναι γνωστό, ο Διαφωτισμός έθεσε την εξιδανίκευση, την πρόοδο και την επιστήμη για μια καλύτερη και ηθικότερη κοινωνία, υποβιβάζοντας τη γοητεία των κλασικών έργων. Τότε ήταν που ο Ρομαντισμός του 19ου αι. παρουσιάστηκε ως μια ριζοσπαστική συνείδηση, απαλλαγμένη από οποιαδήποτε ιστορική αναφορά, η οποία όμως, από τη σχέση της με την παράδοση διατήρησε μια αφηρημένη αντίθεση προς την ιστορία στο σύνολό της. Το μοντέρνο, επομένως, ορίστηκε στο ίδιο έργο του Habermas, ως το επίκαιρο, το αυθόρμητο, μια ανανεωμένη δραστηριότητα, που εκφράζει αντικειμενικά το πνεύμα της εποχής, χαρακτηριστικό των φωτογραφιών που ανεβαίνουν στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, καθώς στόχος τους είναι η αυθόρμητη αποτύπωση της στιγμής. Η αντικειμενικότητα αυτή του Habermas, αποτελεί μια από τις αντιθέσεις του με τον Adorno, όπως έχει ήδη αναφερθεί παραπάνω, καθώς ο τελευταίος υποστηρίζει ότι «κανένας αντικειμενικός μοντερνισμός δεν σταθεροποιείται χωρίς την υποκειμενική πεποίθηση, την προκαλούμενη από το Νέο.»¹⁶, μια υποκειμενική πεποίθηση πασιφανής και στις εικόνες στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, καθώς πίσω από την αυθόρμητη αποτύπωση της στιγμής βρίσκεται το υποκείμενο που «ανεβάζει» τις φωτογραφίες, με απώτερο στόχο του την κοινωνική του αποδοχή. Ένα ακόμα χαρακτηριστικό του μοντερνισμού είναι ότι ξεπερνιέται και διαφοροποιείται λόγω της συνεχόμενης ανανέωσης του από την εγγύτητα το επόμενου στυλ. Μπορούμε να διακρίνουμε εδώ ότι το μοντέρνο έχει μια κρυφή σχέση με τον κλασικισμό, καθώς κλασικό χαρακτηριζόταν ότι κατάφερνε να επιβιώσει από τις προηγούμενες εποχές.

Κατά τον Habermas, ιδιαίτερη έμφαση, μέσα από τον μοντερνισμό, δίνεται στον επαναπροσδιορισμό της σημασίας του Διαφωτισμού, με στόχο την επίλυση «προβληματικών» της Σχολής της Φρανκφούρτης. Σε αυτό το κομμάτι εστιάζεται και η μεγαλύτερη διαφωνία του με τον δάσκαλό του, Adorno. Το πρόγραμμα της Νεωτερικότητας, όπως διατυπώθηκε από τη Σχολή της Φρανκφούρτης, ως αποτέλεσμα της μελέτης του Διαφωτισμού, συγγενεύει με την εξέλιξη ολόκληρης της ευρωπαϊκής τέχνης, κατά τον Habermas. Ο διαχωρισμός του αυθύπαρκτου λόγου, στις θρησκευτικές και μεταφυσικές κοσμοθεωρίες, οδήγησε στη δημιουργία τριών σφαιρών επίλυσης των προβλημάτων της ανθρωπότητας, την επιστήμη, την ηθική και την τέχνη. Με την αποτυχία των προηγούμενων αυτών κοσμοθεωριών, οι τρεις αυτές σφαίρες οδήγησαν στη δημιουργία των ειδικών απόψεων, υποκατηγοριών των παραπάνω σφαιρών, την αλήθεια, την ορθότητα των κανόνων, την αυθεντικότητα και το ωραίο. Έτσι, δημιουργείται μια ενότητα σε κάθε μια κατηγορία, δημιουργώντας στο εσωτερικό της μια ιστορία. Σύμφωνα με τον Habermas, αυτή η αυτονομία των σφαιρών αυτών αποτελεί την απαρχή του προβλήματος, καθώς με αυτόν τον τρόπο μεγαλώνει η απόσταση που χωρίζει την κουλτούρα των ειδικών από την κουλτούρα του ευρύτερου κοινού και δεν εμπλουτίζεται από την εξέλιξη αυτών των σφαιρών η καθημερινή ζωή¹⁷. Αποτέλεσμα είναι η πολιτισμική ορθολογικοποίηση και η πτώχευση του βιωμένου κόσμου. Ο Habermas πιστεύει στην αισιοδοξία του Διαφωτισμού, που έχει πια χαθεί και προσπαθεί να την επαναφέρει, τοποθετώντας τον προβληματισμό του στον ορθό λόγο. Η ανάπτυξη της αντικειμενικής επιστήμης, της οικουμενικής ηθικής Δικαίου, η αυτονομία της τέχνης και η απελευθέρωση των γνωστικών ικανοτήτων, έπρεπε να χρησιμοποιηθούν με στόχο την έλλογη οργάνωση της καθημερινής ζωής, χαρακτηριστικά που συναντώνται στο παράδειγμα των μέσων κοινωνικής δικτύωσης με στόχο την έλλογη οργάνωση ενός αρχείου τελικά της καθημερινής ζωής.

Έτσι, εμβληματικό στοιχείο της θεωρίας του Habermas, αναδείχθηκε ο επικοινωνιακός λόγος, ως λύση στον προβληματικό, κατά την άποψή του, εργαλειακό λόγο της Σχολής της Φρανκφούρτης. Η αυτονομία της αισθητικής, αποτελεί για τον ίδιο το νέο πρόγραμμα της νεωτερικότητας και επομένως η πορεία του μοντερνισμού αποτελεί μια πορεία προς την αυτονομία. Η ψευδής υπέρβαση της τέχνης με το

κίνημα του σουρεαλισμού, αποτέλεσε μια άτυχη εφαρμογή του προγράμματος, με αποτέλεσμα την ορθολογικοποίηση της καθημερινότητας και τον πολιτισμικό λήθαργο. Ο Habermas, αναζητά την ενότητα αυτών των αυτόνομων σφαιρών, και πιστεύει ότι η δημιουργία του όλου μπορεί να προκύψει από την σχέση μεταξύ μοντέρνας κουλτούρας και βιωμένου κόσμου μέσα από τον επικοινωνιακό λόγο¹⁸. Όμως, είναι ταυτόχρονα πλήρως αντίθετος με την άποψη των νεοσυντηρητικών, ότι το χάσμα μεταξύ μοντέρνας κουλτούρας και βιωμένου κόσμου μπορεί να γεφυρωθεί, συμπληρώνοντας τα κενά η παράδοση. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει αυτό το χαρακτηριστικό του μοντέρνο μέσα από το παράδειγμα των εικόνων φαγητού στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Η παραλλαγή των μαγειρικών συνταγών μέσα από μια διαδικασία δημιουργικών αστοχιών, που προκύπτουν από την μετάφραση μιας «πρότυπης» εικόνας, εισάγει την έννοια του παρελθόντος και της παράδοσης μέσα από τη διαχείριση της εικόνας «προτύπου», ενώ ο επικοινωνιακός λόγος ερμηνεύεται κατά το δοκούν του κάθε χρήστη και μεταλλάσσεται και διαδίδεται τελικά με τον ίδιο τρόπο.

Μετά από μια σύντομη περιγραφή των χαρακτηριστικών του μοντέρνου, σύμφωνα με τον Habermas, το μεταμοντέρνο αποτελεί για εκείνον το αντι-μοντέρνο, όρο που χρησιμοποίησε η γερμανική εφημερίδα *Franfurter Allgemeine Zeitung*¹⁹. Σύμφωνα με αυτή του Habermas αποτελεί αυτή του Olivier Revault D' Allonnes, όπως διατυπώνει στο κείμενό του «Μια μικρή ιστορία της λέξης μεταμοντέρνο». Το μεταμοντέρνο είναι κάθε καταφυγή στο παράλογο, στον θρησκευτικό φανατισμό, στην τέχνη της αταξίας, και του άλλα αντί άλλων, στην πίστη στους χαρισματικούς ηγέτες, στη χρήση της βίας ενάντια στο δίκαιο και τελικά στη χρεοκοπία της κουλτούρας που βάσιζε τη δυνατότητα για πρόοδο της ανθρωπότητας στην ανάπτυξη της γνώσης και της παιδείας. Ο Habermas με την σειρά του χρησιμοποιεί αυτή την ερμηνεία του μεταμοντέρνου για να δείξει τι δεν πάει καλά και να προτείνει μια εναλλακτική χρήση των μέσων μαζικής επικοινωνίας, με τον επικοινωνιακό λόγο. Κατά τον Habermas λοιπόν, όποτε γίνεται χρήση της επικοινωνίας πρέπει να υπάρχει μια άρρηκτη παραδοχή της ηθικής και ορθολογιστικής αξίας της γλώσσας, του λόγου, που πρέπει να ανακαλύψουμε και να καλλιεργήσουμε²⁰.

Όμως, παρά τη σχέση της ενότητας και του όλου με τον όρο του μεταμοντέρνου, όπως θα αναλυθεί εκτενέστερα και παρακάτω, ο Habermas είναι αντίθετος σε αυτόν, καθώς τον ορίζει ως τον πολέμιο του μοντερνισμού και τον χαρακτηρίζει ως νεοσυντηρητισμό. Σύμφωνα με τον Bell όμως, υπάρχει μια διανοητική και πολιτική αντιπαράθεση μεταξύ των φορέων της κουλτούρας του μοντερνισμού. Κατά τον Peter Steinfels, που χαρακτηρίστηκε και έγινε αποδεκτός από τον Habermas ως παρατηρητής του μεταμοντέρνου, ο νεοσυντηρητισμός μεταθέτει στην πραγματικότητα τις συνέπειες, οι οποίες επιβαρύνουν τον καπιταλιστικό εκσυγχρονισμό της οικονομίας, επιρρίπτοντάς τις στη μοντέρνα κουλτούρα. Έτσι, ο νεοσυντηρητισμός χαρακτηρίζεται από τον Habermas ως ηδονισμός, οπισθοχώρηση των τάσεων αποδοχής της ταυτότητας και της υπακοής, ναρκισσισμός και οδήγησε στην παραίτηση από τον κοινωνικό και οικονομικό ανταγωνισμό²¹. Ενώ, υποστηρίζοντας την άποψη αυτή του Habermas, ο Daniel Bell βλέπει μια σχέση στην διάβρωση των αστικών τάξεων, που σημειώθηκε τη δεκαετία του 60-70, και του καταναλωτισμού. Παρατηρώντας μια κοινωνία κυριαρχούμενη από τον καταναλωτισμό, καταλήγει στο ότι «Ριζοσπάστης όσον αφορά την οικονομία, ο αστός γίνεται συντηρητισμός στο πεδίο της ηθικής και του γούστου»²². Επιστρέφοντας στο παράδειγμα των εικόνων φαγητού στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, ο κοινωνικός ανταγωνισμός με την αποδοχή και τη μονάδα μέτρησής της το «μου αρέσει» αλλά και η συνεχής «κατανάλωση» περισσότερων εικόνων, βάζουν τον Habermas και το μεταμοντέρνο στην καρδιά του σύγχρονου αυτού φαινομένου.

Την ίδια εποχή στην οποία αναφέρεται ο Bell, γεννήθηκε το μεταμοντέρνο στις ΗΠΑ, το 1975 στον τομέα της αρχιτεκτονικής. Σύμφωνα με τον Revault D' Allonnes το μοντέρνο εκείνη την περίοδο χαρακτηρίστηκε ως απάνθρωπο και γεννήθηκε η ανάγκη να απαλλαχθεί ο κόσμος από την περιοριστική και κανονιστική αισθητική αυτή κατηγορία. Το 1979-80 ο Frederic Jameson διευρύνει την έννοια του μεταμοντέρνου, ενώ την ίδια περίοδο υιοθετεί το όρο αυτό και ο F. Lyotard, γεγονός που πυροδότησε τον διάλογο με άλλους συγγραφείς όπως ο Habermas και ο Rotry. Για τον Lyotard, η υιοθέτηση του όρου μεταμοντέρνο δεν ήταν μια κίνηση απρόσμενη και ξένη με τα γραπτά του. Πριν από το 1975 είχε ήδη αναφερθεί για να περιγράψει τον κόσμο σαν ένα είδος τσίρκου του εφήμερου, σαν ένα τόπο που τίποτα δεν μένει σταθερό και τίποτα δεν είναι συλλήψιμο. Τόσο τα αντικείμενα, όσο και οι ιδέες και οι ιδεολογίες, οι μόδες, τα έργα δεν διαρκούν

στιγμή. Δεν υπάρχουν πια σταθερές αξίες, δεν υπάρχουν άλλες κοινωνικές πρακτικές εκτός από την αλλαγή, τη δίνη που παρασύρει τα πάντα στην παρακμή και την αντικατάστασή τους. Όμως, όπως αναφέρει και ο D' Allones στο κείμενό του «Μια μικρή ιστορία της λέξης μεταμοντέρνο», κίνητρο και σκοπός αυτής της αλλαγής διακρίνεται το κέρδος. Ο καπιταλισμός εγκατέλειψε τη φάση της παραγωγής και της συσσώρευσης αγαθών και ιδεών, για να δώσει προτεραιότητα στην ανταλλαγή, την κατάσταση από το εργοστάσιο στα σκουπίδια²³.

Συνεχίζοντας την ιστορική αναδρομή του όρου μεταμοντέρνο, στις ΗΠΑ, ο Frederic Jameson διευρύνοντας την έννοια αυτή, τείνει στον χαρακτηρισμό της ως μια σύγχρονη κουλτούρα των βιομηχανοποιημένων κοινωνιών και άλλων παρόμοιων, η οποία έρχεται σε ρήξη με τις προηγούμενες ιδέες και αξίες και αποτελούν κοινωνίες που έχουν κατακλυστεί από τα ΜΜΕ. Οι κοινωνίες αυτές θα χαρακτηριστούν μεταμοντέρνες στο βαθμό που εγκαταλείπουν τον ορθολογισμό και μαζί του τις αξίες της επιστήμης και της γνώσης, καταλήγοντας να αμφισβητούν τις έννοιες της δημοκρατίας, του Δικαίου και της ισότητας του ανθρώπου. Έτσι, το μεταμοντέρνο είναι αυτό που έρχεται μετά τον Διαφωτισμό²⁴.

Επιπλέον, στο άρθρο του, "Defining the postmodern", ο Lyotard ορίζει το μεταμοντέρνο αναλύοντας τρεις διαφορές του με το μοντέρνο. Το μεταμοντέρνο κίνημα ορίζεται χρονολογικά στην αρχιτεκτονική το 1910 – 1945, και ειδικά στο έργο του Paolo Portoghesi. Το μεταμοντέρνο, καταργεί την ευκλείδεια γεωμετρία, η οποία είχε εξυμνηθεί στην ποίηση και την πλαστική στο κίνημα De Stijl και πιο ειδικά στο έργο του αρχιτέκτονα Victorio Grigotti. Σύμφωνα με τον Lyotard, η πρώτη διαφορά του του μεταμοντέρνου από το μοντέρνο είναι ότι πιθανά παράγει μια πιο ενδιαφέρουσα σχισμή. Όπως και ο Habermas έτσι και ο Lyotard, τονίζουν την προβληματική την απουσίας σχέσης αρχιτεκτονικής (Lyotard) και τέχνης (Habermas) με και κοινωνικής και ιστορικής εξέλιξης που σχετίζεται με την εξέλιξη της ανθρωπότητας. Σε αυτό το σημείο, είναι φανερό ότι και στους δύο αυτούς φιλοσόφους κομβικό σημείο για τον ορισμό μοντέρνο-μεταμοντέρνο αποτελεί η σχέση, η κριτική και ο επαναπροσδιορισμός ίσως των αρχών του Διαφωτισμού. Όμως, η μεταμοντέρνα αρχιτεκτονική είναι καταδικασμένη κατά τον Lyotard, να παράγει μια πολυπλοκότητα μικρών μεταβολών στον χώρο που κληρονομεί, όπως διατυπώνει στο έργο του "Defining the postmodern", αναδύοντας τη σχέση του με την παράδοση και την αντίθεσή του με την αποφυγή της από τον Habermas. Συνεχίζοντας, ο Lyotard αναφέρεται στην σχέση του μεταμοντέρνου με τον όλον και διατυπώνει την άποψη ότι το μεταμοντέρνο δεν κατασκευάζει ένα ουσιαστικό όλο με άξονα τον εκλιπόντα εξανθρωπισμό. Έτσι, δεν μιλάει για μια παγκοσμιοποίηση μέσα από το μεταμοντέρνο, καθώς αυτή η ιδέα εξαφανίζεται μέσα σε ένα πνεύμα ρασιοναλισμού αλλά και ελευθερίας. Για τον Lyotard, το μεταμοντέρνο μοιάζει περισσότερο με μια τεχνική bricolage στοιχείων περασμένων περιόδων (κλασικών ή μοντέρνων) φτιάχνοντας τελικά ένα νέο περιβάλλον. Αυτό αποκτά ιδιαίτερο ενδιαφέρον στο παράδειγμα των εικόνων που δημοσιεύονται στα μέσα μαζικής δικτύωσης σε αντίθεση με τις εικόνες των διαφημίσεων. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι οι πρώτες αναφέρονται σε μια μεταμοντέρνα κατάσταση, φτιάχνοντας τελικά ένα νέο περιβάλλον, ενώ οι δεύτερες αναφέρονται σε μια μοντέρνα συνθήκη παγκοσμιοποίησης.

Ο Lyotard, συνεχίζοντας, επισημαίνει άλλο ένα χαρακτηριστικό του μεταμοντέρνου. Το πρόθεμα μετά αποτελεί την ουσία για την κατανόηση το όρου μεταμοντέρνου. Το μετά προσδιορίζει μια διαχρονία και όχι μια συγκεκριμένη χρονική περίοδο. Το μεταμοντέρνο, κατά τον Lyotard, βρίσκεται ταυτόχρονα με το μοντέρνο, ως το επόμενο στυλ, που ακολουθεί, ενώ κατά τον Habermas, το μοντέρνο είναι η νέα κατάσταση που αμφισβητεί και καταστρέφει την προηγούμενη. Έτσι, το μεταμοντέρνο αποτελεί μια διαδικασία μετατροπής, αλλαγής κατεύθυνσης μέσα από την προηγούμενη περίοδο. Η διαδικασία αυτή αποτελεί και τη διαδικασία δημιουργίας των εικόνων στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Έτσι μπορούμε να ισχυριστούμε ότι η διαρκής αυτή κίνηση, η αέναη διαδικασία αλλαγής, αποτελεί ταυτόχρονα και ένα χαρακτηριστικό του μοντέρνου. Η ουσιαστική διαφορά τους όμως βρίσκεται στον τρόπο που διαχειρίζονται το παρελθόν η κάθε μία. Κατά τον μοντερνισμό όταν ξεκινάει ένα νέο στυλ, τότε όλα τα προηγούμενα μηδενίζονται και καταστρέφονται βίαια. Ο μηδενισμός του μοντερνισμού, κατά τον Lyotard, αντιτίθεται στη διαδικασία της μετατροπής του παρελθόντος στο μεταμοντέρνο, με αποτέλεσμα αυτό να αποτελεί ένα ακόμα χαρακτηριστικό των εικόνων των μέσων κοινωνικής δικτύωσης.

Η έννοια του παρελθόντος και η διαχείριση της ιστορίας, αποτελεί αναφορά στη διαχείριση των εννοιών του Διαφωτισμού από τους Habermas και Lyotard. Αντίθετος στην άποψη του Lyotard, είναι ο Habermas ως προς τον επαναπροσδιορισμό του Διαφωτισμού με στόχο την επιστροφή της αισιοδοξίας και την καλύτερευση της κοινωνίας μέσα από τον επικοινωνιακό λόγο του, ως χαρακτηριστικό του μοντερνισμού. Η χροιά της έννοιας μεταμοντέρνο, που έχει μια αμφισημία, σχετίζεται κατά τον Lyotard, με την έννοια της εξέλιξης. Η έννοια της εξέλιξης είναι μια συνθήκη πιθανή, ικανή ή αναγκαία και έχει τις ρίζες της στην εξέλιξη των τεχνών, των επιστημών, της γνώσης και της ελευθερίας και αποτελεί κέρδος στην εξέλιξη της ανθρωπότητας. Όμως, κατά τον Lyotard, το αποτέλεσμα αυτής της εντατικής εξέλιξης ήταν αμφίβολο τον 19ο και τον 20ο αι., καθώς αντί να αμβλυνθούν οι κοινωνικές, οικονομικές και πολιτιστικές διαφορές, οξύνθηκαν. Χαρακτηριστικά αναφέρει ότι ούτε ο οικονομικός, ούτε ο πολιτικός φιλελευθερισμός, ούτε ο Μαρξισμός ξεφεύγουν από την αιματοχυσία που απελευθέρωσαν ο 19ος και 20ος αι, ενώ δεν παραλείπει να αναφερθεί στον Adorno και το Άουσβιτς²⁵. Η ανάπτυξη των τεχνο-επιστημών δεν είναι πια πρόοδος αλλά είναι μια αυτόνομη δύναμη “motricity” και δεν προκύπτει από μια επιταγή των ανθρώπινων αναγκών. Αντίθετα, οι ανθρώπινες οντότητες (ατομικές ή συλλογικές) αποσταθεροποιούνταν από τα αποτελέσματα αυτής της εξέλιξης, κατά τον Lyotard. Έτσι, αντίθετος με τον επικοινωνιακό λόγο του Habermas, ο Lyotard πιστεύει ότι τα πάντα μέσα στη γλώσσα και το λόγο είναι διαποτισμένα και διαβρωμένα από το νόμο του κέρδους²⁶.

Προχωρώντας, η έννοια της δημιουργίας του όλου αποτελεί το δεύτερο σημείο, διαφοροποίησης μοντέρνου-μεταμοντέρνου αν και στις δύο περιπτώσεις αναφέρεται ως σημαντικό χαρακτηριστικό ερμηνείας τους. Αντίθετα με τη δημιουργία του όλου κατά τον Habermas, όπως αναλύθηκε παραπάνω, ο Lyotard υποστηρίζει τη δημιουργία μιας ενότητας ως χαρακτηριστικό και του μεταμοντέρνου. Η ενότητα αυτή όμως, αποτελεί τη δημιουργία ενός περιβάλλοντος που συντίθεται από ετερόκλητα στοιχεία του παρελθόντος, ενώ το τελικό αποτέλεσμα αποτελεί ένα ονειρικό περιβάλλον, το οποίο μπορεί να βρει την σύγχρονη εκδοχή του στο περιβάλλον του αρχείου που αποτελεί την ουσία των μέσων κοινωνικής δικτύωσης αλλά και σε αυτό που δημιουργείται από τον κάθε χρήστη με τη συλλογή εικόνων είτε που «ανεβάζει» είτε που του «αρέσουν». Το ονειρικό αυτό περιβάλλον του μεταμοντέρνου περιγράφεται πληρέστερα στο βιβλίο του Freud “the interpretation of dreams”. Τόσο ο Freud όσο και ο Marx, εκείνη την περίοδο, διατύπωσαν την θεωρία του τέλους της μάσκας και τη διαδικασία της αποκάλυψης, συνδέοντας έτσι την έννοια της μεγάλης αφήγησης με τον ρεαλισμό και την πραγματικότητα. Στο έργο του Rotry, “Habermas and Lyotard on postmodern”, τονίζεται ακόμα περισσότερο η σχέση των μεγάλων αφηγήσεων του Lyotard με τη δημιουργία του όλου κατά τον Habermas. Κατά τον Lyotard μπορούμε να ανάγουμε τη διαλεκτική των πρωτοποριών που εκπορεύεται από βιομηχανικούς και μαζικούς επικοινωνιακούς ρεαλισμούς, προς τις τέχνες της ζωγραφικής και της αφήγησης. Σύμφωνα με την άποψη του De Dune, στο βιβλίο του “Kant after Duchamp”, πάνω στα ready mades του Duchamp, αναρωτάται όχι τι είναι ωραίο, αλλά τι κάνει την Τέχνη Τέχνη²⁷, ενώ επιστρέφοντας στην πραγματικότητα ως θεματική στις εικόνες των μέσων κοινωνικής δικτύωσης, τίθεται το ερώτημα αν αποτελούν μια σύγχρονη μορφή τέχνης. Ο ρεαλισμός κατά τον Lyotard, στο κείμενο του «Απάντηση στο ερώτημα τι είναι μεταμοντέρνο», έχει μοναδικό στόχο την αναζήτηση του πραγματικού, και αποτελεί βασικό ζητούμενο για την τέχνη, ενώ βρίσκεται πάντα μεταξύ ακαδημαϊσμού και κίτς. Αν η εξουσία ονομάζεται κόμμα, τότε ο ρεαλισμός με τα νεοκλασικά κινητά σκηνικά του, θριαμβεύει πάνω στην πειραματική πρωτοπορία με το να την υπομονεύει και να την απαγορεύει. Κατά τον Lyotard, η σχέση του καντιανού κανονιστικού «ωραίου» και η έννοια του υψηλού συνδέονται πολύ περισσότερο με την πρωτοπορία και την ελάττωση της πραγματικότητας επομένως, μέσα από τον μηδενισμό της²⁸. Η καντιανή αυτή προσέγγιση της πρωτοπορίας έρχεται σε αντίθεση με τη διαδικασία της φρουϊδικής μετουσίωσης, ενισχύοντας ακόμα περισσότερο την αντίθεση μεταξύ επιστημονικού λόγου (Habermas) και του εμπειρισμού που προκύπτει από τις μεταφγήσεις της πραγματικότητας του Lyotard, αφήνοντας το ερώτημα αν οι εικόνες φαγητού στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης αποτελούν τέχνη να απαντάται εντάσσοντάς την στο πλαίσιο του μεταμοντέρνου.

Τέλος, στο διάλογό του με τον Habermas, ο Lyotard επανεισάγει τον προβληματισμό μεταξύ Ωραίου και Υψηλού του Κάντ, που τέθηκε το 1790. Κατά τον Κάντ το ωραίο γεννά τον ηδονισμό ενώ το υψηλό συνοδεύεται από ένα αίσθημα δυσaréσκειας και πόνου μπροστά στη θέα του μη αντιληπτού. Κατά τον Lyotard η τέχνη του 20ου αι. δεν έχει απομακρυνθεί από τον αισθητικό ηδονισμό αλλά επιδιώκει πια το

ακριβώς αντίθετο. Πιο συγκεκριμένα το μοντέρνο έχει δύο στοιχεία, τη μορφή, η οποία παραμένει για τον θεατή μια πηγή παρηγοριάς και ηδονής χάριν στην αναγνωρίσιμη υλικότητά του. Όμως το δεύτερο στοιχείο του μοντέρνου κατά τον Lyotard, είναι ένα μεταμοντέρνο στοιχείο, το μη παρασπτό μέσα από την ίδια την παράσταση. Έτσι, συνολικά, το φαινόμενο των εικόνων στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης εμφανίζει να έχει τόσο χαρακτηριστικά του μοντερνισμού αλλά και του μεταμοντέρνου, με τα δεύτερα όμως να υπερισχύουν, με αποτέλεσμα να εντάσσεται τόσο το περιεχόμενο όσο και η διαδικασία κατασκευής τους στο κίνημα του μεταμοντέρνου.

-
5. The Villa, James S. Akkerman
 6. «Η ιστορία της διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας», Συλλογικό, Αθήνα, 2003
 7. Κουλτούρα ορίζεται η καλλιέργεια του πνεύματος, η παιδεία αλλά και το σύνολο της πνευματικής παράδοσης που δημιουργούν ένα κοινωνικό σύνολο. Οι θεωρητικοί εν γένει κινήθηκαν σε δύο σημασιολογικούς άξονες για να ορίσουν την έννοια κουλτούρα. Σύμφωνα με τον πρώτο, η λέξη αναφέρεται στο σύνολο των φιλοσοφικών, μουσικών, λογοτεχνικών ή καλλιτεχνικών δημιουργιών και αναφερόμαστε στην καλλιεργημένη ή σοφή ή ανθρωπιστική κουλτούρα, η οποία εντοπίζεται σε υψηλά επεξεργασμένα προϊόντα της γνώσης και της τέχνης. Ο δεύτερος άξονας είναι αυτός που αναφέρεται στο σύνολο των πρακτικών και των γνώσεων, διανοητικών και υλικών, και είναι πιο κοντά στην προσέγγιση των ανθρωπολόγων. Σε αυτό το επίπεδο περιλαμβάνονται οι τρόποι που κάποιος αισθάνεται, σκέφτεται και πράττει (π.χ. τροφή, ενδυμασία, τρόποι συμπεριφοράς, κώδικες επικοινωνίας κ.τ.λ.). Ενδιαφέρουσα παρατήρηση αποτελεί η άποψη του Balzac ότι η αισθητική ως lifestyle δημιουργείται από μικροαστούς που πάνε να εγκολπωθούν την πολιτική και την τέχνη.
 8. HABERMAS J. (1988), Το μοντέρνο ένα ημιτελές έργο, том. 1, σελ. 84
 9. Ό.π.
 10. Ό.π., σελ. 85
 11. Ό.π., σελ. 83
 12. ADORNO T.W. (1970), Αισθητική θεωρία, σελ.45
 13. Ό.π., σελ. 85
 14. Ό.π.
 15. Ό.π.
 16. Ό.π., σελ. 84
 17. Ό.π., σελ. 90
 18. Ό.π., σελ. 94
 19. Ό.π., σελ. 83
 20. Ό.π., σελ. 94
 21. Ό.π., σελ. 88
 22. Ό.π.
 23. REVAULT D' ALLONES O., (1989), Μικρή ιστορία της λέξης μεταμοντέρνο, στο Μετά το μοντέρνο, εκδόσεις Σμίλη, σελ. 12
 24. Ό.π.
 25. LYOTARD J.F., Defining the post-modern, Postmodernism Documents 4, σελ. 6
 26. Ό.π. σελ. 6-7
 27. LYOTARD J.F., Απάντηση στο ερώτημα τι είναι μεταμοντέρνο, περ. Λεβιάθαν, σελ. 13
 28. Ό.π., σελ. 15



εικ.14: Alison Knowles, *Make a salad*, 1962, μεικτή τεχνική,
διαδικτυακή πηγή

εικ.15: Rirkrit Tiravanija, *Untitled*, 2002 μεικτή τεχνική,
διαδικτυακή πηγή



Γ. ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΕΣ

1. Ο ρόλος της τροφού στην Γαλλία τον 18ο αι.

Τον 18ο αι. στη Γαλλία εμφανίζεται το εξής φαινόμενο: οι γυναίκες των πόλεων της αστικής τάξης και οι σύζυγοι των τεχνιτών, σταματούν να θηλάζουν οι ίδιες τα νεογέννητα παιδιά τους και τα στέλνουν σε τροφό, στις μικρές πόλεις ή στα γύρω χωριά. Οι συνθήκες είναι τέτοιες που πολύ συχνά τα παιδιά πεθαίνουν. Το φαινόμενο αυτό όμως έχει πολλές και πολύπλοκες συνέπειες δημογραφικές, οικονομικές, κοινωνικές-πολιτισμικές, με ισχυρή επίδραση στο σώμα, τα ήθη και τις αναπαραστάσεις τις γυναίκας.

Η ανάθεση σε τροφό συνδέεται πολύ συχνά με την εγκατάλειψη, φαινόμενο που γίνεται μαζικό τον 18ο αι. και συνδέεται με τις λιγότερο κοινωνικές ομάδες. Όμως η εγκατάλειψη αυτή αφορά κυρίως τις παράνομες γεννήσεις, ποσοστό που αυξάνεται στις μεγάλες πόλεις (Reims, Nantes, Paris, Caen), φαινόμενο γνωστό και ως «αστική παθογένεια», με θύματα τις κοπέλες της αγροτικής κυρίως τάξης. Σύμφωνα με «αναφορά» πρόκειται για μια πρώιμη μεταβατική περίοδο που θα οδηγήσει αργότερα στις κρυφές εκτρώσεις του 19ου αι. Ο θηλασμός επι πληρωμή συνδέεται όμως και με έναν απλό οικονομικό προϋπολογισμό. Στην πόλη της Λυών, σύμφωνα με τον Garden (σημείωση) αποτελεί κυρίαρχη συνθήκη μεταξύ των βιοτεχνών, ιδιαίτερα των κρεοπωλών και των εργατών μεταξιού, να βάζουν τα παιδιά τους σε τροφό. Και αυτό γιατί το κόστος θηλασμού επί πληρωμή είναι χαμηλότερο από αυτό που κερδίζει η εργάτρια μεταξιού που δουλεύει με τον σύζυγό της στην ύφανση. Ο θηλασμός επί πληρωμή όμως είναι αρκετά διαδεδομένος και στις ανώτερες κοινωνικές ομάδες. Αυτό οφείλεται στη διαμόρφωση μιας καθορισμένης, πολύτιμης εικόνας για τη γυναίκα, η οποία λειτουργεί ως αντικείμενο επιδεικτικής κατανάλωσης.

Η πρακτική αυτή σε μακροοικονομικό επίπεδο, αποτελεί έναν από τους δρόμους οικονομικής υποστήριξης της υπαίθρου από την πόλη, με χρήμα αντί για γάλα. Η χρηματική αυτή εισροή αυξάνει το βιοτικό επίπεδο της υπαίθρου όμως από την άλλη έχει επιπτώσεις στην θνησιμότητα και τη γονιμότητα. Ο θηλασμός επί πληρωμή επηρεάζει επίσης τη γονιμότητα αλλά και τα σεξουαλικά ήθη. Οι φυσικές μπτέρες που πλήττονται από τις απανωτές εγκυμοσύνες θα αναπτύξουν με τον θηλασμό πρακτικές αντισύλληψης, ενώ παράλληλα, για τον ίδιο λόγο, η χρησιμοποίηση τροφού οδηγεί τη γονιμότητα στα ύψη. Έτσι, οι μεγάλες πόλεις χαρακτηρίζονται από μεγάλη βρεφική θνησιμότητα και δεν μπορούν να ανανεώσουν τον πληθυσμό τους, παρά μόνο με τη μετανάστευση. Έτσι, η πόλη εμφανίζεται σαν ένα είδος ασφαλιστικής δικλείδας που ρυθμίζει το δημογραφικό πλεόνασμα. Στο τέλος του 18ου αι. και μέσα στο πνεύμα του Ρουσσώ, δημιουργείται ένα κίνημα επιστροφής στο μητρικό θηλασμό, που βρήκε αρχικά μεγάλη ανταπόκριση στις ανώτερες κοινωνικά τάξεις, ενώ το πρόβλημα της αγροτικής τάξης, όπου μια εργάτρια δεν είχε το χρόνο να θηλάσει το παιδί της, λύνεται με την επιδότησή τους με μερικές λίβρες το χρόνο από μια καθολική φιλανθρωπική οργάνωση.

2. Το φαγητό και η καθημερινή ζωή ως εικαστική πρακτική τη δεκαετία του '60

Διαχρονικά το φαγητό και το ποτό ως τελετουργία είχε συνδεθεί με την εικαστική παραγωγή σε κάθε καλλιτέχνη. Χαρακτηριστικά αυτής της τελετουργίας αποτελούσαν η εκκεντρικότητα, οι καταχρήσεις αλλά και η υγιεινή ζωή. Όμως πέρα από αυτή τη σχέση μεταξύ καλλιτεχνικής παραγωγής και διατροφής, την περίοδο του '60 – '70, η ίδια η διατροφή μετουσιώθηκε σε εικαστική πρακτική. Κατά την ανατρεπτική περίοδο του 1960-70, η οποία ορίζεται ιστορικά από το 1963-1973, σημειώθηκαν πολλά και ριζοσπαστικά πολιτιστικά, πολιτικά και οικονομικά γεγονότα, τα οποία επηρέασαν την ανθρωπότητα ως σύνολο. Η πολιτιστική αυτή η περίοδος, χαρακτηρίζεται από την αντικουλτούρα και την επανάσταση στις κοινωνικές νόρμες για ρούχα, τη μουσική, τα ναρκωτικά, τη σεξουαλικότητα, τον συντηρητισμό και την εκπαίδευση. Οι συντηρητικοί της περιόδου την καταγγείλουν ως μια δεκαετία από τις πιο ανεύθυνες καθώς αποτέλεσμα αυτής της ανατροπής ήταν η διάλυση της συντηρητικής κοινωνικής τάξης και η αποσύνθεση των κοινωνικών τάξεων γενικά. Η διάλυση αυτής της

συντηρητικής τάξης ήταν αποτέλεσμα της πολιτικής στροφής πολλών κρατών προς τα αριστερά πολιτεύματα εκείνη την περίοδο, λόγω των εμπόλεμων καταστάσεων αφενός και λόγω της κοινωνικής οικονομικής πολιτικής του Johnson στην Αμερική μετά τη δολοφονία του J.F. Kennedy.

Η φιλελεύθερη αυτή κοινωνική στροφή της δεκαετίας 60-70 συνδέθηκε με την έννοια του φαγητού τόσο ως καθημερινή όσο και ως καλλιτεχνική πρακτική. Η απελευθέρωση των κοινωνικών τάξεων και η αποδυνάμωση της συντηρητικής τάξης είχε ως αποτέλεσμα να μαζικοποιηθεί η έννοια του δείπνου. Το φαγητό ως τελετουργία αλλά και ως υλικό γεύμα και η διαδικασία παρασκευής του, αποτελούσαν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ανώτερης κοινωνικής τάξης. Με τη διεύρυνση όμως των κοινωνικών τάξεων το δείπνο έγινε μια μαζική σχεδόν καθημερινή τελετουργία, όπως και η ιδιαίτερη παρασκευή του. Παράλληλα με αυτή την μεταστροφή της έννοιας του δείπνου, το φαγητό χρησιμοποιήθηκε και ως εικαστική πρακτική, με χαρακτηριστική αυτή του κινήματος Fluxus και Pop. Η στροφή της τέχνης στην καθημερινή ζωή έθεσε το ερώτημα αν η καθημερινότητα μπορεί να ιδωθεί ως τέχνη και το αντίστροφο. Ο Robert Filliou, Γάλλος εικαστικός που συνδέθηκε στενά με το κίνημα των Fluxus, διατύπωσε τη σχέση τέχνης και καθημερινότητας, μέσα από τη φράση «η τέχνη κάνει πιο ενδιαφέρουσα τη ζωή από την τέχνη», όπως αναφέρει στο άρθρο της η Anna Dezeuze “Everyday life, ‘relational aesthetics’ and the ‘transfiguration of the commonplace’”. Από τα ready mades του Duchamp και τη δημιουργία των happenings από τον Allan Kaprow, διατυπώνεται ξεκάθαρα η πεποίθηση της σχέσης τέχνης και καθημερινότητας. Ο ίδιος ο Kaprow αναφέρει «η διαχωριστική γραμμή μεταξύ τέχνης και καθημερινότητας, πρέπει να διατηρείται ρευστή ή στην αφάνεια ακόμα καλύτερα», ενώ ο Brecht αναφέρει «η τέχνη δεν έχει καμία διαφορά με την πραγματικότητα... Η μόνη διαφορά σε μια καρέκλα του Duchamp και σε μια καρέκλα του σπιτιού μου είναι ότι η δεύτερη χρησιμοποιείται».

Μέσα σε αυτό το θεωρητικό πλαίσιο το 1963 δημιουργήθηκε το έργο των Fluxus “Make a salad”, της Alison Knowles (εικ. 14), και ενισχύει τη σχέση του κινήματος με τη θέση των παραπάνω καλλιτεχνών που αφορούν τη σχέση τέχνης και καθημερινότητας. Η μαγειρική από μια τελετουργία ανώτερων κοινωνικών στρωμάτων που έχει μετατραπεί πια σε καθημερινότητα, μετουσιώνεται και σε εικαστική πρακτική. Η ανάδειξη της μαγειρικής σε performance και η μεταφορική έννοια που εισάγεται ως κυρίαρχη στο τελικό αποτέλεσμα, προσδίδουν την απαιτούμενη απόσταση από τον θεατή, όπως υποστηρίζουν ο Horowitz και ο Huhn στο κριτικό δοκίμιο τους πάνω στην αισθητική θεωρία του Danto²⁹. Ο Danto συνδέοντας τη φιλοσοφία Zen στην αισθητική θεωρία του αναδεικνύει μια σημαντική προοπτική που αφορά το γεύμα. Όπως υποστηρίζει ο Horowitz και ο Huhn³⁰, σύμφωνα με την αισθητική θεωρία του Danto, για να μεταστραφεί η καθημερινότητα σε μια αισθητική εμπειρία, τόσο ο καλλιτέχνης όσο και ο θεατής πρέπει να έχουν αποκοπεί από τη μονοδιάστατη οπτική της καθημερινότητας και μεταστρέφοντας τη χρήση στην performance, εναρμονίζονται με όλες τις καθημερινές απολαύσεις όπως το φαγητό, το ποτό και ο ύπνος.

Ένα ιδιαίτερα σημαντικό έργο των Fluxus ήταν το “Untitled (Free)” του Rikrit Tiravanijja (εικ. 15) στην 303 Gallery στη Νέα Υόρκη. Το έργο αυτό αποτελούνταν από τα πράγματα που υπήρχαν στην αποθήκη και το γραφείο του τα οποία εκτίθονταν στον κύριο χώρο της έκθεσης, ενώ η αποθήκη χρησιμοποιήθηκε για να μαγειρεύουν ταιλανδέζικο Κάρι οι επισκέπτες. Ενώ, τα αποφάγια, τα σκεύη κουζίνας και χρησιμοποιημένα τα πακέτα τροφίμων που εκτίθονταν στην γκαλερί όταν δεν ήταν κανείς εκεί. Αυτό το έργο τέχνης υλοποιεί σύμφωνα με την Anna Dezeuze³¹ τη σχεσιακή θεωρία του N. Bourriaud. Σύμφωνα με τον Bourriaud, η «σχεσιακή τέχνη» χαρακτηρίζεται από το γεγονός ότι παίρνει ως αφετηρία τις ανθρώπινες σχέσεις και το κοινωνικό τους πλαίσιο, σε αντίθεση με την αυτόνομη και αποκλειστική τέχνη. Αντί να αντιπαραβάλλει ο Bourriaud την καθημερινότητα με την τέχνη προτείνει να περιγραφεί η τέχνη ως «κοινωνικός ενδιάμεσος».

Ο Bourriaud δανείζεται τον όρο «ενδιάμεσο χώρο» από τον Μαρξ, ο οποίος τον χρησιμοποιεί για να περιγράψει την ανταλλαγή χώρων ως μέθοδο για να ξεφύγει από την κυρίαρχη καπιταλιστική οικονομία (αντιπραγματισμός είναι ένα από τα παραδείγματα του). Για τον Bourriaud, υπάρχουν έργα τέχνης στο χώρο Sucha, ένα χώρο που αποτελεί μέρος του παγκόσμιου συστήματος, αλλά παρόλα αυτά δείχνει τη δυνατότητα εναλλακτικών ανταλλαγών. Ο Bourriaud ξεχωρίζει στο παγκόσμιο καπιταλιστικό σύστημα μια ιδιαίτερη πτυχή της καθημερινής ζωής που η τέχνη μπορεί να αντισταθεί στον πολλαπλασιασμό των νέων κοινωνικών διάκενα: η εμπορευματοποίηση και η μετατροπή των διαπροσωπικών σχέσεων σε θέαμα στην καθημερινή ζωή. Η σχεσιακή αισθητική του Bourriaud τονίζει τη σημασία των γεγονότων, των επιδόσεις, τις συμπεριφορές και τους εναλλακτικούς τρόπους της ανταλλαγής αντί άχρηστων και εμπορευματοποιημένων αντικείμενων και ευνοώντας την ευελιξία προσπαθεί να ορίσει την τέχνη - καλύτερα από τις θεωρίες του Danto που περιγράφουν τη φύση της καθημερινότητας στα έργα τόσο του Τίρανιτζια όσο και των Fluxus. Ωστόσο, αν και η αισθητική του Danto μπορεί να είναι περιοριστική ώστε να συμπεριλάβει την ποικιλία των σχέσεων ανάμεσα στην τέχνη και καθημερινή ζωή, οι ιδέες του Bourriaud, από την πλευρά τους, υποφέρουν από το ότι δεν είναι αρκετά ακριβείς, όπως διατυπώνει η Anna Dezeuze στο άρθρο της³². Υπάρχουν πολλοί και προφανείς λόγοι για αυτό: ο Bourriaud είναι περισσότερο κριτικός παρά φιλόσοφος, ένας συνήγορος παρά αναλυτής της σχεσιακής αισθητικής, ενώ ο ίδιος εμπλέκεται σαφώς στην εμπορική και θεσμική οπτική καλλιτεχνικής αυτής θεωρίας (καθώς είναι ο συν-διευθυντής του Palais de Tokyo, το οποίο ιδρύθηκε το 2002). Ίσως υπάρχει ακόμη μια συνειδητή απόφαση από την πλευρά του Bourriaud να ξεφύγει, για χάρη της συσκευασίας μιας νέας γενιάς καλλιτεχνών, από τα κρίσιμα ερωτήματα πως ακριβώς οι διαπροσωπικές σχέσεις έχουν γίνει εμπορικές και θεαματοποιήσιμες, και πως καταφέρνει το Κάρι του Τίρανιτζια να αντιστέκεται με κάποιο τρόπο αυτή την κατάσταση των πραγμάτων.

Αν «πρακτική της καθημερινής ζωής», του Michel de Certeau, σύμφωνα με την Anna Dezeuze, φαίνεται ότι επιχειρεί να εγγραφεί το ποιείν της καθημερινής ζωής μέσω της ποιητικής. Τότε είναι μια ποιητική που αρθρώνει δραστηριότητες αντί να εκφράζει ταυτότητες - μια ποιητική των χρήσεων και όχι των χρηστών, όπως αναφέρει ο Highmore το 2002, σύμφωνα με την Anna Dezeuze³³. Το έργο του Knowles, που έχει αναφερθεί και παραπάνω, να κάνει μια σαλάτα αφορά πράξη που κάνουμε στην καθημερινή μας ζωή, και η μορφή που παίρνει θυμίζει πολύ άμεσα ένα γνώριμο καθημερινό αντικείμενο: τη συνταγή μαγειρέματος. Στη μελέτη της μαγειρικής ως πρακτική της καθημερινής ζωής, η Luce Giard, στο άρθρο της Anna Dezeuze³⁴, εξηγεί ότι: «σε κάθε γλώσσα, οι συνταγές μαγειρικής συνθέτουν ένα είδος ελάχιστου κειμένου, που ορίζεται από την εσωτερική οικονομία της, της συντομίας και του χαμηλού βαθμού ασάφειας κ.ά.». Στο έργο του Knowles σίγουρα παρουσιάζεται μια συνοπτική και ελάχιστη μορφή, αλλά δεν παρείχε, ωστόσο, καμία από τις πληροφορίες που θεωρούνται απαραίτητες σε μια συνταγή: ούτε τα υλικά ούτε τα εργαλεία και τις τεχνικές που θα χρησιμοποιηθούν, καθώς και το όνομα του πιάτου είναι γενικό και όχι συγκεκριμένο, αφήνοντας την όλη διαδικασία ως ασαφή όσο το δυνατόν (Knowles λέει «σαλάτα» και όχι «ελληνική σαλάτα», ή «niçoise salade», για παράδειγμα). Έτσι, μπορούμε να οδηγηθούμε στο συμπέρασμα ότι το έργο του Knowles είναι στην πραγματικότητα εντελώς άχρηστο ως συνταγή, ενώ μπορούμε να δούμε πώς χρησιμοποιεί τη μορφή των συνταγών για να διερευνήσει τα βασικά χαρακτηριστικά που σχετίζονται τόσο με Fluxus και όσο και με τη μαγειρική. Τα χαρακτηριστικά αυτά είναι τα εξής: Πρώτον, η πατρότητα της συνταγής συνήθως είναι συλλογική, όταν δεν είναι ανώνυμη. Αντίστοιχα, το κίνημα των Fluxus διερεύνησε τρόπους να αναδειχθεί η ιδιαίτερα εξατομικευμένη παραδοσιακή έννοια της πατρότητας μέσω της συλλογικής παραγωγής και της αυξανόμενης εξάρτησης από τη συμμετοχή αναγνώστη / θεατή. Δεύτερον, οι συνταγές μπορούν να μεταδοθούν από στόμα σε στόμα καθώς και μέσω δημοσιεύσεων, τεχνικές διάδοσης των αποτελεσμάτων των ερευνών του κινήματος Fluxus. Η τρίτη πτυχή των συνταγών του έργου του Knowles φέρνει στο προσκήνιο την πολυπλοκότητα των σχέσεων μεταξύ της διαδικασίας και του αποτελέσματος και καθορίζουν τη σύσταση των συνταγών. Κάθε μάγειρας ξέρει ότι μερικές φορές, για πρακτικούς λόγους, μπορεί να χρειαστεί να αντικαταστήσει ένα συστατικό με ένα άλλο, αλλά φυσικά, αν αντικαταστήσετε πάρα πολλά συστατικά, τότε γίνεται μια εντελώς νέα συνταγή.

Έτσι, κάθε μέρα η ζωή γίνεται μια πρακτική που πρέπει να διερευνηθεί, παρά μια βαρετή ρουτίνα αναμονής για να ερμηνευθεί από την τέχνη. Όσον αφορά αυτή την διερεύνηση της καθημερινότητας, ο όρος «πρακτική της καθημερινής ζωής» είναι μια μετάφραση του τίτλου του Michel de Certeau του 1980 *L'Invention du quotidien* (κυριολεκτικά την «εφεύρεση» της καθημερινότητας), και αναφερόταν στον

δεύτερο τόμο του βιβλίου, στο οποίο περιλαμβάνεται και η ανάλυση του Luce Giard, όσον αφορά τη μαγειρική. Στη Σχεσιακή Αισθητική, ο Bourriaud αναφέρεται στην πραγματικότητα του Certeau και την «εφεύρεση της καθημερινότητας», όταν έγραφε για την σχεσιακές πρακτικές, όπως του Tiravanijia. Ο Bourriaud, σύμφωνα με την Anna Deuze³⁵, υποστηρίζει ότι η πρακτική της καθημερινής ζωής δεν είναι «ένα αντικείμενο λιγότερο άξιο προσοχής» από «τις μεσσιανικές ουτοπίες» ειδικά για τη σύγχρονη τέχνη. Σε αυτή την αντίθεση ανάμεσα στην καθημερινή πρακτική και τις μεσσιανικές ουτοπίες, ο Bourriaud ακολούθησε τη διάκριση του Certeau μεταξύ «τακτικής» και «στρατηγικής». Στρατηγική, σύμφωνα με τον Certeau, είναι ένα μέσο υπολογισμού των πράξεων χειραγώγησης προκειμένου να αποκτήσουν περισσότερη ισχύ, σε περιπτώσεις όπου η διάκριση μεταξύ του χώρου ενός και κάποιου άλλου είναι σαφής. Σε αντίθεση, η τακτική περιγράφει τις δράσεις που λαμβάνουν χώρα αποκλειστικά εντός του «χώρου του άλλου», διότι είναι αδύνατο να απομονωθούν τα δύο χωρικά διαστήματα το ένα από το άλλο. Ο ενδιάμεσος χώρος που καταλαμβάνεται από τη σχεσιακή τέχνη, σύμφωνα με τον Bourriaud, φαίνεται να είναι ο ίδιος ο χώρος της καθημερινής ζωής, στον οποίο ο Certeau τοποθετεί τα καθημερινά τεχνάσματα, με τα οποία ορισμένα μέλη της κοινωνίας «πειραματίζονται» με την κυρίαρχη κοινωνική τάξη ώστε να επωφεληθούν από αυτήν και να λειτουργήσει υπέρ τους η κοινωνική διαστρωμάτωση. Το ζήτημα του κατά πόσον η σχεσιακή τέχνη είναι πολιτικά ριζοσπαστική ή δεν είναι, είναι στενά συνδεδεμένο με το γενικό ζήτημα αν, όπως ο Certeau υποστηρίζει, ορισμένες τακτικές πρακτικές μπορούν να ανατρέψει αποτελεσματικά την καθημερινή ζωή στην οποία έχουμε εγκλωβιστεί.

Αναφορά των παραπάνω θεωριών αποτελεί η σχέση τους με τον προσδιορισμό ορισμού του μοντέρνου και του μεταμοντέρνου. Ο διάλογος μεταξύ του Habermas του Lyotard ως προς τις διαφορές των δύο αυτών εννοιών αποτελεί μέχρι και σήμερα ένα θέμα συζήτησης. Η σχέση της σφαίρας της καθημερινής ζωής με την εξέλιξη της τέχνης, της επιστήμης και της ηθικής, ως εναπομείναντα στοιχεία του προγράμματος της Νεωτερικότητας όπως είχε εκφραστεί από τη Σχολή της Φρανκφούρτης, αποτέλεσε χαρακτηριστικό του μοντερνισμού από τον Habermas³⁶. Έτσι, η καθημερινή ζωή, κατά τον Habermas, πρέπει να εμπλουτίζεται από την εξέλιξη των τεχνών, των επιστημών και της ηθικής. Όμως, από την άλλη μεριά ο Lyotard εντείνει τη σημασία της καθημερινής ζωής, στον ρεαλισμό, την πραγματικότητα που έχει ξεχαστεί από την παρουσίαση των ουτοπιών που παρουσίασαν οι τέχνες του 19ου και 20ου αι.³⁷. Η εμπορικότητα αποτέλεσε το επόμενο στοιχείο αυτού του διαλόγου. Η ορθολογικότητα του καπιταλιστικού συστήματος και του μοντέλου του Marx, από τον Habermas, έρχεται σε αντίθεση με την άποψη του Lyotard, ο οποίος υποστηρίζει ότι το καπιταλιστικό μοντέλο έχει φύγει από την φάση της παραγωγής και συσσώρευσης αντικειμένων, ιδεολογιών και θεωριών και οδηγείται σε μια συνθήκη συνεχούς ανταλλαγής, από το εργοστάσιο στα σκουπίδια, οδηγώντας στην πολιτισμική παρακμή³⁸. Συνεχίζοντας, ένα ακόμα χαρακτηριστικό του ολιστικού σχεδιασμού που προκύπτει από τις αισθητικές θεωρίες του κινήματος Fluxus, είναι ο αισθητικός ηδονισμός. Όμως η ανάδειξη αυτού του χαρακτηριστικού αποτέλεσε ένα ακόμα στοιχείο του διαλόγου αυτού, όπως υποστηρίζει ο Lyotard³⁹. Αντίθετα, το μοντέρνο κατά τον Habermas βρισκόταν σε πλήρη αντίθεση με τον ηδονισμό, ενώ ορίστηκε ως χαρακτηριστικό του μεταμοντέρνου⁴⁰.

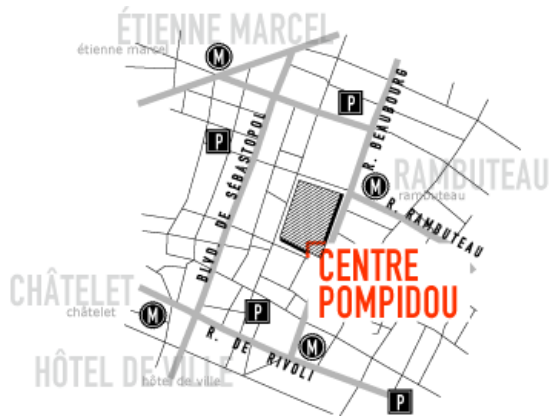
3. Από το φαινόμενο των μουσείων ως εστιατόρια στο παράδειγμα του “pharmacy” του Damien Hirst

Σύμφωνα με το παραπάνω θεωρητικό πλαίσιο, που διαμορφώθηκε την περίοδο του 1960 και αναπτύχθηκε μέχρι και το 1990, από τα κινήματα των Fluxus και Pop, αναδεικνύονται κάποιες κομβικές έννοιες, οι οποίες επηρέασαν τον σχεδιασμό γενικά αλλά και τον σχεδιασμό των μουσείων ειδικότερα. Οι έννοιες αυτές εν συντομία περιγράφονται ως: την έννοια του ZEN, ως μια διαδικασία ενσωμάτωσης της ολότητας σε κάθε δραστηριότητα, την αμεσότητα ως έκφανση της εμπορικότητας, που ήταν το επακόλουθο και της διεύρυνσης των κοινωνικών τάξεων και της ανάδειξης της σχέσης της καθημερινότητας με την τέχνη, την εμπορική διάσταση των σχέσεων, η οποία αναδείχθηκε με τη σχεσιακή αισθητική του Bourriaud, όπως περιεγράφηκε παραπάνω και την έννοια της διατήρησης της παράδοσης και η έννοια της ιδιοκτησίας ενός έργου ως σε μια συλλογική πρακτική, όπως περιεγράφηκε τόσο στα έργα των μεταλλαγμένων μαγειρικών συνταγών αλλά και στο ότι αυτά παίρνουν την τελική μορφή τους από μια συλλογικότητα.

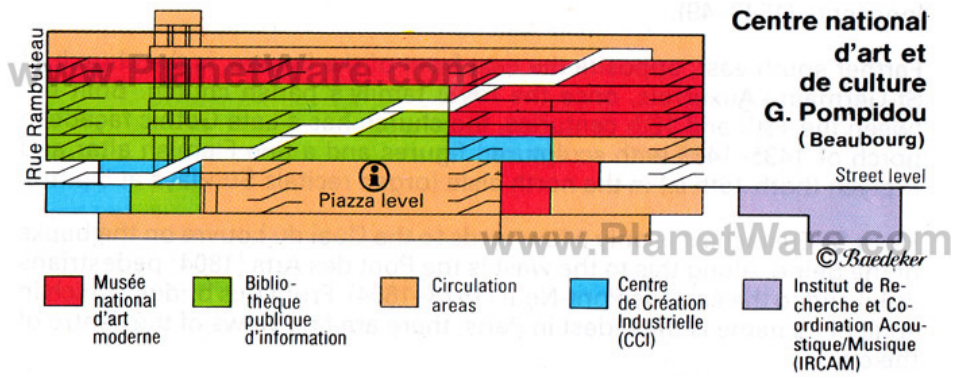
Οι έννοιες αυτές ενσωματώθηκαν εκείνη την περίοδο στον σχεδιασμό μουσείων, με τον εμπλουτισμό των χρήσεων των μουσείων, που ξεκίνησαν να εμφανίζονται από εκείνη την περίοδο μέχρι και σήμερα. Τέτοιες «εναλλακτικές» χρήσεις είναι το πωλητήριο, οι καφετέριες, τα εστιατόρια και τα παράλληλα εκπαιδευτικά προγράμματα. Οι νέες χρήσεις αποτέλεσαν τις χωρικές εκφάνσεις των παραπάνω εννοιών στο παράδειγμα του μουσείου, έναν χώρο στενά συνδεδεμένο με την έννοια της διατήρησης της παράδοσης, της ατομικής ιδιοκτησίας του έργου τέχνης και της συλλογικότητας, ως διαδικασία μεταστροφής μιας ατομικής συλλογής σε μια εθνική έκθεση. Ο εμπλουτισμός των νέων μουσείων με αυτές τις χρήσεις οδήγησε στην δημιουργία ενός νέου ορισμού των μουσείων αυτών, σε «ολιστικά» μουσεία, καθώς η διαδικασία της θέασης της έκθεσης του μουσείου περιλάμβανε μια ολοκληρωμένη διαδικασία, φαγητού, ποτού, διασκέδασης, ξεκούρασης, shopping και μάθησης. Η ολοκληρωμένη αυτή διαδικασία έρχεται σε απόλυτη ταύτιση με την έννοια του ZEN, την οποία εισήγαγε ο Danto στην αισθητική του θεωρία⁴¹, όπως αναφέρθηκε παραπάνω. Συνεχίζοντας, η εμπορικότητα ως νέο χαρακτηριστικό του μουσείου, δεν απέφερε μόνο κέρδη στο ίδιο το μουσείο, δημιουργώντας μια ενδιαφέρουσα σχέση μεταξύ της απομάκρυνση από το καπιταλιστικό μοντέλο, που προσπαθούσε να απομακρυνθεί αυτή η αισθητική θεωρία, και της αμεσότητας στον επισκέπτη, καθώς αντίγραφα των έργων της έκθεσης αλλά και άλλα έργα τέχνης ήταν προσιτά και εμπορεύσιμα. Έτσι, ένας άλλος ορισμός αυτών των μουσείων ήταν τα «εμπορικά μουσεία» ή ακόμα τα «μουσεία malls». Μια ακόμα εναλλακτική χρήση των μουσείων αυτών, που ενίσχυσε την αμεσότητά τους, ήταν η ανάπτυξη παράλληλων εκπαιδευτικών προγραμμάτων. Έτσι, τα μουσεία διεύρυναν το εκθεσιακό κοινό τους και σε μικρότερο ηλικιακό κοινό και έδωσαν την δυνατότητα στον κοινωνικό θεσμό της οικογένειας να συμπεριλάβει την επίσκεψη στο μουσείο και να την εντάξει στις υπόλοιπες οικογενειακές δραστηριότητες. Τέλος, η προσθήκη των καφετεριών και των εστιατορίων αποτέλεσε, ίσως τη σημαντικότερη προσθήκη εναλλακτικής χρήσης στα μουσεία. Όχι μόνο γιατί το φαγητό αναδείχθηκε ως την κυρίαρχη καθημερινή πρακτική στην αισθητική θεωρία που περιεγράφηκε στην προηγούμενη ενότητα στο άρθρο της Anna Deuze "Everyday life, relational aesthetics and the transfiguration of the commonplace", αλλά γιατί η έννοια της διασκέδασης, της ενίσχυσης της αμεσότητας, της τόνωσης των ανθρωπίνων σχέσεων μέσα στο πλαίσιο ενός μουσείου, της ολιστικότητας του ZEN και της εμπορικής υπόστασης του, περικλείονται στις νέες αυτές χρήσεις του ποτού και του φαγητού. Η ισχυρή θέση αυτών των χρήσεων, που έφτασε να τα ανεξαρτοποιήσει από το υπόλοιπο μουσείο, τόσο οικονομικά όσο και πολιτιστικά, δημιουργεί το ερώτημα αν η διαδικασία πολιτιστικής «μέθεξης» κατά την επίσκεψη σε ένα μουσείο επηρεάζεται από τη νέα διαδικασία φαινομενολογικής σχεδόν, «μέθεξης».

Οι εναλλακτικές χρήσεις, μπορούμε να πούμε, ότι εμπλουτίζουν και ταυτόχρονα αποσπούν την εμπειρία του επισκέπτη. Στα παραδείγματα εστιατορίων μουσείων, που θα αναλυθούν παρακάτω, η διαδικασία του φαγητού λειτουργεί ανεξάρτητα από την εκάστοτε έκθεση του μουσείου, με αποτέλεσμα να τίθεται το ερώτημα αν μπορεί να μετουσιωθεί σε μια ακραία περίπτωση το φαγητό ως εκθέσιμο προϊόν. Για να διερευνηθεί το ερώτημα αυτό θα περιγραφούν παρακάτω, κάποια από τα σημαντικότερα «ολιστικά» μουσεία, που βρίσκονται στο εξωτερικό και στην Ελλάδα.

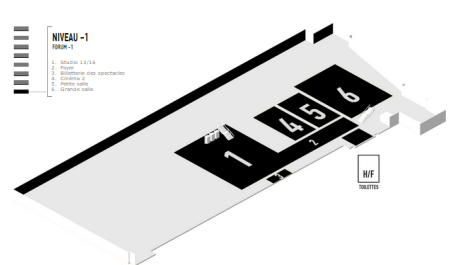
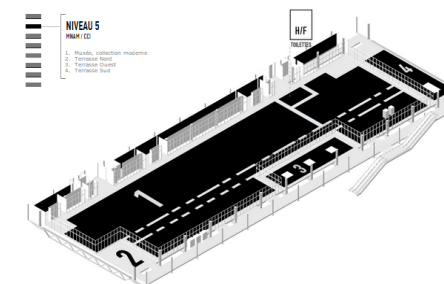
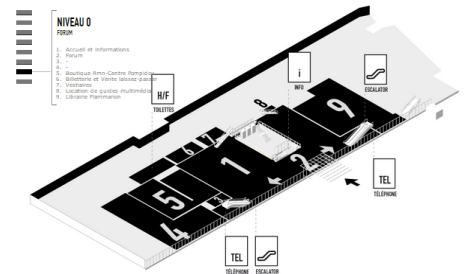
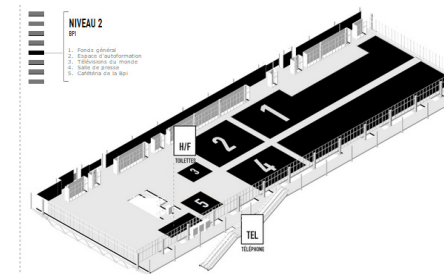
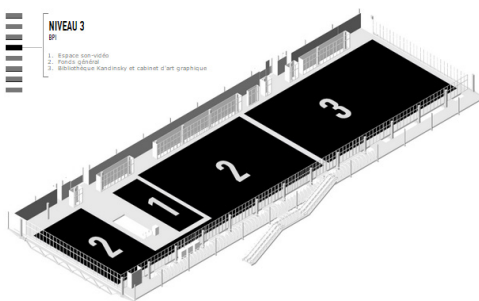
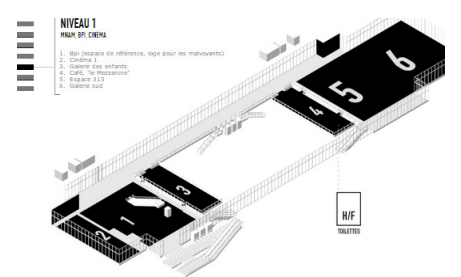
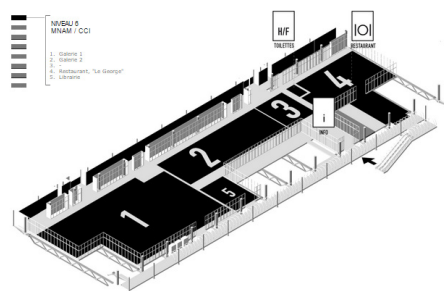
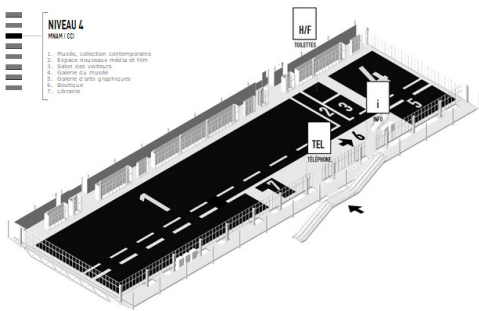
1. Το πρώτο μουσείο που θα περιγραφεί είναι το Centre Pompidou, το οποίο κατασκευάστηκε το 1971-77 (εικ. 16). Η ιδέα για ένα πολυπολιτισμικό συγκρότημα γεννήθηκε από τον André Malraux, τον πρώτο υπουργό πολιτισμού της Γαλλίας. Η ιδέα του να συγκεντρωθούν στο Centre Pompidou διαφορετικές μορφές έκφρασης, το κατέστησε ως ένα νευραλγικό κέντρο της γαλλικής τέχνης και του πολιτισμού. Στη δεκαετία του 1960, οι Γάλλοι πολεοδόμοι αποφάσισαν να μετακινήσουν την αγορά τροφίμων από την Les Halles, με αποτέλεσμα οι ιστορικές δομές να γίνουν περιζήτητες τοποθεσίες για την ίδρυση νέων πολιτιστικών ιδρυμάτων. Το 1968, ο Πρόεδρος Charles de Gaulle ανακοίνωσε ότι το οροπέδιο Beaubourg θα αποτελούσε τον νέο χώρο για τη δημιουργία της νέας δημόσιας βιβλιοθήκης. Ένα χρόνο αργότερα, το 1969, ο νέος πρόεδρος ενέκρινε το σχέδιο Beaubourg και αποφάσισε ότι εκεί είναι η θέση τόσο της νέας βιβλιοθήκης αλλά και ενός κέντρου για τις σύγχρονες τέχνες. Κατά τη διαδικασία της ανάπτυξης του έργου, ενσωματώθηκε στο συγκρότημα και το IRCAM (Institut de recherche et coordination acoustique/musique). Αποτέλεσμα του πολυσύνθετου αυτού συγκροτήματος ήταν η ανάδειξή του τη δεκαετία του '80, στον πολυπληθέστερο πόλο έλξης επισκεπτών τόσο Γάλλων όσο και τουριστών.



εικ. 16: τοποθεσία του Centre Pompidou στο χάρτη, διαδικτυακή πηγή



εικ. 17: ενδεικτική τομή του Centre Pompidou με χρήσεις και λειτουργίες ανά όροφο, διαδικτυακή πηγή



δεξιά και δεξιόστροφα εικ. 18, εικ. 19, εικ. 20, εικ. 21, εικ. 22, εικ. 23, εικ. 24; εικ. 25: ενδεικτικές κατόψεις του Centre Pompidou με χρήσεις και λειτουργίες ανά όροφο, διαδικτυακή πηγή

Ενδιαφέρουσα παρατήρηση για τη στρατηγική σχεδιασμού του ολιστικού αυτού μουσείου αποτελεί η ανάλυση της θέσης και της έκτασης των χώρων εναλλακτικής χρήσης του σε σχέση με τους εκθεσιακούς χώρους. Παρατηρώντας την τομή του μουσείου (εικ. 17) παρατηρούμε με μια γρήγορη ανάγνωση ότι οι πιο προσιτοί χώροι στο κοινό (βιβλιοθήκη, πωλητήριο, εστιατόριο, καφέ, σινεμά και θέατρο) καταλαμβάνουν πολύ μεγαλύτερη έκταση από τους χώρους που σχετίζονται με τις μόνιμες και περιοδικές εκθέσεις. Μέσα από τη σειρά των κατόψεων (εικ. 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25) επιβεβαιώνοντας την υπερδιπλάσια έκταση των εναλλακτικών χώρων, παρατηρούμε και την ιδιαίτερη σχέση τους με τους καθαρά εκθεσιακούς χώρους. Οι εναλλακτικοί αυτοί χώροι είναι σχεδόν οργανικά δεμένοι με τους εκθεσιακούς χώρους. Κάθε όροφος οργανώνονται πάντα και από τις δύο παράλληλες χρήσεις του μουσείου και για να επισκεφτεί κάποιος τους εναλλακτικούς χώρους αναγκάζεται να πλησιάσει τους χώρους των εκθέσεων. Ένα από τα καφέ του, ένα πωλητήριο και ένα βιβλιοπωλείο βρίσκονται στον χώρο υποδοχής και εισόδου του μουσείου, τοποθετώντας από την αρχή μιας επίσκεψης στο μουσείο την ολιστικότητα του. Συνεχίζοντας όμως, οι εναλλακτικές αυτές χρήσεις δεν έχουν μόνο είσοδο και πρόσβαση από το εσωτερικό του μουσείου, αλλά οι σημαντικότερες από αυτές έχουν δική τους αυτόνομη είσοδο. Το πολυπληθέστερο από τα καφέ του, που βρίσκεται στην Rue Saint-Merri, στο πλάτωμα του μουσείου, είναι τελείως ανεξάρτητο από το μουσείο, αν και ο χώρος που καταλαμβάνει αποτελεί τον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ μουσείου και αστικού ιστού. Η στρατηγική τοποθέτησης του καφέ σε αυτό το σημείο στοχεύει όχι μόνο στη δημιουργία της εντύπωσης ότι το μουσείο χαρακτηρίζεται από τα χαρακτηριστικά του ολιστικού μουσείου, του φιλικού προς το κοινό, αλλά στοχεύει και στην ουσιαστική ένταξη του μουσείου στον ιστό της και περισσότερο στις εμπορικές της χρήσεις. Συνεχίζοντας, το κόκκινο ασανσέρ οδηγεί κατευθείαν τους επισκέπτες στο περίφημο εστιατόριο George, που αναλυθεί παρακάτω και η δημόσια βιβλιοθήκη έχει δύο εισόδους, μια ανεξάρτητη από το μουσείο στη Rue de Renard και άλλη μία που βρίσκεται στο λόμπι του.

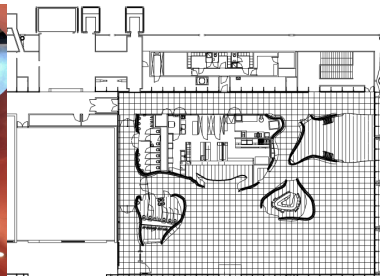
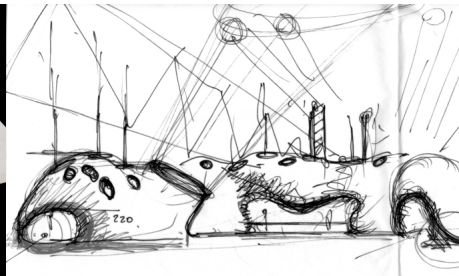
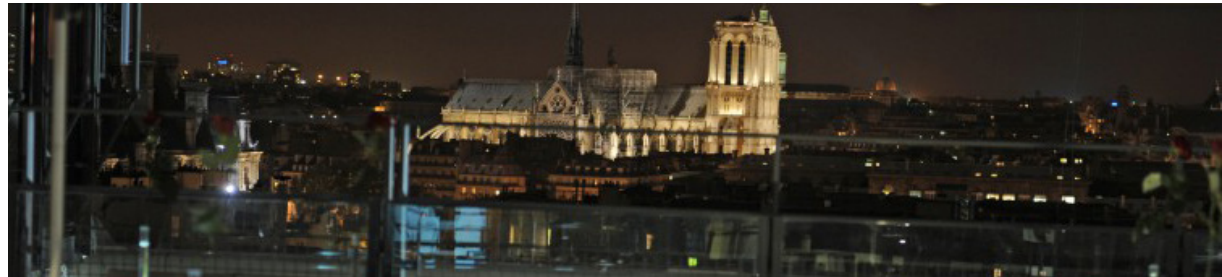
Εκτός όμως, από τη σημασία των εναλλακτικών χώρων σε σχέση με τους εκθεσιακούς χώρους του μουσείου, ιδιαίτερη σημασία έχει η ανάλυση του πιο σημαντικού εστιατορίου του. Το George βρίσκεται στον τελευταίο όροφο του Centre Georges Pompidou και αποτελεί ένα αγαπημένο σημείο συνάντησης του διεθνούς jet set, για προφανείς λόγους: προσφέρει μια ασυναγώνιστη πανοραμική θέαση σε όλη την πόλη από τα μεγάλα παράθυρα (εικ. 26, 27), διαθέτει ένα μοντέρνο fusion μενού και μπορεί να υπερηφανεύεται για τον ιδιαίτερο εσωτερικό σχεδιασμό, που κάνει τους επισκέπτες ή να νομίζουν ότι βρίσκονται στο σκηνικό της ταινίας του Στάνλεϊ Κιούμπρικ 2001: A Space Odyssey ή ότι βρίσκονται σε κάποιο happening της avant-garde του 1968 (εικ. 28, 29, 30, 31). Οι αρχιτέκτονες Dominique Jacob and Brendan Mc Farlane που επανασχεδίασαν τον εσωτερικό χώρο το 1998-2000, απέδωσαν ιδανικά τη φουτουριστική, σουρεαλιστική και γεωμετρική αισθητική, χαρακτηριστική της avant-garde αλλά και του σχεδιασμού του μουσείου από τον Renzo Piano. Ιδιαίτερο σημείο του εστιατορίου αποτελεί το μπαρ Pink, ένα Vodka Bar που βρίσκεται σε μια εσοχή και προσφέρει πρωτότυπα κοκτέιλ (εικ. 32, 33).

Εκτός από το εστιατόριο George, το Centre Pompidou, φημίζεται για το καφέ του που βρίσκεται στην Rue Saint-Merri, στο πλάτωμα του μουσείου. Το Café Beaubourg είναι ένας κομψός και ζεστός χώρος με διαχρονικό design και πόλος έλξης καλλιτεχνών, τουριστών και μόνιμων κατοίκων (εικ. 34, 35, 36, 37). Άνοιξε το 1987 από τον Gilbert Costes, ενώ η διακόσμηση έχει ανατεθεί στον αρχιτέκτονα Christian de Portzamparc, βραβευμένος με βραβείο Pritzker, ενώ είχε σχεδιάσει τη Cité de la Musique στο Παρίσι και την LVMH Tower στη Νέα Υόρκη. Το κομψό και γεμάτο αντιθέσεις, Café Beaubourg προσφέρει επίσης ένα ευρύ φάσμα βιβλίων και διεθνείς εφημερίδες. Η απλή, μοντέρνα και δημιουργική κουζίνα προσφέρει, μεταξύ άλλων πιάτα, Milanese escalopes, ο βιολογικό σολομό ή γκασπάτσο smoothie.

2. Ως επόμενο παράδειγμα μελέτης της στρατηγικής ολιστικού σχεδιασμού αποτελεί το Μουσείο Μοντέρνας Τέχνης (MoMA), που βρίσκεται στο κέντρο του Μανχάταν στη Νέα Υόρκη μεταξύ της πέμπτης και έκτης λεωφόρου. Το MoMA έχει παίξει σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη της μοντέρνας τέχνης και συχνά χαρακτηρίζεται ως το πιο εμβληματικό μουσείο σύγχρονης τέχνης στον κόσμο. Η συλλογή του μουσείου προσφέρει μια επισκόπηση της μοντέρνας και σύγχρονης τέχνης, συμπεριλαμβανομένων αρχιτεκτονικών έργων, έργων ζωγραφικής, γλυπτικής, φωτογραφίας, εικονογραφημένα και καλλιτεχνικά βιβλία, ταινίες και ηλεκτρονικά μέσα ενημέρωσης. Η βιβλιοθήκη του και το αρχείο του αποτελούνται από πάνω από 300.000 βιβλία, καλλιτεχνικά βιβλία και περιοδικά, καθώς και ατομικά αρχεία για περισσότερες από 70.000 καλλιτέχνες. Το αρχειακό αυτό υλικό είναι εξαιρετικά σημαντικό καθώς αποτελεί σπάνιο υλικό σχετικά με την ιστορία της



εικ. 26, 27: Πανοραμική θέα από το εστιατόριο
"George"
διαδικτυακή πηγή



πάνω αριστερά και δεξιόστροφα εικ. 28, 29, 30, 31: σχέδια και μακέτα από τον σχεδιασμό του "George", διαδικτυακή πηγή ενδεικτικές κατόψεις του του Centre Pompidou με χρήσεις και λειτουργίες ανά όροφο, διαδικτυακή πηγή

κάτω εικ. 32, εικ. 33: εσωτερική άποψη του Vodka Bar, διαδικτυακή πηγή

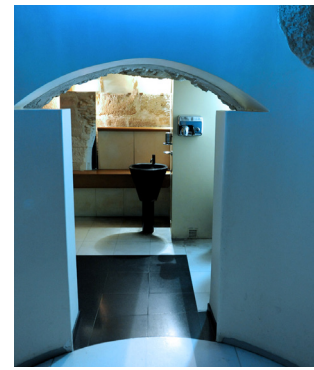
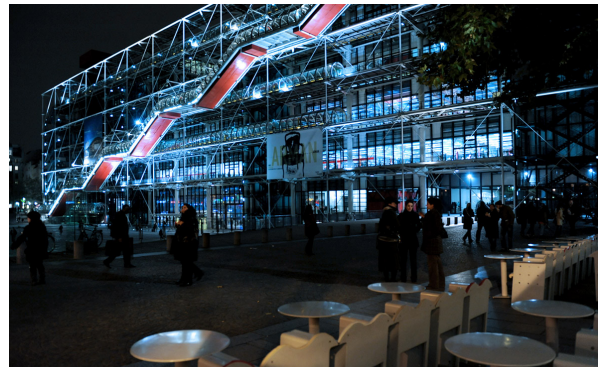
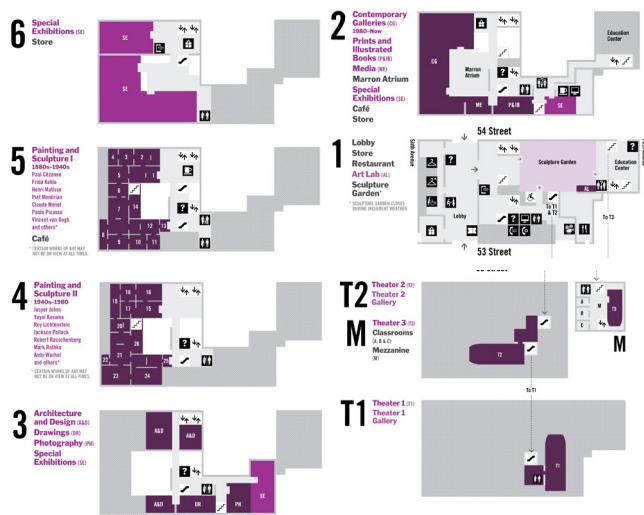


μοντέρνας και σύγχρονης τέχνης. Το MoMa εκτός από τη βιβλιοθήκη και τους εκθεσιακούς χώρους, στεγάζει πωλητήριο, καφέ και εστιατόριο, ενώ παρέχει και εκπαιδευτικά προγράμματα, γεγονός που το καθιστά «ολιστικό». Η φωτιά του 1958 κατέστρεψε το μεγαλύτερο κομμάτι του παλαιού μουσείου, που λειτουργούσε από το 1929, αλλά μετά την καταστροφή αυτή άρχισε να μεταμορφώνεται στη σημερινή του μορφή. Κομβική ημερομηνία ήταν το 1969, όπου το MoMa ήταν στο κέντρο μιας διαμάχης, που αφορούσε την απόφασή του να διακόψει τη χρηματοδότηση στην πλασματική αντιπολεμική αφίσα «And the babies». Το 1983 το Μουσείο υπερδιπλασίασε το μέγεθος της γκαλερί του και προστέθηκε ένα αμφιθέατρο, δύο εστιατόρια και ένα βιβλιοπωλείο, σε συνδυασμό με την κατασκευή του 53-ορόφων Museum Tower, που βρίσκεται δίπλα του. Το 1997, ο Ιάπωνας αρχιτέκτονας Yoshio Taniguchi, αναδείχθηκε ανάμεσα από άλλους δέκα διεθνείς αρχιτέκτονες νικητής του διαγωνισμού για τον επανασχεδιασμό του μουσείου.

Ενδιαφέρουσα παρατήρηση για τη στρατηγική σχεδιασμού του ολιστικού αυτού μουσείου αποτελεί και εδώ η ανάλυση της θέσης και της έκτασης των χώρων εναλλακτικής χρήσης του σε σχέση με τους εκθεσιακούς χώρους. Παρατηρώντας τις κατόψεις του μουσείου (φωτ. 38) παρατηρούμε μια παρόμοια στρατηγική σχεδιασμού των εναλλακτικών χώρων σε σχέση με τους καθαρά εκθεσιακούς, με αυτήν του Centre Museum Pompidou. Η συνολική έκταση των εναλλακτικών χώρων είναι υπερδιπλάσια σε σχέση με αυτή των καθαρά εκθεσιακών, ενώ οι σχέσεις των χώρων σε κάθε κάτοψη παρουσιάζουν μια οργανική σχέση μεταξύ τους. Η οργανική αυτή σχέση χαρακτηρίζεται όχι μόνο από τη γειτνίαση αλλά και την οπτική επαφή μεταξύ των χώρων. Με μια πιο λεπτομερή ανάγνωση όμως, παρατηρούμε κάποιες αποκλίσεις σε αυτόν τον κανόνα αλλά και από τη δομή οργάνωσης του Centre Pompidou. Η βιβλιοθήκη, κοινή δομή και στις δύο περιπτώσεις, στο MoMa όπως και στο Pompidou βρίσκεται στον δεύτερο όροφο, αλλά σε μικρότερη έκταση και είναι προσβάσιμη μόνο από τους επισκέπτες του μουσείου. Τα πωλητήρια του αντίστοιχα που βρίσκονται μέσα στο μουσείο είναι περισσότερα στον αριθμό (2) και πλήρως ανεξάρτητα από την υπόλοιπη λειτουργία του μουσείου αλλά όχι και αποκομμένα. Συνεχίζοντας στους χώρους φαγητού και ποτού, το MoMa διαθέτει δύο καφέ και ένα εστιατόριο, όπως περίπου και το Centre Pompidou. Και τα δύο καφέ του MoMa όμως, βρίσκονται στην αποκλειστική χρήση των επισκεπτών του μουσείου, ενώ ανεξάρτητο αλλά όχι αποκομμένο λειτουργεί το εστιατόριο. Αντίθετα, στο Centre Pompidou, το οποίο έχει 3 καφέ και ένα εστιατόριο, εφαρμόζει ελαφρά διαφοροποιημένη πολιτική ως προς την προσβασιμότητα τους από το κοινό. Τα δύο από τα τρία καφέ, το Il Mezzanine και το Café Beaubourg είναι ανοιχτά προς το ευρύτερο κοινό του μουσείου και τους κατοίκους και επισκέπτες της πόλης, ενώ αποκλειστική χρήση από τους επισκέπτες του μουσείου έχει μόνο το καφέ της βιβλιοθήκης. Όμως, και τα δύο εστιατόρια εφαρμόζουν την ίδια πολιτική ως προς την ανεξαρτησία του εστιατορίου τους, χωρίς όμως να είναι αποκομμένο από την υπόλοιπη δομή του κάθε μουσείου.

Συνεχίζοντας, θα αναλύσουμε το εστιατόριο του, το the Modern. Διευθύνεται από τον Αλσατό σεφ Gabriel Kreuther και αποτελεί ένα από τα πιο σημαντικά κομμάτια του μουσείου. Αξίζει να σημειωθεί ότι το λογότυπο του μουσείου, «This is not a still life» (φωτ.39), ενισχύει τη σχέση μεταξύ τέχνης και γαστρονομίας. Το «The Modern» χαρακτηρίζεται από την εκπληκτική του θέα στο χώρο MoMA Sculpture Garden, που βρίσκονται τα περίφημα γλυπτά του Calder και αποτελείται από δύο εστιατόρια, ένα πιο εκλεπτυσμένο καφέ και ένα επίσημο εστιατόριο, τα οποία διαχωρίζονται με ένα διαφανές τζάμι. Οι επιλογές του δείπνο περιλαμβάνουν ένα μενού γευσιγνωσίας έξι πιάτων ή τεσσάρων πιάτων αξίας 108 δολαρίων ανά άτομο, ενώ το μεσημεριανό γεύμα αποτελείται από ένα μενού τριών πιάτων αξίας 66 δολαρίων ανά άτομο. Το εστιατόριο διαθέτει επίσης μια βραβευμένη κάβα κρασιών, καθώς και μια πολύ επιμελημένη λίστα κοκτέιλ, μπύρας και οινοπνευματωδών ποτών. Αντίστοιχα, όπως και στο εστιατόριο George, παρατηρούμε ότι και τα δύο εστιατόρια προτείνουν μια πολύ εκλεπτυσμένη κουζίνα και στοχεύουν σε ένα κοινό υψηλού οικονομικού και πολιτισμικού στάτους.

3. Τελειώνοντας, θα αναφερθούμε σε έναν σύγχρονο χώρο στην Αθήνα, τη Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών, τον οποίο θα συγκρίνουμε με τα παραπάνω μουσεία. Αν και δεν ανήκει στην κατηγορία των παραπάνω μουσείων, και ενώ στην Αθήνα υπάρχουν και άλλα ολιστικά μουσεία με σημαντικά εστιατόρια, θα αναφερθούμε σε αυτόν τον χώρο για δύο σημαντικούς λόγους. Ο πρώτος λόγος είναι γιατί αποτελεί ένα είδος ειδικού μουσείου-πολυχώρου, που φιλοξενεί περιοδικές εκθέσεις αλλά και μουσικές και θεατρικές παραστάσεις, συνέδρια



εικ. 38: σειρά κατόψεων με χρήσεις και λειτουργίες ανά όροφο, *διαδικτυακή πηγή*

πάνω αριστερά και δεξιόστροφα εικ. 34, 35, 36, 37: φωτογραφίες από το εσωτερικό και εξωτερικό του Cafe Beaubourg, *διαδικτυακή πηγή*

(πάνω) εικ. 26, (κάτω αριστερά) εικ. 27: φωτογραφίες από το εσωτερικό του εστιατορίου "the Modern", *διαδικτυακή πηγή*



κάτω εικ. 39: λογότυπο και εικόνα πιάτου του εστιατορίου "the Modern", *διαδικτυακή πηγή*



THIS IS
NOT A
STILL
LIFE.



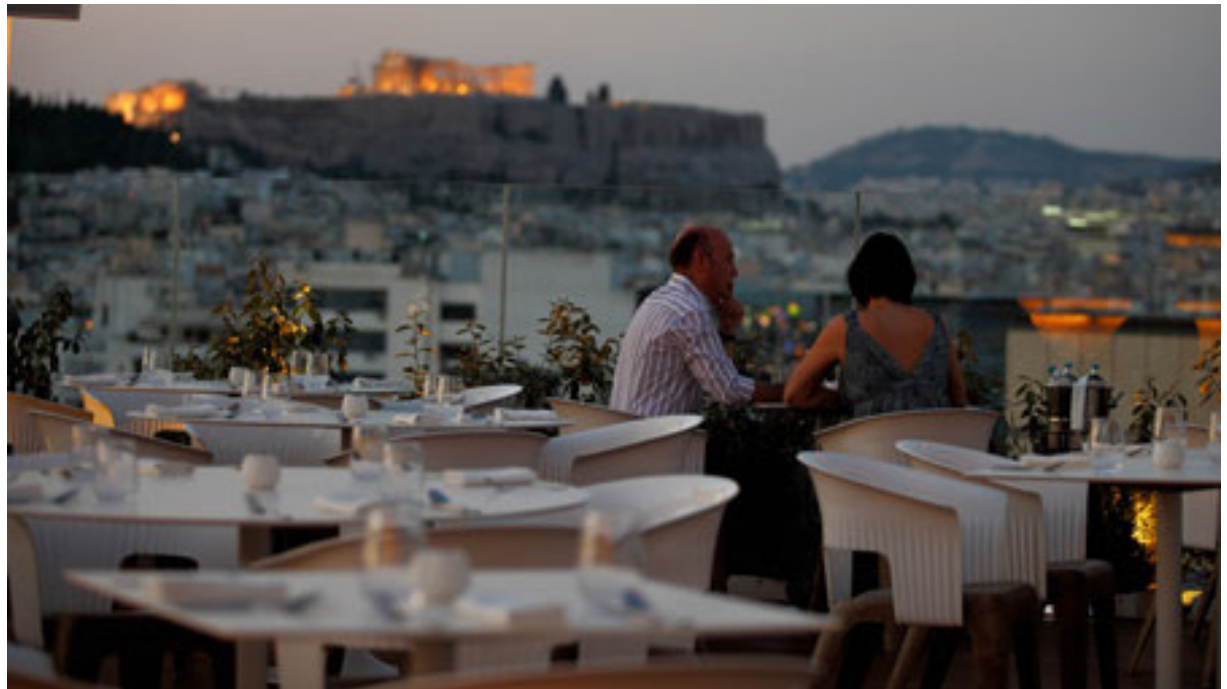
και ημερίδες και αποτελεί μια εξελιγμένη μορφή «ολιστικού μουσείου». Ο δεύτερος λόγος είναι γιατί μέσα από τις εναλλακτικές του ειτουργίες, όπως το πωλητήριο, οι συνεδριακές αίθουσες και τα εκπαιδευτικά προγράμματα έχουν ξεχωρίσει ως τοπόσημα στην πόλη το καφέ του «Liquid Sky» και το εστιατόριό του «Hytra». Οι δύο αυτοί χώροι έχουν ξεχωρίσει τόσο για τον σχεδιασμό τους όσο και για τις εκλεπτυσμένες γεύσεις τους, κοινά χαρακτηριστικά των εστιατορίων και καφέ που έχουμε αναλύσει παραπάνω.

Ακολουθώντας την ίδια στρατηγική αποκωδικοποίησης της οργάνωσης των ολιστικών μουσείων, θα αναλύσουμε και εδώ τη σχέση των εναλλακτικών χώρων με τους καθαρά εκθεσιακούς. Στον ιδιαίτερο αυτό πολυχώρο παρατηρούμε όχι μόνο ότι οι εναλλακτικοί χώροι είναι υπερδιπλάσιοι από τους εκθεσιακούς, αλλά τους έχουν εξοστρακίσει στην ουσία στον μοναδικό καθαρά εκθεσιακό χώρο 700τ.μ. στο υπόγειο. Πιο αναλυτικά η Στέγη αποτελείται από συνολική έκταση 18.000 τ.μ., η οποία αναπτύσσεται σε 7 ορόφους και 9 υπόγεια επίπεδα. Εκτός από τον υπόγειο εκθεσιακό χώρο, οι υπόλοιποι χώροι χαρακτηρίζονται ως εναλλακτικοί, καθώς χρησιμοποιούνται για συνέδρια, εταιρικές εκδηλώσεις και θεατρικές, μουσικές και χορευτικές παραστάσεις. Το ενδιαφέρον στοιχείο των χώρων αυτών είναι η πλήρης ανεξαρτησία τους. Ένα ακόμα διαφορετικό σημείο, αποτελεί η έλλειψη πωλητηρίου, αλλά και τα παράλληλα εκπαιδευτικά προγράμματα. Συγκριτικά με την οργάνωση των παραπάνω μουσείων παρατηρούμε αρκετές διαφοροποιήσεις και ως προς το πρόγραμμα των χώρων αλλά και ως προς την αυτονομία τους. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι η Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών, πλησιάζει περισσότερο σε μια δομή mall, όπου οι εναλλακτικές χρήσεις ανεξαρτητοποιούνται απόλυτα από τους καθαρά εκθεσιακούς.

Στη συνέχεια θα αναλύσουμε τα πιο σημαντικά σημεία της Στέγης, τα οποία είναι το εστιατόριο και το καφέ-μπαρ της. Ξεκινώντας από το καφέ της, το «Liquid Sky» (εικ. 40), αποτελεί ένα ιδιαίτερο σημείο συνάντησης μέσα στη Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών, με την υπογραφή της καταξιωμένης σύγχρονης Ελληνίδας εικαστικού, Αιμιλίας Παπαφιλίππου. Στόχος της εικαστικού ήταν η τέχνη να εντάσσεται στο δημόσιο χώρο του μουσείου, ο δημιουργός να συνομιλεί με τον επισκέπτη και η καλλιτεχνική έκφραση να γίνεται στοιχείο της καθημερινότητας. Έτσι, κατά την Αιμιλία Παπαφιλίππου, λίγο πριν ή λίγο μετά την παράσταση, τη συναυλία, την έκθεση ή τη συζήτηση, ο διάλογος με την τέχνη συνεχίζεται αβίαστα μέσα σε έναν ατμοσφαιρικό χώρο, αποδεικνύοντας ότι τελικά μπορεί κανείς να ζει μέσα στην τέχνη.

Η «Hytra» (εικ. 41, 42, 43), από την άλλη μεριά, το εστιατόριο που βρίσκεται στον 6ο και 7ο όροφο της Στέγης Γραμμάτων και Τεχνών, αποτελεί ένα εστιατόριο μοντέρνας ελληνικής κουζίνας, βραβευμένο με ένα αστέρι Michelin το 2010. Το εστιατόριο αυτό, αποτελεί ένα από τα πιο φημισμένα εστιατόρια της Αθήνας και το κοινό του αποτελεί κυρίως από επιφανείς ανθρώπους, καλλιτέχνες και επιχειρηματίες. Ο σεφ του εστιατορίου Τάσος Μαντής, αντιπροσωπεύει την εξέλιξη και την αναγέννηση της ελληνικής κουζίνας, με σημείο αναφοράς τα παραδοσιακά πιάτα, χρησιμοποιώντας εξαιρετικές ελληνικές πρώτες ύλες και προϊόντα ονομασίας προέλευσης. Εξαιρετική αποτελεί η θέα της πόλης, από την Ακρόπολη και τον Λυκαβηττό μέχρι την θάλασσα, μέσα από τις μεγάλες τζαμαρίες της, χαρακτηριστικό που έχει δανειστεί από τα εστιατόρια που έχουν περιγραφεί παραπάνω. Το καλοκαίρι η Hytra διαθέτει υπέροχη ταράτσα, που κοιτά σε όλη την Αθήνα. Αναλύοντας τα παραπάνω μουσεία μπορούμε να αναγνωρίσουμε ότι η στρατηγική του ολιστικού σχεδιασμού δεν είναι μια αυστηρή στρατηγική, αλλά προσαρμόζεται κάθε φορά στις ανάγκες και τις ιδιαιτερότητες του κάθε τόπου. Όμως, αν θεωρήσουμε λόγω χρονολογίας ίδρυσης του, ότι η Στέγη αποτελεί μια εξελικτική μορφή του ολιστικού μουσείου, οδηγούμαστε στον περιορισμό από τη μία των εκθεσιακών χώρων και στην αυξανόμενη ανεξαρτησία των εναλλακτικών χώρων. Έτσι, θα μπορούσαμε να πούμε ότι σταδιακά το εκθέσιμο προϊόν αλλάζει και η συνεχής αυτή αλλά ίσως οδηγήσει και στη μετάλλαξη του. Παρά τις διαφοροποιήσεις όμως, όλα αυτά τα μουσεία διέπονται από τις ίδιες αρχές, τις αρχές της διαφοροποίησης του όρου μοντέρνο-μεταμοντέρνο, μιας σύγχρονης κατάκτησης.

4. Κλείνοντας, αντί επιλόγου και ως εξέλιξη του φαινομένου των μουσείων-εστιατορίων, αποκτά ιδιαίτερο ενδιαφέρον το εστιατόριο-έργο του Damien Hirst “Pharmacy” (εικ. 44, 45, 46). Το εστιατόριο που δημιουργήθηκε το 1998 στην περιοχή του Notting Hill στο Λονδίνο από τον ίδιο τον καλλιτέχνη και τον γκουρού δημοσίων σχέσεων Matthew Freud. Με αυτό το υβριδικό εστιατόριο, μπορούμε ίσως να μιλήσουμε για τη μεταστροφή του φαγητού σε ένα εκθέσιμο πια προϊόν.



hytra

εικ. 41, 42, 43: φωτογραφίες από τη θέα, τους εξωτερικούς χώρους και το λογότυπο τσας εστιατορίου Hytra, *διαδικτυακή πηγή*

εικ. 40: φωτογραφία από το εσωτερικό του "The Liquid Sky", *διαδικτυακή πηγή*





εικ. 44, 45, 46: Λεπτομέριες του εσωτερικού του "Pharmacy" του Damien Hirst, *διαδικτυακή πηγή*



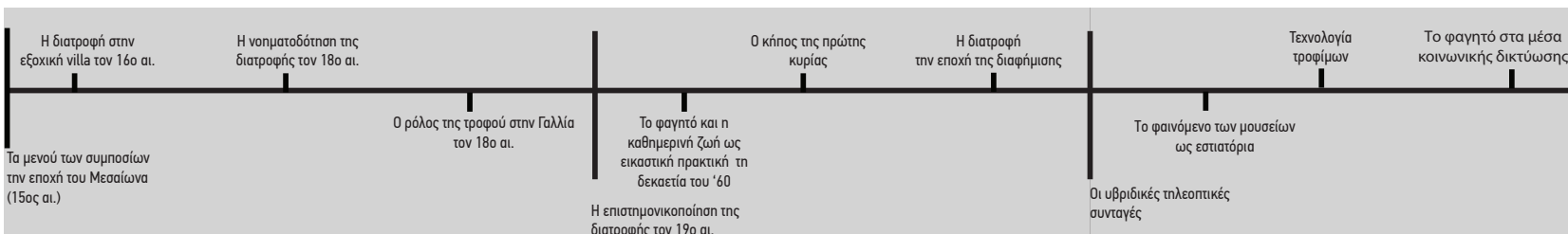
-
29. DEZEUZE A. (2006), Everyday life, relational aesthetics and the transfiguration of the commonplace, *Journal of Visual art Practice* 5, no. 3, σελ. 143-52
 30. Ό.π., σελ. 143-52
 31. Ό.π., σελ. 143-52
 32. Ό.π., σελ. 143-52
 33. Ό.π., σελ. 143-52
 34. Ό.π., σελ. 143-52
 35. Ό.π., σελ. 143-52
 36. HABERMAS J. (1988), Το μοντέρνο ένα ημιτελές έργο, τομ. 1
 37. LYOTARD J.F., Defining the post-modern, *Postmodernism Documents* 4
 38. ROTRY R. (1989), Habermas και Lyotard, περ. Λεβιάθαν, σελ. 3
 39. LYOTARD J.F., Απάντηση στο ερώτημα τι είναι μεταμοντέρνο, περ. Λεβιάθαν, σελ. 9
 40. D' ALLONES O. R., Μικρή ιστορία της λέξης μεταμοντέρνο
 41. DEZEUZE A. (2006), Everyday life, relational aesthetics and the transfiguration of the commonplace, *Journal of Visual art Practice* 5, no. 3, σελ. 143-52

B. ΕΠΙΛΟΓΟΣ | ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Μέσα από την ανάλυση των τυπολογιών αυτών μπορούμε να κατηγοριοποιήσουμε τη σχέση του φαγητού με τα πολιτισμικά χαρακτηριστικά ως προς τις τρεις λογικές: την αναλυτική που σχετίζεται με την ύλη, τη διαδικαστική που σχετίζεται με την τελετουργία του φαγητού και την κατηγορηματική λογική η οποία σχετίζεται με τη δημιουργία κανόνων.

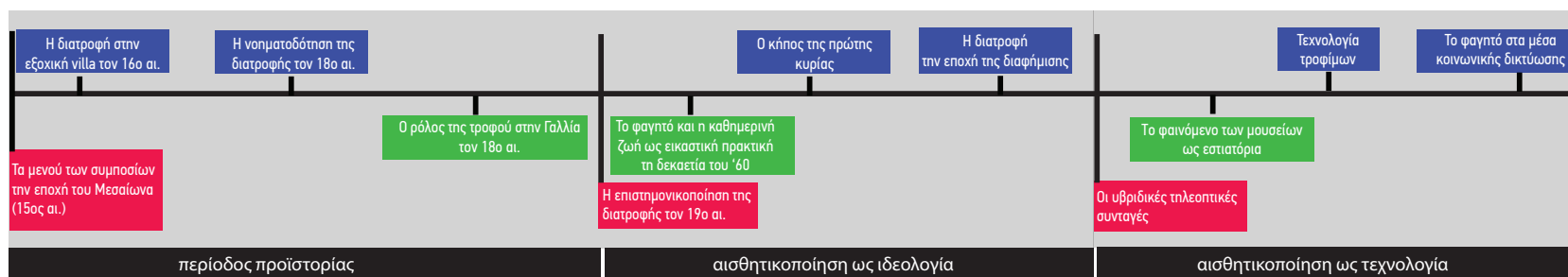
Ως προς την κατηγορηματική λογική και την έννοια του κανόνα, το φαγητό αισθητικοποιείται ως αισθητικό πρότυπο, σε σχέση με την έννοια της ελίτ, του εμπειρισμού, της επιστημονικοποίησης, της μετάβασης και της βίωσης του χρόνου. Η ηδονή από κανόνες ταξικών διαφοροποιήσεων, εξελίσσεται στην κοινωνιολογία της διατροφής και καταλήγει ως κανόνες αντίληψης του σύγχρονου χώρου και χρόνου. Βάσει αυτών αναφερόμαστε σε περιόδους κανονικότητας και τη δημιουργία συστημάτων/γενεαλογιών. Ως προς την αναλυτική λογική και την έννοια της ύλης, το φαγητό αποκτά αξίες που σχετίζονται με την ηθική και την ανηθικότητα, την επιστημονικοποίηση, την καθαρότητα, τη μυθολογία, την επικοινωνία και την εξουσία. Έτσι, η αξία αυτής της αισθητικοποιημένης ύλης αλλάζει, και το φτηνό ή ακριβό μετατρέπεται σε προϊόν που εύκολα ή δύσκολα μπορεί να αποκτηθεί ή να καλλιεργηθεί. Βάσει αυτών μιλάμε για μια επαναστατική περίοδο στην οποία παρατηρείται μια αλλαγή αξίας αντικειμένου. Συνοπτικά μπορούμε να πούμε σε αυτή την περίοδο η αισθητικοποίηση περιοδικά παίρνει τη μορφή της προσβασιμότητας στην ανώτερη τάξη, της καθαρότητας της επιστημονικοποίησης και γίνεται τέλος σύστημα επικοινωνίας. Τέλος, ως προς την διαδικαστική λογική και την έννοια της τελετουργίας, το φαγητό αισθητικοποιείται ως προς τις αξίες που σχετίζονται με τον ρόλο του ατόμου και έτσι το φαγητό συνδέεται με τη σεξουαλικότητα και τις οικογενειακές σχέσεις και η καθημερινή πρακτική με το έργο τέχνης και η πολιτισμική κληρονομιά με την εφήμερη απόλαυση. Έτσι, μιλάμε τότε για περιόδους κλυδωνισμού και για δημιουργία ιδεολογιών.

Κλείνοντας, μέσα από την καταγραφή και ανάλυση της ιστορίας της σχέσης του φαγητού και του πολιτισμού, παρατηρούμε ότι αναδεικνύεται η σχέση του φαγητού με το έργο τέχνης και την σύγχρονη εικαστική πρακτική. Μέσα από την αναφορά στις απόψεις του J. Habermas και F. Lyotard για το δίπολο μοντέρνο | μεταμοντέρνο αλλά και του Bourieu για τη σχεσιακή τέχνη αναδεικνύεται η έννοια της πρακτικής ως χαρακτηριστικό της σύγχρονης τέχνης. Επομένως, το φαγητό και η σύγχρονη διατύπωσή του στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, μέσα από την έννοια της πρακτικής που ενέχει, αναδεικνύεται ως σύγχρονη εικαστική πρακτική. Η πρακτική αυτή με εργαλείο σχεδιασμού την έννοια της αισθητικοποίησης θα μπορούσαμε να αναρωτηθούμε αν μπορεί να οδηγήσει σε μια μεταστροφή του ίδιου του αντικειμένου του έργου τέχνης και των συνθηκών έκθεσής, εμπορικότητας και κατανάλωσής του. Η διατύπωση του ερωτήματος αυτού, θα διερευνηθεί μέσα από μια παραγωγική διαδικασία, τον σχεδιασμό και την ανάλυση μιας ομαδικής έκθεση σύγχρονης τέχνης, στο επόμενο μέρος της παρούσας έρευνας.



εικ. 47 α : Χρονολογική σειρά των γεγονότων της παρούσας έρευνας, η ιστορία της αισθητικοποίησης ως σχεδιαστικό πολιτισμικό εργαλείο μέσα από το παράδειγμα της του φαγητού , *προσωπικό αρχείο*

Βάζοντας σε χρονολογική σειρά τα παρακάτω παραδείγματα (εικ. 47 α, 47 β) παρατηρούμε ότι οι τυπολογίες εναλλάσσονται δημιουργώντας μια σειρά. Οι τρεις λογικές εναλλάσσονται γενικά, περνώντας από την κατηγορηματική, στην αναλυτική λογική και στη διαδικαστική λογική. Το δεύτερο ενδιαφέρον γεγονός είναι ότι παρατηρούνται τρεις ενότητες που δημιουργούν το γενικό σύνολο και διαδέχονται η μία την άλλη. Όμως η εσωτερική δομή της κάθε ενότητας επαναλαμβάνεται και στις υπόλοιπες, Έτσι κάθε ενότητα δομείται και με τις τρεις λογικές, ξεκινώντας από την κατηγορηματική, συνεχίζοντας στην διαδικαστική και κλείνοντας με την αναλυτική λογική. Παρατηρώντας ακόμα περισσότερο τη δομή κάθε μιας ενότητας, διαπιστώνουμε ότι τα παραδείγματα της αναλυτικής λογικής είναι περισσότερα από τα παραδείγματα των άλλων λογικών, ενώ αυτό το γεγονός σχετίζεται αρχικά με την επανομηματοδότηση της ύλης και στη συνέχεια με την κοινωνική αποδοχή αυτής της νέας ύλης. Συνεχίζοντας, οι τρεις αυτές ενότητες ταυτίζονται με τρεις περιόδους της σχέσης του φαγητού με τον πολιτισμό, αυτήν της περιόδου της προϊστορίας, της ιδεολογίας και της τεχνολογικής περιόδου, ενώ η αισθητικοποίηση αποτελεί εργαλείο χαρακτηρισμού της κάθε περιόδου και επομένως συνδετικό στοιχείο μεταξύ φαγητού και πολιτισμού αλλά και κατ' επέκταση εργαλείο σχεδιασμού νέων κατηγορημάτων για κάθε περίοδο. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι αρχικά υπάρχει η προϊστορία της αισθητικοποίησης, η αισθητικοποίηση ως ιδεολογία και η αισθητικοποίηση ως τεχνολογία. Οι περίοδοι αυτές σηματοδοτούνται από παραδείγματα κατηγορηματικής λογικής και αλλαγής παραδείγματος. Τέλος, σε αντιστοιχία με τις περιόδους των λογικών αυτών που σχετίζονται με τις τρεις τυπολογίες που έχουν ενταχθεί στα άνω παραδείγματα, μπορούμε να πούμε ότι εμφανίζεται μια περίοδος κανονικότητας. Αυτή αντιστοιχεί με τη δημιουργία γενεαλογιών και κατηγορημάτων στην κατηγορηματική λογική, την οποία διαδέχεται μια περίοδος κλυδωνισμού που αντιστοιχεί στη διαδικαστική λογική. Τέλος παρατηρείται μια επαναστατική περίοδος που αντιστοιχεί στην αναλυτική λογική. Έτσι, παρατηρούμε ότι βρισκόμαστε σε μια επαναστατική περίοδο, έχοντας φύγει μακριά από παλιές τελετουργίες. Επομένως θα οδηγηθούμε σε μια περίοδο κλυδωνισμού και αλλαγής των τελετουργιών με εργαλείο τη σύγχρονη αισθητικοποίηση. Κλείνοντας, ο τρόπος που επιδρά το εργαλείο της αισθητικοποίησης στον τρόπο αλλαγής τελετουργιών αλλά και κατηγορημάτων, δημιουργεί τις εξής ερωτήσεις: ποιος σχεδιάζει σήμερα ;, πως σχεδιάζουμε σήμερα; και τι είναι αυτό που σχεδιάζουμε σήμερα; Τα ερωτήματα αυτά θα διερευνηθούν μέσα από την ίδια έρευνα όπως θα παρουσιαστεί παρακάτω.



εικ. 47 β : Χρονολογική σειρά των γεγονότων της παρούσας έρευνας, η ιστορία της αισθητικοποίησης ως σχεδιαστικό πολιτισμικό εργαλείο μέσα από το παράδειγμα της του φαγητού , *προσωπικό αρχείο*

Β' ΜΕΡΟΣ

Α. ΕΙΣΑΓΩΓΗ | Η ΑΙΣΘΗΤΙΚΟΠΟΙΗΣΗ ΩΣ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ

#YouAreAMom

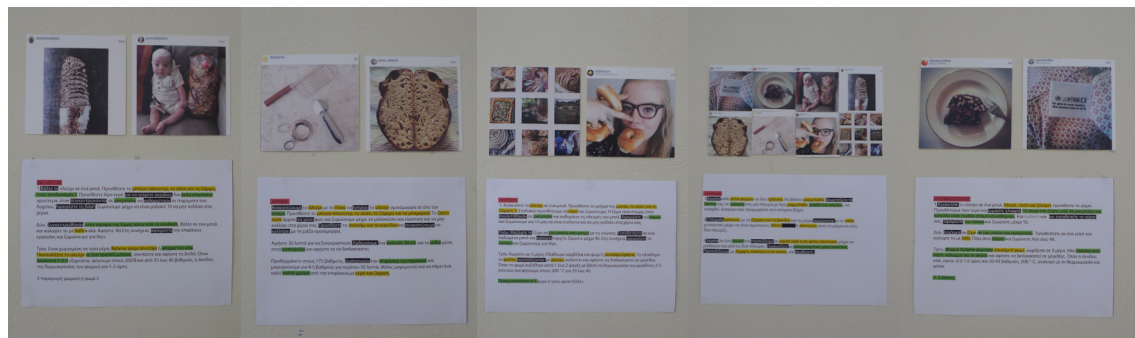
Το έργο αποτελείται από την παραλλαγή της βασικής συνταγής ενός ψωμιού μέσα από τη συνεχή μετάφρασή της από το Google translate. Μέσα από αυτή τη διαδικασία η συνταγή μετατρέπεται σε μια άλλη διαδικασία μέσα από την οποία αναδύονται περίεργα καθημερινά αντικείμενα και χρήσεις. Η διαδικασία παραλλαγής της συνταγής συνοδεύεται από μια σειρά φωτογραφιών του Instagram, οι οποίες σχετίζονται με υβριδικές καταστάσεις παραγωγής ψωμιού. Το έργο αποτελεί μια κατασκευή τόσο διανοητική όσο και υλική. Οι φωτογραφίες από το Instagram, που σχετίζονται με το ερώτημα δημιουργίας του προσωπικού αρχείου από το Instagram, λειτουργούν ως εικόνες χρηστών που έχουν επινοήσει την κάθε συνταγή. Αποτέλεσμα των νέων αυτών συνταγών είναι η τελική κατασκευή, το νέο παραγόμενο αντι-κείμενο. Το αντι-κείμενο αυτό είναι ένα μίξερ χειρός, το οποίο έχει παραχθεί από τις νέες συνταγές, για τις νέες συνταγές. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό αυτού του μίξερ είναι ότι τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για να ανάδευση, αποτελούνται από τα αντικείμενα που αναδείχθηκαν από τη δημιουργία των συνταγών και αποτελούν τα νέα εργαλεία μαγειρικής. Έτσι, το αντι-κείμενο αυτό λειτουργεί ως ένα αντικείμενο lifestyle, το οποίο όμως παράχθηκε από τον ίδιο τον μηχανισμό παραγωγής lifestyle, το internet και το Instagram. Το ερώτημα που προκύπτει, καλείται πια να το απαντήσει ο εκάστοτε χρήστης του. Αυτό το ερώτημα αφορά στο κατά πόσο παράγεται ως τελικό προϊόν το ψωμί και με ποιον τρόπο, αφού η διαδικασία που αναδύεται ως κυρίαρχη είναι η performance του κάθε ενός που το χρησιμοποιεί. (εικ. 48, 49, 50, 51,52)

εικ. 48: η εγκατάσταση #YouAreAMom όπως παρουσιάστηκε στην ομαδική έκθεση του TheSymptom project 06 | Α-στοχία, 2014, προσωπικό αρχείο





πάνω και αριστερόστροφα εικ. 49, 50, 51, 52: η εγκατάσταση #YouAreAMom όπως παρουσιάστηκε στην ομαδική έκθεση του TheSymptom project 06 | Α-στοχία, 2014, *προσωπικό αρχείο*



B. ΜΕΘΟΔΟΣ

Το ερώτημα που διατυπώθηκε στον επίλογο του προηγούμενου κεφαλαίου και αφορά στη μεταστροφή του ίδιου του αντικειμένου του έργου τέχνης και τις συνθήκες έκθεσής, εμπορικότητας και κατανάλωσής του, ως αποτέλεσμα της διαδικασίας αισθητικοποίησης σήμερα, αποτελεί το βασικό ερώτημα της παρούσας έρευνας. Η μέθοδος διερεύνησης αυτού του ερωτήματος αποτελεί ο σχεδιασμός και η ερμηνεία μιας έκθεσης σύγχρονης τέχνης, με θεματική τη σχέση του φαγητού με τον πολιτισμό με συνδετικό άξονα τη διαδικασία της αισθητικοποίησης. Η έκθεση συγκεντρώνει έργα 12 σύγχρονων καλλιτεχνών, που με την πρακτική τους, διερευνούν τα χαρακτηριστικά του σύγχρονου πολιτισμού με κύριο εργαλείο τους το φαγητό. Μέσα στο πλαίσιο αυτής της σύγχρονης πολιτισμικής συνθήκης, καλούνται να διαχειριστούν έννοιες όπως το πιάτο, η πρώτη ύλη, κανόνες συμπεριφοράς γύρω από το φαγητό κ.ά., παράγοντας ένα εκθεσιακό έργο τέχνης, που θα παρουσιαστεί στον χώρο του μουσείου, ένα πολλαπλό εμπορικό αντικείμενο για το art shop του μουσείου και μια νέα συνταγή, που θα μπορεί να δοκιμάσει ο επισκέπτης στο εστιατόριο του μουσείου. Με αυτό το τριπλό έργο τους τίθεται το ερώτημα: «Τι προτείνουμε; Τι παράγουμε; Καταναλώνουμε αυτό που παράγουμε;», ερώτημα που αφορά τον ρόλο όλων μας στον σύγχρονο κόσμο και αποτελούν τα βασικά ερωτήματα της παρούσας έρευνας.

Εκτός από την ίδια την έκθεση, στα πλαίσια της έρευνας δημιουργήθηκε προφίλ στο Instagram με το όνομα της έκθεσης και αντίστοιχα hashtag. Σκοπός αυτού του προφίλ ήταν να «επιστρέψουν» στον «φυσικό» τους χώρο τα αποτελέσματα της παραγωγικής διαδικασίας, μιας και αναφέρονταν σε αυτόν, αλλά ταυτόχρονα να δημιουργηθεί ένα αρχείο αναδημοσιεύσεων και «αγαπημένων» εικόνων. Αποτέλεσμα ήταν να γίνει παγκόσμια γνωστό το project και με άλλες αναφορές, αλλά ταυτόχρονα να δημιουργηθεί ξανά ένα αρχείο ανοικτό προς επεξεργασία από όλους τους χρήστες. Έτσι, τα χαρακτηριστικά του αρχείου, του open source κώδικα, της αναδημοσίευσης, της επικοινωνίας, της κοινωνικής αποδοχής και της προσβασιμότητας, χαρακτηριστικά της αισθητικοποίησης που έχουν ήδη διατυπωθεί στην προηγούμενη ενότητα, επανέρχονται και μετατρέπουν την αισθητικοποίηση ξανά σε σχεδιαστικό εργαλείο.

1. ΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

Η έκθεση πραγματοποιήθηκε στο νεοσύστατο μουσείο ελληνικής γαστρονομίας. Ο χώρος αυτός αποτελεί μια πολύ ενδιαφέρουσα χωρική συνθήκη, πέρα από τον ίδιο τον τίτλο του, καθώς από τη μία πληροί όλες τις προϋποθέσεις της έρευνας (εκθεσιακό χώρο, εστιατόριο και πωλητήριο) αλλά ταυτόχρονα αποτελεί και ένα ενδιαφέρον παράδειγμα «ολιστικού σχεδιασμού», όπως έχει αναφερθεί το σχετικό κεφάλαιο στην προηγούμενη ενότητα.

Αρχικά θα περιγραφεί το μουσείο ως αποτέλεσμα ενός τέτοιου ολιστικού σχεδιασμού. Ο βασικός σκοπός έρευνας αυτού του μουσείου αποτελεί αν το αρχικό ερώτημα, δηλαδή αν ο ολιστικός σχεδιασμός οδηγεί όχι μόνο στον επαναπροσδιορισμό του εκθέσιμου προϊόντος αλλά και στην πλήρη μεταστροφή του. Το μουσείο αυτό, με μια γρήγορη ανάγνωση, επιβεβαιώνει τον προβληματισμό αυτό, καθώς ως βασικό έκθεμα φαίνεται να παρουσιάζεται το ίδιο το φαγητό. Με μια πιο συστηματική όμως ανάλυση, τουλάχιστον προς το παρόν, διαφαίνεται μια πιο συντηρητική ή εμπορική προσέγγιση του αρχικού ερωτήματος.

Συνεχίζοντας, ενδιαφέρον αποτελεί η αναγκαιότητα ίδρυσης αυτού του μουσείου, μέσα από τη συνειδητοποίηση πια ότι το φαγητό, και δη το φαγητό που δημιουργεί έναν αισθητικό ηδονισμό, αποτελεί σημαντικό κομμάτι του πολιτισμού και γι' αυτό το λόγο είναι πλέον άξιο θέμα προς κοινοποίηση μέσα από τον θεσμό κατασκευής εθνικών ταυτοτήτων, το μουσείο. Μπορούμε να πούμε, λοιπόν, ότι η επίδραση του ολιστικού σχεδιασμού μουσείων και η ανάδειξη του φαγητού και του ποτού ως κυρίαρχα στοιχεία της, οδήγησε στην κατανόηση και αποδοχή της σημασίας του φαγητού στον πολιτισμό. Έτσι, η σχέση πολιτισμού και φαγητού οδήγησε με τη σειρά της στη δημιουργία της ανάγκης ύπαρξης ενός μουσείου γαστρονομίας, και δη ελληνικής. Προχωρώντας όμως, το μουσείο αυτό παρουσιάζει περισσότερο μια

διασκέδασης στην Αθήνα. Μεγάλη σημασία έχει όμως και η εγγύτητά του με τη Βαρβάκειο αγορά αναφορικά στον τίτλο του. Το ίδιο το κτίριο που στεγάζεται το μουσείο αποτελεί και αυτό ένα στοιχείο ενίσχυσης της αρχικής ανάγνωσης του. Το κτίριο αποτελεί ένα από τα νεοκλασικά κτίρια της περιοχής, πλήρως ανακαινισμένο, ενώ μέσα σε αυτό ξεχωρίζουν οι εντυπωσιακές οροφोगραφίες, που «τυχαία» όπως υποστηρίζουν οι ιδιοκτήτες του επέλεξαν, σχετίζονται με τη μυθολογία και τη διατροφή (εικ. 53). Η εικόνα της νεοκλασικής αρχιτεκτονικής ως εξωτερική εικόνα του μουσείου ελληνικής γαστρονομίας (εικ. 54, 55, 56, 57) συνδέει αμέσως την ύπαρξη αυτού του μουσείου με τη διαδικασία κατασκευής εθνικής ταυτότητας, συντηρητικής που συναντάται κυρίως στο παρελθόν. Επίσης, αξίζει να σημειωθεί και η σύνδεση που γίνεται με την αναφορά της εξωτερικής εικόνας ενός μουσείου με νεοκλασικά χαρακτηριστικά, που χρησιμοποιούνταν κυρίως στο παρελθόν, ώστε να αποκτήσει το μουσείο αυτό την αδιαμφισβήτητη αίγλη και αξία, του παρελθόντος όμως και την ένταξη της αξίας της γαστρονομίας στις διαχρονικές πολιτιστικές αξίες.

Συνεχίζοντας, το μουσείο ελληνικής γαστρονομίας αποτελεί ένα ιδιαίτερο ολιστικό μουσείο. Διαθέτει αρχικά όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά που αναλύθηκαν και παραπάνω, δηλαδή παρουσιάζει και άλλες εναλλακτικές χρήσεις εκτός από την μόνιμη/περιοδική έκθεση που φιλοξενεί και αυτές είναι το πωλητήριο, εκπαιδευτικά προγράμματα για τα σχολεία που τους επισκέπτονται, βιβλιοθήκη και καφέ εστιατόριο (εικ. 58). Όλες αυτές οι εναλλακτικές χρήσεις του μουσείου αρχικά φαίνονται να εξυπηρετούν τον αρχικό σχεδιασμό του, καθώς όλες σχετίζονται με την ένταξη του γαστρονομικού προϊόντος στην εμπορική, εκπαιδευτική και καθημερινή σφαίρα της σύγχρονης κοινωνίας. Επίσης, η σημασιολόγηση του εστιατορίου/καφέ, όπως συμβαίνει και στα παραπάνω ολιστικά μουσεία, κατέχει εξέχουσα σημασία. Επίσης, αναλύοντας τη χωρική σχέση των εναλλακτικών χώρων με τους εκθεσιακούς, παρατηρούμε ότι βρίσκονται σχεδόν ισότιμα μοιρασμένοι, γεγονός που δεν διαφαίνεται μια καθαρή πρόθεση υπερίσχυσης κάποιας από τις δύο ταυτότητες. Το γεγονός αυτό αποτελεί και τον βασικό προβληματισμό για την καθαρότητα της ουσίας αυτού του μουσείου και τη δημιουργία τελικά ενός εστιατορίου μέσα σε ένα περίβλημα μουσείου.

Η εντύπωση αυτή δεν είναι τυχαία μετά από μια δεύτερη και πιο αναλυτική ματιά. Προβληματική σε αυτή την κατεύθυνση αποτελεί η σχέση του εκθέματος και του φαγητού του εστιατορίου του μουσείου. Η προηγούμενη έκθεση, «η μοναστηριακή γαστρονομία», παραμένει στα όρια μιας ιστορικής αρχειοθέτησης γεγονότων και αντικειμένων, χωρίς να υπάρχει καμία σύνδεση με την τέχνη, όπως είχε ήδη τονιστεί η σημασία αυτή στο μοντέρνο-μεταμοντέρνο με τη σχέση του με τον ηδονισμό, την καθημερινότητα, την καταστροφή ή και παραλλαγή της παράδοσης και το δίπολο του ωραίου και του υψηλού κατά τον Κάντ, όπως έχει ήδη αναφερθεί και παραπάνω. Όμως, η διακοσμητική αισθητική που αποπνέει όλο το μουσείο, είναι μια αισθητική οικειότητας και ζεστασιάς, στοιχείο που κάνει τον επισκέπτη να αισθάνεται άνετα, σαν το σπίτι του. Η αίσθηση αυτή έρχεται να προσδώσει έναν ιδιαίτερο ηδονισμό στην καθημερινότητα που παρουσιάζεται ως έκθεμα αλλά και το αντίστροφο, μια οικειότητα, αναφερόμενη στην καθημερινότητα, η οποία παρουσιάζεται ως ηδονισμός είτε μέσα από τα καθημερινά εκθέματα είτε μέσα από την αίσθηση του εστιατορίου.

Η στενή σχέση αυτού του μουσείου-εστιατορίου με την έννοια της επιχείρησης δεν φαντάζει ξένη, αν διερευνήσει κανείς το υπόβαθρο της ιδρυτικής του ομάδας. Η φρεσκάδα της ηλικιακής νεότητας της ομάδας έρχεται σε σύγκρουση με την συντηρητική, καθαρά επιχειρηματική τους προσέγγιση, που όμως αιτιολογείται από την εκπαίδευσή τους στα οικονομικά και το management. Μάλιστα, δύο από τα παιδιά αυτά αποτελούν γόνοι παλιάς βιομηχανικής οικογένειας, ισχυροποιώντας ακόμα περισσότερο τους δεσμούς τους με το οικονομικό και εμπορικό κομμάτι. Τελειώνοντας, ένα ακόμα στοιχείο που ενισχύει τη σχέση του μουσείου αυτού με τον εμπορικό κόσμο περισσότερο αποτελεί το ότι δεν αποτελεί ένα εγκεκριμένο μουσείο από τον ICOM.



πάνω και δεξιόστροφα εικ. 53, 54, 55, 56, 57: φωτογραφίες από το εσωτερικό και εξωτερικό του μουσείου, *διαδικτυακή πηγή*

εικ. 58: φωτογραφία από το εσωτερικό του εστιατορίου του μουσείου, *διαδικτυακή πηγή*



2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ #ηΑντανάκλασηΤουΠιάτου

Η έκθεση αναπτύχθηκε σε όλο τον κάτω όροφο του μουσείου με στόχο να υπάρχει μια σαφής συνέχεια στην πορεία του επισκέπτη στα τρία αποτελέσματα της παραγωγικής διαδικασίας. Η δημιουργία αυτής της πορείας είχε στόχο την ενίσχυση των σχέσεων μεταξύ των τριών αντικειμένων, του εκθεσιακού, του εμπορικού και του πιάτου του εστιατορίου και τελικά τον επαναπροσδιορισμό του ενός μέσα από το άλλο, μέσα από τη συνεχή οπτική επαφή και των τριών χωρικών ενότητων. Έτσι δημιουργήθηκε μια πορεία πρώτα στον εκθεσιακό χώρο και μια παράλληλη της που οδηγούσε στο πωλητήριο, χωρίς όμως να διαχωρίζεται ποιο έργο είναι ξεκάθαρα εκθεσιακό και ποιο εμπορικό, ενώ και οι πορείες οδηγούσαν τελικά στον χώρο του εστιατορίου. (εικ. 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72,

εικ. 59: Εικόνα κάτοψης/σχεδιάγραμμα σπσίματος της έκθεσης, *προσωπικό αρχείο*





αριστερή σελίδα, πάνω και δεξιόστροφα
εικ. 60, 61, 62, 63: έργο του Α. Ψυχούλη
"Ο μάγειρας είναι μανούλα",
λεπτομέρεια από το έργο των Θ.
Ζαφειρόπουλου και Κ. Ζαφειροπούλου
"Αφαλάτωση",
λεπτομέρεια από το έργο του Γ.
Καπέλλου "Νεκρή φύση με σετ πικ-νικ
σε βαλιτσάκι",
λεπτομέρεια του έργου της Ε.
Χασαλέυρη "Οικογενειακό Πορτρέτο",
προσωπικό αρχείο της Χ. Αβαγιάνου

δεξιά σελίδα, πάνω και δεξιόστροφα
εικ. 64, 66, 67, 68: έργο του Γ. Γυπαράκη
"Sonic Milk",
λεπτομέρεια από το έργο του Γ.
Γρηγοριάδη "The Knysh Project",
λεπτομέρεια από το έργο του Δ. Φουτρή
"To prepare a face to meet the faces that
you meet",
προσωπικό αρχείο της Χ. Αβαγιάνου





© 2015 photos Christina Ava

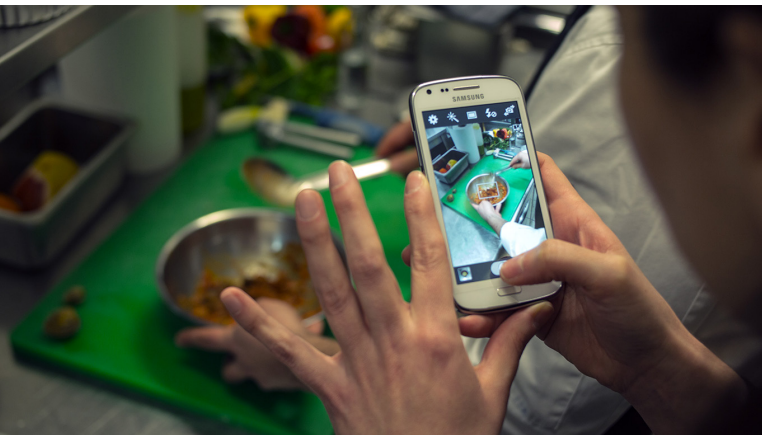


© 2015 photos Christina Ava

πάνω εικ. 69, 70: λεπτομέρεια από του έργου των Θ. Ζαφειρόπουλου και Κ. Ζαφειροπούλου "Αφαλάτωση", προσωπικό αρχείο της Χ. Αβαγιάνου

πάνω δεξιά και δεξιόστροφα εικ. 71, 72, 73, 74:
έργο του Κ. Ιωαννίδη "Αιγαίο",
λεπτομέρειες από το έργο της Κ. Βέλλιου "Το δείπνο",
προσωπικό αρχείο της Χ. Αβαγιάνου





αριστερά και αριστερόστροφα εικ. 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83:
λεπτομέρειες από το workshop σπσιμάτος των πιάτων,
προσωπικό αρχείο της Χ. Αβαγιάνου

δεξιά σελίδα αριστερά και δεξιόστροφα εικ. 88, 89, 90, 91:
λεπτομέρειες από το workshop σπσιμάτος των πιάτων,
προσωπικό αρχείο της Χ. Αβαγιάνου



κατω από πάνω προς τα κάτω εικ. 84, 85, 86, 87:
λεπτομέρεια του έργου των A Whale's Architects
"Ο πλάστης",
λεπτομέρεια του έργου Γ. Γυπράκη "pacifier",
λεπτομέρεια του έργου Γ. Καπέλλου "μαρμελάδα
Μονσεράτ",
λεπτομέρεια του έργου Γ. Γυπράκη "pacifier",
προσωπικό αρχείο της Χ. Αβαγιάνου



κάτω αριστερά και δεξιόστροφα εικ. 88, 89, 90, 91, 92, 93:
λεπτομέρεια από το πιάτο του Γ. Γυπράκη,
λεπτομέρεια από το πιάτο του Γ. Γυπράκη,
λεπτομέρεια από το πιάτο του Γ. Γρηγοριάδη,
λεπτομέρεια από το πιάτο της Ε. Χασαλεύρη,
λεπτομέρεια από το πιάτο των Θ. Ζαφειρόπουλου και Κ. Ζαφειροπούλου,
λεπτομέρεια από το πιάτο της Δ. Κύργια
προσωπικό αρχείο της Χ. Αβαγιάνου

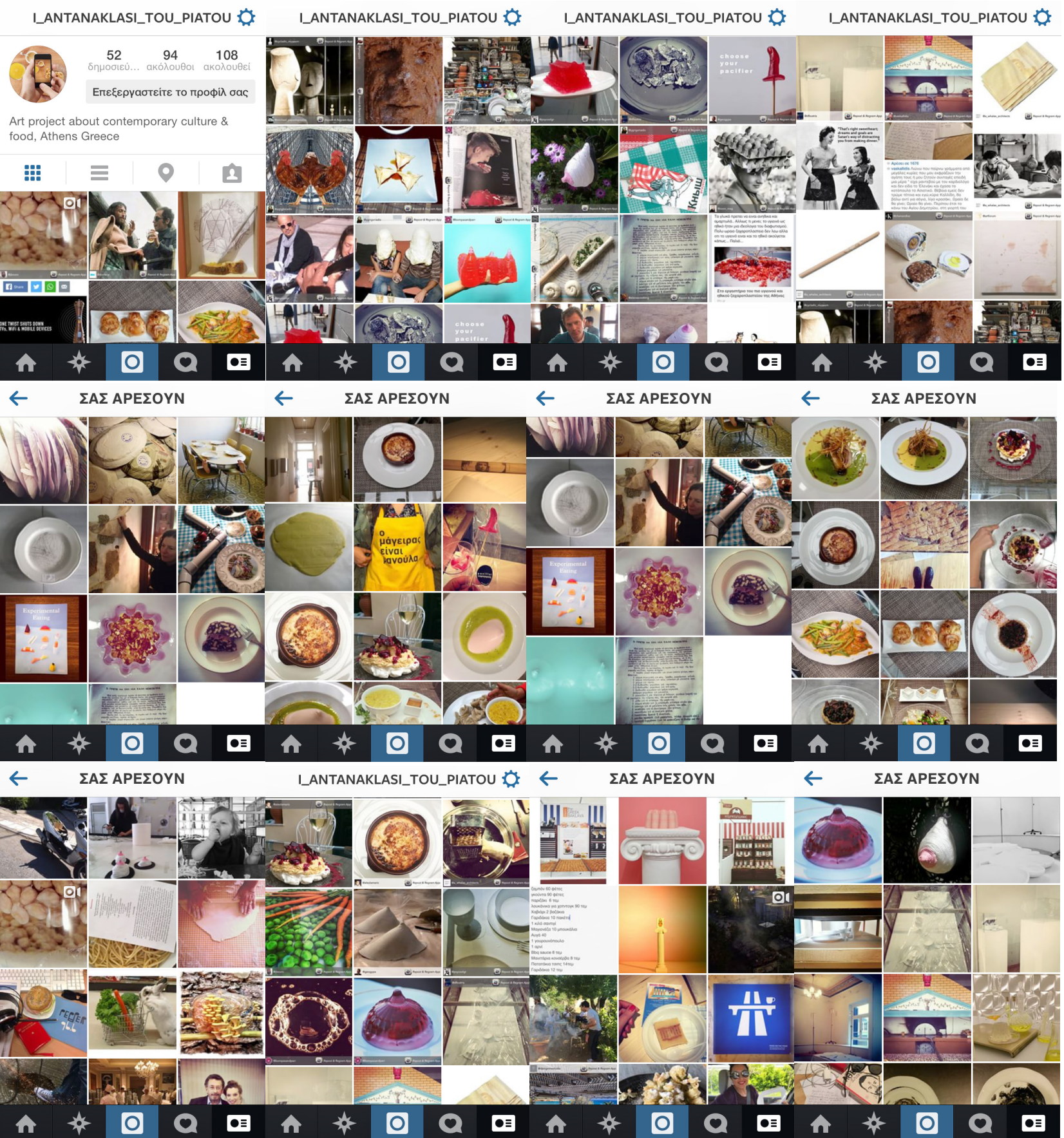


κάτω αριστερά και δεξιόστροφα εικ. 94, 95, 96, 97, 98, 99:
λεπτομέρεια από το πιάτο των A Whale's Architects,
λεπτομέρεια από το πιάτο του Α. Ντελάκου,
λεπτομέρεια από το πιάτο του Γ. Γρηγοριάδη,
λεπτομέρεια από το πιάτο της Κ. Βέλλιου,
λεπτομέρεια από το πιάτο του Γ. Καπέλλου,
λεπτομέρεια από το πιάτο του Α. Ψυχούλη
προσωπικό αρχείο της Χ. Αβαγιάνου



3. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΦΙΛ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΤΟ INSTAGRAM

Σκοπός του προφίλ της έκθεσης στο Instagram αποτέλεσε η δημιουργία ενός αρχείου με εικόνες που σχετίζονται με τη θεματική της έκθεσης. Το αρχείο αυτό δημιουργήθηκε από την αναδημοσίευση εικόνων των συμμετεχόντων με hashtag τον τίτλο της έκθεσης, αλλά και από την αναδημοσίευση εικόνων που εντάσσονταν στη γενική θεματική.



Γ. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ
Ο ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ #nΑντανάκλασηΤουΠιάτου

#ηΑντανάκλασηΤουΠιάτου

#ηΑντανάκλασηΤουΠιάτου

#ReflectionOfThePlate

Η έκθεση «#ηΑντανάκλασηΤουΠιάτου», αποτελεί το ερευνητικό κομμάτι της διπλωματικής εργασίας της Λίνας Μαντίκου, που διεξάγεται στο Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, στο τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών. Η έκθεση «#ηΑντανάκλασηΤουΠιάτου» σε επιμέλεια της Λίνας Μαντίκου, συγχρηματοδοτήθηκε μέσω του Έργου «Υποτροφίες ΙΚΥ», από πόρους ΕΠ«Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» του Ευρωπαϊκού Κοινωνικού Ταμείου (ΕΚΤ) του ΕΣΠΑ, 2007–2013.

The exhibition “#ReflectionOfThePlate”, is the research part of the thesis of Lina Mantikou, which takes place at the National Technical University of Athens, at the department of Architecture and is co-financed through the Project «Scholarships IKY» from EP resources»Education and Lifelong Learning «of European Social Fund (ESF) of ESPA, 2007–2013.

Αθήνα 2015

Athens 2015

Περιεχόμενα

#ηΑντανάκλασηΤουΠιάτου

Εισαγωγή σελ. 06-07

Συμμετέχοντες

Βέλλιου Κατερίνα σελ. 08-11

Γρηγοριάδης Γιάννης σελ. 12-15

Γυπαράκης Γιώργος σελ. 16-19

Ζαφειρόπουλος Θεόδωρος &
Ζαφειροπούλου Κατερίνα σελ. 20-23

Ιωαννίδης Κώστας σελ. 24-27

Καπέλος Γιάννης σελ. 28-31

Κύργια Δώρα σελ. 32-35

Οι Αρχιτέκτονες της Φάλαινας σελ. 36-39

Ντελάκος Απόστολος σελ. 40-43

Φουτρίης Δημήτρης σελ. 44-47

Χασαλεύρη Έλενα σελ. 48-51

Ψυχούλης Αλέξανδρος σελ. 52-55

Βιογραφικά σελ. 56-59

Ευχαριστίες & Χορηγοί σελ. 60-61

Index

#ReflectionOfThePlate

Introduction pg. 06-07

Participants

Velliou Katerina pg. 08-09

Grigoriadis Yannis pg. 10-11

Gyparakis Giorgos pg. 12-13

Zafeiropoulos Theodoros &
Zafeiropoylou Katerina pg. 14-15

Ioannidis Kostas pg. 16-17

Kapelos Yannis pg. 18-19

Kyrgia Dora pg. 20-21

A Whales Architects pg. 22-23

Ntelakos Apostolos pg. 24-25

Foutris Dimitris pg. 26-27

Chasaleuri Helena pg. 28-29

Psychoulis Alexandros pg. 30-31

Biographies pg. 32-35

Thanks & Sponsors pg. 36-37

Μαντίκου Λίνα | Επιμελήτρια

Η θεματική του φαγητού κυριαρχεί ως διατύπωση στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Εικόνες της καθημερινής παρουσίας και προετοιμασίας φαγητού πυκνώνουν τα τελευταία χρόνια και μετατρέπονται σε παγκόσμια καθημερινή πρακτική. Η κατασκευή του προφίλ / κοινω-νικής ταυτότητας, ο αριθμός των ακολούθων ως μονάδα μέτρησης κοινωνικής αποδοχής, το «μου αρέσει» ως μονάδα μέτρησης αξίας, αποτελούν βασικά χαρακτηριστικά αυτής της πρακτικής. Στη συνθήκη αυτή, όπου μια συνταγή παραλλάσσεται από κάθε χρήστη, μία άυλη εικόνα μεταφράζεται σε υλική/συνταγή και όλοι οι χρήστες είναι ταυτόχρονα εν δυνάμει δημιουργοί, θεατές και καταναλωτές, αποτέλεσμα είναι η δημιουργία υβριδικών συνταγών αλλά και υβριδικών χρστών.

Οι «υβριδικές» συνταγές που δημιουργούνται, αποτελούν παραλλαγές των καθημερινών συνταγών «της μαμάς», οι οποίες με τη σειρά τους είτε έχουν επηρεαστεί από τα πρότυπα των τηλεοπτικών εκπομπών μαγειρικής διάσημων σεφ, είτε από το προσωπικό γούστο «της μαμάς». Ο επαναπροσδιορισμός του ρόλου της «μαμάς», ως το μέλος της οικογένειας που θέτει γαστρωμαργικά και αισθητικά πρότυπα, ενώ μέσα από αυτόν τον ρόλο ασκεί εξου-σία πάνω στα υπόλοιπα μέλη, δημιουργεί τις προϋποθέσεις για μια αλλαγή της αντίληψης της «πρότυπης» αίσθησης/γεύσης/διακόσμησης, σημαντικό στοιχείο για την αντίληψη του σύγχρονου κόσμου. Επίσης, η σχέση των μαγειρικών και των χωρικών εικόνων, που απο-τελούν τη δεύτερη πιο δημοφιλή διατύπωση στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, δημιουργεί ερωτήματα για τον αλληλοεπανηροσδιορισμό τους, καθώς κοινό σημείο τους αποτελεί το κοινό υποκείμενο που δημοσιεύει. Έτσι, μπορούμε να αναρωτηθούμε πως η μία (φαγητό) επαναπροσδιορίζει την άλλη (χωρικό περιβάλλον) και το αντίθετο, και πως αυτή η αλληλε-πίδραση επιδρά στην αντίληψη και βίωση του σύγχρονου πολιτισμού αλλά στον ρόλο του ατόμου στο σύγχρονο κόσμο.

Βασικό άξονα της έκθεσης αποτελεί η ανάγνωση του σύγχρονου πολιτισμού ως υβριδίου μέσα από την αντανάκλαση του σύγχρονου φαγητού σε αυτόν. Η σχέση των διατροφικών συνηθειών με τον εκάστοτε πολιτισμό από τους προϊστορικούς χρόνους μέχρι και σήμερα, αναδεικνύει τη διατροφή και τις συνήθειες της, ως το σημαντικότερο πολιτισμικό χαρακτη-ριστικό. Η αισθητικοποίηση όμως, ένας μηχανισμός που αποκρύπτοντας τα χαρακτηριστικά ενός αντικειμένου, το μεταλλάσσει με αποτέλεσμα να μην είναι πια διαχειρίσιμο, αποτελεί τον συνδετικό άξονα πολιτισμού και φαγητού. Ξεκινώντας, το δείπνο στην αρχαία Ελλάδα είχε αποκτήσει ήδη κάποια χαρακτηριστικά αισθητικοποίησης. Ο χαρακτηρισμός «έγινε καλός» για ένα επιτυχημένο δείπνο, αποδίδει από τη μία την τυχαίότητα ως χαρακτηριστικό της αισθητικοποίησης εκείνη την περίοδο αλλά αποκαλύπτει και ως ειδικά χαρακτηριστι-κά της, την αρμονία της ηθικής και της ηδονής, τα οποία αποτελούσαν γενικά αισθητικά πρότυπα εκείνης της περιόδου. Έτσι, η αισθητικοποίηση, ως αρμονικός ηδονισμός, αν και τυχαία, «ήταν τότε η ουσία της ζωής, αν όχι η ίδια η ζωή». Συνεχίζοντας, την περίοδο του Μεσαίωνα, η προηγούμενη τυχαίτητα της αισθητικοποίησης άρχισε να καταγράφεται, καθώς είχε ξεκινήσει να καταγράφεται ο καθημερινός τρόπος ζωής. Μέσα από αυτή την καταγραφή, άρχισε να εδραιώνεται η σχέση της αισθητικοποίησης με έναν ατομικό τρόπο ζωής πια, ο οποίος χαρακτηρίζεται από μια συλλογική υποκειμενική ηθική και ανηθικό-τητα. Κατά τη βιομηχανική επανάσταση, η αισθητικοποίηση, από τυχαία συνθήκη, έγινε ιδεολογία. Η εντατικοποίηση της εργασίας αλλά και η ανάδειξη του ρόλου της τροφού σε κοινωνικοπολιτικό παράγοντα, οδήγησαν σε αλλαγές στο φαγητό αλλά και στη δομή της κοινωνίας. Η φορητότητα του γεύματος και η μαζικοποίηση της παραγωγής του, οδήγη-σαν στην αποσπασματικότητα της οικογένειας. Έτσι, το κυριακάτικο δείπνο μετατράπηκε σε μια συνθήκη αναπαραγωγής της ανάμνησης του «δείπνου», με αποτέλεσμα να αρχί-

σει να δημιουργείται ένα υβρίδιο ανάμεσα στην λαϊκή παράδοση και τη μαζική παραγω-γή. Η φιλελεύθερη κοινωνική στροφή της δεκαετίας 60-70 συνδέθηκε με την έννοια του φαγητού τόσο ως καθημερινή όσο και ως καλλιτεχνική πρακτική. Η απελευθέρωση των κοινωνικών τάξεων και η αποδυνάμωση της συντηρητικής τάξης, είχε ως αποτέλεσμα να μαζικοποιηθεί η έννοια του δείπνου. Το φαγητό ως τελετουργία αλλά και ως υλικό γεύμα και η διαδικασία παρασκευής του, αποτελούσαν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ανώτερης κοινωνικής τάξης. Με τη διεύρυνση όμως των κοινωνικών τάξεων το δείπνο έγινε μια μα-ζική σχεδόν καθημερινή τελετουργία, όπως και η ιδιαίτερη παρασκευή του. Παράλληλα με αυτή την μεταστροφή της έννοιας του δείπνου, το φαγητό χρησιμοποιήθηκε και ως εικαστι-κή πρακτική, με χαρακτηριστική αυτή του κινήματος Fluxus και Pop. Η στροφή της τέχνης στην καθημερινή ζωή έθεσε το ερώτημα αν η καθημερινότητα μπορεί να ιδωθεί ως τέχνη και το αντίστροφο. Ο Robert Filliou, Γάλλος εικαστικός που συνδέθηκε στενά με το κίνημα των Fluxus, διατύπωσε τη σχέση τέχνης και καθημερινότητας με την φράση «η τέχνη κάνει πιο ενδιαφέρουσα τη ζωή από την τέχνη», όπως αναφέρει στο άρθρο της η Anna Dezeuze “Everyday life, ‘relational aesthetics’ and the ‘transfiguration of the commonplace’”. Από τα ready mades του Duchamp και τη δημιουργία των happenings από τον Allan Kaprow, διατυπώνεται ξεκάθαρα η πεποίθηση της σχέσης τέχνης και καθημερινότητας. Ο ίδιος ο Kaprow αναφέρει «η διαχωριστική γραμμή μεταξύ τέχνης και καθημερινότητας, πρέπει να διατηρείται ρευστή ή στην αφάνεια ακόμα καλύτερα», ενώ ο Brecht αναφέρει «η τέ-χνη δεν έχει καμία διαφορά με την πραγματικότητα. . . Η μόνη διαφορά σε μια καρέκλα του Duchamp και σε μια καρέκλα του σπιτιού μου είναι ότι η δεύτερη χρησιμοποιείται». Συνεχίζοντας, η τεχνολογία τροφίμων, αποκρύπτοντας τα «φυσικά» χαρακτηριστικά του φαγητού (εμπλουτισμός τροφών με περισσότερα θρεπτικά στοιχεία, επιμήκυνση του χρό-νου συντήρησης κ.ά.) και η μετατροπή του φαγητού σε διαφημιστικό προϊόν μέσα από τις τηλεοπτικές διαφημίσεις τη δεκαετία του 80’ και τις σύγχρονες τηλεοπτικές εκπομπές, η αισθητικοποίηση μετουσιώθηκε σε τεχνολογική εξέλιξη. Ο W. Benjamin, στο βιβλίο του περί της αύρας του έργου τέχνης την εποχή της τεχνολογικής αναπαραγωγιμότητας, κάνει λόγο για την εξαφάνιση της αύρας του έργου τέχνης, ερώτημα πολύ επικαιροποιείται στο σύγχρονο φαινόμενο του Instagram. Παράλληλα όμως, αλλάζει και ο τρόπος που αντιλαμ-βανόμαστε τον χώρο και τον χρόνο. Οι αναπαραστάσεις του χώρου στη σύγχρονη ρευστή νεωτερικότητα είναι εξαρτώμενες από εικόνες τομής, ρήξης και ασάφειας, χαρακτηριστικά μιας μεταποικιοκρατικής συνθήκης, σύμφωνα με τους Gupta και Ferguson στο βιβλίο τους «Πέρα από την κουλτούρα: Χώρος, ταυτότητα και η πολιτική της διαφοράς». Η εντεινόμενη κινητικότητα των ανθρώπων, διαδικτυακά αλλά και χωρικά, συνδυάζεται με την άρνηση των πολιτιστικών προϊόντων να «σταθούν ακίνητα» για να προσδώσουν μια βαθιά αίσθηση απώλειας των εδαφικών ριζών, διάβρωσης της πολιτισμικής διακριτότητας των χώρων και κατά συνέπεια έναν αναβρασμό στην ανθρώπινη θεωρία. Η προφανής αποεδαφικο-ποίηση της ταυτότητας που συνοδεύει αυτές τις διαδικασίες έχει καταστήσει το ερώτημα του Clifford (1988) ερώτημα κλειδί για την πρόσφατη ανθρωπολογική έρευνα: «τι σημαίνει στο τέλος του 20ου αιώνα να μιλά κανείς για «πάτρια γη»;: Ποιες διαδικασίες, αντί για οντόπιτες εμπλέκονται στις παρούσες εμπειρίες της πολιτισμικής ταυτότητας;

Κλείνοντας, συγκεντρώνοντας έργα 12 σύγχρονων καλλιτεχνών, που με την πρακτική τους, διερευνούν τα χαρακτηριστικά του σύγχρονου πολιτισμού με κύριο εργαλείο τους το φαγητό. Μέσα στο πλαίσιο αυτής της σύγχρονης πολιτισμικής συνθήκης, καλούνται να διαχειριστούν έννοιες όπως το πιάτο, η πρώτη ύλη, κανόνες συμπεριφοράς γύρω από το φαγητό κ.ά., παρά-γοντας ένα εκθεσιακό έργο τέχνης, ένα πολλαπλό εμπορικό αντικείμενο και μια νέα συνταγή. Με αυτό το τριπλό έργο τους τίθεται το ερώτημα: «Τι προτείνουμε; Τι παράγουμε; Καταναλώ-νουμε αυτό που παράγουμε;». ερώτημα που αφορά τον ρόλο όλων μας στον σύγχρονο κόσμο.

Mantikou Lina | Curator

The theme of food dominates as a formality in social media. Images of daily food prepa-ration and presentation are multiplied over the years and have become a global daily practice. The construction of a profile / social identity, the number of the followers as a unit of social acceptance, the “like” as a metric unit of value, are key features of the above practice. In this condition, where a recipe varies by each user, an immaterial image trans-lates into material / recipe and all users are at the same time potential creators, viewers and consumers, the result is the creation of hybrid recipes and hybrid users. The ‘hybrid’ recipes that are created, are variables of the everyday “mother” recipes, which are either affected by the standards of the TV celebrity chefs, or by mom’s personal taste. Redefining the role of the mother, as the family member who puts culinary and aesthetic standards, and through this role exerts power over the other members, creates the conditions for a change in the perception of “standard” feel / taste / decoration, an important element in the overall perception of the contemporary world. Moreover, the relationship of cooking and spatial images, which are the second most popular formu-lation in social media, raise questions about the redefinition of each other, because of the common person that publishes both of them. So, we can think of that redefinition and how this interaction affects the perception and experience of contemporary civilization and the role of the individual in the contemporary world.

The key feature of the exhibition is the reading of the contemporary culture as a hybrid, through the reflection of the contemporary food to him. The relationship of dietary hab-its with each culture, from prehistoric times until today, highlight the diet and its habits, as the most important cultural feature. The aestheticization, however, a mechanism that hides the characteristics of an object and transforms it in order to be no longer managea-ble, is the connecting rod of culture and food. Dinner in ancient Greece had already gained some aestheticization characteristics. The designation “and all was good” for a successful dinner, yields the randomness as an aestheticization characteristic of that time but also reveals as a specific characteristic, the harmony of morality and lust, which were gen-eral aesthetic standards of that time. Thus, the aestheticization as harmonic hedonism, although as a random condition, “was the essence of life, if not life itself.” Continuing at the medieval period, the previous randomness of aestheticization started to be recorded, as it had started the record of the daily lifestyle. Through this record, began to establish a relationship between aestheticization and personal lifestyle, which is characterized by a collective subjective morality and immorality. During the industrial revolution, the aes-theticization, from an accidental treaty, became an ideology. The intensification of work and the emergence of the role of the nurse in sociopolitical factor, led to changes in food and to the structure of society. The portability of the meal and the massification of produc-tion, led to the family fragmentation. As a result, Sunday dinner turned into a reproduction of the memory of the former “dinner” and begun to create a hybrid between tradition and mass production. The social liberal turn at the 60’-70’ was associated with the concept of food as both an everyday and artistic practice. The liberalization of social classes and the weakening of the conservative class, resulted to a massification of the concept of dinner. The food as well as a ritual meal material and manufacturing process, were the particu-lar characteristics of the upper class. However, with the enlargement of social classes, dinner and the special preparation, became a mass and almost daily ritual. Along with this shift in the concept of the dinner, the food was used as an artistic practice, which was expressed mainly by the Fluxus and Pop movement. The shift of art in everyday life

set the question if everyday life can be seen as art and vice versa. Robert Filliou, a French artist who was closely associated with the movement Fluxus, expressed the relation be-tween art and everyday life with the phrase “art makes life more interesting than art,” as mentioned in the article in the Anna Dezeuze “Everyday life, ‘relational aesthetics’ and the ‘transfiguration of the commonplace’ “. From the ready mades of Duchamp and the happenings by Allan Kaprow, is clearly stated the relationship of art and everyday life. Kaprow mentions “the dividing line between art and everyday life, must be kept fluid or in obscurity even better”, while Brecht says “art has no difference with reality ... The only dif-ference in a Duchamp chair and a chair of my house is that the latter is used.” Continuing, food technology, that hides the “natural” characteristics of food (enrichment of foods with more nutrients, lengthening shelf life, etc.) and the conversion of food into promotional product through television commercials in the early 80’ and the contemporary TV shows, aestheticization is reformed to technological evolution. W. Benjamin, in his book on the aura of the artwork at the age of technological reproducibility refers to the disappearance of the aura of the artwork, an up to date question at the contemporary phenomenon of Instagram. At the same time, the way we perceive space and time is changed through technology. Representations of space in modern liquid modernity dependent on sectional images, rupture and ambiguity, features of a meta-colonial treaty, according to Gupta and Ferguson in their book “Beyond culture: Space, identity and politics of difference “. The increasing mobility of people, online and spatially combined with the refusal of cul-tural products to “stand still” impart a deep sense of loss of territorial roots, erosion of cultural distinctiveness of spaces and therefore a ferment in human theory. The obvious de-landing of identity that accompanies these processes has made the question of Clif-ford (1988) key question for the recent anthropological research, “what it means to the end of the 20th century to speak about” ancestral land “? What procedures instead of entities involved in these experiences of cultural identity?

Concluding, assembling the artworks of 12 contemporary artists, which through their personal practice, explore the features of contemporary culture with main tool food. Within the framework of these contemporary cultural conditions, they have to manage ideas like plate, raw material, rules of behavior around food, etc., producing a work of art, a commercial object and a new recipe. With this triple work, a question is set: “What do we propose? What do we produce? We consume what we produce? “A question concerning the role all of us in the contemporary world.

01 | Βέλλιου Κατερίνα

01 | Velliou Katerina

Roots Bag

Μία μετερμηνεία στο κλασικό δίχτυ για τα ψώνια της λαϊκής των νοικοκυριών στις αρχές του '70. Ο σχεδιασμός της βασίστηκε στη φόρμα της σημερινής πλαστικής σακούλας έχοντας την πρόθεση να μετατραπεί σε αντικείμενο καθημερινής χρήσης μέσα από μια αισθητική προσέγγιση στο πνεύμα των αρχών του 20ου αιώνα που συνάδει με την εσωστρέφεια, την προβολή της ατομικότητας, κάτι που πρέπει να ανακαλυφθεί και όχι να μαρτυρείται.

Roots Bag

A post-definition of the classical "net" shopping bag, a popular household item in the early 70s. The design of the "root's bag" was based on the form of the current plastic bag with the intention to turn it into an object of daily use through an aesthetic approach to the spirit of the early 20th century, in line with introversion, display of individuality, something that must be discovered, not testified.



Ισομερή τμήματα που αν ενωθούν δημιουργούν ένα τεράστιο τραπέζι και κολλημένα προπλάσματα από σκεύη εστίασης, φτιαγμένα από πηλό εγκιβωτισμένα σε ξύλινους σκελετούς κουτιών συσκευασίας, αποτελούν το έργο «Το τραπέζι». Μια συλλογικότητα κατακερματισμένης, η εικόνα του αφεγάδιαστου δείπνου και η έλλειψη του ανθρώπινου στοιχείου από τη διαδικασία φαγητού, δημιουργούν μια αίσθηση προσμονής αλλά ταυτόχρονα και εγκατάλειψης. Η μη αισθησιακή βίωση του φαγητού, φαινόμενο της σύγχρονης κοινωνίας, έχει απλουστευτεί σε μια καθαρά οπτική συνθήκη. Η δημιουργία ενός υβριδικού χώρου «της σαλοτραπεζαρίας» στην ελληνική πολυκατοικία, αποτέλεσε τη χωρική αποτύπωση αυτού του φαινομένου. Το φαγητό στο σπίτι μετατράπηκε σε μια εσωστρεφή κατανάλωση μπροστά στην οθόνη της τηλεόρασης. Η χωρική κατασκευή της πολυκατοικίας που τείνει πια να συμπεριληφθεί στην αρχιτεκτονική πολιτισμική κληρονομιά στην Ελλάδα και η καθημερινή συνθήκη δημοσίευσης εικόνων φαγητού, θέτουν ερωτηματικά για το μέλλον της «οικίας», σε μια κρίσιμη περίοδο όπως αυτή που διανύουμε.

Equal parts that if they are united, create a huge table and glued models of focal clay utensils encased in wooden frames boxes, consist of the work entitled as "The table". A fragmented collective, the image of flawless dinner and the lack of human data from the dining process, create a sense of anticipation and abundance. The non-sensual experience of eating, a phenomenon of modern society, has been simplified to a purely visual condition. The creation of a hybrid space of "living-dining room" in the Greek building "polykatoikia", was the space imprint of this phenomenon. The food in the house turned into an introverted consumption while watching the TV screen. That spatial structure of the building that tends to be included in the architectural cultural heritage in Greece and daily posts of pictures of food, raise questions about the future of "home" at a critical time like nowadays.

Τίτλος: «Το τραπέζι»

Ημερομηνία: 2011

Διάσταση: 260cm x 120cm x 70cm

Μέσον/υλικά: Πολυεστέρας, ύφασμα, πλαστικό χρώμα, γύψος, πλαστικά αντικείμενα, ξύλο, νάιλον

Ευγενική παραχώρηση του καλλιτέχνη

Title: "The table"

Date: 2011

Dimensions: 260cm x 120cm x 70cm

Medium: Polyester fabric, plastic paint, plaster, plastic, wood, nylon

Courtesy of the artist



«Η πρόθεση για την παραγωγή τροφής με το "ελάχιστο" απαντά στην επιλογή του σιταριού ως βασικό υλικό του προτεινόμενου πιάτου. Οι ιδιότητες της εδώδιμης πρώτης ύλης δίνουν τη δυνατότητα με την ελάχιστη επεξεργασία να παραχθεί τροφή.»

"The intention for food «minimal» production answers to the choice of wheat as a base material of the proposed dish. The properties of edible raw materials enable the minimal processing in order of food production."



02 | Γρηγοριάδης Γιάννης

02 | Grigoriadis Yannis

The Knysh (Кныш) project

Μια υφασμάτινη πετσέτα κουζίνας μαζί με το τυπωμένο λογότυπο «The Knysh (Кныш) project». Στο πίσω μέρος του λογότυπου υπάρχει τυπωμένο μικρό επεξηγηματικό κείμενο για τη σχέση του φαγητού στα χρόνια της εντατικοποίησης της εργασίας.

The Knysh (Кныш) project

A kitchen towel with the printed logo "The Knysh (Кныш) project". On the back of the logo is printed a short explanatory text about the relationship of food to the years of work intensification.



Την περίοδο της βιομηχανικής επανάστασης αναδείχθηκε ο ρόλος του «βιομηχανικού εργάτη» ως πρωταγωνιστικός. Διαστρεβλώνοντας τη σχέση του με τη φύση και τις παραδόσεις, διαστρεβλώθηκε και η σχέση του με το φαγητό. Το δοχείο φαγητού ή το δισάκι γίνονται κομμάτι του εξοπλισμού του εργάτη. Το φαγητό ανασκευάζεται για να αποκτήσει χαρακτηριστικά «φορητότητας» και να μεταφερθεί στη δουλειά. Νέες συνταγές μαγειρικής επινοούνται για να εδραιώσουν αυτή τη νέα σχέση ανθρώπου και τροφής. Χαρακτηριστικό τέτοιο παράδειγμα είναι το Knyse, μια συνταγή της ανατολικής Ευρώπης, μια πίτα με γέμιση το χθεσινό φαγητό. Στο έργο παρουσιάζεται μια υφασμάτινη κατασκευή από πετσέτες κουζίνας, που παραπέμπει στο Ελληνικό δισάκι και σχεδιάστηκε από το πατρόν ενός συγχρόνου σακιδίου πλάτης. Το φωτογραφικό υλικό από την ανέγερση μιας Αθηναϊκής πολυκατοικίας και οι παραθέσεις των αδρών υλικωτήτων της οικοδομής, συνηγορούν στο σχολιασμό της αλλαγής της πόλης και των συνθηκών μας την εποχή της ανοικοδόμησης και στην επαναφορά του αιτήματος του φαγητού ως καθημερινή πνευματική διαδικασία.

During the industrial revolution the role of the "industrial worker" was aroused as the leading one. That was a period that not only the relationship of the man with nature and traditions was distorted, but also his relationship with food was distorted too. The food container or the saddlebag become part of the worker's equipment. The food was transformed to acquire "portability" characteristics and transferred to work. New recipes were devised to consolidate this new relationship of man and food. Such example is Knyse, an Eastern European recipe, a pie filled with yesterday's food. The work presents a textile manufacture of kitchen towels, which refers to Greek saddlebag and was designed by the pattern of a modern backpack. The photographs of the construction of an Athenian under-construction building and the citations of its rough materiality militate in commenting the transformation of the city and our habits, at the time of reconstruction, and the restoration of the request to become again food a daily spiritual process.

Τίτλος: «The Knysh (Кныш) project»

Ημερομηνία: 2015

Διαστάσεις: Μεταβλητές

Μέσον / υλικά: Υφασμα, ξύλο, φωτογραφίες

Ευγενική παραχώρηση του καλλιτέχνη

Title: "The Knysh (Кныш) project"

Date: 2015

Dimensions: Variables

Medium: Cloth, wood, photographs

Courtesy of the artist



«Οι έντονοι ρυθμοί της ζωής αλλά και η οικονομική κρίση αλλάζουν τις διατροφικές συνήθειες του πληθυσμού. Η συνταγή του Knysh απευθύνεται στην εργατική τάξη και παρασκευάζεται με περισσεύματα φαγητού της προηγούμενης μέρας με σκοπό να μεταφέρεται στο χώρο εργασίας. Αυτή η λογική της «φορητότητας» έχει έναν παγκόσμιο με σκοπό, αυτόν να ικανοποιήσει κοινές ανάγκες του ανθρώπου. Στην Λατινική Αμερική το συναντάμε ως empanada, στην Ινδία ως samosa, στη Σκωτία ονομάζεται bridie, στη Πορτογαλία rissole, στην Ιταλία kaltsone, ενώ στη μέση ανατολή fatayer. Μπορούμε να σκεφτούμε τη «αρχιτεκτονική» του Knysh ως μια διαδικασία που συνεχώς αλλάζει υλικά και γεύσεις. «Το ξαναζεσταμένο φαγητό» χάνει το αρνητικό του πρόσημο σε ιστορικές στιγμές επαναστασιασμού της κατανάλωσης, της αυτοσυγκράτησης και της πολιτικής ορθότητας, επικαιροποιώντας τη συνταγή αυτή. Με την εντατικοποίηση της εργασίας, πολύ πριν τη θέσπιση των βασικών εργασιακών δικαιωμάτων, όταν το ωράριο έγινε συγκεκριμένο, εξαντλητικό και συνεχές αναδύθηκε μέσα από το πολύμορφο εργατικό κίνημα μια νέα προλεταριακή κουλτούρα. Με πρωταγωνιστή τον βιομηχανικό εργάτη, που όπως αναφέρει από πολύ νωρίς ο Χέγκελ (1805) «λόγω του αφηρημένου χαρακτήρα της εργασίας του, γίνεται περισσότερο μηχανιστικός, και λιγότερο πνευματικός», χάνοντας τη σχέση του με τη φύση και τις παραδόσεις, υπακούοντας σε μια νέα εργασιακή πειθαρχία. Όλες αυτές οι ραγδαίες αλλαγές της ζωής του ανθρώπου επηρέασαν και τη σχέση του με το φαγητό. Ο χώρος της εργασίας (η οικοδομή, το κωράφι, το εργοστάσιο) είναι και ο χώρος του φαγητού, κλονίζοντας ανεπανόρθωτα τις οικογενειακές και κοινωνικές σχέσεις αλλάζοντας τη φιλοσοφία του φαγητού, που από πνευματική/τεροτελεστική/απολαυστική διαδικασία γίνεται μια απλή επιτέλεση για την επιβίωση του. Από μια καθημερινή συνήθεια το οικογενειακό τραπέζι, εκτελείται εθιμοτυπικά μόνο τις Κυριακές. Η τροφή γίνεται πρόχειρη, χάνει την ποικιλία της και μειώνεται η θρεπτικότητα της, υποβαθμίζοντας την υγεία ολόκληρης της εργατικής τάξης. (Έντουαρτ Πάλμερ Τόμσον: "Χρόνος, εργασιακή πειθαρχία και βιομηχανικός πολιτισμός", εκδ. Νησίδες).»

"The hectic pace of life and the economic crisis has changed the eating habits of the population. The Knysh recipe refers to the working class and is made with food leftovers of the previous day in order to be transferred to the workplace. This logic of "portability" is a global purpose that meet common needs of man. In Latin America it is found as empanada, in India as samosa, in Scotland is called bridie, in Portugal rissole, in Italy kaltsone, while in the Middle East as fatayer. We can think the "architecture" of Knysh as a process of constant change of materials and flavors. "The re-heated food" loses its negative sign at historical moments rethinking of consumption, restraint and political correctness, making this recipe more and more up to date. With the intensification of work, before the adoption of basic labor rights, when the working schedule became specific, exhaustive and continuous, from diverse labor movement emerged a new proletarian culture. The industrial worker was a new star, and as Hegel quoted (1805) "because of its abstract nature of his work, becomes more mechanistic and less spiritual", who was losing the relationship with nature and traditions, obeying a new job discipline. All these rapid changes of human life affected the relationship with food. The world of work (the construction, the fields, the factory) is the new dining space which was irreversibly undermined the family and social relationships by changing the philosophy of food from spiritual / ritual / enjoyable process to a simple performance for survival. From a daily habit the family table, had become a festive performance only on Sundays. The food becomes rough, loses its diversity and the nutritional value decreases, degrading the health of the entire working class. (Edward Palmer Thompson: "Time, work discipline and industrial civilization", ed. Nisides)."



03 | Γυπαράκης Γιώργος

03 | Gyparakis Giorgos

Παρηγορητής

Με έμπνευση τη συνήθεια των βρεφών να πιπιλίζουν το δάχτυλο ως παρηγορητικό αντιστάθμισμα-υποκατάστατο του θηλασμού της μητρικής θηλής, προτείνονται γλειφιτζούρια-αντίχειρες: ένα antistress σνακ για πολυσύχολους και νευρικούς ενήλικες.

Pacifier

Inspired by the habit of infants to suck their finger as a comforting substitute of breastfeeding, lollipops-thumbs are proposed: an antistress snack for busy and nervous adults.



Το γάλα από το γυναικείο στήθος είναι η πρώτη τροφή που δοκιμάζει ο άνθρωπος σε όλη τη διάρκεια της ανθρώπινης ιστορίας. Το μητρικό γάλα παρέμεινε αναντικατάστατη πρώτη ύλη σίτισης για το βρέφος μέχρι την βιομηχανική επανάσταση και το πρώτο υποκατάστατο μητρικού γάλακτος, το αγελαδινό βιομηχανοποιημένο γάλα σε σκόνη, γνωστό ως φόρμουλα. Το τεχνητό βρεφικό γάλα περιλαμβάνει 54 συστατικά ενώ το ανθρώπινο μητρικό περιέχει 264 συσείες. Η εντυπωσιακή υπεροχή του μητρικού γάλακτος, έναντι της ελλιπούς φόρμουλας, καθιστά κάθε εγχείρημα κατασκευής του πλήρους υποκατάστατου μια απομακρυσμένη ιδέα. Το έργο "Sonic Milk" είναι μια «ηχητική φόρμουλα» που προκύπτει από τον μετασχηματισμό, ένα προς ένα, των συστατικών του διαγράμματος του μητρικού γάλακτος σε ηχητικά σήματα.

Με την συνεργασία του μουσικού και αρχιτέκτονα, Βασίλη Αρωνίδη.

The milk from the female breast is the first food that man tastes through human history. Breast milk remained an irreplaceable raw material for feeding the baby until industrial revolution and the first substitute for breast milk, the industrialized cow milk powder, known as a formula. The artificial baby milk contains 54 ingredients instead of the 264 ingredients of the human breast milk. The impressive supremacy of the breast milk to the deficient formula, makes any attempt of making a complete substitute a utopian idea. The project "Sonic Milk" is a "sound formula", which consists of the transformation, one by one, the ingredients of the diagram of the breast milk to sound signals. Under the cooperation with the musician and architect, Vasilis Aronidis.

Τίτλος: «Sonic Milk»
Ημερομηνία: 2015
Διαστάσεις: Εγκατάσταση
Μέσον/Υλικό: Εκτύπωση, Βίντεο
Ευγενική παραχώρηση του καλλιτέχνη (προσωπική συλλογή)

Title: "Sonic Milk"
Date: 2015
Dimensions: Installation
Medium: Print, video (loop)
Courtesy of the artist (personal collection)

Μητρικό γάλα Breast milk



Ηχητική φόρμουλα Audio formula



«Η σύγχρονη μόδα επιτάσσει στους μπαμπάδες να πίνουν το μητρικό γάλα ως ενισχυτικό της διατροφής τους. Το 2003, επιστήμονες του Γεωπονικού Πανεπιστημίου της Κίνας, χρησιμοποιώντας ανθρώπινο DNA, δημιούργησαν την πρώτη γενετικά τροποποιημένη αγελάδα (Genetically Modified GM) που σύμφωνα με τους ισχυρισμούς τους παράγει γάλα ίσης διατροφικής αξίας με το μητρικό με ακόμα πιο γλυκειά γεύση. Κατά τους Κινέζους επιστήμονες, το γάλα της γενετικά τροποποιημένης αγελάδας είναι το ίδιο με το ανθρώπινο μητρικό κατά 80%. Περισσότερες από 300 τροποποιημένες αγελάδες εκτρέφονται σε πειραματικές και πιλοτικές εγκαταστάσεις σε προάστιο του Πεκίνου.»

"Modern fashion proposes to dads to drink breastmilk as a reinforcement of their diet. In 2003, scientists at the Agricultural University of China, using human DNA, created the first genetically modified cow (Genetically Modified GM) which allegedly produced the milk nutritionally equal to the parent with even more sweet taste. In Chinese scientists, milk of genetically modified cow is the same as the human breast by 80%. More than 300 modified cows reared in experimental and pilot facilities in the suburbs of Beijing. Romulus and Remus were two twin brothers born of the god Mars and Sylvia, who was a priestess of the goddess Vesta and daughter of the king of Alba, Noumitora."

Μητρικό γάλα



Ηχητικό σφύρισμα



04 | Ζαφειρόπουλος Θεόδωρος & Ζαφειροπούλου Κατερίνα

04 | Zafeiropoulos Theodoros & Zafeiropoulou Katerina

Γάντια υψηλής ραπτικής για την κουζίνα
Haute couture kitchen gloves



Το αλάτι ιστορικά αποτέλεσε βασικό συστατικό διατήρησης διαφόρων τροφών. Τα αλίπαστα είναι από τις πιο διαδεδομένες τροφές παγκοσμίως με τεράστια παράδοση στον τρόπο παρασκευής και σερβιρίσματος. Το έργο με τίτλο "Αφαλάτωση" προσομοιάζει ανορθόδοξα την διαδικασία ξαμμυρίσματος του Βακαλάου. Στο αποξηραμένο ψάρι χορηγείται στείρο ισοτονικό διάλυμα ελεύθερο βακτηριακών ενδοτοξινών με ενδοφλέβια χρήση. Η ουσία που διαχετεύεται στην παστή σάρκα για 6 μήνες κρυσταλοποιεί περαιτέρω το αλάτι ενώ ταυτόχρονα επιμηκύνει την νεκρική του ακαμψία. Στο πέρασμα του χρόνου το σχήμα του ψαριού θα μεταμορφωθεί σε σταλακτίτη καθώς τα άλατα που φιλτράρονται μέσα από την αργή συγκέντρωση ηλεκτρολυτών θα σχηματίσουν κρυσταλλικούς σχηματισμούς. Η τροφή μετατρέπεται οργανικά σε αντικείμενο καθώς μέσα από παρεμβολή φυσικών μεθόδων διατήρησης διακόπτεται και επιμηκύνεται η βιολογική αποσύνθεση.

Salt historically had been a component key of conservation of various foods. The morsels are one of the most prevalent food worldwide with great tradition in the way of preparation and serving. The project entitled "Desalination" simulates unorthodoxical the process of removal of salt in morsel cod. In the dried fish isotonic sterile solution free of bacterial endotoxins is administered with intravenous use. The substance which flows in the pickled meat for six months, transforms the salt more and more to a crystal-like substance, while prolongs the deathly rigidity. Over time, the shape of the fish will be transformed into a stalactite, as the salt which is filtered through the slow concentration of electrolytes will form crystalline formations. The organic food is transformed into an object, as through the interpolation of natural conservation methods the biological decomposition is interrupted and prolonged.

Τίτλος: «Αφαλάτωση»

Ημερομηνία: 2015

Διάσταση: Μεταβλητές

Μέσον / υλικό: Παστές Βακαλάος, ισοτονικό διάλυμα για ενδοφλέβια χρήση

Ευγενική παραχώρηση των καλλιτεχνών

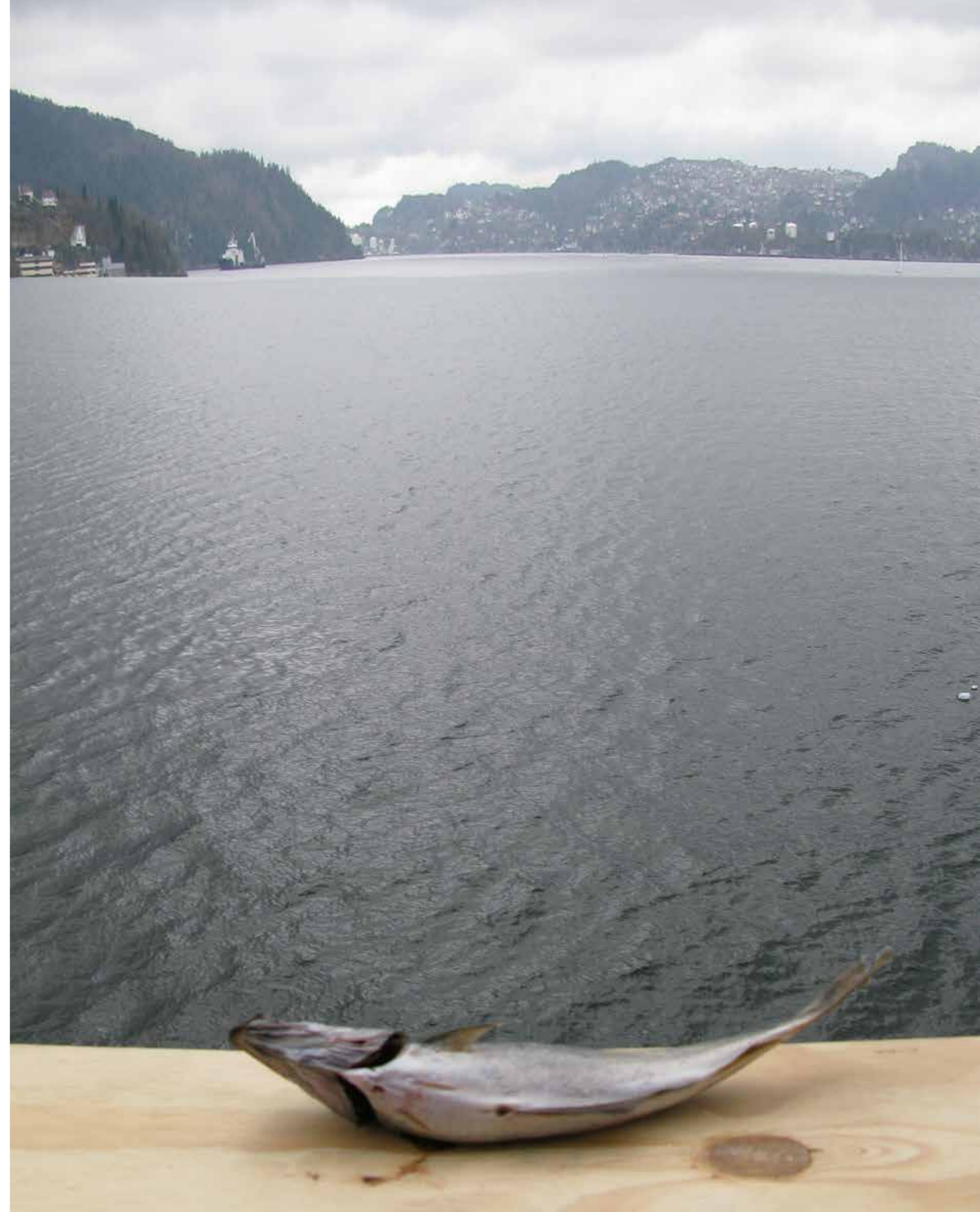
Title: "Desalination"

Date: 2015

Dimensions: Variable

Medium: Salt cod, sodium chloride for intravenous infusion

Courtesy of the artists



«Τι συμβαίνει αν αντικαταστήσουμε τα υλικά της συνταγής ενός γλυκού επιδόρπιου (pavlova) με όμοια συστατικά και μείγματα ώστε να παραχθεί ένα αλμυρό κυρίως πιάτο ή ορεκτικό; Βασικό μας μέλημα είναι να διατηρηθεί η αρχική εικόνα και μορφή της pavlova αλλά να μετατραπεί σε μια τελείως διαφορετική γεύση. Η μαρέγκα που είναι η βάση της συνταγής φορμάρεται σε σχήμα πιάτου ώστε καθώς θα τρώγεται θα εξαφανίζεται και σαν υπό-στάση από το τραπέζι. Και ενώ στο άκαμπο ψάρι η νεκρική του ακαμψία επιβραδύνεται με τον φυσιολογικό ορό, η εύπλαστη μπαλαρίνα βρίσκει την πραγματική υπόστασή της με την προσθήκη του αλατιού και την διατηρούν αναλλοίωτη τη χάρη της στο χρόνο.»

"What happens if we replace the ingredients of the recipe of a sweet dessert (pavlova) with identical ingredients and mixes to produce a salty main dish or appetizer? Our primary concern is to keep the original image and form of pavlova but also turn it into a completely different taste. The meringue which is the basis of the recipe is molded in a dish shape that as it is eaten disappears like a sub-stance/sub-pose of the table. And while the rigid fish its deathly rigidity is prolonged with saline, the graceful flexibility of the ballerina finds the real substance with the addition of salt, which is maintained unchanged through time."



05 | Ιωαννίδης Κώστας

05 | Ioannidis Kostas

Η μυρωδιά του βιολοντσέλου

Audio CD που περιέχει την μελωδία μιας προσωπικής ιστορίας.
Βιολοντσέλο παίζει η Φυλένια Σπαχί.

The smell of the cello

Audio CD that contains the melody of a personal history.
Cello by Fylenia Spachi.



Ποια η σημασία να ρωτάμε για την πατρίδα στη σύγχρονη μετα-αποικιοκρατική συνθήκη, όταν η μητρική γεύση έχει αλλοιωθεί; Ένα μεταλλικό ταψί και ένας μπακλαβάς στο σχήμα του χάρτη του Αιγαίου πελάγους. Τα τμήματα του χάρτη που παρουσιάζουν τα παράλια της Μικράς Ασίας και της Ελλάδας, απουσιάζουν από το ταψί, αφήνοντας αφάγωτο το κομμάτι μπακλαβά που τα συνδέει, τη θάλασσα του Αιγαίου. Το τοπικό ως ενδιάμεσο και δια-τοπικό, παίρνει άλλη ερμηνεία και υλικότητα στην σύγχρονη αντίληψη του από-εδαφικοποιημένου χώρου.

Why is important to ask for a homeland in the modern post-colonial condition, when the taste of the motherhood is changed?

A metal pan and a baklava to the shape of the Aegean Sea map. The parts of the map showing the coast of Minor Asia and Greece, are absent leaving uneaten the piece of baklava that connects them, the Aegean Sea. The local as intermediate and inter-local, gets another meaning and materiality to the modern concept of de-territorializing space.

Τίτλος: «Αιγαίο»

Ημερομηνία: 2015

Διάσταση: 110cm x 90cm x 5cm

Μέσον / υλικά: Μεταλλικό ταψί, φύλλο, καρύδια, βούτυρο, βερνίκι.

Ευγενική παραχώρηση του καλλιτέχνη

Title: "Aegian"

Date: 2015

Dimensions: 110cm x 90 cm x 5 cm

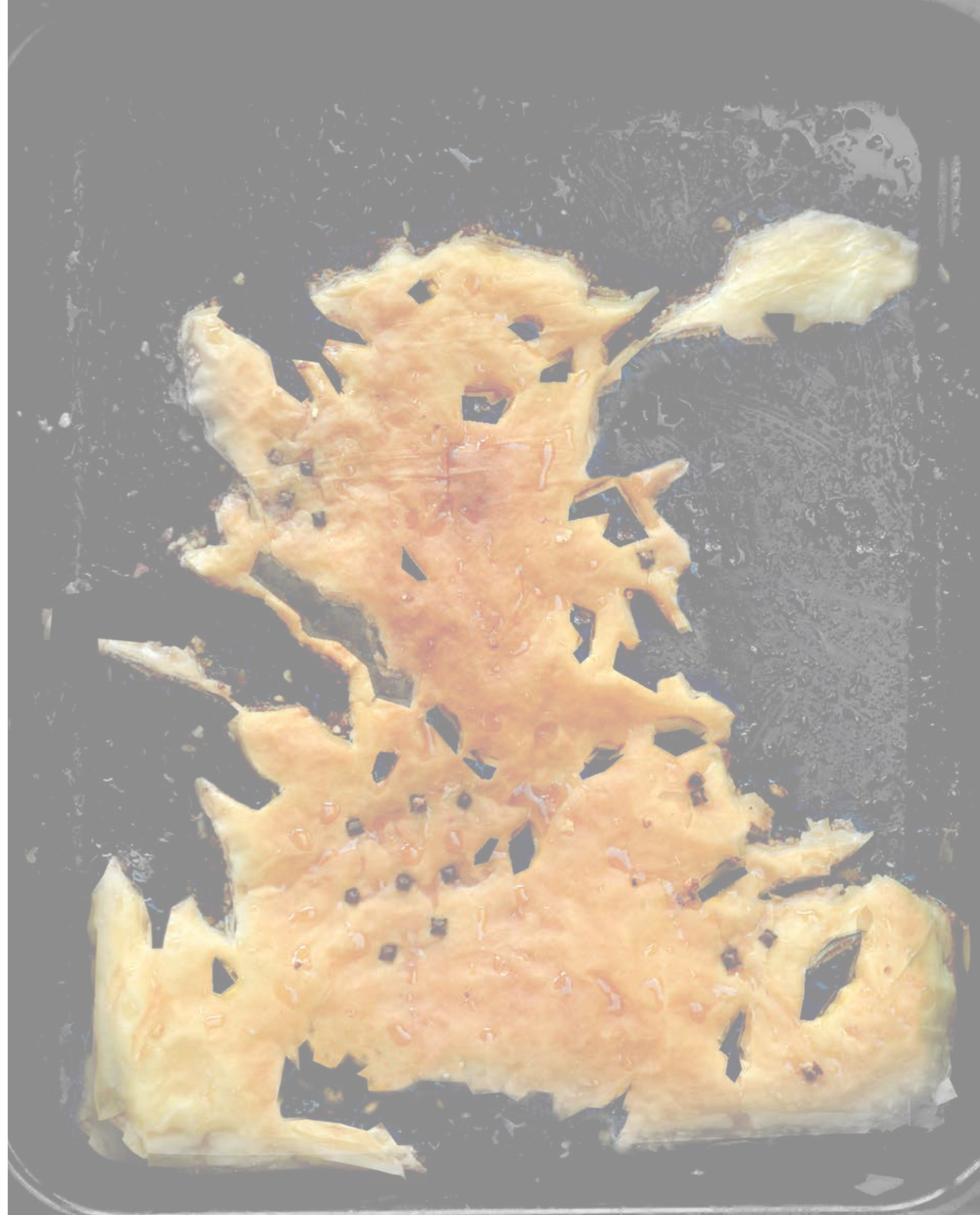
Medium: Metal tray, filo, walnuts, butter, cinnamon, cloves, varnish

Courtesy of the artist



«Ο Μπακλαβάς Βερολίνου παρασκευάστηκε για πρώτη φορά πριν από καμιά δεκαπενταριά χρόνια από ανάγκη. Ήταν παραμονή πρωτοχρονιάς και στα μαγαζιά της γειτονιάς του Βερολίνου που έμενα δεν μπορούσα πουθενά να βρω φρέσκους ξηρούς καρπούς για την γέμιση του μπακλαβά. Όμως ο μπακλαβάς έπρεπε οπωσδήποτε να παρασκευαστεί εκείνο το βράδυ και έτσι αναγκάστηκα να καταφύγω σε μια λύση που σε διαφορετική περίπτωση δεν θα μπορούσε ποτέ να μου περάσει από το μυαλό. Την απουσία ξηρών καρπών αναπλήρωσε η χρήση φιλέ αμυγδάλου. Φυσικά και η λύση αυτή ήταν αρκετά ακριβότερη όμως το αποτέλεσμα δικαίωσε πλήρως την επιλογή. Ένα από τα μυστικά ενός πετυχημένου μπακλαβά είναι να είναι όσο γίνεται πιο αφράτος. Για τον λόγο αυτό όταν βάζεις τα φύλλα το ένα πάνω στο άλλο προσέχεις να τα τοποθετείς κάπως τσαλακωμένα, έτσι ώστε να εγκλωβίζεται ο αέρας ανάμεσά τους. Η χρήση του φιλέ αμυγδάλου λειτούργησε καταλυτικά προς αυτή την κατεύθυνση. Ο μπακλαβάς ψήθηκε και έγινε μια χαρά αφράτος. Φυσικά το άλλο μεγάλο μυστικό είναι το καθαρό μέλι που έβαλα στο σιρόπι αντί για ζάχαρη.»

"The Berlin Baklava was prepared for the first time fifteen years ago for necessity. It was New Year's Eve and the shops in the neighborhoods of Berlin, where I lived then, were closed. I could find nowhere fresh nuts for the filling of baklava. But baklava should definitely be prepared that night and so had to resort to a solution that otherwise would never have crossed my mind. The nuts were replaced by the almond net. Of course this solution was quite expensive, but the result fully justified my choice. Then I decoded the one of the secrets of a successful baklava, which is to become as fluffy as it can be. Therefore, when you put the leaves on top of another, place them carefully, somewhat wrinkled, so that air is trapped between them. The use of almond net worked catalytically in this direction. While the other big secret is the pure honey in the syrup instead of sugar."



06 | Καπέλλος Γιάννης

06 | Kapellos Yannis

Η μαρμελάδα Μονσερράτ

«...η μαρμελάδα αυτή είναι ιδιαίτερα θρεπτική για την επιδερμίδα. Κατόπιν τούτου μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως επάλειψη μετά τον ήλιο ή πριν τον έρωτα...»

Ανήθικες Συνταγές του Manuel Vázquez Montalbán

The Montserrat jam

"...this jam is very nutritious for the skin. Therefore, can be used as spread after sun or before love..."

Unethical Recipes of Manuel Vázquez Montalbán



Η νεκρή φύση στη σύγχρονη ψηφιακή εποχή, όπου η ύλη έχει χάσει την υπόστασή της και η βίωση των αισθήσεων τείνει να εκλείψει, αναδεικνύεται περισσότερο επίκαιρη από ποτέ η έννοια της νεκρής φύσης. Η καθαρότητα ως ηθική αποτελούσε την κυρίαρχη ιδεολογία του 18ου-19ου αι. σε αντίθεση με την «ανήθικη» βιωματική αίσθηση της ύλης στον Μεσαίωνα. Η νεκρή φύση απεικονίζοντας με ψευδαισθησιακή έμφραση υλικά αγαθά, συμβολίζει την ευμάρεια και προορίζεται να στολίσει τραπεζαρίες ή σαλόνια. Ο όρος νεκρή φύση, «natura morta», εισάγεται στην ιταλική ορολογία της τέχνης τον 18ο αιώνα. Τότε ακόμη η «natura morta» θεωρείται ζωγραφική δεύτερης κατηγορίας και αντισταθμίζεται προς την «ευγενή» «natura vivente», τη ζωντανή φύση, όπου πρωταγωνιστεί ο άνθρωπος. Καλλιεργήθηκε ιδιαίτερα στις Κάτω Χώρες τον 17ο αιώνα. Η νεκρή φύση αναπτύχθηκε στην Ελλάδα το τελευταίο τέταρτο του 19ου αιώνα, με σκοπό να ανταποκριθεί στη ζήτηση της νέας αστικής τάξης...

Still life in the modern digital age, where matter has lost its status and the experiencing of sensations tend to disappear, becomes a more and more up to date concern. Purity as morality was the dominant ideology of the 18th-19th century, in contrast to the "immoral" experiential sense of matter in the middle Ages. The images of still life that emphasize on illusory material goods, symbolizes prosperity and intends to decorate dining rooms or lounges. The term still life, «natura morta», was introduced to Italian art terminology in the 18th century. Then the «natura morta» considered second-class painting and contrasted to the "noble" «natura vivente», the live nature, in which the man was starring. The «natura morta» was cultivated especially in the Netherlands in the 17th century. Still life developed in Greece in the last quarter of the 19th century in order to meet the demand of the new bourgeoisie...

Τίτλος: «Νεκρή φύση με σετ πικνίκ σε βαλτσάκι και τρόφιμα»

Ημερομηνία: 2015

Διάσταση: 35cm x 35cm

Μέσον/ Υλικό: Χαρτί somerset

Ευγενική παραχώρηση του καλλιτέχνη

Title: "Still life with picnic set and food"

Date: 2015

Dimensions: 35cm x 35cm

Medium: Somerset paper

Courtesy of the artist



«...μολοντί είμαι οπαδός της εστίασης και των εστιατορίων, θα ήθελα να διαδώσω τη συνήθεια του μαγειρέματος με την πρόθεση να αποκομίσει κανείς, ύστερα, τους καρπούς του έρωτα ή των σεξουαλικών του εκφράσεων, πράγμα που δεν είναι ταυτόσημο.»

Ανήθικες Συνταγές του Manuel Vázquez Montalbán

«Ένα picnic είναι μια εκδρομή όπου γευματίζουμε στην ύπαιθρο. Ιδανικά λαμβάνει χώρα σε ένα ωραίο τοπίο όπως σε ένα πάρκο, δίπλα σε μια λίμνη ή σε μέρος με ενδιαφέρουσα θέα και πιθανώς σε κάποια δημόσια εκδήλωση όπως για παράδειγμα πριν από ένα υπαίθριο θεατρικό δράμα και κυρίως το καλοκαίρι. Περιγραφές picnics δείχνουν ότι η ιδέα ενός γεύματος στο οποίο όλοι συνεισέφεραν και απήλασαν στην εξοχή, χρονολογείται από τις αρχές του 19ου αιώνα. Τα picnics είναι συχνά οικογενειακές υποθέσεις αλλά μπορεί να είναι και μια πιο προσωπική υπόθεση μεταξύ δύο ανθρώπων ή μια μεγάλη συνάντηση. Κάποια picnics γίνονται ρεφενέ, ένα είδος διασκέδασης όπου όλοι συνεισφέρουν κάποιο πιάτο στο κοινό τραπέζι και το μοιράζονται με όλους. Το φαγητό είναι συνήθως κρύο και αποτελείται από σάντουιτς, finger food, φρέσκα φρούτα, σαλάτες κρύα κρέατα και συχνά συνοδεύεται με δροσερό κρασί σαμπάνια ή αναψυκτικά.»

Picnic - Wikipedia, the free encyclopedia

"...although I am a fan of catering and restaurants, I would like to spread the habit of cooking with the intent to obtain one the fruits of love or sexual expressions, which are not identical. . ."

Unethical Recipes of Manuel Vázquez Montalbán

"A picnic is an excursion at which a meal is eaten outdoors (al fresco or en plein air), ideally taking place in a beautiful landscape such as a park, beside a lake or with an interesting view and possibly at a public event such as before an open air theatre performance, and usually in summer. Descriptions of picnics show that the idea of a meal that was jointly contributed and was enjoyed out-of-doors were essential to a picnic from the early 19th century. Picnics are often family affairs but can be also a more personal matter between two people or a large gathering. Some picnic are Dutch treat, a kind of entertainment where everyone contributes a dish to the public table and share with the others. The food is usually cold and consists of sandwiches, finger food, fresh fruits, salads, cold meats and often accompanied with cool champagne wine or soft drinks."

Picnic - Wikipedia, the free encyclopedia



07 | Κύργια Δώρα

07 | Kyrgia Dora

Η συνταγή ως μια ακολουθία εντολών και συστατικών, παίρνει τη μορφή ενός "open source" κώδικα, ανοικτού κάθε φορά στη δημιουργικότητα και την αισθητική του «μάγειρα» κάθε φορά. Τι συμβαίνει όμως κατά τη διαδικασία αναπαραγωγής αυτής της ακολουθίας; Η ανάμνηση του προτύπου αποκτά μια εύπλαστη υλικότητα, που καταλήγει από παραλλαγή, σε μια νέα συνταγή και τελικά μια νέα ανάμνηση, προσωπική αλλά και οικουμενική ταυτόχρονα. «Κάθε απόγευμα έκανε την ίδια διαδικασία: το μπρίκι, το κουταλάκι, το τσίγκινο μικρό κουτί που είχε τον καφέ. Μετά τη ζάχαρη για τον παππού, λίγο ανακάτεμα και μόλις φουσκώσει... στο μικρό φλυτζάνι... "Προσοχή μη χυθεί στο πιατάκι"! Δεν πρόλαβε να με μάθει, αλλά βλέποντας κάθε φορά τα σημάδια θυμάμαι ακριβώς τις κινήσεις της. Εσύ δεν τη γνώρισες, αλλά να: Δεν πειράζει αν προσθέσεις ή αφαιρέσεις κομμάτια.. Με το πέρασμα του χρόνου τα ίχνη αλλάζουν και χάνονται.. Πρέπει να βάλεις άλλα, δικά σου.. Δεν πειράζει αν τα κάνεις με διαφορετική σειρά.. Είναι δική σου τώρα η συνταγή. Ένα δώρο από εκείνη»

The recipe as a sequence of instructions and ingredients, takes the form of an "open source" code, open in the creativity and aesthetics of the "cook" every time. But, what happens during the replication process of this sequence? The memory of the pattern is transformed to a supple materiality, resulting from a variation, to a new recipe and eventually to new memory, which is personal and universal at the same time. "Every afternoon he did the same process: the coffee pot, the teaspoon, the small tin box that made coffee. After sugar, for my grandfather, she made a little shuffling and then left coffee to swell a little... and then to the little cup..." "Attention from draining into the saucer!" She did not know me, but watching every time the same pattern I memorized her moves. It does not matter if you add or remove pieces... With the passage of time traces are changed or lost... We need to put more of yours... It does not matter if you do a different pattern... It's now your recipe. A gift from her."

Μίξερ μπαχαρικών
Spice-mixer



Τίτλος: «Α-χνάρι συνταγής»

Ημερομηνία: 2015

Διαστάσεις: 26,6cm x 15,6cm / κομμάτι

Υλικά/μέσον: Αλεύρι, νερό, επικάλυψη

Ευγενική παραχώρηση του καλλιτέχνη

Title: "Pattern Recipe"

Date: 2015

Dimensions: 26,6cm x 15,6cm / piece

Medium: Flour, water, coating

Courtesy of the artist



«Κάθε φορά έφερνε δύο πίτες. Η μία πιο αλμυρή και πικάντικη με πιο σκληρό φύλλο και η άλλη με απαλό τυρί και φύλλο που έλιωνε γρήγορα στο στόμα. Τρώγοντας την πρώτη είχες την αίσθηση πως το στόμα σου μπορούσε να εκραγεί όταν ερχόταν σε επαφή με το τυρί. Σε κάθε μάσημα σχεδόν ψάχνεις να βρεις το σημείο που η γλώσσα σου θα συναντήσει την αναπάντεχη μικρή κουκίδα, το μπαχαρικό, που θα αλλάξει στιγμιαία τη γεύση σου. Το φύλλο, χοντρό, τραχύ και εύκαμπτο, αποδυνάμωνε την ένταση του τυριού. Κάθε φορά θέλεις να φας ακόμα ένα κομμάτι απλά και μόνο για να χορτάσεις την γεύση σου! Η δεύτερη πίτα φαινόταν πιο «ανάκατη» στο μάτι, στην πραγματικότητα όμως ήταν πολύ πιο «ήρεμη» γευστικά από την πρώτη. Το τυρί ανακατεμένο με το λεπτό και τραγανό φύλλο έδινε στην πίτα μια ζουμερή αίσθηση ακόμα και αν έτρωγες κομμάτι από την ίδια πίτα μέρες μετά. Με την πρώτη μπουκιά το κομμάτι έσπαγε μέσα στο στόμα σου οπότε δεν χρειαζόταν σχεδόν καθόλου μάσημα. Μέσα σε τρεις μπουκιές το πιάτο είχε αδειάσει και το χέρι σου είχε ήδη απλωθεί να πιάσει το επόμενο κομμάτι.»

"Every time she brought two pies. One more salty and spicy with hard pasta sheet and the other with soft cheese and ruffled appearance that quickly melted in the mouth. Eating the first one, you had the feeling that your mouth could explode when you tasted the cheese. During each chewing you are looking for the point where your tongue will encounter the unexpected small dot, the spice, that will change instantaneously your taste. The pasta sheet, thick, rugged but flexible, with weak intensity of the cheese. Every time you want to eat one more piece just to fill up your taste! The second pie although had a ruffled appearance, had a much more "relaxed" taste than the first one. With the cheese mixed with the thin and crispy pasta sheet gave to the pie a juicy feeling, even if you ate piece of the same pie days later. With the first bite, it melted into your mouth and you didn't need to chew it. Within three bites the dish was empty and your hand had already spread to catch the next one."



09 | Ντελάκος Απόστολος

09 | Ntelakos Apostolos

Κυρά Σαρακοστή

«Η κυρά-Σαρακοστή» είναι ένα έθιμο που παλιά συναντούσαμε σε όλο τον Ελλαδικό χώρο σε διάφορες παραλλαγές. Πρόκειται για ένα ιδιότυπο ημερολόγιο το οποίο μετρά τις επτά εβδομάδες από την Καθαρά Δευτέρα μέχρι την Κυριακή του Πάσχα. Η “Κυρά Σαρακοστή” δεν έχει στόμα επειδή νηστεύει, δεν έχει αυτιά επειδή δεν ακούει ό,τι δεν την αφορά και έχει επτά πόδια ένα για κάθε εβδομάδα μέχρι το Πάσχα.

Lady Lent

“Lady Lent” is an old traditional custom that we met throughout the Greek territory in different variations. This is an unusual calendar which measures the seven weeks from the “Net Monday” to “Sunday Easter”. The “Lady Lent” doesn’t have mouth because of fasting, no ears because she doesn’t hear what she is not involved and has seven feet one per week until Easter.



Το έργο «το σπίτι που έφτιαξε» είναι ένα γλυπτό από κόκκινο πηλό και ζυμάρι, το οποίο χρησιμοποιεί τη γλώσσα της αρχιτεκτονικής για να καταγράψει το πατρικό σπίτι του Α. Ντελάκου. Η προσωπική ανάμνηση γίνεται οικουμενική, ενώ μέσα από τη υλικότητα της παράγεται ένα νέο αρχέτυπο οικίας. Η υβριδική υλικότητα του έργου, με αναφορές της στη λαϊκή παράδοση, επαναπροσδιορίζει τη γλώσσα της αρχιτεκτονικής, ως προς τη βιωματική κατανάλωση της. Ο επαναπροσδιορισμός αυτός θέτει νέους προβληματισμούς ως προς μια νέα βιωματική σχέση του χώρου και του χρόνου σήμερα.

The work entitled “the house he/she built” is a sculpture made of red clay and dough, which uses the language of architecture to record the family home of A. Ntelakos. The personal memory becomes universal, and through its materiality of a new produced archetype house. The hybrid materiality of this work, with references to popular tradition, redefines the language of architecture to an experiential consumption. This redefining raises new concerns regarding a new experiential relationship between current space and time.

Τίτλος: «Το σπίτι που έφτιαξε»

Ημερομηνία: 2015

Διαστάσεις: 50cm x 25cm x 10cm

Μέσον/Υλικό: Αλάτι, ψωμί, κόκκινος πηλός

Ευγενική παραχώρηση του καλλιτέχνη

Title: “The house she made”

Date: 2015

Dimensions: 50cm x 25cm x 10cm

Medium: Salt dough bread, red clay

Courtesy of the artist



«Την προηγούμενη Πέμπτη πέρασε από το σπίτι και μου έδειξε πως φτιάχνετε το πλουμιστό ψωμί. Την ώρα που το έφτιαχνε μιλήσαμε για τα γνωστά: την σχέση της με τον πατέρα μου, τα προβλήματα της υγείας του, τα οικονομικά τους, το ότι δεν τους επισκέπτομαι συχνά, την ένταση στη σχέση της με την αδερφή μου καθώς και την αντίστροφη ένταση στη σχέση του πατέρα μου με μένα. Μετά φτιάξαμε μαζί τα σάχια, κάνα δύο μικρά γλυπτάκια, ένα σε σχήμα κουκουβάγιας και κάτι που μοιάζε σαν κακοσχηματισμένο λαογραφικό prezel και μετά έφυγε γρήγορα για να αγοράσει δώρα για τα κορίτσια.»

"Last Thursday she came to the house and showed me how to make the decorated bread. While she was preparing it, we talked about talked about the usual: her relationship with my father, his health problems, their finances, that do not visit them often, the tension in her relationship with my sister and the reversed tension in the relationship of my father and me. After we made the bread ears, we made a couple of small bread sculptures, one in owl shape and others that looked like malformed folklore prezels. Then she left quickly to buy gifts for girls."



08 | Οι Αρχιτέκτονες της Φάλαινας

08 | A Whales Architects

Πλάστης

Πλάθει ζύμη για άνοιγμα φύλλου και φρέσκα ζυμαρικά. Ο πλάστης κατασκευάζει και τα λεγόμενα 'αντάρτικα λαζάνια', φρέσκα λαζάνια με προσθήκη πράσινης μπανάνας Καραϊβικής μέσα στη ζύμη. Ο πλάστης φέρει ως σφραγίδα το γνήσιο φωτογραφικό καρέ της διάσημης φωτογραφίας Guerrillero Heroico του Αλμπέρτο Κόρντα, στο δεξί άκρο της οποίας εμφανίζεται ένας φοίνικας ή μια μπανανιά. Ο Κόρντα παρέδωσε τη φωτογραφία στα χέρια του εκδότη Τζιαντζιάκομο Φελτρινέλλι. Τόσο ο Κόρντα όσο και το Κουβανικό δημόσιο δε διεκδίκησαν ποτέ δικαιώματα για τη χρήση της εικόνας. Διατίθεται για ελεύθερη χρήση αρκεί να μη θίγεται το εικονιζόμενο πρόσωπο, η ιστορία της χώρας και ο φωτογράφος. Χρησιμοποιείστε, υπό αυτές τις προϋποθέσεις, τον πλάστη. Ελεύθερα.

Moulder

Moulds dough for the opening leaf and fresh pasta. The moulder makes and the so-called 'rebel lasagna', fresh pasta with green Caribbean banana into the dough. The molder has as a stamp the original photo frame of the famous photograph Guerrillero Heroico of Alberto Korda, of which appears to the right end a palm tree or a banana. Korda handed the photo to the publisher Giangiacomo Feltrinelli. Both Korda and the Cuban government never claimed the rights of this image. It is provided for free of use if only the depicted person is not affected, the history of the country and the photographer. Use the moulder under these conditions. Freely.



Στα καπνισμένα δωμάτια της παιδικής μας ηλικίας, στην Αθήνα της δεκαετίας του '70, κρέμονταν τα πορτραίτα του Τσέ Γκεβάρα, του Σίγκμουντ Φρόυντ και του Νίκου Ξυλούρη. Τις Κυριακές μαζευόμασταν στο σπίτι της γιαγιάς και μοιραζόμασταν μια μεγάλη λαμαρίνα με πάστα μπολονιέζε. Σε ένα ντοκουμέντο από το ντοκιμαντέρ Το βάθος του Ουρανού είναι Κόκκινο του Κρις Μαρκέρ, ο Φιντέλ Κάστρο εξηγεί στον εκδότη Τζιαντζιάκομο Φελτρινέλλι, τα μυστικά της ιταλικής κουζίνας, χρησιμοποιώντας ως παράδειγμα παρ' εξελάνθ, τα λαζάνια μπολονιέζε. Στη φωτογραφία Guerrillero Heroico, διακρίνεται το φύλλωμα του μπανανόδενδρου, υπενθυμίζοντας μας, όχι την άχρονη και άτοπη εικόνα του αγέρωχου Τσέ, αλλά το απαραίτητο για την διατροφή ψωμί της Καραϊβικής και το σύμβολο της αντίδρασης στην καταπιεστική ζωή εντός των προτεκτοράτων ή banana republics των τροπικών και των πολυεθνικών εταιρειών. Η χρήση απλών εργαλείων του φτωχικού βίου στις παραδοσιακές και αρχαίες πολεμικές τέχνες αποτελούσε τη μοναδική δυνατότητα άμυνας των χωρικών κολιγίων ή φτωχών ακτημόνων απέναντι στην αριστοκρατία, η οποία είχε ως αποκλειστικό προνόμιο την 'οπλοφορία', κυριολεκτική και νομοθετική. Πλάστες ζυμαρικών γκλίτσες, μαγκούρες, δίκρανα, σφυριά και δρέπανα, εκτός από εργαλεία συγκομιδής και μαγειρέματος έγιναν στα χέρια επιδέξιων χωρικών και πλάστες του πολιτικού τους βίου. (Από τη σειρά έργων: Μικρές Ιστορίες Ρεαλισμού και Απάτης)

In the smoky rooms of our childhood in Athens of 70s, the portraits of Che Guevara, Sigmund Freud and Nick Xylouris were hanging. On Sundays we gathered at grandma's house and we shared a large plate with boloniese pasta. In a document from the monumental documentary "The depth of Heaven is Red of Chris Marker": Fidel Castro explains to the publisher Giangiacomo Feltrinelli, the secrets of Italian cuisine using as an extreme example, lasagne boloniese. The foliage of a banana tree, shown in the photo of Guerrillero Heroico, reminds us not only the timeless and incongruous image of Che, but the necessity for the diet of the Caribbean bread, the symbol of reaction to oppressive life within the protectorates or "banana republics" of tropical and multinational companies. Using simple tools of poor everyday life to the traditional and ancient martial arts was the only possibility of territorial defense of the villagers or of the poor landless tenants against aristocracy, which had the exclusive privilege of the 'carrying of weapons', literal and legislative. Pasta moulders, crooks, walking sticks, pitchforks, hammers and sickles, except from harvesting and cooking tools were in the hands of skilfull villagers were the molders of their political life too. (From the series: Short Stories of Realism and Fraud)

Τίτλος: «Πλάστης (Ο Φιντέλ εξηγεί τα μυστικά της ιταλικής κουζίνας στον εκδότη Φελτρινέλλι)»

Ημερομηνία: 2015

Διάσταση: 100cm x 150cm x 100cm

Μέσον/Υλικά: Μεικτά υλικά

Ευγενική παραχώρηση των καλλιτεχνών

Title: "Moulder (Fidel explains the secrets of the Italian cuisine to editor Feltrinelli)"

Date: 2015

Dimensions: 100cm x 150cm x 100cm

Medium: Mixed materials

Courtesy of the artists



«Μπορεί η σύγχρονη γαστριμαργική αδράνεια να αναιρεθεί εκ των έσω; Μια γαστριμαργική ανταρσία σε ένα ιδιαίτερος γνώριμο πιάτο, αλλάζοντας την υλική σύσταση της πάστας και τα εργαλεία κατασκευής της. «Στα κυριακάτικα γεύματα στο σπίτι της γιαγιάς μοιραζόμασαν μια μεγάλη λαμαρίνα με πάστα μπολονιέζε. Λόγω μεγέθους είχε αναγκαστικά ψηθεί στο φούρνο της γειτονιάς δίπλα στα ταψιά πολλών γειτόνων, όπως της φαρμακοποιού, της μοδίστρας, του τσαγκάρη και της μυθικής ψλικάτζοús που πούλαγε τις γαλλικές κλωστές Ντε-Μι-Σε. Partigiana σημαίνει αντάρτισσα. Η λέξη προέρχεται ετυμολογικά από το δόρυ που χρησιμοποιείτο ως όπλο στην Ιταλία κατά τον ύστερο μεσαίωνα και έφερε το ίδιο όνομα: partigiana. Το ξύλινο κοντάρι καταλήγει σε μεταλλική λόγχη. Η χρήση της λέξης partigiana, κατέληξε να συνδέεται κυριολεκτικά και μεταφορικά με τη στράτευση ή τη μάχη σώμα με σώμα. Στο όνομα της συνταγής μας χρησιμοποιείται ως παρήχηση της λέξης parmigiano, του ονόματος του διάσημου τυριού που όταν λιώνει μέσα στο φούρνο σφραγίζει την ανώτερη στρώση υλικών των Λαζανιών αλλά Μπολονιέζε. Η πράσινη μπανάνα, που τρώγεται μόνο μαγειρεμένη, είναι γνωστή και ως το ψωμί της Καραϊβικής (και των τροπικών εν γένει). Έρευνες των τελευταίων χρόνων στις ανερχόμενες οικονομίες της αριστερίζουσας και περισσότερο ανεξάρτητης Λατινικής Αμερικής ανατρέπουν τη ρετινιά banana republic σε συγκριτικό πλεονέκτημα: η πράσινη μπανάνα (plátano/plantain) χρησιμοποιείται στην κατασκευή αλευριού και σειράς ζυμαρικών, πλούσιων σε θρεπτικά συστατικά, εύπλαστων αλλά χωρίς γλουτένη. Είναι υγιεινότερα και λιγότερο παχυντικά από τα συνήθη άλευρα της πρωτοκλασάτης Ευρώπης. Το ψωμί (παιδεία-ελευθερία) της Καραϊβικής, δηλαδή το αλεύρι από μπανάνα, να καταλαμβάνει ως συστατικό την ευρωπαϊκή πάστα μπολονιέζε, την οποία χρησιμοποιεί ως μεταφορικό αφηγηματικό σχήμα ο Φιντέλ Κάστρο, απευθυνόμενος στον Τζιαντζιάκομο Φελτρινέλλι, για να υπαινιχθεί τα πολύπλοκα πολιτικά μαγειρέματα του ελεγχόμενου μεταπολεμικού ευρωπαϊκού κοινοβουλευτισμού: στην πληθωρική ιταλική κουζίνα συνδέονται πολλά και ετερόκλητα υλικά σε μία ενιαία, αδιαφανή και απaráλλαχτη μάζα, όταν ψήνονται στην κατάλληλη θερμοκρασία.»

"Can the modern dining inertia be undone from the inside? A culinary rebellion to a very familiar dish, changing the material composition of the pasta and the tools of construction. On Sunday meals, at grandma's house we shared a large plate of Bolognese pasta. Because of its size it was baked to the bakery of the neighborhood, next to the trays of many other neighbors, such as the pharmacy, the seamstress, the shoemaker and the mythical chandler who sold the French threads De-Mi-Se. Partigiana means rebel. The word derives etymologically from the spear that was used as a weapon in Italy during the late Middle Ages under the same name: partigiana. The wooden pole resulted in a metal spear. The use of the word partigiana, ended up to be associated literally and figuratively with the enlistment or the body to body fight. In the name of our recipe it is used as an alliteration of the word parmigiano, the name of the famous cheese which when it melts in the oven seals the upper material layer of lasagna ala Bolognese. The green banana is eaten only cooked, known as the bread of the Caribbean (and tropical in general). Recent research in the emerging economies of leftist and more independent Latin America break the stigma of banana republic into a comparative advantage: the green banana (plátano / plantain) used in the manufacture of flour and pasta series, rich in nutrients, supple but gluten free. It is healthier and less fatty than the conventional first-class Europe flour. Caribbean Bread (education-freedom), i.e. the banana flour, being as a component of European Bolognese pasta, which was used as metaphorical shape from Fidel Castro to Giangiacomo Feltrinelli, to insinuate the complex political "cooking" of the postwar European parliamentarism: the exuberant Italian cuisine becomes a single, non-transparent and unchanged mass when many disparate materials are put together when they are cooked to the proper temperature."



10 | Φουτρής Δημήτρης

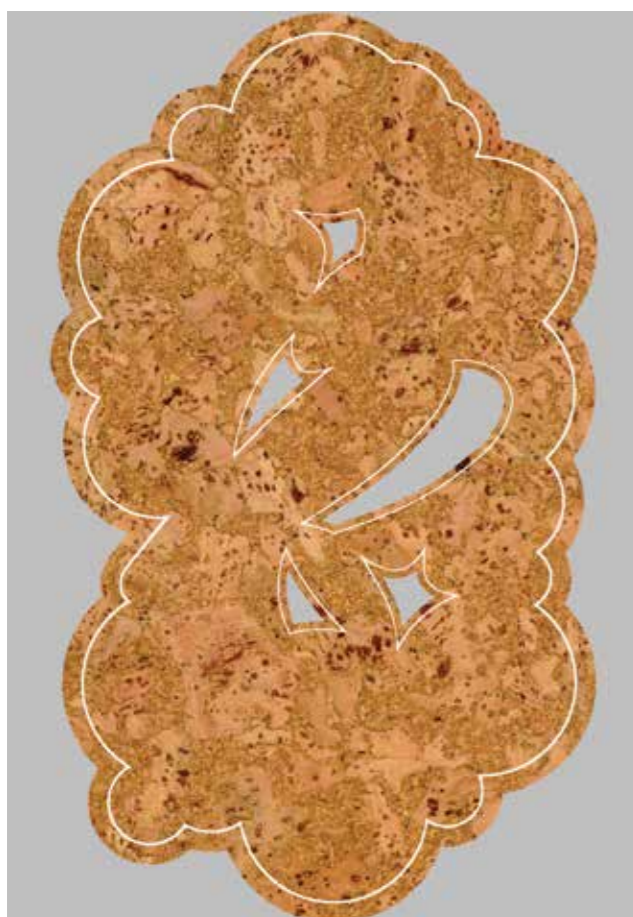
10 | Fouttris Dimitris

Το Σουπλά

Το σχέδιο και το μέγεθος του αντικειμένου από μάρμαρο, μετατρέπεται σε ένα καθημερινό χρηστικό αντικείμενο φτιαγμένο από φελλό.

Sous-plat

The design and size of the marble object, is transformed into a cork object with a daily use.



Το έργο "To prepare a face to meet the faces that you meet" διαπραγματεύεται την έννοια του γεύματος, ως μοίρασμα, επικοινωνία, τελετουργία. Με βασική αναφορά «τον μεζέ», τα μικρά ελληνικά πιάτα ή ορεκτικά από τα οποία τσιμπούν όλοι από το ίδιο πιάτο, το έργο αποτελεί μια επιφάνεια, από λευκό μάρμαρο Διονύσου. Το μεγάλο αυτό πιάτο που δημιουργείται, χρησιμοποιείται για ένα τραπέζι 6 ατόμων, μέσα στο οποίο σερβίρονται οι διαφορετικές συνταγές του γεύματος και τοποθετείται πάνω από την επιφάνεια ενός τραπεζιού. Η χαρακτηριστική υλικότητα του έργου αλλά και η ειδική του χρηστικότητα, από τη μία συνδέει το αρχαίο ελληνικό ομοτράπεζο με την αρχαιοελληνική μνημειακή γλυπτική, αλλά ταυτόχρονα ανατρέπει τη σύμβαση χρήσης ενός μνημειακού αντικειμένου ως μουσειακό, μετουσιώνοντας το σε ένα καθημερινό χρηστικό εργαλείο επαναπροσδιορισμού σχέσεων.

The work entitled "To prepare a face to meet the faces that you meet" deals with the meaning of the meal, as a sharing, a communication, a ritual. With basic reference "meze", the small Greek appetizers from which everyone eats from the same plate, the work consists of a white Dionysus marble surface. This large plate which is created, can be used for a meal for 6 people, in which all the dishes are served in it and it is placed above the surface of the table. This work, with its typical materiality and the unique use, not only connects the ancient Greek messmate with the ancient monumental sculpture, but overturns the contract governing use of a monumental object as a museum object, transforming it into an everyday utilitarian tool, which is transformed too to a relational redefining tool.

Τίτλος: «To prepare a face to meet the faces that you meet»

(Απόσπασμα από το ποίημα του T.S. Eliot *The Love Song of J. Alfred Prufrock*)

Ημερομηνία: 2015

Διάσταση: 120cm x 70cm

Μέσον / υλικά: Μάρμαρο Διονύσου

Ευγενική παραχώρηση του καλλιτέχνη και της Γκαλερί Ιλεάνα Τούντα

Title: "To prepare a face to meet the faces that you meet"

(Excerpt from T.S. Eliot's poem *The Love Song of J. Alfred Prufrock*)

Date: 2015

Dimensions: 120cm x 70cm

Medium: Dionysos Marble

Courtesy of the artist and Ileana Tounta Gallery



«2 παραδοσιακές κουζίνες, αυτές της Μεσογείου και της Ασίας συνδυάζονται. Οι ομοιότητες στην αντίληψη, στις γεύσεις και στις τεχνικές είναι βαθιές ήδη από την περίοδο των Ελληνιστικών χρόνων. Τότε γίνονται τεράστιες αλλαγές στο φαγητό με καινούργιες πρώτες ύλες και μεθόδους, οι οποίες άρχισαν να μετακινούνται από Ανατολή προς Δύση και αντίστροφα. Το τσιμπούσι, δηλαδή το γλέντι με πλούσια φαγητά, ποτά και χορό, που προέρχεται από την τουρκική λέξη (çümbüs), περσικής ρίζας, σχετίζεται άμεσα με την αρχαιοελληνική λέξη «συμπόσιο». Η έννοια της συνεστίασης σε σχέση με την τελετουργία του “συντρώγειν” και “συμπίνειν” έχει άλλωστε την αφετηρία της στα αρχαιοελληνικά συμπόσια, ενώ αναδεικνύεται πια η «έννοια του συν-τρόφου», του ανθρώπου που ισότιμα πορευόμαστε στη ζωή.»

*LET us go then, you and I,
When the evening is spread out against the sky
Like a patient etherized upon a table;
Let us go, through certain half-deserted streets,
The muttering retreats
Of restless nights in one-night cheap hotels
And sawdust restaurants with oyster-shells:
Streets that follow like a tedious argument
Of insidious intent
To lead you to an overwhelming question. . . .
Oh, do not ask, “What is it?”
Let us go and make our visit.*

(Απόσπασμα από το ποίημα του T.S. Eliot The Love Song of J. Alfred Prufrock)

“2 traditional cusins, the Mediterranean and the Asian, are combined. The similarities in the perception, the flavors and the techniques are deep ever since the Hellenistic period. Then was the time of huge changes in eating because new raw materials and methods started to move from East to West and vice versa. The word “tsimpousi”, is the greek name of the feast of rich food, drinks and dancing, and is derived from the Turkish word “çümbüs”, which is a Persian root, and is directly associated with the ancient Greek word “symposium”. The concept of confocal relative to the ritual of “eating together” and “drinking together” is also the starting point of the ancient banquets and the creation of the greek word “syntrofos”, which derives from the combination of the 2 words “syn + trofos”, which mean eat with someone and consist of the true meaning of the “partners for life” as an equal persons in life.”

*LET us go then, you and I,
When the evening is spread out against the sky
Like a patient etherized upon a table;
Let us go, through certain half-deserted streets,
The muttering retreats
Of restless nights in one-night cheap hotels
And sawdust restaurants with oyster-shells:
Streets that follow like a tedious argument
Of insidious intent
To lead you to an overwhelming question. . . .
Oh, do not ask, “What is it?”
Let us go and make our visit.*

(Extract from the poem of T.S. Eliot The Love Song of J. Alfred Prufrock)



11 | Χασαλεύρη Έλενα

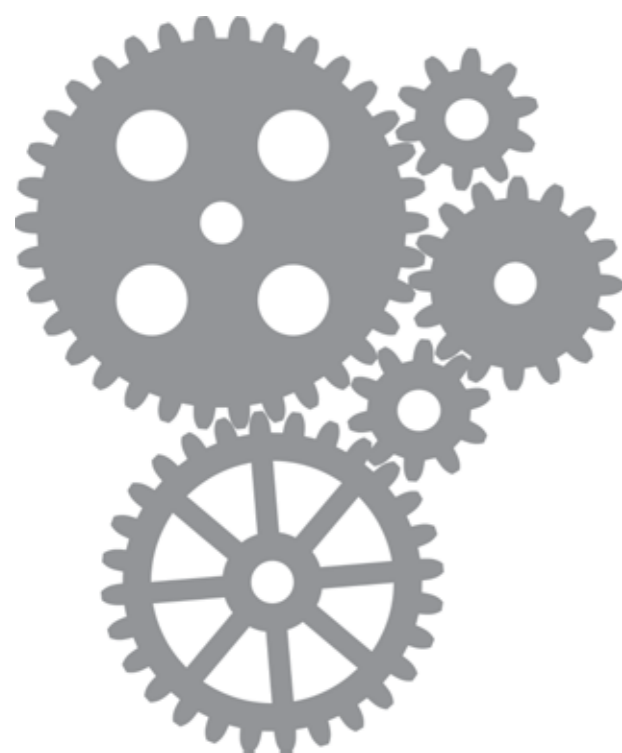
11 | Chasalevri Helena

Γρανάζια (sous-plats & sous-verres)

Μία σύνθεση από sous-plats και sous-verres σε σχήματα γραναζιών που εφάπτονται μεταξύ τους. Η σύνθεση των πιάτων, το γέυμα μετατρέπονται σε μια μηχανή που παραδοσιακές αξίες μεταφέρονται κι αναδιατυπώνονται στη σύγχρονη έκφρασή τους, μέσα από τη συνεργασία, την προσφορά, τη διάδοση και την εξελικτική διαδικασία που ακολουθεί η παραδοσιακή μαγειρική μέσω της εκβιομηχάνισης της τροφής.

Gears (sous-plats & sous-verres)

An arrangement of sous-plats and sous-verres in gear shapes that abut each other. The composition of dishes in lunch are converted into a machine that traditional values are transferred and reformulated in the modern expression, through collaboration, supply, distribution, and the evolutionary process that follows the traditional cooking through the industrialization of food.



Το έργο το «πορτρέτο της οικογένειάς μου» συνίσταται από την επένδυση ενός σκεύους παρασκευής φαγητού με μία συλλογή διαφόρων οικιακών σκευών αλλά και αντικειμένων τα οποία πλαισιώνουν το σύμπαν της προσωπικής οικογενειακής μνήμης. Τα μεταλλικά κι επιμεταλλωμένα αντικείμενα διαμορφώνουν έναν μνημειώδη διάκοσμο για το παροπλισμένο σκεύος, δημιουργώντας μία νέα ανάγνωση της καθιερωμένης ανάγλυφης μεταλλοτεχνίας του λαϊκού πολιτισμού που ακροβατεί μεταξύ πολυτέλειας και εξάντλησης, συσσώρευσης και στέρησης. Όπως συγκεντρώνει ένα οικογενειακό πορτρέτο τους έμπυκτους συγκινησιακούς δεσμούς, έτσι το σκεύος-πορτρέτο δημιουργεί την αίσθηση ενός δραματικού «μεγαλείου», συγκεντρώνοντας επιμέρους ταπεινά και νοσταλγικά στοιχεία. Οι συναισθηματικοί δεσμοί και οι ανθρώπινες σχέσεις μεταυσιώνονται σε ένα υλικό αντικείμενο, που διέπεται από την αισθητικοποίηση των δεσμών αντί των σχέσεων.

The work entitled "portrait of my family" consists of investing an object of cooking food with a collection of various household utensils and objects which surround the universe of the personal family memory. The metal and plated objects form a monumental decor for the decommissioned object, create a new reading of the established embossed metalwork of the popular culture, which oscillates between luxury and exhaustion, deprivation and accumulation. As a family portrait brings together emotional ties, so the pan-portrait creates the feeling of a dramatic "greatness", gathering individual humbly and nostalgic elements. Emotional ties and relational bonds are transformed into a material object, governed by aestheticisation of constructional instead of relational bonds.

Τίτλος: «Πορτρέτο της οικογένειάς μου»

Ημερομηνία: 2015

Διαστάσεις: 60cm x 35cm x 60cm

Μέσον / υλικά: Assemblage μεταλλικών και επιμεταλλωμένων αντικειμένων

Ευγενική παραχώρηση του καλλιτέχνη

Title: "Portrait of my family"

Date: 2015

Dimensions: 60cm x 35cm x 60cm

Medium: Assemblage metal objects

Courtesy of the artist



«Τα δοχεία και σκεύη φαγητού εν γένει, ενσωματώνουν διάκοσμο ήδη από τις αρχικές καταβολές των αρχαίων πολιτισμών, στο πέρασμα των χρόνων γίνονται αντικείμενα συλλογών, αλλά και αντικείμενα ζωγραφικής απεικόνισης της αφθονίας και της ευημερίας σε «νεκρές φύσεις» αστικών σαλονιών. Φτιάχνοντας ένα αστικό φαγητό, αυτό της τάρτας, τα όσπρια χρησιμοποιούνται ως διάκοσμος που συγκρατούν τη ζύμη για να ψηθεί σωστά. Μετατρέποντας όμως τον διάκοσμο στην πραγματική ουσία της αστικής συνταγής, γίνεται αυτός η γέμιση της τάρτας, σε μία παραδοσιακή εκδοχή (γίγαντες με λουκάνικο), με βασικό όμως συνδετικό χαρακτηριστικό τον επιχρωματισμό της, την επίκτητη δηλαδή αισθητικοποίηση του.»

"Containers of food and eating utensils incorporate decoration since the prehistoric time of ancient civilizations. Over the years, they become collective items, and display art objects of abundance and prosperity, as "still life", in urban lounges. Making an urban recipe, a tart, legumes are used as decoration that hold the dough in order to be cooked properly. Turning the decoration of bourgeois recipe to its real essence, becomes the filling of the tart with in a traditional version (giants with sausage), with basic connecting characteristic the recoloring of the filling, as an acquired aestheticization."



12 | Ψυχούλης Αλέξανδρος

12 | Psychoulis Alexandros

Ποδιά μαγειρικής

κίτρινη με λογότυπο «ο μάγειρας είναι μανούλα»

Cooking apron

yellow with logo "the cook is a mommy"



Μια πλεκτή μαύρη ποδιά μαγειρικής με έναν μαστό στο μέρος των γεννητικών οργάνων. Με βύζαξε. Στο σπίτι οι γυναίκες ήταν υπεύθυνες για ό,τι είχε να κάνει με τη διατροφή. Η διατροφή ήταν θηλυκού γένους. Είχα την εντύπωση ότι ο πατέρας μου δεν ήξερε να βράσει ούτε ένα αυγό. Όταν οι γονείς μου χώρισαν είδα για πρώτη φορά με έκπληξη τον πατέρα μου να μαγειρεύει. Μαγειρεύει με εντελώς διαφορετικό τρόπο απ' ό,τι οι γυναίκες του σπιτιού. Κάθε φαγητό του είχε μια ιστορία. Πάντα κάπου είχε ξεσκώσει τη συνταγή. Όχι από τον Τσελεμεντέ. Από τους ψαράδες που μαγειρεύουν με λίγα υλικά, από τους κτηνοτρόφους από τα ταξίδια του. Ενώ οι γυναίκες που ήξεραν έβαζαν το φαί να βράσει κι ασχολιότουσαν με άλλες δουλειές ο πατέρας μου στεκόταν πάνω απ' την κατσαρόλα σε όλη τη διάρκεια της παρασκευής. Παρατηρούσε τον βρασμό σαν να έβλεπε την αποκάλυψη του Ιωάννη. Ξερογλυφόταν, ανακάτευε, αφοσιωνόταν. Όταν μου σέρβιρε το φαγητό που είχε μαγειρέψει έμοιαζε με μάνα. Οι άντρες αποκαλύπτουν μια γοητευτική θηλυκή πλευρά όταν μαγειρεύουν. Ο μάγειρας είναι μανούλα.

A knitted black cooking apron with a breast in place of the genitals. She sucked me. At home, women were responsible for everything that had to do with nutrition. The diet was female gender. I had the impression that my father did not know how to boil even a single egg. When my parents divorced I first saw with surprise that my father cooking. He cooked in a completely different way than the women of the house. Every meal had a story. Always he had discovered the recipe from somewhere. Not from the "Tselemendes" cooking book. But from the fishermen who were cooking with little ingredients, from the farmers of his travels. While women who knew they put food in the pot and in the meanwhile they were doing other chores. My father stood above the pot throughout the whole preparation. Observing the boiling was like seeing the revelation of John. He was craving the food, stirring, dedicating himself. When he served to me the food he cooked he resembled to a mother. Men reveal a charming feminine side when cooking. The cook is a mommy.

Τίτλος: «Ο μάγειρας είναι μανούλα»

Υλικά: Πλαστικό κορδόνι

Διαστάσεις: Αληθινής ποδιάς μαγειρικής

Έτος κατασκευής: 2015

Ευγενική παραχώρηση του καλλιτέχνη

Title: "The cook is a mother"

medium: Plastic cord

Dimensions: Of a true cooking apron

Date: 2015

Courtesy of the artist



«Τα μεσημέρια των παιδικών μου καλοκαιριών στο χωριό της παραθέρισης η σιέστα ήταν υποχρεωτική. Παρίστανε το κοιμισμένο μετρώντας τα ροχαλητά των μεγάλων κι όταν μου έβγαιναν σωστά γλιστρούσα αθόρυβα κάτω από το μισοκατεβασμένο στόρι μέχρι την αυλόπορτα, κι ύστερα με γρήγορο τροχάδην και την καρδιά μου έτοιμη να σπάσει έφτανε στα βράχια που με περίμεναν οι άλλοι για να μαζέψουμε καβούρια. Νταραβεριζόμουνα με κάτι συνομήλικα ξηπόλητα αλάνια, κάτι περπατημένους καβουροπιάστες του χωριού, τους οποίους ζήλευα για το οξυδερκές τους βλέμμα, τις ευφυείς στρατηγικές τους στην παγίδευση καρκινοειδών, αλλά κυρίως γιατί με την επιστροφή τους στο σπίτι δεν τους περίμενε η τιμωρία της βέργας. Μια μέρα, κάποιος από τους ήρωές μου έσπασε τη σιωπή του. Μου εξομολογήθηκε πως κι αυτός τις έτρωγε όταν γύριζε στο σπίτι. Όμως η τιμωρία του δεν τέλειωσε εκεί. Η μάνα του, έριχνε τα καβούρια που είχε πιώσει στα φασολάκια που σιγόβραζαν στην κατσαρόλα κι έτσι το βράδυ ήταν αναγκασμένος να τα φάει. Δεν μπορούσε να χωρέσει το μυαλό μου τόσο διεστραμμένο μαρτύριο. Τα λαδερά μου χάλαγαν την μέρα ακόμα και στο άκουσμά τους, πόσο μάλλον να καλυμπούν ανάμεσα τους καβούρια, πεταλίδες και κλιτσινάρια. Οι χωριάτες, σκεφτόμουν, είναι γονείς ψυχρόαιμοι και άκαρδοι. Στην ενήλικη πείνα μου αυτή η ανάμνηση έγινε συνταγή, αυθαίρετα γονιμοποιημένη από ανατολικές γευστικές επιρροές.»

"At summers afternoons of my childhood at the village, the afternoon siesta was mandatory. While I was pretending I was asleep, I was counting the snoring of the older. When they came right I glide silently beneath the lowered blinds to the side gate, and after a quick jog and my heart biting maddly, I reached the rocks where others were waiting for me to collect crabs. I was hanging around with some gamin barefoot peers, some others from the village, called crab-catchers, whom I envied for their insightful look, intelligent strategies to trap crustaceans, but mainly because their return home did not expect the punishment of the spear. One day, one of my heroes broke his silence. He confessed that he was punished too, when turned back at home. But the punishment didn't stopped there. His mother, threw the crabs he had caught to the green beans which were simmering in the pot, so in the evening he was forced to eat them. He could not understand such a perverse martyrdom. The traditional oily food always ruined my day, even in their listening, but after then even more when crabs and barnacles were swimming in that food. I believed that the villagers were cold-blooded and heartless parents. In my adult hunger this memory became a recipe, arbitrarily fertilized by eastern culinary influences."



Μαντίκου Λίνα (Επιμελήτρια) | Αρχιτέκτων

Γεννήθηκε το 1987. Σπούδασε στη Σχολή Αρχιτεκτόνων Μηχανικών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στο Βόλο. Διεξάγει τις Μεταπτυχιακές Σπουδές της στο Τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών του Μετσοβίου Πολυτεχνείου στην Αθήνα. Το έργο της μελετά τον επαναπροσδιορισμό της αισθητικής και η επίδραση του στα πολιτισμικά και κοινωνικά χαρακτηριστικά και μετέπειτα στον σχεδιασμό και τη βίωση του χώρου. Έχει συμμετάσχει σε περισσότερες από 15 ομαδικές εκθέσεις στην Ελλάδα και εξωτερικό. Έχει αποσπάσει υποτροφίες και βραβεία προπτυχιακά και μεταπτυχιακά από το ίδρυμα ΙΚΥ. Το 2011 εκπροσώπησε την Ελλάδα στην XV Μπιενάλε Νέων Καλλιτεχνών της Ευρώπης και της Μεσογείου στη Θεσσαλονίκη στην Ελλάδα, με το προπτυχιακό διπλωματικό έργο της με τίτλο: «Odette — Ιδανικές Καταστροφές» Ζεί και εργάζεται στην Αθήνα.

Βέλλιου Κατερίνα| Εικαστικός καλλιτέχνης

Γεννήθηκε το 1973. Σπούδασε στην Σχολή Καλών Τεχνών Τμήμα Εικαστικών & Εφαρμοσμένων Τεχνών του ΑΠΘ. Παρακολουθεί το Μεταπτυχιακό Αρχιτεκτονικού σχεδιασμού στο τμήμα Αρχιτεκτόνων- Μηχανικών Πανεπιστημίου Θεσσαλίας Έχει συμμετάσχει σε πολλές ομαδικές εκθέσεις στην Ελλάδα και εξωτερικό. Έχει αποσπάσει, βραβεία, επαίνους και αναθέσεις παραγωγής έργων σε δημόσιους και ιδιωτικούς χώρους σε Ιδρύματα και Ινστιτούτα όπως: στη 4η TRANSFORM 2013, National University of Arts Bucharest, Romania | στο Πανευρωπαϊκό Συνέδριο Επιστήμης & Τέχνης.Huldafestival|, | στη 2η TRANSFORM SOFIA 2011, National Gallery of Foreign Arts – National Academy of Art Sofia Bulgaria | Συμμετοχή στην POLYLOG 2η Μεσογειακή Μπιενάλε της Κολονίας με θέμα “SISYPHOS” Stadt-Museum gallery of modern art, Köln Sülz. Ζεί και εργάζεται στην .Θεσσαλονίκη

Γυπαράκης Γιώργος | Εικαστικός καλλιτέχνης

Γεννήθηκε το 1962. Σπούδασε στη Σχολή Καλών Τεχνών του ΑΠΘ και γραφιστική στη Σχολή Εφαρμοσμένων Τεχνών, Βακαλό. Υπότροφος του ΙΚΥ επί 3 έτη για εκπόνηση καλλιτεχνικού έργου στην ΑΣΚΤ. Έχει πραγματοποιήσει 6 ατομικές εκθέσεις, ενώ έχει συμμετάσχει στη XLVI Μπιενάλε Βενετίας, στην Τριενάλε Γλυπτικής, Οσάκα, Ιαπωνία, στην 5η Μπιενάλε Νέων δημιουργών, Μασσαλία και σε περισσότερες από 100 ομαδικές εκθέσεις στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Έχει σχεδιάσει σκηνικά και κοστούμια για θεατρικές και μουσικές παραστάσεις ενώ έχει συνεπιμεληθεί εκπαιδευτικές εικαστικές εκθέσεις, εκθέσεις αρχιτεκτονικής και φεστιβάλ. Είναι Επίκουρος καθηγητής στην Αρχιτεκτονική Σχολή Ε.Μ.Π. Ζει και εργάζεται στην Αθήνα. *www.gyparakis.com*

Γρηγοριάδης Γιάννης | Εικαστικός καλλιτέχνης

Γεννήθηκε το 1971. Σπούδασε γλυπτική στην Ανωτάτη Σχολή Καλών Τεχνών Αθήνας (1990 — 1995), μεταπτυχιακές σπουδές στην Αγγλία, Staffordshire University (1996–1997) με κατεύθυνση την βίντεο–τέχνη και την βίντεο–εγκατάσταση. Έχει στο ενεργητικό του πλήθος ατομικών και ομαδικών εκθέσεων. Το εικαστικό του έργο μελετά την πόλη, αναδεικνύει τις πολλαπλές αναγνώσεις της μέσα από την συστηματική καταγραφή, εξετάζει τον δομημένο χώρο ως ένα δοχείο νοημάτων που συνιστούν τη μνήμη. Είναι μέλος της εικαστικής ομάδας “Salon de vortex” είχε επιμεληθεί εκθέσεις και προβολές. Διδάσκει ως επίκουρος καθηγητής στο Εργαστήριο Πλαστικής της σχολής Αρχιτεκτόνων Μηχανικών του ΕΜΠ.

Ζαφειρόπουλος Θεόδωρος | Εικαστικός καλλιτέχνης

Γεννήθηκε το 1978. Σπούδασε στη Σχολή Καλών Τεχνών του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Μεταπτυχιακές σπουδές στο ΜΕΤ της ΑΣΚΤ και στο SVA (School of Visual Arts) στην Νέα Υόρκη, ΗΠΑ. Έχει πραγματοποιήσει 8 ατομικές εκθέσεις και έχει συμμετάσχει σε περισσότερες από 50 ομαδικές εκθέσεις στην Ελλάδα και εξωτερικό. Έχει αποσπάσει, υποτροφίες και βραβεία από τα ιδρύματα ΙΚΥ ,Fulbright , Αλ. Ωνάσης, Gerondelis και τιμήθηκε με το Paula Rhodes Memorial Award από το SVA. Έχει αποσπάσει επαίνους και αναθέσεις παραγωγής έργων σε δημόσιους και ιδιωτικούς χώρους, σε Ιδρύματα και Ινστιτούτα όπως το Skowhegan School of Painting and Sculpture στο ΜΕ, το Morton Arboretum στο Lisle Illinois των ΗΠΑ, το Μουσείο Πολιτικής Αεροπορίας στην Αθήνα, την εταιρία Miltech Hellas κ.ά. Έργα του βρίσκονται σε πολλές δημόσιες και ιδιωτικές συλλογές στην Ελλάδα, Ελβετία, Λονδίνο και ΗΠΑ. Άρθρα, κριτικές και παρουσιάσεις του έργου του έχουν δημοσιευτεί σε δεκάδες ελληνικά, διεθνή και διαδικτυακά μέσα. Το 2013 ήταν resident artist στο Flux Factory στην Νέα Υόρκη και στο το USF residency program στο Μπέργκεν της Νορβηγίας. Το 2013 εκπροσώπησε την Ελλάδα στην 16η Μπιενάλε Νέων Καλλιτεχνών της Ευρώπης και της Μεσογείου με τίτλο “Errors Allowed” στην Ανκόνα της Ιταλίας. Το 2014 συμμετείχε στη Biennale Φωτογραφίας (Photobiennale) του Μουσείου Φωτογραφίας Θεσσαλονίκης. Είναι υποψήφιος Διδάκτορας στο τμήμα Αρχιτεκτόνων Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Ζεί και εργάζεται στην Αθήνα. *www.theodoroszafeiropoulos.com*

Ζαφειροπούλου Κατερίνα | Εικαστικός καλλιτέχνης

Γεννήθηκε το 1980. Σπούδασε στη Σχολή Καλών Τεχνών του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης. Μεταπτυχιακές σπουδές MA Fine Art St Martins College of Art — Byam Shaw στο Λονδίνο. Έχει πραγματοποιήσει μία ατομική έκθεση και έχει συμμετάσχει σε περισσότερες από 20 ομαδικές εκθέσεις στην

Ελλάδα και εξωτερικό. Έχει αποσπάσει, υποτροφίες και βραβεία από τα ιδρύματα ΙΚΥ, Χρήστου και Καλλιόπης Λεμού, Νικόλαου Κουκουφλή, Π.Μπακαλά. Διδάσκει εικαστικά στη δημόσια και στην ιδιωτική εκπαίδευση. Ζεί και εργάζεται στην Αθήνα. *www.katerinazafeiropoulou.gr*

Ιωαννίδης Κώστας | Εικαστικός καλλιτέχνης

Γεννήθηκε στην Αθήνα το 1962. Σπούδασε ζωγραφική και χαρακτική στην ΑΣΚΤ. Έκανε μεταπτυχιακές σπουδές (MFA) στο School of Visual Arts (SVA) στην Νέα Υόρκη. Το έργο του έχει παρουσιαστεί στο πλαίσιο ομαδικών εκθέσεων όπως Α Thousand Doors Expanded, Γεννάδειος Βιβλιοθήκη, Αθήνα 2014, Das Andere Wa, OFF Raum, Βιέννη, Διευρυμένες οικολογίες — Προσεγγίσεις σε μια εποχή κρίσης, Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης, Αθήνα 2009, ABC with love... (too cool for school), Art Metropole, Οντάριο 2008, Κοινή θέα, Εθνικό Θέατρο, Αθήνα 2007, Chanel Zero, Netherlands Media Art Institute, Montevideo, Αμστερντάμ 2004, Μετρό, Ίδρυμα ΔΕΣΤΕ, Αθήνα 1999. Το έργο του έχει ακόμα παρουσιαστεί στο πλαίσιο ατομικών εγκαταστάσεων σε δημόσιους χώρους όπως: Ο Μόνος Τρόπος, ηχητική εγκατάσταση σε κεντρικά σημεία της Αθήνας, 2005, Blue Hour, υποβρύχια ηχητική εγκατάσταση στην Δημοτική πισίνα Van Maanenstraat στο Ρότερνταμ 2001, Λευκή εποχή, ηχητική εγκατάσταση, οδός Ανδριανού, Αθήνα 1999. Τα Αυτά της Παλαιόπολης, υποβρύχια εγκατάσταση, Άνδρος 1992. Ζει και εργάζεται στην Αθήνα και στην Άνδρο. *www.kostasioannidis.com*

Καπέλλος Γιάννης | Εικαστικός καλλιτέχνης

Γεννήθηκε το 1976. Σπούδασε ζωγραφική στη Σχολή Καλών Τεχνών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης και χαρακτική στην Ανωτάτη Σχολή Καλών Τεχνών (ΑΣΚΤ). Έχει συμμετάσχει σε περισσότερες από 10 ομαδικές εκθέσεις στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Διδάσκει εικαστικά στη δημόσια και στην ιδιωτική εκπαίδευση. Ζει και εργάζεται στην Αθήνα.

Κύργια Θεοδώρα | Αρχιτέκτων

Γεννήθηκε το 1987 και μεγάλωσε στην Αθήνα. Το 2012 αποφοίτησε από το Τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών της Πολυτεχνικής Σχολής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, ενώ το 2014 ολοκλήρωσε τις μεταπτυχιακές σπουδές της στο Industrial Design στο Eindhoven University of Technology στην Ολλανδία. Η δουλειά της παρακινείται ενδονγενώς από τις δυνατότητες του ανθρωπινου σώματος παράγοντας ένα φάσμα έργων που περιλαμβάνει τους κλάδους του βιομηχανικού σχεδιασμού, της διάδρασης (interactivity), της αρχιτεκτονικής, του ρούκου και του performance. Το όραμά της είναι να συνδυάσει την αρχιτεκτονική με μια πιο προσωπική σχεδιαστική προσέγγιση

σε ανθρώπινη κλίμακα. Η εν εξελίξει έρευνά της περιλαμβάνει την επαναδιαπραγμάτευση των ορίων μεταξύ σώματος και περιβάλλοντος, χρησιμοποιώντας την τεχνολογία ως μέσο ενεργοποίησης της δημιουργικότητας, μέσω ενός σχεδιασμού που είναι ανοιχτός στον επαναπροσδιορισμό από το ίδιο το άτομο, προκειμένου να αφυπνίσει μια βιωματική εμπειρία για το χρήστη. Μέσα από την εργασία της για το σχεδιαστικό γραφείο Studio Samira Boon στην Ολλανδία απέκτησε γνώσεις χειραγώγησης υφασμάτων για την κατασκευή τρισδιάστατων μορφωμάτων. Κύρια εξέλιξη αυτής της πρακτικής αποτελεί η διπλωματική της εργασία στο Industrial Design, με τίτλο Interactive Wearable Space: Creating a transformable experience, με την οποία πήρε μέρος στο ArchTex Network Conference στο Eindhoven τον Οκτώβριο του 2014 καθώς και στο 5ο Παγκόσμιο Συνέδριο Performance στην Πράγα το Νοέμβριο του 2014. Ζει στο Eindhoven της Ολλανδίας όπου εργάζεται ως Postgraduate Design Engineer στο User System Interaction (USI) γκρουπ του Eindhoven University of Technology.

Οι αρχιτέκτονες της Φάλαϊνας | Αρχιτέκτονες

(Πρις Λυκουριώτη, Λήδα Λυκουριώτη, Δάφνη Παπαδοπούλου & Βαρβάρα Κωνσταντακοπούλου)
Η ομάδα ιδρύθηκε το 2005 αλλά έχει ξεκινήσει τη δραστηριότητα της ήδη από το 1998. Είναι γραφείο αρχιτεκτονικής που διεξάγει έρευνα, αντικείμενα και οικοδομήματα στην Ελλάδα και το Βέλγιο. Έχει συμμετάσχει σε περισσότερες από 17 ομαδικές εκθέσεις στην Ελλάδα και εξωτερικό. Έχει εκπονήσει πάνω από 90 αρχιτεκτονικές μελέτες. Έχει αποσπάσει, βραβεία επαίνους (UIA, Europan, βραβεύσεις σε πανελλήνιους αρχιτεκτονικούς διαγωνισμούς) και αναθέσεις παραγωγής έργων σε δημόσιους και ιδιωτικούς χώρους. Κείμενα και κτίρια της ομάδας έχουν δημοσιευτεί στον ελληνικό και ξένο περιοδικό τύπο. Η Πρις, η Λήδα και η Δάφνη ζουν, εργάζονται και έχουν σπουδάσει στην Ελλάδα, το Βέλγιο και την Ισπανία. Η Πρις είναι Επίκουρη Καθηγήτρια στο Τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. *www.whalearchitects.net https://bonpourolorientgreceque.wordpress.com*

Ντελάκος Απόστολος | Εικαστικός καλλιτέχνης

Γεννήθηκε το 1973. Σπούδασε στην Σχολή Gerrit Rietveld Academie του Άμστερνταμ, τμήμα Visual Arts, 2006. Μεταπτυχιακές σπουδές: Sandberg Institute, τμήμα Autonomous Design & Applied Arts, 2010. Έχει πραγματοποιήσει 2 ατομικές εκθέσεις και έχει συμμετάσχει σε περισσότερες από 33 ομαδικές εκθέσεις στην Ελλάδα και εξωτερικό (Άμστερνταμ, Ρότερνταμ, Βερολίνο, Παρίσι, Κωνσταντινούπολη, Ξούτζου Κίνα κ.α.). Έχει αποσπάσει το βραβείο “Edith van der Aa”: βραβείο καλύτερης αποφοίτησης από τη Gerrit Rietveld Academie το 2006 και το

“Βραβείο DMY”: βραβείο καλύτερης ομαδικής παρουσίσης design project στο DMY-Festival του Βερολίνου το 2009. Η βράβευση από το DMY συνοδεύτηκε από έκθεση την ίδια χρονιά στο Bauhaus Archiv Museum του Βερολίνου. Εργάζεται ως εικαστικός και ως εκπαιδευτικός (εικαστική αγωγή) στο Κέντρο Δημιουργικής Απασχόλησης Παιδιών της κοινωφελούς επιχείρησης του Δήμου Βόλου. Ζει και εργάζεται στον Βόλο. *www.apostolos-ntelakos.com*

Φουτρές Δημήτρης | Εικαστικός καλλιτέχνης

Γεννήθηκε το 1972. Σπούδασε στην Σχολή Καλών Τεχνών στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Μεταπτυχιακές σπουδές στην Ζωγραφική στο Πανεπιστήμιο Ανατολικού Λονδίνου, συνέχισε στο ίδιο πανεπιστήμιο ολοκληρώνοντας την Διδακτορική του διατριβή στο Πανεπιστήμιο του Ανατολικού Λονδίνου (Σχέδιο Και Ψηφιακή Εποχή — Ψηφιακό Σχέδιο Και Η Φυσικότητα Της Αναπαραγωγής) το 2002 με την υποστήριξη του ΙΚΥ. Έχει πραγματοποιήσει 4 ατομικές εκθέσεις και έχει συμμετάσχει σε περισσότερες από 30 ομαδικές εκθέσεις στην Ελλάδα και εξωτερικό. Έχει αποσπάσει, βραβεία, επαίνους και αναθέσεις παραγωγής έργων σε δημόσιους και ιδιωτικούς χώρους σε Ιδρύματα και Ινστιτούτα όπως το ξενοδοχείο Ιντερ-κοντινένταλ. Το 1998 πήρε την υποτροφία του ΙΚΥ (Εξωτερικού). Έργα του συμπεριλαμβάνονται σε ιδιωτικές συλλογές στην Ελλάδα. Από το 2000 συνεργάζεται με την Γκαλερί Ιλεάνα Τούντα. Είναι ένα από τα ιδρυτικά μέλη της εκδοτικής ομάδας www.art-otma.net περιοδικό στο ίντερνετ και ένα από τα ιδρυτικά μέλη και καλλιτεχνικός διευθυντής του www.artwaveradio.net εικαστικό ραδιόφωνο της 1ης Μπιενάλε της Αθήνας (Ένα πρότζεκτ που πραγματοποιήθηκε με την υποστήριξη της 1ης Μπιενάλε της Αθήνας). Επίσης είναι μέλος της εικαστικής ομάδας Under Construction. Συμμετείχε σε εκθέσεις όπως στο: New Contemporaries 2003 στο Λονδίνο και στο Cornerhouse στο Μάντσεστερ, 1st Glasgow International, Kuenstlerhaus στην Βιέννη, υποψηφιότητα για το 4ο Βραβείο ΔΕΣΤΕ, 1η και 3η Μπιενάλε της Αθήνας, Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης – ΕΜΣΤ και το Κρατικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης στην Θεσσαλονίκη. Ζεί και εργάζεται στην Αθήνα

http://www.dimitrisfoutris.info

http://www.underconstructiongroup.com

http://www.art-tounta.gr

Χασαλεύρη Έλενα | Εικαστικός καλλιτέχνης

Γεννήθηκε το 1974. Σπούδασε Ζωγραφική και Σκηνογραφία στην Ανωτάτη Σχολή Καλών Τεχνών και είναι επίσης απόφοιτος του Τμήματος Γραφιστικής της Σχολής Γραφικών Τεχνών και Καλλιτεχνικών Σπουδών του ΤΕΙ Αθήνας. Είναι τελειόφοιτη του Διατημησιακού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Σχε-

διασμός — Χώρος — Πολιτισμός», της Σχολής Αρχιτεκτόνων Μηχανικών του ΕΜΠ. Έχει συμμετάσχει σε περισσότερες από δέκα (10) ομαδικές εκθέσεις, Διδάσκει στη μέση εκπαίδευση. Ζει και εργάζεται στην Αθήνα.

www.eleinachasalevri.gr

Ψυχούλης Αλέξανδρος | Εικαστικός καλλιτέχνης

Γεννήθηκε το 1966. Σπούδασε στην Ανώτατη Σχολή Καλών Τεχνών της Αθήνας (ΑΣΚΤ). Έχει πραγματοποιήσει 21 ατομικές και έχει συμμετάσχει σε περισσότερες από 90 ομαδικές εκθέσεις στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Έχει αποσπάσει βραβεία, επαίνους και αναθέσεις παραγωγής έργων σε δημόσιους και ιδιωτικούς χώρους σε Ιδρύματα και Ινστιτούτα όπως: 1997 Βραβείο BENESSE για το έργο «Black Box» στην 47η Biennale της Βενετίας, 2005 Βραβείο «Art Athina 2 ΕΜΣΤ» για το έργο «Καταρράκτης», «Art Athina» Contemporary Art Fair 2005. Επιμελητικό έργο: 2013 ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΑ, 2012 LOGOTHERAPY, 2008 Territual PAOU, 2007 Αμφιθέατρο, Βιφιτζίνα, 1999 Magic Software. Είναι Καθηγητής Τέχνης και Τεχνολογίας στο Τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Ζει και εργάζεται στην Αθήνα και στο Βόλο.

www.psychoulis.blogspot.com

Mantikou Lina (Curator) | Architect

Born in 1987. She studied at the School of Architecture, dep. of the University of Thessaly, at Volos. At the moment she is studying in the Interdepartmental Program of Postgraduate Studies «Architectural Design – Space – Culture», at School of Architecture of NTUA, in Athens. She has participated in more than 15 group exhibitions in Greece and abroad. She has received scholarships and grants, during her undergraduate and postgraduate programs, from National Scholarships Institute of Greece (IKY). In 2011 represented Greece at the XV Biennale for Young Artist in Europe and in the Mediterranean, at Thessaloniki, Greece, with her undergraduate thesis with title: “Odette | Ideal Distractions” Lives and works in Athens.

Velliou Katerina | Visual Artist

Born in 1973. Studied in the School of Fine Arts AUTH. She is a current graduate student at the School of Architecture, University of Thessaly. She has participated in many group exhibitions in Greece and abroad. She has received grants, awards and commissions in public and private spaces from Foundations and Institutions such as: TRANSFORM SOFIA 2011 – National Gallery of Foreign Arts, Sofia, Bulgaria | TRANSFORM 2013, National University of Arts Bucharest, Romania | ARTSCIST Exhibition in Istanbul – Huldafestival | European Congress of Science & Art | project: Science & Art | Participation in the Workshop & Exhibition in the second “Mediterranean Biennale – POLYLOG” of Cologne – project: «SISYFOS”, Statt-Museum gallery of modern art, Köln Sülz Cologne, Germany/. Lives and works in Thessaloniki

Gyparakis Giorgos | Visual artist

Born in 1962. He studied at the School of Fine Arts, Aristotle University of Thessaloniki and graphic design at Vakalo, School for Applied Arts. He received a 3-year post-graduate artistic research scholarship from the State Scholarship Foundation (IKY) in the Athens School of Fine Arts (ASFA). He has presented 6 solo shows and has participated in more than 100 group exhibitions in Greece and abroad, including the XLVI Venice Biennale, the Sculpture Triennale, in Osaka Japan, the 5th Biennale for Young Artists in Marseille. He has designed sets and costumes for various film and theatre projects and has co-curated educational art exhibits, architectural shows and festivals. He is an Assistant Professor of Visual Arts at the School of Architecture of the National Technical University of Athens. Lives and works in Athens.

www.gyparakis.com

Grigoriadis Yiannis | Visual artist

Born in 1971. He studied sculpture at Athens School of Fine Arts (1990-1995), and then post graduate studies at the Staffordshire University (1996-1997), his major was in video art and video installation. He has taken part in numerous solo and group exhibitions. His work studies the city and shows off the multiple readings through the systematic recording, examines the built environment as a reservoir of meanings that constitute memory. He is a member of the art group «Salon de vortex» and he has curated exhibitions and screenings. He teaches as an assistant professor in the laboratory of Plastic Art in the school of Architecture, NTUA.

Zafeiropoulos Theodoros | Visual artist

Born in 1978. He studied at the School of Fine Arts, Aristotelian University of Thessaloniki. Postgraduate studies MFA ASFA and SVA (School of Visual Arts), NYC, USA. He has presented 8 solo show and has participated in more than 50 group exhibitions in Greece and abroad. He has received Scholarships and grants from National Scholarships Institute of Greece, Fulbright, Al. Onasis and Gerondelis Foundations and he honored with the Paul Rhodes Memorial Award from SVA. He received commissions to create site-specific installations in many institutions and Foundations including Skowhegan School of Painting and Sculpture in ME, the Morton Arboretum in Lisle IL, USA, the Museum of Civil Aviation in Athens, and many more. His artworks are part of many public and private collections in Greece, Switzerland, London, USA, and elsewhere. Articles and reviews of his works have been published in many Greek and international magazines, newspapers, and web-media. In 2013 he was resident artist in the Flux Factory in NYC and the USF residency program in Bergen, Norway. In 2013 he was selected to represent Greece in the 16th Biennale of European and Mediterranean Young Artists entitled Errors Allowed, in Ancona, Italy. In 2014 he participated in the Photo Biennale of the Thessaloniki Museum of Photography. He is a current PhD candidate in School of Architecture, University of Thessaly. Lives and works in Athens.

www.theodoroszafepoulos.com

Zafeiropoulou Katerina | Visual artist

Born in 1980. She studied at the School of Fine Arts, Aristotelian University of Thessaloniki. Postgraduate studies MFA Byam Shaw School of Art at Central Saint Martin’s College of Art and Design of London. She has presented one solo show and has participated in more than 20 group exhibitions in Greece and abroad. She has received Scholarships and grants from National Scholarships Institute of Greece, Christos and

Kalliopi Lemos Foundation, Nikolaos Koukoufhis Foundation Award, P. Bakala Institute. She teaches visual arts in private and public elementary and secondary schools. Lives and works in Athens.

www.katerinazafeiropoulou.gr

Ioannidis Kostas | Visual artist

Was born in Athens in 1962. He studied painting and printmaking at the Fine Art school of Athens. He received an MFA in Fine Arts from the School of Visual Arts (SVA) in New York. His work has been presented in the context of art exhibitions such as A Thousand Doors Expanded, Gennadius Library, Athens 2014, Das Andere Wo, OFF Raum, Vienna, Expanded ecologies – Perspectives in a Time of Emergency, National Museum of Contemporary Art, Athens 2009, ABC with love... (too cool for school), Art Metropole, Ontario 2008, Common View, National Theatre, Athens 2007, Chanel Zero, Netherlands Media Art Institute, Montevideo, Amsterdam 2004, Metro, DESTE Foundation, Athens 1999, as well as in Public spaces like the works The Only Way, sound installation at central aeries of Athens 2005, Blue Hour, underwater sound installation at the Van Maanenstraat public swimming pool, Rotterdam 2001, White Season, sound installation at Andrianou street, Athens 1999, The Ears of Paleopolis, underwater installation at the island of Andros 1992. He lives and works in Athens and Andros.

www.kostasioannidis.com

Kapellos Giannis | Visual artist

Born 1976. He studied painting at the School of Fine Arts, Aristotle University of Thessaloniki and printmaking at the Athens School of Fine Arts (ASFA). He participated in more than 10 group exhibitions in Greece and abroad. He teaches visual arts in private and public elementary and secondary schools. Lives and works in Athens.

Kyrgia Theodora | Architect

Theodora was born in 1987 and grew up in Athens, Greece. In 2012 she graduated from the Department of Architecture of the Polytechnic School of the University of Thessaly, while in 2014 she completed her postgraduate studies in Industrial Design at the Eindhoven University of Technology in the Netherlands. Her work is intrinsically motivated by the potential of the human body and cultivates a spectrum of projects that include the disciplines of design, interactivity, architecture, fashion and performance. Her vision is to combine her background on architecture with a more personal design approach, in human scale. Her ongoing research includes the renegotiation of the boundaries between body and the environment, using technol-

ogy as a trigger for creativity, through a design that is open to redefinition by each individual, in order to awaken a personal experience for the user. Through her work for the design office Studio Samira Boon in the Netherlands she gained knowledge on creating three-dimensional constructs through fabric manipulation. The main development of this practice is her Final Master project in Industrial Design, entitled Interactive Wearable Space: Creating a transformable experience, with which she participated in the ArclnTex Network Conference in Eindhoven, in October 2014 and in the 5th World Congress of Performance in Prague, in November 2014. She currently resides in Eindhoven, the Netherlands where she is working as a Postgraduate Design Engineer at the User System Interaction group (USI) of the Eindhoven University of Technology.

A Whale’s architects | Architects

(Iris Lykourioti, Leda Lykourioti, Daphne Papadopoulou & Varvara Constantakopoulou)
The team was created in 2005 but its activities have already begun in 1998. It is an office of architecture doing research, objects and edifices in Greece and Belgium. The work of the whales has been exhibited in more than 17 group exhibitions in Greece and abroad (Biennale of Young Greek Architects, Athens Biennale etc). They have completed more than 90 architectural projects. They have received grants, awards (UIA, European, awards in national architectural competitions) and commissions in public and private spaces.

Iris, Leda and Daphne live and work and have studied in Greece, Belgium and Spain. Iris is Assistant Professor at the Department of Architecture, Univesity of Thessaly, Greece.
www.whalearchitects.net
https://bonpourorientgrecque.wordpress.com

Ntelakos Apostolos | Visual artist

Born in 1973. Studied at the Gerrit Rietveld Academie of Amsterdam, dept. of Visual Arts, 2006. Post graduate studies: Sandberg Institute, dept. of Autonomous Design & Applied Arts, 2010. He has presented 2 solo shows and has participated in more than 33 group exhibitions in Greece and abroad (a.o. Amsterdam, Rotterdam, Berlin, Paris, Istanbul, Xudzu China). He has received the “Edith van der Aa – award” for Best graduation show, 2006 at the Gerrit Rietveld Academie and the “DMY – award” for the Best collective design presentation at the DMY-Festival in Berlin in 2009. The award was accompanied by an exhibition at the prestigious Bauhaus – Archiv in Berlin the same year.He works as a visual artist as well as an art educator for young children at the NPO of the municipality of Volos. Lives and works in Volos

www.apostolos-ntelakos.com

Foutris Dimitris | Visual Artist

Born in 1972. Studied in Fine Arts at Aristotelean University Of Thessaloniki. Post graduate studies in Painting at The University of East London (UEL). He continued his studies in London with a Professional Doctorate in Fine Arts (Drawing and the Digital Era – Digital Drawing and the Physicality of the Re-production), at the University Of East London with the support of a state foundation scholarship (IKY), from Greece. He has presented 4 solo shows and has participated in more than 30 group exhibitions in Greece and abroad. He has received grants, awards and commissions in public and private spaces from Foundations and Institutions such as the Intercontinental Hotel. In 1998 he received the State Foundation Scholarship for his Doctoral studies. From 2000 and onwards he is collaborating with Ileana Tounta Gallery. He is one of the founding members of the editotial team of www.art-omma.net an online art magazine and one of the of the founding members and artistic directors of www.artwaveradio.net 1st Athens Biennial’s online art radio (a project realized with the support of the 1st Athens biennial). He is Also a member of the art group Under Construction. He has participated in exhibitions including: New Contemporaries 2003 in London & Cornerhouse in Manchester, 1st Glasgow International, Kuensterhaus in Vienna, Nominated for the 4th Deste prize in Athens, 1st and 3rd Athens Biennial, National Museum of Contemporary Art in Athens and The State Museum of Contemporary Art in Thessalonki. Lives and works in Athens, Greece

http://www.dimitrisfoutris.info

http://www.underconstructiongroup.com

http://www.art-tounta.gr

Chasalevri Elena | Visual Artist

Born in 1974. Studied Painting and Stage Design in Athens School of Fine Arts and Graphic Design in Technological Institute of Athens, Faculty of Fine Arts and Design. She studies in the Interdepartmental Program of Postgraduate Studies «Architectural Design – Space – Culture», the School of Architecture of NTUA. She has participated in more than ten (10) group exhibitions. She teaches in secondary education. Lives and works in Athens.

www.elenachasalevri.gr

Psychoulis Alexandros | Visual artist

Born in 1966. He studied at the Athens School of Fine Arts (ASFA). He has presented 21 solo shows and has participated in more than 90 group exhibitions in Greece and abroad. In 1997, he was awarded the Benesse Prize for his

work «Black Box», in the 47th Venice Biennale, 2005. «Art Athina 2 EMET» Award, «Art Athina» Contemporary Art Fair 2005. Curatorial activity (selection): 2013 By-products, 2012 LOGOTHERAPY, 2008 Territual PAOU, 2007 Amphitheatre Virginia, 1999 Magic Software. He is Professor of Art and Technology at the Architecture Department of the University of Thessaly, Greece. Lives and works in Athens & Volos.
www.psychoulis.blogspot.com

Μουσείο Ελληνικής Γαστρονομίας

Το Μουσείο Ελληνικής Γαστρονομίας αποτελεί μια καινοτόμο ιδιωτική πρωτοβουλία. Μη Κερδοσκοπικού Χαρακτήρα. Ξεκίνησε το 2014 από μία ομάδα νέων ανθρώπων προερχόμενων από διαφορετικούς επιστημονικούς τομείς, με κοινό όραμα τη δημιουργία ενός χώρου προβολής και ανάδειξης του πλούτου της Ελληνικής διατροφής και της διαχρονικής του αξίας.

Ο εκθεσιακός χώρος φιλοξενεί περιοδικές εκθέσεις με άξονα την ελληνική γαστρονομία. Οι θεματικές ποικίλουν και εκτείνονται από τη σκοπιά της παράδοσης και της λαογραφίας έως τις εικαστικές τέχνες, τις ψηφιακές εφαρμογές και τα γευστικά ερεθίσματα.

Στόχος είναι η δημιουργία μιας σφαιρικής εμπειρίας για τον επισκέπτη και παράλληλα η ευαισθητοποίησή του σε θέματα διατροφής, υγείας και ευζωίας.

Στο χώρο του Μουσείου λειτουργεί εστιατόριο με γεύσεις εμπνευσμένες από τις εκθέσεις του Μουσείου, αλλά και από τις ρίζες της ελληνικής διατροφικής παράδοσης μέσα από μία σύγχρονη και δημιουργική ματιά.

Ος χώρος γεύσης και πολιτισμού πλαισιώνεται από παράλληλες δράσεις, όπως παιδαγωγικά προγράμματα διατροφικής εκπαίδευσης, μαθήματα μαγειρικής, οινογευσίας, ενώ φιλοξενεί και επιστημονικές ημερίδες, παρουσιάσεις βιβλίου, εταιρικές εκδηλώσεις και δείπνα ελληνικής δημιουργικής κουζίνας.

Διεύθυνση: Αγ. Δημητρίου 13, Ψυρρή | T 210 32 11 311
www.facebook.com/MuseumofGreekGastronomy
info@gastronomymuseum.gr
www.gastronomymuseum.gr

Ωράριο Λειτουργίας εκθεσιακού χώρου & καφέ:
Καθημερινά εκτός Δευτέρας, 10:00 έως 23:00
& Εστιατόριο: 18:00 έως 23:00

Museum of Greek Gastronomy

The Museum of Greek Gastronomy is an innovative. Non-profit private initiative. Established in 2014 by a group of young people from different disciplines with a common vision to create a place of disposal and highlighting the wealth of Greek food and its timeless value.

The showroom hosts temporary exhibitions focusing on the Greek gastronomy. The topics vary from the tradition and folklore to the visual arts, digital applications and food tasting.

The aim is to create a holistic experience for the visitor and also to raise awareness about nutrition, health and welfare.

At the Museum's restaurant flavors are inspired by the exhibitions of the Museum and from the roots of Greek food tradition through a contemporary and creative view.

The place is accompanied by parallel actions such as teaching nutritional programs, cooking classes, wine tasting, and hosts of scientific meetings, book presentations, corporate events and Greek creative cuisine dinners.

Address: Ag. Dimitriou 13, Psirri | T 210 32 11 311
www.facebook.com/MuseumofGreekGastronomy
info@gastronomymuseum.gr
www.gastronomymuseum.gr

Hours showroom & coffee:
Every day except Mondays, 10:00 to 23:00
& Restaurant: 18:00 to 23:00



Ευχαριστίες | Thanks

Καπέλος Γιάννης:

Ευχαριστίες στον Γυναικείο Αγροτουριστικό Συνεταιρισμό Πτελεού «Φτελιά»
Kapelos Giannis:
Special thanks to the Women Agricultural Cooperative of Pteleos "Ftelia".

Ζαφειρόπουλος Θεόδωρος & Ζαφειροπούλου Κατερίνα:

Ευχαριστίες στην Τάνια Ελλέζογλου και το προσωπικό του Ασκληπιείου Βούλας για την πολύτιμη βοήθειά τους.
Zafeiropoulos Theodoros & Zafeiropoulou Katerina:
Special thanks to Tania Elezoglou and the staff of the General Hospital "Asklepieio Voulas" for their valuable help.

Φουτρός Δημήτρης:

Ευχαριστίες για την σημαντική βοήθεια στην πραγματοποίηση του έργου στον Δημήτρη Σκαλκώτο, Πάνος Φαμέλη και Γεωργία Βουδούρη.
Foutris Dimitris:
Special thanks to Dimitris Scalkotas, Panos Famelis and Georgia Voudouri for their valuable help for the completion the project.

Υποστήριξη | Support



Χορηγός | Sponsor



Συνεργάτες επικοινωνίας | Communication partners



Χορηγοί επικοινωνίας | Communication sponsors



Δ. ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ

Στο κεφάλαιο αυτό θα αναλυθούν τα αποτελέσματα της έρευνας, τα αποτελέσματα δηλαδή της παραγωγικής διαδικασίας του κάθε καλλιτέχνη για την έκθεση #ηΑντανάκλασηΤουΠιάτου. Πριν ξεκινήσει η ανάλυση θα πρέπει να διευκρινιστεί ότι τα τρία έργα που δημιουργήθηκαν στα πλαίσια της παραγωγικής αυτής διαδικασίας, θα αναλυθούν αρχικά ως ένα συνολικό έργο, ενώ στη συνέχεια θα αναλυθεί και κάθε ένα ξεχωριστά, με εργαλεία ερμηνείας τους τις τρεις λογικές αντίληψης και ερμηνείας της πραγματικότητας, που εκπορεύονται από τη σχετικότητα του αντικειμένου ως προς την ερμηνεία του υποκειμένου. Η μέθοδος ανάλυσης των αντικειμένων βάσει των τριών λογικών (κατηγορηματική, αναλυτική, διαδικαστική) χρησιμοποιείται ως συνδετικό στοιχείο με την ανάλυση και ερμηνεία της θεωρητικής έρευνας του πρώτου μέρους της παρούσας έρευνας. Στόχος της ανάλυσης αυτής είναι να προκύψουν ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά που αφορούν τις λογικές που χρησιμοποιήθηκαν από κάθε καλλιτέχνη, τη χρονολογική τους σειρά αλλά και τον ρόλο της αισθητικοποίησης μέσα σε κάθε παραγωγική διαδικασία αλλά και συνολικά.

A. Κατερίνα Βέλλιου

Η αρχική ιδέα της Κατερίνας Βέλλιου ήταν πώς η διαδικασία της κατοίκησης μπορεί να ξαναδιαβαστεί μέσα από τη διαδικασία ενός γεύματος και να επανερμηνευτεί. Μπορούμε να πούμε λοιπόν ότι αφητηρία των έργων αποτέλεσε η διερεύνηση της διαδικαστικής λογικής, ενώ στο αρχικό ερώτημα της καλλιτέχνιδας εντάσσονται ερωτήματα ως προς την ύλη και τη μορφή της αλλά και αν μπορεί να δημιουργηθεί μια νέα γενεαλογία μέσα από την επανερμηνεία τους (εικ. 102). Εξετάζοντας τώρα τα τρία έργα μεμονωμένα παρατηρούμε τα εξής:

1. Χρονολογικά τα έργα δημιουργήθηκαν ως εξής:

- Πρώτο το έργο για τον εκθεσιακό χώρο, το οποίο προϋπήρχε αλλά για την συγκεκριμένη έκθεση άλλαξε ο τρόπος σπσίματός του. Το έργο αυτό αποτελεί μια χωρική εγκατάσταση. Εργαλεία σχεδιασμού της αποτελούν η ερμηνεία της διαδικασίας ενός κοινού γεύματος αλλά και η υλικότητα της ίδιας της τροφής, η οποία λείπει όπως και η ίδια η ανθρώπινη παρουσία, που αποτελεί βασικό στοιχείο ενός κοινού γεύματος. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι τα εργαλεία σχεδιασμού του συγκεκριμένου έργου εντάσσονται στην αναλυτική και διαδικαστική λογική. Στόχος όμως του έργου αποτελεί η αφύπνιση του θεατή ως προς τον σύγχρονο τρόπο ζωής και διαβίωσης μέσα από τον τρόπο που συν-τρώμε. Επομένως, ένα ακόμα εργαλείο σχεδιασμού αποτελεί η κριτική στη συνολική καταγραφή του τρόπου φαγητού η οποία εντάσσεται στην κατηγορηματική λογική.
- Δεύτερο δημιουργήθηκε το έργο του πωλητηρίου. Εδώ η τσάντα για ψώνια αναφέρεται σε μια ετερόκλητη υλικότητα, αυτή της σακούλας σκουπιδιών, ενώ η χρήση της επαναπροσδιορίζει την διάφανη, διάτρητη τσάντα για τα ψώνια, με μια τσάντα πλήρους αδιαφάνειας και επομένως απόλυτης ιδιωτικότητας, σε αντίθεση με την πλήρη δημοσιοποίηση της προηγούμενης. Επομένως, τα εργαλεία σχεδιασμού του δεύτερου έργου εντάσσονται στην αναλυτική και διαδικαστική λογική, ενώ αποτέλεσμα του σχεδιασμού αυτού είναι η δημιουργία μιας νέας συνθήκης της τσάντας για την αγορά τροφίμων, με αποτέλεσμα να εντάσσεται στην κατηγορηματική λογική.
- Τρίτο έργο αποτέλεσε η συνταγή και το πιάτο για το εστιατόριο, το οποίο συγκεντρώνει στον σχεδιασμό του χαρακτηριστικά και των δύο παραπάνω έργων, με κυρίαρχο αισθητικό και λειτουργικό χαρακτηριστικό το ελάχιστο της ύλης. Έτσι, τα εργαλεία σχεδιασμού του μπορούμε να τα εντάξουμε στην αναλυτική και διαδικαστική λογική, ενώ το αποτέλεσμα του σχεδιασμού αυτού, είναι η δημιουργία μιας γενεαλογίας τέτοιων συνταγών, με αποτέλεσμα να εντάσσονται στην κατηγορηματική λογική.

2. Η αισθητικοποίηση, μέσα από την ανάδειξη της έννοιας του ελάχιστου, λειτούργησε ως εργαλείο σχεδιασμού κοινοτικών διαδικασιών διατροφής, συμβίωσης και εμφάνισης. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι το έργο στον εκθεσιακό χώρο και το έργο του πωλητηρίου ως προς την έννοια του ελάχιστου οδήγησαν στον σχεδιασμό του πιάτου του εστιατορίου, ενώ για την κατανόσή τόσο της μεθόδου σχεδιασμού αλλά και του αποτελέσματος του σχεδιασμού, ήταν απαραίτητες και οι τρεις λογικές.

εικ. 102: τα έργα της Κ. Βέλλιου με χρονολογική σειρά παραγωγής τους , *αρχείο της Κ. Βέλλιου και της Χ. Αβαγιάννου*



Το τραπέζι

Ημερομηνία: 2011
Διάσταση: 260 x 120 x 70 cm
Μέσον / υλικά: πολυεστέρας,
ύφασμα, πλαστικό χρώμα, γύψος,
πλαστικά αντικείμενα, ξύλο, νάιλον
Ευγενική παραχώρηση του
καλλιτέχνη



Roots Bag

Πολυμορφική τσάντα για τα ψώνια,
από μαύρο πλαστικό αδιάβροχο
ύφασμα. Τις ρίζες τις κουβαλάς
παντού μαζί σου και μετατρέπονται
ανάλογα με τις ανάγκες ή συνθήκες.



ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΠΑΣΜΕΝΟ ΣΤΑΡΙ (ΓΛΙΓΟΥΡΙ)

Η πρόθεση για την παραγωγή τροφής με το "ελάχιστο" απαντά στην επιλογή του σιταριού ως
βασικό υλικό του προτεινόμενου πιάτου. Οι ιδιότητες της εδώδιμης πρώτης ύλης δίνουν τη
δυνατότητα με την ελάχιστη επεξεργασία να παραχθεί τροφή

B. Γιάννης Γρηγοριάδης

Η αρχική ιδέα του Γιάννη Γρηγοριάδη ήταν πως η διαδικασία της φορητότητας του γεύματος την περίοδο της βιομηχανικής επανάστασης μπορεί να ξαναδιαβαστεί σήμερα. Μπορούμε να πούμε λοιπόν ότι αφητηρία των έργων του αποτέλεσε η διερεύνηση της διαδικαστικής λογικής, ενώ στο αρχικό ερώτημα του καλλιτέχνη εντάσσονται ερωτήματα ως προς την ύλη και τη μορφή της αλλά και αν μπορεί να δημιουργηθεί μια νέα γενεαλογία μέσα από την επανερμηνεία τους (εικ. 103). Εξετάζοντας τώρα τα τρία έργα μεμονωμένα παρατηρούμε τα εξής:

1. Χρονολογικά τα έργα δημιουργήθηκαν ως εξής:

- Πρώτο το έργο για τον εκθεσιακό χώρο. Το έργο αυτό αποτελεί μια χωρική εγκατάσταση. Εργαλεία σχεδιασμού της αποτελούν αναφορές σε γενεαλογίες που αφορούν τη μέθοδο κατασκευής κατοικιών με εικόνες από την εργατική συνθήκη της ελληνικής οικοδομής και την σύγχρονη εκδοχή στο το εργατικό δισάκι, μια τσάντα ώμου με ύφασμα το κλασικό καρό, σύμβολο της εργατικής τάξης. Έτσι για να κατανοήσουμε το έργο, τα εργαλεία σχεδιασμού του εντάσσονται τόσο στην κατηγορηματική λογική με την αναφορά στις κατασκευαστικές γενεαλογίες αλλά και στην αναλυτική λογική, με τη διαχείριση της μορφής και της ύλης της σύγχρονης «συσκευής» αποθήκευσης του φαγητού. Στόχος, του έργου αυτού αποτελεί μια κριτική στον σύγχρονο τρόπο φορητότητας του φαγητού, με το εργαλείο σχεδιασμού του να εντάσσεται στη διαδικαστική λογική.
- Δεύτερο δημιουργήθηκε το έργο για το πωλητήριο. Το έργο αυτό έχοντας άμεση αναφορά στην υλικότητα της τσάντας του προηγούμενου έργου, αλλά και στην καθημερινή χρήση μιας οικιακής πετσέτας, εργαλεία σχεδιασμού που εντάσσονται στην αναλυτική και τη διαδικαστική λογική αντίστοιχα, έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία μιας νέας γενεαλογίας, όπου οι πετσέτες αυτές μετατρέπονται σε μια ιστορική αναφορά, αποκόπτονται από την καθημερινή χρήση και μετατρέπονται σε διακοσμτικό στοιχείο. Έτσι, για την ερμηνεία του τελικού αποτελέσματος του έργου αυτού χρησιμοποιούμε την κατηγορηματική λογική.
- Τέλος, τρίτη δημιουργήθηκε η συνταγή για το εστιατόριο. Το έργο αυτό, αποτελεί μια συνταγή, με αναφορά σε μια γενεαλογία παρόμοιων συνταγών, με χαρακτηριστικό της την επανάχρηση της ύλης. Έτσι, τα εργαλεία σχεδιασμού του έργου αυτού εντάσσονται στην κατηγορηματική αλλά και στην αναλυτική λογική. Στόχος του έργου αυτού αποτελεί η επασημασιοδότηση της φορητότητας όχι μόνο ως διαδικασία σχεδιασμού αντικειμένων αλλά και ως μαγειρική πρόταση, αποτελώντας μια πρόταση επανάχρησης της ύλης. Έτσι, για την ερμηνεία του αποτελέσματος του έργου αυτού, ανατρέχουμε τόσο στην διαδικαστική λογική όσο και στην αναλυτική.

2. Η αισθητικοποίηση, μέσα από την ανάδειξη της έννοιας της φορητότητας, λειτούργησε ως εργαλείο επανασχεδιασμού «οικιακών αντικειμένων». Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι το έργο στον εκθεσιακό χώρο και το έργο του πωλητηρίου ως προς την έννοια της φορητότητας οδήγησαν στον σχεδιασμό του πιάτου του εστιατορίου.

εικ. 103: τα έργα του Γ. Γρηγοριάδη σύμφωνα με τη χρονολογική σειρά παραγωγής τους , *αρχείο της Χ. Αβαγιάννου και του Γ. Γρηγοριάδη*



The Knysh (КНЫШ) project

Ημερομηνία: 2015

Διαστάσεις: μεταβλητές

Μέσον / υλικά: Ύφασμα, ξύλο,
φωτογραφίες

Ευγενική παραχώρηση του
καλλιτέχνη

The Knysh (КНЫШ) project

Μια υφασμάτινη πετσέτα κουζίνας μαζί με το τυπωμένο λογότυπο «The Knysh (КНЫШ) project». Στο πίσω μέρος του λογότυπου υπάρχει τυπωμένο μικρό επεξηγηματικό κείμενο για τη σχέση του φαγητού στα χρόνια της εντατικοποίησης της εργασίας.

#The Knysh (КНЫШ) project

(Πτάκι τηγανιτό με γέμιση ημέρας)

Οι έντονοι ρυθμοί της ζωής αλλά και η οικονομική κρίση αλλάζουν τις διατροφικές συνήθειες του πληθυσμού. Μπορούμε να σκεφτούμε τη «αρχιτεκτονική» του Knysh ως μια διαδικασία που συνεχώς αλλάζει υλικά και γεύσεις. «Το ξαναζεσταμένο φαγητό» χάνει το αρνητικό του πρόσημο σε ιστορικές στιγμές επαναστοχασμού της κατανάλωσης, της αυτοσυγκράτησης και της πολιτικής ορθότητας, επικαιροποιώντας τη συνταγή αυτή.

Γ. Γιώργος Γυπαράκης

Η αρχική ιδέα του Γιώργου Γυπαράκη ήταν η έννοια της βιομηχανοποίησης της πρώτης ύλης στη σύγχρονη διατροφή, μέσα από το αρχέτυπο παράδειγμα του μητρικού γάλακτος. Μπορούμε να πούμε λοιπόν ότι η αφετηρία των έργων του εντάσσεται στην διερεύνηση της αναλυτικής λογικής, θέτοντας ερωτήματα ως προς την ύλη, ως αλλά και της διαδικαστικής μέσα από την κριτική της διαδικασίας παραγωγής και κατανάλωσής της, ενώ στόχος του αποτέλεσε η πρόκληση του αισθήματος σοκ στον θεατή (εικ. 104). Εξετάζοντας τώρα τα τρία έργα μεμονωμένα παρατηρούμε τα εξής:

1. Χρονολογικά τα έργα δημιουργήθηκαν ως εξής:

- Πρώτο δημιουργήθηκε το έργο για το εστιατόριο του μουσείου. Το έργο αυτό διαχειρίζεται χαρακτηριστικά της ύλης, της μορφής και της γεύσης, μέσα από την ανατροπή και παραλλαγή της διαδικασίας παρασκευής μιας συνταγής. Έτσι, τα εργαλεία σχεδιασμού κατά την παραγωγική διαδικασία αναφέρονται τόσο στην αναλυτική αλλά και στην διαδικαστική λογική. Το αποτέλεσμα αυτού του σχεδιασμού ήταν η δημιουργία ενός υβριδικού πιάτου με αναφορές σε μια γενεαλογία παρόμοιων συνταγών, ενώ μέσα από την πρόκληση του σοκ στον καταναλωτή, οι αναφορές αυτές γίνονται πια αποδεκτές. Έτσι, για την κατανόηση και ερμηνεία του αποτελέσματος του έργου αυτού το εργαλείο του σοκ εντάσσεται στην κατηγορηματική λογική.
- Δεύτερο δημιουργήθηκε το έργο για το πωλητήριο. Η διαδικασία σχεδιασμού του έργου αυτού πραγματοποιήθηκε με εργαλεία που αναφέρονται στις ιδιότητες της ύλης και στην παραγωγή μορφής από αυτήν, αλλά και με στη διαδικασία κατανάλωσης της. Οπότε μπορούμε να πούμε ότι τα εργαλεία σχεδιασμού του έργου αυτού εντάσσονται στην αναλυτική αλλά και στη διαδικαστική λογική.
- Τέλος, τρίτο δημιουργήθηκε το έργο για τον εκθεσιακό χώρο. Το έργο αυτό συνοψίζοντας ερωτήματα και από τα δύο προηγούμενα έργα, αποτελεί μια εγκατάσταση και σχετίζεται με τη διαδικασία «μετάφρασης» ή καλύτερα μετουσίωσης της ύλης σε μια άλλη, ενώ ταυτόχρονα αυτή η διαδικασία οδηγεί τελικά σε ένα αυθαίρετο σύστημα «μεταφράσεων». Έτσι, η μέθοδος παραγωγής αυτού του έργου χρησιμοποιεί εργαλεία που ανήκουν στην αναλυτική και διαδικαστική λογική. Στόχος του έργου αυτού, αποτελεί η αφύπνιση του θεατή και η ευαισθητοποίηση του μέσα από την πρόκληση της αίσθησης του αναπάντεχου και του σοκ

2. Η αισθητικοποίηση, μέσα από την ανάδειξη της έννοιας της μετουσίωσης της ύλης, οδηγεί σε υπερβατικά αντικείμενα και συστήματα που βρίσκονται στο μεταίχμιο του οικείου. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι το έργο του πωλητηρίου και το πιάτο του εστιατορίου οδήγησαν στον σχεδιασμό του έργου στον εκθεσιακό χώρο.

εικ. 104: τα έργα του Γ. Γυπαράκη σύμφωνα με τη χρονολογική σειρά παραγωγής τους, *αρχείο της Χ. Αβαγιάννου*

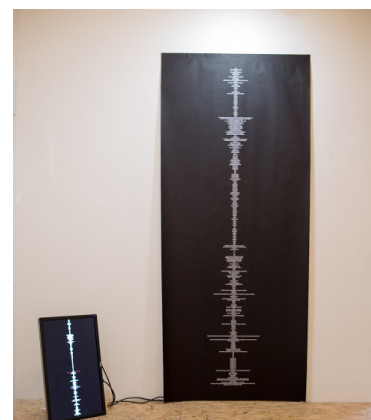


Πανακότα με γάλα φόρμουλα και σως
ακτινίδιο σε φόρμα γυναικείου στήθους



Παρηγορητής

Με έμπνευση τη συνήθεια των βρεφών να πιπιλίζουν το δάχτυλο ως παρηγορητικό αντιστάθμισμα-υποκατάστατο του θηλασμού της μητρικής θηλής, προτείνονται γλειφιτζύρια-αντίχειρες: ένα antistress σνακ για πολυάσχολους και νευρικούς ενήλικες.



Sonic Milk

Ημερομηνία: 2015
Διαστάσεις: εγκατάσταση
Μέσον / Υλικά: εκτύπωση, βίντεο
Ευγενική παραχώρηση του
καλλιτέχνη (προσωπική συλλογή)

Δ. Ζαφειρόπουλος Θεόδωρος & Ζαφειροπούλου Κατερίνα

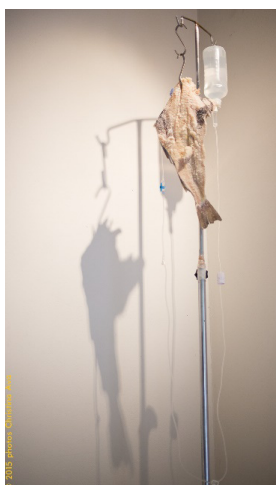
Η αρχική ιδέα του Θεόδωρου Ζαφειρόπουλου και της Κατερίνας Ζαφειροπούλου ήταν η έννοια της πρώτης ύλης και της διαχείρισης της παράδοσης στον σύγχρονο τρόπο ζωής. Μπορούμε να πούμε λοιπόν ότι η κεντρική ιδέα των έργων τους εντάσσεται στην διερεύνηση της αναλυτικής και της διαδικαστικής λογικής ενώ στόχος τους αποτέλεσε ο επαναπροσδιορισμός των δύο παραπάνω μέσα από την ευαισθητοποίηση του θεατή παράγοντας τελικά μια γενεαλογία υλικών, αντικειμένων αλλά και διαδικασιών (εικ. 105). Εξετάζοντας τώρα τα τρία έργα μεμονωμένα παρατηρούμε τα εξής:

1. Χρονολογικά τα έργα δημιουργήθηκαν με την ακόλουθη σειρά:

- Πρώτο δημιουργήθηκε το έργο για τον εκθεσιακό χώρο, το οποίο αποτελεί μια χωρική εγκατάσταση. Το έργο αυτό διαχειρίζεται χαρακτηριστικά της ύλης αλλά και της διαδικασίας μετουσίωσής της. Έτσι, τα εργαλεία σχεδιασμού του εντάσσονται τόσο στην αναλυτική όσο και στη διαδικαστική λογική, ενώ τελικά δημιουργείται ένα σύστημα μετουσίωσης με ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της την χρονική διάρκεια, εντάσσοντας το τελικό του αποτέλεσμα στην κατηγορηματική λογική.
- Δεύτερο δημιουργήθηκε το αντικείμενο για το πωλητήριο. Το έργο αυτό διαχειρίζεται κυρίως έννοιες της ύλης και της παραγωγής μορφής με αυτή, ενώ στόχος του είναι να ασκήσει κριτική στην χρηστικότητα και χρησιμότητα του καθημερινού οικιακού αντικειμένου, γάντια μαγειρικής, Έτσι, τα εργαλεία σχεδιασμού του δεύτερου αυτού έργου εντάσσονται στην αναλυτική και διαδικαστική λογική, παράγοντας τελικά μια γενεαλογία νέων υβριδικών, αισθητικοποιημένων γαντιών, εντάσσοντας το αποτέλεσμα του στην κατηγορηματική λογική.
- Τρίτη παράχθηκε η συνταγή για το εστιατόριο του μουσείου. Η συνταγή αυτή συμπυκνώνοντας χαρακτηριστικά των δύο παραπάνω έργων, διαχειρίζεται πολύ έντονα ζητήματα υλικότητας και μορφής αλλά και τις ίδιες της διαδικασίας παραγωγής, μέσω της διαδικασίας της παραλλαγής, με αποτέλεσμα να εντάσσονται τα εργαλεία σχεδιασμού της στην αναλυτική και στη διαδικαστική λογική ερμηνείας. Αποτέλεσμα του έργου αποτέλεσε η δημιουργία μιας γενεαλογίας παρόμοιων συνταγών μέσα από την αποδοχή της συνταγής που προτείνεται, μέσα από την αποδοχή της, προκαλώντας την αίσθηση της ανατροπής και του απρόσμενου στον θεατή/καταναλωτή. Έτσι, το τελικό αποτέλεσμα της δημιουργίας μιας νέας γενεαλογίας που σχετίζεται με την ύλη και τη διαχείριση της παράδοσης εντάσσεται στην κατηγορηματική λογική ερμηνείας.

2. Η αισθητικοποίηση, μέσα από την ανάδειξη της έννοιας της παραλλαγής και μετουσίωσης της ύλης, οδηγεί σε υπερβατικά αντικείμενα και συστήματα που βρίσκονται στο μεταίχμιο της καλαισθησίας. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι το έργο στον εκθεσιακό χώρο και το έργο του πωλητηρίου ως προς την έννοια της μετουσίωσης της ύλης, οδήγησαν στον σχεδιασμό του πιάτου του εστιατορίου.

εικ. 105: τα έργα των Κ. Ζαφειροπούλου & Θ. Ζαφειρόπουλου σύμφωνα με τη χρονολογική σειρά παραγωγής τους, *αρχείο της Χ. Αβαγιάννου και των Κ. Ζαφειροπούλου & Θ. Ζαφειρόπουλου* Κ. Ζαφειροπούλου & Θ. Ζαφειρόπουλου



Αφαλάτωση

Ημερομηνία: 2015
Διάσταση: μεταβλητές
Μέσον / υλικά: παστός
Βακαλάος, ισοτονικό διάλυμα
για ενδοφλέβια χρήση.
Ευγενική παραχώρηση των
καλλιτεχνών



Γάντια υψηλής ραπτικής για την κουζίνα



Πάβλοβα | Η αλμυρή μπαλαρίνα

(Μαρέγκα, σκορδαλιά με γλυκοπατάτα, μπακαλιάρος και παντζάρι-φράουλα.)

Ε. Κώστας Ιωαννίδης

Η αρχική ιδέα του Κώστα Ιωαννίδη σχετίζεται με την υλικότητα του άυλου, θέτοντας ερωτήματα ως προς την ίδια τη φύση της ύλης και την μορφοποιητική της διαδικασία. Επομένως μπορούμε να ερμηνεύσουμε το συνολικό του έργο μέσα από την αναλυτική λογική, ενώ μέσα από την επανερμηνεία της αποτέλεσμα είναι η επανερμηνεία τόσο της διαδικασίας κατανάλωσης της νέας αυτής ύλης αλλά και αν τελικά μπορεί να παραχθεί μια γενεαλογία τέτοιων νέων υλικών (εικ. 106). Εξετάζοντας τα τρία έργα ξεχωριστά παρατηρούμε τα εξής:

1. Χρονολογικά τα έργα δημιουργήθηκαν με την παρακάτω σειρά:

- Πρώτο δημιουργήθηκε το έργο για τον εκθεσιακό χώρο, το οποίο αποτελεί μια κατασκευή. Το έργο αυτό διαχειρίζεται την έννοια της άυλης υλικότητάς, και της μορφοποιητικής της διαδικασίας. Επομένως τα εργαλεία σχεδιασμού του έργου εντάσσονται στην αναλυτική και διαδικαστική λογική αντίστοιχα. Στόχος του έργου μέσα από την επανερμηνεία της ύλης είναι η παραγωγή μιας γενικής συνθήκης εφαρμογής της νέας υλικότητας μέσα από την έννοια του κοινού βιώματος, με αποτέλεσμα ο τελικός στόχος του έργου να ερμηνεύεται μέσα από την κατηγορηματική λογική.
- Δεύτερη παράχθηκε η συνταγή για το εστιατόριο του μουσείου. Το έργο αυτό σε απόλυτη συνέχεια με το έργο για τον εκθεσιακό χώρο, εστιάζει στη διεύρυνση της νέας συνθήκης που δημιουργήθηκε στο προηγούμενο έργο, εντείνοντας την έννοια του κοινού βιώματος ως σημαντικό στοιχείο διάδοσης της αισθητικής, χωρίς όμως να παραμερίζει τόσο θέματα υλικότητας όπως η γεύση αλλά και της διαδικασίας παραγωγής της συνταγής. Έτσι, τα εργαλεία σχεδιασμού του έργου αυτού εντάσσονται στην αναλυτική και διαδικαστική λογική, ενώ το τελικό αποτέλεσμα εντάσσεται στην κατηγορηματική λογική, μέσα από την απόκτηση του ίδιου βιώματος με τον καλλιτέχνη, τη συνταγή που τον οδήγησε στην κεντρική ιδέα του συνόλου των έργων του.
- Τρίτο παράχθηκε το αντικείμενο του πωλητηρίου. Το έργο αυτό μέσα από μια διαδικασία μετάφρασης της προσωπικής ιστορίας/κοινού βιώματος των δύο προηγούμενων έργων, εντατικοποιεί ακόμα περισσότερο την έννοια της νέας υβριδικής υλικότητας του άυλου. Έτσι ως εργαλεία σχεδιασμού της αποτελούν ερωτήματα που αφορούν τα χαρακτηριστικά της ύλης και την διαδικασία μετάφρασης της σε μια άλλη υλικότητα, αυτή την μουσικής. Έτσι, αποτέλεσμα του έργου αυτού είναι η δημιουργία ενός συστήματος τέτοιων μεταφράσεων, μιας συλλογής ηχητικών συνθέσεων που αποτελούν μια άλλη έκφραση της υλικότητας του αρχικού έργου και η απάντηση των ερωτημάτων που αφορούν τη νέα υλικότητα με χαρακτηριστικά μιας άλλης τέχνης, αυτής της μουσικής. Έτσι, για να κατανοήσουμε τη διαδικασία παραγωγής του έργου, εντάσσουμε τα σχεδιαστικά της εργαλεία στην κατηγορηματική και διαδικαστική λογική, ενώ το αποτέλεσμα του ερμηνεύεται μέσα από την κατηγορηματική και την αναλυτική λογική.

2. Η αισθητικοποίηση, μέσα από την ανάδειξη της έννοιας της υλικότητας του άυλου, διαχειρίζεται θέματα που συν διαμορφώνουν την έννοια της ύλης στο παράδειγμα της σχέσης του φαγητού με τον πολιτισμό μέσα από το κοινό βίωμα. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι το έργο στον εκθεσιακό χώρο και το πιάτο του εστιατορίου ως προς την έννοια της υλικότητας του άυλου οδήγησαν στον σχεδιασμό του αντικειμένου του πωλητηρίου.

εικ. 106: τα έργα του Κ. Ιωαννίδη σύμφωνα με τη χρονολογική σειρά παραγωγής τους, αρχείο της Χ. Αβαγιάννου και του Κ. Ιωαννίδη

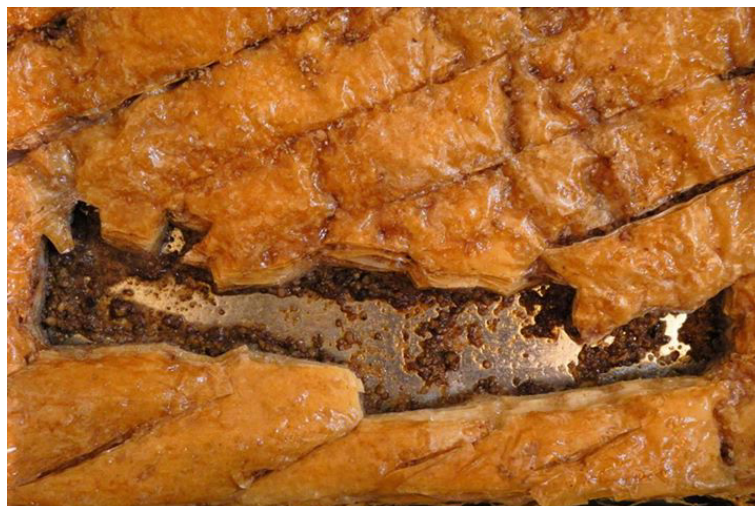


Αγαίο

Ημερομηνία: 2015

Διαστάσεις: 110cm x 90 cm x 10 cm

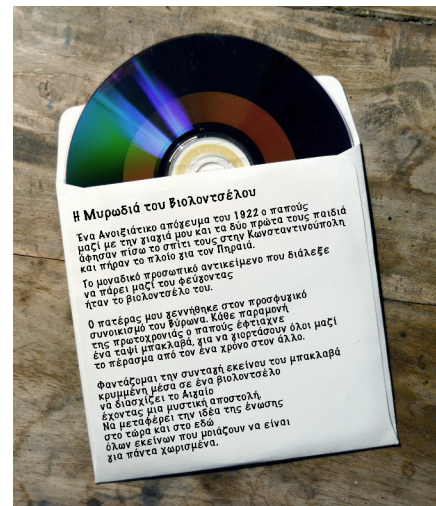
Υλικά: μεταλλικό ταψί, φύλλο, καρύδια, βούτυρο, βερνίκι.
Ευγενική παραχώρηση του καλλιτέχνη



Μπακλαβός Βερολίνου

(Μπακλαβός με φιλέ αμύγδαλο και παγωτό κανέλλα)

Ο Μπακλαβός Βερολίνου παρασκευάστηκε για πρώτη φορά πριν από καμιά δεκαπενταριά χρόνια από ανάγκη. Ήταν παραμονή πρωτοχρονιάς και στα μαγαζιά της γειτονιάς του Βερολίνου που έμενα δεν μπορούσα πουθενά να βρω φρέσκους ξηρούς καρπούς για την γέμιση του μπακλαβά.



Η Ημερωδιά του βιολοντσέλου

Audio CD που περιέχει την μελωδία μιας προσωπικής ιστορίας.
Βιολοντσέλο παίζει η Φυλένια Σπαχή.

ΣΤ. Γιάννης Καπέλος

Η κεντρική ιδέα του Γιάννη Καπέλου αποτέλεσε η ιστορική περίοδος του Μεσαίωνα και η ανάδειξη της τελετουργίας του πικ νικ, μέσα από την οποία προκύπτουν ερωτήματα ως προς τη φορητότητα της ύλης και της διαδικασίας κατανάλωσής της αλλά και της απόκτησης ενός πρόσθετου χαρακτηριστικού της που αφορά την ηθική και την ανηθικότητα. Έτσι, για να ερμηνεύσουμε συνολικά το έργο του αναλύοντας τα εργαλεία σχεδιασμού του μπορούμε να τα εντάξουμε στην αναλυτική αλλά και την διαδικαστική λογική. Αποτέλεσμα την επανερμηνείας της ύλης ως προς την ηθική και την ανηθικότητα ήταν η πρόκληση στον θεατή η αίσθηση της ενοχής ως προς την ύλη και την κατανάλωσή της, με αποτέλεσμα να δημιουργείται ένα σύστημα επανασημασιοδότησης της ύλης, το οποίο αναφέρεται σε μια κατηγορηματική λογική για να κατανοηθεί και να ερμηνευθεί (εικ. 107). Εξετάζοντας τα τρία έργα ξεχωριστά παρατηρούμε τα εξής:

1. Χρονολογικά τα έργα δημιουργήθηκαν ως εξής:

- Πρώτο δημιουργήθηκε το αντικείμενο για το πωλητήριο του μουσείου. Εργαλεία σχεδιασμού με αναφορά στην επανασημασιοδότηση της ύλης ως προς την ηθική, αποτέλεσαν τόσο η επανερμηνεία της διαδικασίας κατανάλωσης της υβριδικής αυτής ύλης αλλά και η ίδια η ύλη, εντάσσοντας τα στην αναλυτική αλλά και στην διαδικαστική λογική. Στόχος του έργου αυτού ήταν η δημιουργία μιας εμπορικής συλλογής συσκευασιών της μαρμελάδας Μονσεράτ, με ιδιόχειρα σκίτσα του καλλιτέχνη και θεματική τους την ερωτική ηθική, εντάσσοντας το τρίτο αυτό εργαλείο σχεδιασμού στην κατηγορηματική λογική.
- Δεύτερο δημιουργήθηκε το έργο για τον εκθεσιακό χώρο. Το έργο αυτό, το οποίο αποτελείται από μια τρίπτυχη εγκατάσταση, εστιάζει κυρίως στο θέμα της υλικότητας και πιο ειδικά την προσθήκη της καθαρότητας στην ανήθικη τροφή μετουσιώνοντάς της σε ένα νέο υβριδικό υλικό προς έκθεση. Έτσι, για την κατανόηση του έργου αυτού, τα εργαλεία σχεδιασμού του εντάσσονται τόσο στην αναλυτική όσο και στην κατηγορηματική λογική, καθώς το παραγόμενο αποτέλεσμα είναι η δημιουργία μιας συλλογής τέτοιων υβριδικών μορφών. Στόχος του έργου αυτού, μέσα από την παρουσίαση αυτής της μετουσιωμένης ύλης, είναι η εισαγωγή του ερωτήματος στον θεατή πως παράγεται αυτή η ύλη αλλά και αν τελικά μπορεί να καταναλωθεί, εντάσσοντας την ερμηνεία αυτή στην κατηγορηματική λογική.
- Τελευταία δημιουργήθηκε η συνταγή για το εστιατόριο. Το έργο αυτό σχεδιάστηκε με αναφορά σε μια υπάρχουσα συνταγή της περιόδου του Μεσαίωνα, θέτωντας μορφοποιητικά ζητήματα μιας νέας κατασκευασμένης υλικότητας. Έτσι, για την κατανόηση της μεθόδου παραγωγής του τα εργαλεία σχεδιασμού του εντάσσονται τόσο στην αναλυτική όσο και στην διαδικαστική λογική. Αποτέλεσμα του πιάτου αυτού ήταν η εισαγωγή του ερωτήματος αν μπορούν να κατασκευαστούν και άλλα παρόμοια υλικά/κρέατα, εντάσσοντας την ερμηνεία του στην κατηγορηματική λογική.

2. Η αισθητικοποίηση, ως διαδικασία ανάδειξης της έννοιας της καθαρότητας μιας νέας μετουσιωμένης ύλης, διαχειρίζεται θέματα που εμπλουτίζουν την έννοια της ύλης στο παράδειγμα της σχέσης του φαγητού με τον πολιτισμό. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι το έργο στον εκθεσιακό χώρο και το έργο του πωλητηρίου ως προς την έννοια της καθαρότητας της ύλης οδήγησαν στον σχεδιασμό του πιάτου του εστιατορίου.

εικ. 107: τα έργα του Γ. Καπέλλου σύμφωνα με τη χρονολογική σειρά παραγωγής τους, αρχεία της Χ. Αβαγιάννου και Δ.Φουτρή



Η μαρμελάδα Μονσερράτ.

...η μαρμελάδα αυτή είναι ιδιαίτερα θρεπτική για την επιδερμίδα. Κατόπιν τούτου μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως επάλειψη μετά τον ήλιο ή πριν τον έρωτα...

Ανήθικες Συνταγές του Manuel Vázquez Montalbán



Νεκρή φύση με σετ πικνίκ σε βαλτσάκι και τρόφιμα

Ημερομηνία: 2015

Διάσταση: 35cm x 35cm

Μέσον / υλικό: χαρτί somerset

Ευγενική Παραχώρηση του καλλιτέχνη



Το ψητό της αυτοκράτειρας

(Ψητό με κρέατα και πουλερικά με κρέμα καλαμπόκι και αρακά)

...μολονότι είμαι οπαδός της εστίασης και των εστιατορίων, θα ήθελα να διαδώσω τη συνήθεια του μαγειρέματος με την πρόθεση να αποκομίσει κανείς, ύστερα, τους καρπούς του έρωτα ή των σεξουαλικών του εκφράσεων, πράγμα που δεν είναι ταυτόσημο...

Ανήθικες Συνταγές του Manuel Vázquez Montalbán

Z. Δώρα Κύργια

Η κεντρική ιδέα της Δώρας Κύργια ήταν η δημιουργία ενός συστήματος σύνθεσης μιας συνταγής, ή καλύτερα ενός κώδικα παραγωγής ύλης μέσα από την ίδια την ύλη. Έτσι, μπορούμε να ερμηνεύσουμε συνολικά το έργο της μέσα από την κατηγορηματική και την αναλυτική λογική. Στόχος αυτού του σχεδιασμού είναι ο επαναπροσδιορισμός της διαδικασίας σύνθεσης, χρησιμοποιώντας τη διαδικαστική λογική κατανόησης και ερμηνείας του (εικ. 108). Εξετάζοντας τα τρία έργα ξεχωριστά παρατηρούμε τα εξής:

1. Χρονολογικά τα έργα δημιουργήθηκαν ως εξής:

- Πρώτο δημιουργήθηκε το έργο για τον εκθεσιακό χώρο. Το έργο αυτό, το οποίο αποτελεί μια χωρική εγκατάσταση, αποτελεί ένα σύστημα σύνθεσης ενός μωσαϊκού, το οποίο αποτελεί απεικόνιση μιας συνταγής, εισάγοντας ερωτήματα τόσο για την μορφοποιητική διαδικασία της ύλης, καθώς τα δομικά συστατικά που απαρτίζουν το σύστημα είναι από ένα υβριδικό τρόφιμο υλικό (πηλό και ζύμη). Έτσι, για την κατανόηση της μεθόδου παραγωγής του έργου αυτού, τα εργαλεία σχεδιασμού του εντάσσονται στην κατηγορηματική αλλά και στην αναλυτική λογική. Αποτέλεσμα του σχεδιασμού αυτό, και στόχος του έργου αποτελεί η διατύπωση του ερωτήματος της ανασύνθεσης μιας παραγωγικής διαδικασίας, ερώτημα που ανήκει στη διαδικαστική λογική.
- Δεύτερο δημιουργήθηκε το αντικείμενο για το πωλητήριο. Εργαλείο σχεδιασμού του έργου αυτού αποτελεί το ερώτημα που τέθηκε στο προηγούμενο έργο, η διαδικασία ανασύνθεσης ως διαδικασία παραγωγής παραλλαγών. Εργαλείο σχεδιασμού του αντικειμένου αυτού αποτελεί και η μορφοποιητική διαδικασία του υλικού που έχει ήδη χρησιμοποιηθεί στο έργο. Έτσι, για να κατανοήσουμε την μέθοδο παραγωγής του, τα εργαλεία σχεδιασμού του εντάσσονται στην διαδικαστική και την αναλυτική λογική. Στόχος του αντικειμένου αυτού είναι η δημιουργία μιας γενεαλογίας μπαχαρικών μέσα από τη χρήση του. Επομένως, το αποτέλεσμα του αντικειμένου αυτό ερμηνεύεται τόσο μέσα από την κατηγορηματική όσο και από την αναλυτική λογική.
- Τρίτη η παράχθηκε η συνταγή του εστιατορίου. Το πιάτο αυτό συμπυκνώνει ερωτήματα που τέθηκαν και στα δύο προηγούμενα έργα και αφορούν θέματα υλικότητας αλλά και επανερμηνείας της παραγωγικής διαδικασίας μέσα από τη διαδικασία της τυχαίας παραλλαγής. Έτσι, τα σχεδιαστικά εργαλεία του εντάσσονται στην αναλυτική και διαδικαστική λογική. Στόχος του έργου αποτελεί η δημιουργία μιας σειράς παραλλαγμένων εκδοχών του ίδιου πιάτου, με αποτέλεσμα να εντάσσεται η ερμηνεία του στην κατηγορηματική λογική.

2. Η αισθητικοποίηση, ως διαδικασία ανασύστασης της ύλης, διαχειρίζεται θέματα που δημιουργούν τελικά συστήματα διαχείρισης και επαναπροσδιορισμού της, δημιουργώντας κατηγορήματα μέσα την αλλαγή αντικειμένου και παραδείγματος. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι το έργο στον εκθεσιακό χώρο και το έργο του πωλητηρίου ως προς την έννοια της ανασύστασης της ύλης, οδήγησαν στον σχεδιασμό του πιάτου του εστιατορίου.

εικ. 108: τα έργα της Δ. Κύργια σύμφωνα με τη χρονολογική σειρά παραγωγής τους, *αρχείο της Χ. Αβαγιάννου και της Δ. Κύργια*



Α-χνάρι συνταγής
Ημερομηνία: 2015
Διαστάσεις: 26,6cm x 15,6cm / κομμάτι
Υλικά/Μέσον: αλεύρι, νερό, επικάλυψη
Ευγενική παραχώρηση του καλλιτέχνη



Μίξερ μπαχαρικών



Pattern salad
(Σαλάτα με λαβράκι σαγκασίο, πορτοκάλι και απρόβλεπτο μείγμα μπαχαρικών)

Η. Απόστολος Ντελλάκος

Η κεντρική ιδέα του Απόστολου Ντελλάκου αποτελεί η διαδικασία διαχείρισης της ύλης διευρύνοντας τα όρια των οικείων χαρακτηριστικών της και η διερεύνηση της σχέσης τους με την παράδοση. Στόχος του συνολικού έργου του καλλιτέχνη είναι επανασημασιοδότηση της έννοιας της ύλης εμπλουτίζοντάς τα χαρακτηριστικά της, με αποτέλεσμα να προκύπτουν νέες διαδικασίες διαχείρισης της, δημιουργώντας τελικά ένα σύστημα μιας υβριδικής διαχείρισης της παράδοσης. Έτσι, κατανοώντας τόσο τα εργαλεία σχεδιασμού της μεθόδου παραγωγής αλλά και του τελικού αποτελέσματος, ο καλλιτέχνης χρησιμοποιεί και στις δύο περιπτώσεις την αναλυτική, τη διαδικαστική και την κατηγορηματική λογική (εικ. 109). Εξετάζοντας τώρα πιο αναλυτικά τα τρία έργα ξεχωριστά παρατηρούμε τα εξής:

1. Χρονολογικά τα έργα δημιουργήθηκαν ως εξής:

- Πρώτο παράχθηκε το έργο για τον εκθεσιακό χώρο του μουσείου. Εργαλεία σχεδιασμού του έργου αυτού αποτελεί η δημιουργία μιας υβριδικής ύλης με χαρακτηριστικά της την ευπλαστικότητα και κατασκευαστική αντοχή αλλά και την εδωδιμότητα της. Αποτέλεσμα της νέας αυτής ύλης είναι υβριδοποίηση τόσο της μορφοποιητικής της διαδικασίας. Έτσι, για να κατανοήσουμε την μέθοδο παραγωγής του έργου αυτό τα εργαλεία της εντάσσονται στην αναλυτική και διαδικαστική λογική. Στόχος του έργου αυτού είναι η αποδοχή του υλικού αυτού στη συνείδηση του θεατή μέσα από την εφαρμογή του στο αρχέτυπο της οικειότητας, την οικία.
- Δεύτερη η δημιουργήθηκε η συνταγή για το εστιατόριο. Εργαλείο σχεδιασμού του έργου αυτού ήταν η μορφοποιητική διαδικασία της ύλης και η σχέση της με την παράδοση, με αποτέλεσμα τη δημιουργία μιας γενεαλογίας αντικειμένων που βρίσκονται στο μεταίχμιο του διακοσμητικού και του τρώφιμου. Έτσι, για να κατανοήσουμε τόσο τη μέθοδο σχεδιασμού του αντικειμένου αυτού και του τρόπου διαχείρισης του τελικού αποτελέσματος χρησιμοποιήθηκαν τόσο η διαδικαστική και η αναλυτική λογική κατά τη μέθοδο σχεδιασμού αλλά και η κατηγορηματική για την ερμηνεία του αποτελέσματος του σχεδιασμού.
- Τρίτο δημιουργήθηκε το αντικείμενο του πωλητηρίου. Ο σχεδιασμός του αντικειμένου αυτού συγκεντρώνει εργαλεία σχεδιασμού και από τα δύο προηγούμενα έργα, καθώς το αντικείμενο θέτει ερωτήματα τόσο ως προς το υλικό κατασκευής του, τη διαδικασία διαχείρισης του αλλά και τη σχέση του με την έννοια της παράδοσης. Έτσι, η μέθοδος σχεδιασμού του χρησιμοποιεί εργαλεία που εντάσσονται στην αναλυτική και διαδικαστική λογική ερμηνείας και κατανόησής του.

2. Η αισθητικοποίηση, ως εργαλείο διερεύνησης των ορίων της έννοιας της υλικότητας, εμπλουτίζεται με κατασκευαστικά, διακοσμητικά και αναθηματικά και λατρευτικά χαρακτηριστικά. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι το έργο στον εκθεσιακό χώρο και το πιάτο του εστιατορίου ως προς την έννοια της δια-κόσμησης οδήγησαν στον σχεδιασμό του αντικειμένου του πωλητηρίου.

εικ. 109: τα έργα του Α. Ντελλάκου σύμφωνα με τη χρονολογική σειρά παραγωγής τους, *αρχείο της Χ. Αβαγιάννου και του Α. Ντελλάκου*



Το σπίτι που έφτιαξε
Ημερομηνία: 2015
Διαστάσεις: 50cm x 25cm x 10cm
Μέσον/Υλικά: αλάτι, ψωμί, κόκκινος πηλός
Ευγενική παραχώρηση του καλλιτέχνη



Γλουμιστά κριτσίνια
(Κριτσίνια παραδοσιακά με ντιπ μελιτζάνας και κόκκινης πιπεριάς)



Κυρά Σαρακοστή

Θ. Οι Αρχιτέκτονες της Φάλαινας

Η κεντρική ιδέα του συνολικού έργου της ομάδας Οι αρχιτέκτονες της φάλαινας, αποτελεί η δημιουργία συστημάτων παραγωγής εννοιολογικών δομών μέσα από την εισαγωγή του εξωτικού ως πολιτικού χαρακτηριστικού της ύλης, με αποτέλεσμα να επανερμηνεύεται τελικά η διαδικασία διαχείρισης της ύλης αλλά και της έννοιας του αρχείου. Έτσι, κατανοώντας τη μέθοδο σχεδιασμού του αλλά και παραγωγής ενός αποτελέσματος, μπορούμε να ερμηνεύσουμε συνολικά το έργο τους μέσα και από τρεις λογικές την κατηγορηματική την αναλυτική και τη διαδικαστική λογική (εικ. 110). Εξετάζοντας τώρα τα τρία έργα ξεχωριστά παρατηρούμε τα εξής:

1. Χρονολογικά τα έργα δημιουργήθηκαν ως εξής:

- Πρώτη δημιουργήθηκε η συνταγή του εστιατορίου. Εργαλεία σχεδιασμού του έργου αυτού αποτέλεσε η ενσωμάτωση ενός εξωτικού υλικού σε μια οικεία μορφή, εικόνα και γεύση, θέτοντας ερωτήματα ως προς τη διαδικασία παραλλαγής ενός προτύπου και παραγωγής τελικά ενός υβριδικού συστήματος ενσωμάτωσης της έννοιας του εξωτικού στην έννοια της παράδοσης. Έτσι, για να κατανοήσουμε τα εργαλεία σχεδιασμού της μεθόδου παραγωγής του έργου αυτού, χρησιμοποιούμε την αναλυτική και τη διαδικαστική λογική. Ως προς την κατανόηση του στόχου του έργου αυτού, που είναι η διερεύνηση τελικά ενός συστήματος υβριδοποίησης και πολιτικοποίησης της παράδοσης μέσα από τη διαχείριση του εξωτικού, χρησιμοποιούμε τόσο την κατηγορηματική όσο και τη διαδικαστική λογική.
- Δεύτερο δημιουργήθηκε το έργο για τον εκθεσιακό χώρο. Το έργο αυτό μέσα από την αφήγηση ενός αρχείου προτείνει μια διαδικασία διαχείρισής του, εντάσσοντας το βασικό εργαλείο του στη διαδικαστική λογική και την κατηγορηματική λογική. Αποτέλεσμα του σχεδιασμού αυτού είναι η δημιουργία τόσο ενός αντικειμένου, του οποίου ο σχεδιασμός ενέχει τόσο ερωτήματα που αφορούν τη μορφή και την υλικότητα του αλλά και την υβριδοποίηση της χρήσης του, εντάσσοντας στην ίδια υβριδική κατηγορία «πολιτικοποιημένων οικιακών σκευών» σχεδόν όλα τα εργαλεία μαγειρικής, χρησιμοποιώντας και τις τρεις λογικές, την αναλυτική, τη διαδικαστική και την κατηγορηματική λογική.
- Τρίτο παράχθηκε το αντικείμενο του πωλητηρίου. Το αντικείμενο αυτό, απόσπασμα του προηγούμενου έργου, εντείνει την προτεινόμενη διαδικασία υβριδοποίησης των οικιακών σκευών, ενώ στόχος του πια γίνεται η πολιτικοποίηση των μαγειρικών συνταγών που παράγονται με το εργαλείο αυτό. Έτσι, εργαλεία σχεδιασμού του αντικειμένου αυτού εντάσσονται τόσο στην αναλυτική και διαδικαστική λογική, ενώ το αποτέλεσμα του σχεδιασμού αυτού εντάσσεται στην κατηγορηματική λογική.

2. Η αισθητικοποίηση, ως εργαλείο διαχείρισης ενός αρχείου, παράγοντας συστήματα ερμηνείας πολιτικών λογικών μέσα από την μετουσίωση του εξωτικού σε πολιτικού, οδηγεί στον σχεδιασμό μιας διαδικασίας, μιας καθημερινής πρακτικής. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι το πιάτο του εστιατορίου και το έργο του εκθεσιακού χώρου ως προς την έννοια του πολιτικού, οδήγησαν στον σχεδιασμό του πιάτου του εστιατορίου.

εικ. 110: τα έργα των Οι Αρχιτέκτονες της Φάλαινας σύμφωνα με τη χρονολογική σειρά παραγωγής τους, *αρχείο της Χ. Αβαγιάννου*



Φρέσκα Pasta Partigiana
(αντάρτικα λαζάνια) Bolognese
(λαζάνια με σιγοψημένες μοσχαρίσιες ουρές, μουσική αναλογία πράσινης μπανάνας (platano/plantain) μέσα σε φρέσκα ζυμαρικά και χαμηλά επίπεδα γλουτένης.



Γλάστis
(Ο Φιντέλ εξηγεί τα μουσικά της παλικής κουζίνας στον εκδότη Φελτρινέλλι)
Ημερομηνία: 2015
Διάσταση: 100cm x 150cm x 100cm
Μέσον/Υλικά: μεικτά υλικά
Ευγενική παραχώρηση των καλλιτεχνών



Γλάστis

I. Δημήτρης Φουτρός

Η κεντρική ιδέα των έργων του Δημήτρη Φουτρός αναφέρεται στον επαναπροσδιορισμό της τελετουργίας του δείπνου μέσα από τον επανασχεδιασμό της έννοιας του πιάτου, με αποτέλεσμα την παραγωγή υβριδικών αντικειμένων αλλά και συστημάτων παραγωγής νέων τελετουργιών αλλά και κοινωνικών σχέσεων. Έτσι, κατανοώντας τα εργαλεία σχεδιασμού του καλλιτέχνη, εντάσσονται στην στη διαδικαστική και την αναλυτική λογική, ενώ τα εργαλεία σχεδιασμού του στόχου του έργου εντάσσονται στην αναλυτική, τη διαδικαστική και την κατηγορηματική λογική (εικ. 111). Εξετάζοντας τώρα το κάθε ένα από τα τρία έργα του ξεχωριστά, παρατηρούμε τα εξής:

1. Χρονολογικά τα έργα δημιουργήθηκαν ως εξής:

- Πρώτο δημιουργήθηκε το έργο για τον εκθεσιακό χώρο του μουσείου. Ο επανασχεδιασμός ενός υβριδικού αντικειμένου αποτελεί τη σχεδιαστική πρόταση του καλλιτέχνη, εντάσσοντας το εργαλείο σχεδιασμού του στην αναλυτική λογική, απαντώντας ερωτήματα που αφορούν την ύλη και τη μορφή του. Στόχος του σχεδιασμού του αντικειμένου αυτού αποτελεί η κριτική στην τελετουργία του δείπνου και της μορφοποιητικής της ικανότητάς της, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται γενεαλογίες υβριδικών τελετουργιών δείπνων, εντάσσοντας τα εργαλεία σχεδιασμού του στην αναλυτική, τη διαδικαστική και την κατηγορηματική λογική.
- Δεύτερο δημιουργήθηκε το αντικείμενο του πωλητηρίου. Το αντικείμενο αυτό αποτελεί παράγωγο του προηγούμενου έργου, καθώς η μορφή του προσομοιάζει αυτήν του προηγούμενου έργου, παράγοντας τελικά μια σειρά τέτοιων αντικειμένων. Αποτέλεσμα του σχεδιασμού της σειράς των αντικειμένων αυτών είναι η υπενθύμιση της πρότασης των υβριδικών τελετουργιών του προηγούμενου έργου στον θεατή, μέσα από την καθημερινή και οικεία χρήση τους.
- Τρίτη παράχθηκε η συνταγή για το εστιατόριο του μουσείου. Εργαλείο σχεδιασμού του πιάτου αυτού αποτέλεσε η μεταφορά της υβριδικής τελετουργίας παραγωγής ενός ενιαίου δείπνου, ενέχοντας όμως και ερωτήματα που αφορούν την ύλη και τα αισθητικά χαρακτηριστικά της αλλά και τον τρόπο παραγωγής αυτού του τελικά υβριδικού πιάτου, μιας μείξης του αρχαίου ελληνικού και ασιατικού πολιτισμού. Έτσι, κατανοώντας τόσο τη μέθοδο σχεδιασμού αλλά και το αποτέλεσμα του σχεδιασμού, μπορούμε να πούμε ότι ο καλλιτέχνης χρησιμοποιεί τόσο την αναλυτική και διαδικαστική λογική, μέσα από τη χρήση ενός συστήματος υβριδικοποίησης, εντάσσοντάς το στην κατηγορηματική λογική.

2. Η αισθητικοποίηση, εδώ εμφανίζεται ως εργαλείο υβριδικοποίησης της ύλης και της τελετουργίας διαχείρισής της, η οποία μπορεί να παράξει μια γενεαλογία αντικειμένων. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι το έργο στον εκθεσιακό χώρο και το έργο του πωλητηρίου ως προς την έννοια της υβριδικότητας της τελετουργίας του δείπνου οδήγησαν στον σχεδιασμό του πιάτου του εστιατορίου.

εικ. 111: τα έργα του Δ. Φουτρή σύμφωνα με τη χρονολογική σειρά παραγωγής τους, *αρχείο της Χ. Αβαγιάννου και του Δ. Φουτρή*



**To prepare a face to meet the faces that you meet
(Απόσπασμα από το ποίημα του T.S. Eliot The
Love Song of J. Alfred Prufrock)**

Ημερομηνία: 2015

Διάσταση: 120cm x 70 cm

Μέσον / υλικά: Μάρμαρο Διονύσου

Ευγενική Παραχώρηση του καλλιτέχνη και της
γκαλερί Ιλεάνα Τούντα



Το Σουπλά



Dumplings με αρχαιοελληνικό κατσακίκι,
τραχανά αρωματισμένο με λευκή τρούφα και
σάλτσα χουρμάδων. 2 παραδοσιακές κουζίνες,
αυτές της Μεσογείου και της Ασίας,
συνδυάζονται.

Οι ομοιότητες στην αντίληψη, στις γεύσεις και
στις τεχνικές είναι βαθιές ήδη από την περίοδο
των Ελληνιστικών χρόνων. Το τσιμπούσι,
δηλαδή το γλέντι με πλούσια φαγητά, ποτά και
χορό, που προέρχεται από την τουρκική λέξη
(çümbüş), περσικής ρίζας, σχετίζεται άμεσα με
την αρχαιοελληνική λέξη «συμπόσιο»

ΙΑ. Χασαλεύρη Έλενα

Στο έργο της Έλενας Χασαλεύρη, η κεντρική ιδέα είναι άμεσα συνυφασμένη με την υλικότητα και την τελετουργία διαχείρισης της έννοιας του διακόσμου. Αποτέλεσμα του σχεδιασμού αυτού αποτελεί η επινόηση ενός συστήματος τελικά μετατροπής του διακοσμητικού σε χρηστικό και αντίστροφο. Έτσι, κατανοώντας τόσο την γενική πρόθεση σχεδιασμού αλλά και του προτεινόμενου αποτελέσματος, η καλλιτέχνης χρησιμοποιεί τόσο την αναλυτική και τη διαδικαστική λογική, με το αποτέλεσμα αυτού του σχεδιασμού να εντάσσεται στην κατηγορηματική λογική (εικ. 112). Εξετάζοντας τώρα το κάθε ένα από τα τρία έργα της ξεχωριστά, παρατηρούμε τα εξής:

1. Χρονολογικά τα έργα δημιουργήθηκαν ως εξής:

- Πρώτο δημιουργήθηκε το έργο για τον εκθεσιακό χώρο. Το έργο αυτό συμπυκνώνει και υλοποιεί την κεντρική ιδέα της. Εργαλείο σχεδιασμού του αντικειμένου αποτέλεσαν τόσο η υλικότητα του διακόσμου όσο και η μορφοποιητική διαδικασία μέσα από την τεχνική του assemblage, ενώ αποτέλεσμα του σχεδιασμού αποτελεί η δημιουργία ενός συστήματος παραγωγής υβριδικών αντικειμένων. Έτσι, κατανοώντας την μέθοδο σχεδιασμού του έργου αλλά και του αποτελέσματός του, η λογική σχεδιασμού της εντάσσεται στην αναλυτική, στη διαδικαστική και στην κατηγορηματική λογική.
- Δεύτερο παράχθηκε το αντικείμενο του πωλητηρίου. Εργαλείο σχεδιασμού του αντικειμένου αυτού αποτελεί η διαδικασία παραγωγής ενός συνόλου μέσα από την χρήση μιας συλλογής μικρότερων αντικειμένων, ενώ δεν λείπουν ερωτήματα που αφορούν αισθητικά χαρακτηριστικά του αντικειμένου, όπως είναι η μορφή, η υφή και το χρώμα. Έτσι, κατανοώντας τόσο τη μέθοδο σχεδιασμού αλλά και του αποτελέσματος του σχεδιασμού, η καλλιτέχνης εντάσσει τη λογική σχεδιασμού της στην κατηγορηματική, τη διαδικαστική και την αναλυτική λογική.
- Τρίτη παράχθηκε η συνταγή για το εστιατόριο του μουσείου. Εργαλείο σχεδιασμού του έργου αυτού αποτελεί η διαδικασία μετατροπής ενός διακοσμητικού αντικειμένου σε κύριο και χρηστικό, ερώτημα που αποτελεί και τον στόχο της γενικής έρευνας της καλλιτέχνιδας. Μέσα από τη διαπραγμάτευση αυτής της διαδικασίας συνεχίζουν να απασχολούν ερωτήματα που αφορούν τα αισθητικά χαρακτηριστικά της ύλης (μορφή, γεύση, χρώμα, υφή), αλλά και την παραγωγή τελικά ενός συστήματος παραγωγής αντικειμένων που βρίσκονται στο μεταίχμιο του διακοσμητικού και του χρηστικού. Έτσι, κατανοώντας τόσο τη μέθοδο σχεδιασμού αλλά και του αποτελέσματος του σχεδιασμού, η καλλιτέχνης εντάσσει τη λογική σχεδιασμού της στην κατηγορηματική, τη διαδικαστική και την αναλυτική λογική.

2. Η αισθητικοποίηση εδώ εμφανίζεται ως εργαλείο υβριδικοποίησης διακοσμητικών αντικειμένων μετατρέποντας στα σε λειτουργικά αλλά και αντίστροφα. Έτσι, ο επαναπροσδιορισμός της διαδικασίας αυτής σε σχέση με την διακοσμητική φύση της ύλης, οδηγεί σε υβριδικές γενεαλογίες αντικειμένων. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι το έργο στον εκθεσιακό χώρο και το έργο του πωλητηρίου ως προς την έννοια του δια-κόσμου οδήγησαν στον σχεδιασμό του πιάτου του εστιατορίου.

εικ. 112: τα έργα της Ε. Χασαλεύρη σύμφωνα με τη χρονολογική σειρά παραγωγής τους, *αρχείο της Χ. Αβαγιάννου και Ε. Χασαλεύρη*



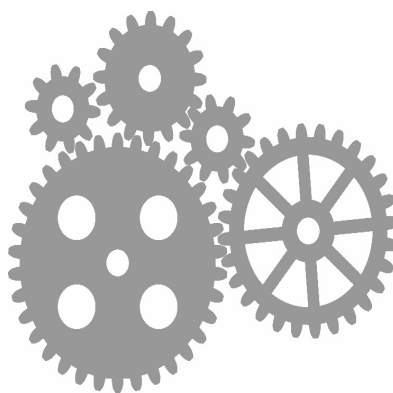
Πορτρέτο της οικογένειάς μου

Ημερομηνία: 2015

Διαστάσεις: 60cm x 35cm x 60cm

Μέσον / Υλικά: assemblage μεταλλικών και επιμεταλλωμένων αντικειμένων

Ευγενική Παραχώρηση του καλλιτέχνη



Γρανάζια (sous-plats & sous-verres)



Ημαύρη τάρτα

Τάρτα με μαύρα φασόλια και λουκάνικο μαύρου χοίρου

IB. Ψυχούλης Αλέξανδρος

Στο έργο του Αλέξανδρου Ψυχούλη η κεντρική ιδέα είναι η σωματικότητα της ύλης και η σχέση της με το φύλο ως χαρακτηριστικό της και επομένως και ως εργαλείο σχεδιασμού. Μέσα από τη διερεύνηση του ερωτήματος αυτού, ο καλλιτέχνης θέτει ερωτήματα που αφορούν τόσο χαρακτηριστικά της υβριδικής ύλης, όσο και της διαδικασίες διαχείρισής της. Έτσι, κατανοώντας την καλλιτεχνική πρόθεση του, η λογική σχεδιασμού του εντάσσεται στην αναλυτική και διαδικαστική λογική (εικ. 113). Εξετάζοντας τώρα το κάθε ένα από τα τρία έργα της ξεχωριστά, παρατηρούμε τα εξής:

1. Χρονολογικά τα έργα δημιουργήθηκαν ως εξής:

- Πρώτο δημιουργήθηκε το έργο για τον εκθεσιακό χώρο. Εργαλεία σχεδιασμού του έργου αυτού αποτελεί η δημιουργία ύλης μέσα από την σωματική παραγωγή, με στόχο την επανερμηνεία του σώματος του υποκειμένου. Έτσι, η μέθοδος σχεδιασμού του έργου αυτού θέτει ερωτήματα που αφορούν τη συνθετική διαδικασία αλλά και αισθητικά χαρακτηριστικά της ύλης. Επομένως κατανοώντας τη σχεδιαστική λογική του καλλιτέχνη, μπορούμε να την ερμηνεύσουμε μέσα από τη διαδικαστική και την αναλυτική λογική.
- Δεύτερη παράχθηκε η συνταγή για το εστιατόριο του μουσείου. Το έργο αυτό σχεδιάστηκε με εργαλεία που αναφέρονται στα αισθητικά χαρακτηριστικά της ύλης ενώ η προσωπική αναφορά για τον καλλιτέχνη αποτελεί διαδικασία μετατροπής μιας δυσάρεστης κατάστασης σε μια παραγωγική συνθήκη, με στόχο τη δημιουργία ενός δημιουργικού συστήματος. Έτσι, κατανοώντας τόσο τη μέθοδο σχεδιασμού όσο και το αποτέλεσμα του, το έργο αυτό ερμηνεύεται μέσα από την αναλυτική, τη διαδικαστική και την κατηγορηματική λογική.
- Τρίτο το παράχθηκε το αντικείμενο του πωλητηρίου. Το αντικείμενο αυτό παράγωγο του έργου του εκθεσιακού χώρου, συμπυκνώνει το βασικό ερώτημα του καλλιτέχνη μέσα από τον επανασχεδιασμό ενός οικείου αντικειμένου. Στόχος του έργου αυτού είναι διεύρυνση του ρόλου του υποκειμένου μέσα από τον σχεδιασμό ενός αντικειμένου χωρίς φυλετικά χαρακτηριστικά. Έτσι, με την ένταξη αυτού του αντικειμένου στην καθημερινή πρακτική επανερμηνεύεται η διαδικασία παραγωγής φαγητού. Έτσι, κατανοώντας τόσο τη μέθοδο σχεδιασμού όσο και το αποτέλεσμα του, το έργο αυτό ερμηνεύεται μέσα από την αναλυτική, τη διαδικαστική και την κατηγορηματική λογική.

2. Η αισθητικοποίηση εδώ εμφανίζεται ως εργαλείο σχεδιασμού μιας σωματοποιημένης ύλης. Έτσι, μπορούμε να πούμε ότι το έργο στον εκθεσιακό χώρο και το πιάτο του εστιατορίου ως προς την έννοια της σωματικότητας οδήγησαν στον σχεδιασμό του αντικειμένου του πωλητηρίου.

εικ. 113: τα έργα του Α. Ψυχούλη σύμφωνα με τη χρονολογική σειρά παραγωγής τους, *αρχείο της Χ. Αβαγιάννου και Α. Ψυχούλη*



Ο μάγειρας είναι μανούλα
Ημερομηνία: 2015
Διαστάσεις: αληθινής
ποδιάς μαγειρικής.
Υλικά: πλαστικό κορδόνι
Ευγενική παραχώρηση του
καλλιτέχνη



Ποδιά μαγειρικής



Φασολάκια λαδερά με οστρακοειδή, τζιτζερ και σάλτσα κακαβιάς.

Ε. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ:

Με την ανάλυση των παραπάνω αποτελεσμάτων οδηγούμαστε στα παρακάτω συμπεράσματα:

1. Στο σύνολο των καλλιτεχνών, τόσο η μέθοδος όσο και ο ίδιος ο σχεδιασμός του αποτελέσματος της, εντάσσονται και ερμηνεύονται και από τις τρεις λογικές, την αναλυτική, τη διαδικαστική και την κατηγορηματική λογική. Έτσι, ένα αντικείμενο, στα πλαίσια της περιγραφής και κατανόησής του, δεν μπορεί να ενταχθεί μόνο σε μία λογική αλλά σε όλες, ανάλογα με το ερώτημα που τίθεται κάθε φορά. Ρωτώντας λοιπόν κάθε φορά ποιός ήταν σχεδιασμός για την αρχική ιδέα, για την μέθοδο παραγωγής και τέλος, για το αποτέλεσμα, για κάθε έργο, η ερμηνεία του εντάσσεται ταυτόχρονα στις λογικές που αποτελούν απάντηση στις παραπάνω ερωτήσεις. Ο P. Ricoer στο *The Rule of Metaphor, the creation of meaning in language* (London, Routledge, [1975] 2004, σελ. 263-264) αναφέρεται στην λειτουργία της γλώσσας μέσα από τους άξονες των τριών λογικών και τα σημεία τομής τους, με αποτέλεσμα να δημιουργείται ένα σύστημα λογισμού-περιγραφής του αντικειμένου που μπορεί να αναπαρασταθεί ως fractal. Η θεωρία του P. Ricoer όχι μόνο επιβεβαιώνεται, αλλά παρατηρούμε ότι το σύστημα λογισμού-περιγραφής του αντικειμένου αναφέρεται κυρίως στα σημεία τομής αυτής της γλώσσας.
2. Κάθε καλλιτέχνης και κατ' επέκταση κάθε λογική σχεδιασμού, ενέχει στο εσωτερικό της, και στα τρία έργα, τα οποία συνθέτουν το σύνολο έργο, τις υπόλοιπες λογικές, με διαφορετικές αναλογίες. Όμως, δεν εμφανίζονται πάντα και οι τρεις λογικές σε κάθε καλλιτέχνη, ως μέρος της παραγωγικής διαδικασίας. Έτσι, μπορούμε να συμπεράνουμε ότι βρισκόμαστε σε μια υβριδική περίοδο εικαστικής παραγωγής, στην οποία συνυπάρχουν καταστάσεις κανονικότητας, επανάστασης και κληδωνισμού, που αντιστοιχούν στην κατηγορηματική, αναλυτική και διαδικαστική λογική αντίστοιχα.
3. Κατά την παραγωγική διαδικασία του κάθε καλλιτέχνη δεν παρατηρείται μια εξελικτική πορεία των τριών λογικών, (κατηγορηματική, αναλυτική διαδικαστική), καθώς για την παραγωγή τελικού αποτελέσματος συμμετέχουν ταυτόχρονα και οι τρεις λογικές με διαφορετικό ποσοστό η κάθε μία. Έτσι, θα μπορούσαμε να πούμε πως δημιουργείται τελικά ένα ανοιχτό παραγωγικό σύστημα και όχι μια τετελεσμένη διαδικασία με ένα μόνο αποτέλεσμα.
4. Τα τρία διαφορετικά ζητούμενα (το εκθεσιακό έργο, το έργο για το πωλητήριο και το βρώσιμο έργο) στα οποία απάντησαν οι καλλιτέχνες εντάσσονται ταυτόχρονα και στις τρεις λογικές. Όμως, χρονολογικά πρώτα παράχθηκαν τα έργα για τον εκθεσιακό χώρο, δεύτερα παράχθηκαν τα αντικείμενα του πωλητηρίου και τέλος, τελευταία παράχθηκαν οι συνταγές του εστιατορίου. Έτσι, μπορούμε να συμπεράνουμε ότι ποιο «εύκολο» ήταν να παραχθεί το εκθεσιακό αντικείμενο, λιγότερο το εμπορικό αντικείμενο και ακόμα λιγότερο η συνταγή. Το συμπέρασμα αυτό μας οδηγεί στη διατύπωση ότι το υποκείμενο του σύγχρονου designer έχει μάθει να προτείνει περισσότερο, να πουλά λιγότερο αλλά ακόμα λιγότερο έχει μάθει να καταναλώνει ο ίδιος αυτά που παράγει. Ταυτόχρονα όμως, διατυπώνεται και μια προβληματική του ίδιου του υποκειμένου του designer, ποιος είναι ο σύγχρονος designer, ενός υποκειμένου που αναδεικνύεται ως ισάξιος του αντικειμένου σχεδιασμού, καταναλωτής, σχεδιαστής και αγοραστής ταυτόχρονα του ίδιου του έργου. Και οι δύο αυτές προβληματικές αποτελούν ερωτήματα που θα διερευνηθούν σε μελλοντικές έρευνες.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

1. AKERMAN J. S (1993), *The Villa*, Princeton University Press
2. ANDRASEK, A. (2009) *Biothing*, Orleans
3. ARNHEIM R. (2005), *Τέχνη και Οπτική Αντίληψη*, Αθήνα
4. BAKER L. M. (2006), *Observation: a complex research method*, University of Illinois Baudrillard J., Nouvel J. (2005), *Τα μοναδικά αντικείμενα*, Αθήνα Deuze A. (2006) *Everyday life, "relational aesthetics" and the "transfiguration of commonplace"*, *Journal of Visual Art Practice* 5 no.3, pg. 143-52
5. BOTTON A. (2009), *Η αρχιτεκτονική της ευτυχίας*, Αθήνα
6. BOURDIER P. (1990), *The logic of Practice*, Stanford University Press
7. CERTEAU M. (1984), *The practice of everyday life*, California
8. COLOMINA B. (1996), *Privacy and Publicity*, MIT Press
9. CRIMP D. (1993), *On the museum's Ruins*, MIT press
10. D' ALLONES O. R., *Μικρή ιστορία της λέξης μεταμοντέρνο*
11. DUVE T. (1996), *Kant After Duchamp*, MIT press
12. FERRY L. (2011), *Homo Aestheticus*, Αθήνα
13. FLUSSER V. (2008), *Προς το σύμπαν των τεχνικών εικόνων* Αθήνα
14. FRAMPTON K. (1999), *Μοντέρνα Αρχιτεκτονική, Ιστορία και Κριτική*, Αθήνα
15. GREENBERG R., Ferguson W.B., Nairne S. (2008), *Thinking about exhibitions*, Oxon
16. GOMBRICH E. H. (1999), *Giulio Romano Il Palazzo Del Te*, Mantua
17. GUPTA, A. & FERGUSON, J. (2005), «Πέρα από την κουλτούρα: Χώρος, ταυτότητα και η πολιτική της διαφοράς», στο Κυριακάκης, Γ. & Μιχαηλίδου, Μ, *Η Προσέγγιση του Άλλου. Ιδεολογία, μεθοδολογία και ερευνητική πρακτική*, Αθήνα, Μεταίχμιο, σελ. 71-101.
18. HABERMAS J. (1988), *Το μοντέρνο ένα ημιτελές έργο*, τομ. 1
19. HABERMAS J. (1988), *Η αποικιοποίηση του καθημερινού*, τομ. 1
20. LYOTARD J.F. (1988), *The Inhuman*, Polity Press, Oxford
21. LYOTARD J.F., *Defining the post-modern*, *Postmodernism Documents* 4
22. LYOTARD J.F., *Απάντηση στο ερώτημα τι είναι μεταμοντέρνο*, περ. Λεβιάθαν, σελ. 9
23. MALRAUX A. (2007), *Το φανταστικό μουσείο*, Αθήνα
24. MONTESQUIEU (2008), *Περί Αισθητικής* Αθήνα
25. OLIVEIRA N., OXLEY N., PETRY M. (2003), *Installation art in the new millennium*, London
26. PONTY M. (1962), *Phenomenology of Perception* Great Britain
27. ROTRY R. (1989), *Habermas και Lyotard*, περ. Λεβιάθαν, σελ. 3
28. TAFURI M. (1978), *Architecture and Utopia*, The MIT Press
29. TAUSIG (1990), M., *Mimesis and Alterity: A Particular History of the Senses*, London, Routledge
30. VIGARELLO G. (2009), *Η ιστορία της ομορφιάς*, Αθήνα
31. WALTER B. (1978), *Δοκίμια για την Τέχνη*, Αθήνα
32. WOLFE, T. (2009), *From Bauhaus to our house* Picador
33. ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ Β., *Η βίωση της ετερότητας και η διαχείριση της πολιτισμικής διαφοράς. Η περίπτωση των μεταναστών από την Αλβανία σε μια ελληνική πόλη*, σελ. 71-103, Αθήνα, Μεταίχμιο
34. ΠΕΤΡΙΔΟΥ, Β. (2007) *Αρχιτεκτονικές Μεταμορφώσεις και Αλλαγές: από το μοντέρνο στο μεταμοντέρνο διαμέσου της διδασκαλίας*, Αθήνα
35. ΡΑΠΤΗ Γ., *Jurgen Habermas: Η αναγκαιότητα του επικοινωνιακού λόγου*, στο περιοδικό *Ελληνική Φιλοσοφική Επιθεώρηση*, τόμος 23, τ. 68, Μάιος 2006, σελ. 154-166
36. ΡΑΠΤΗ Γ., (2001-2002), *Αρνητική Αισθητική-Προς μια νέα ορθολογικότητα*, *Χρονικά Αισθητικής*, 41B
37. ΡΑΠΤΗ Γ., (2006) «Ο πολιτικός ρόλος της τέχνης κατά τον Herbert Marcuse», σελ. 170-181, τεύχος «Φιλοσοφία, Κοινωνία και Πολιτισμός» Δ. Γ. Νιάνιας, Αθήνα
38. ΣΗΦΑΚΗ Ε., Πούπου Α., Νικολαΐδου Α. (2011), *Πόλη και Κινηματογράφος*, Αθήνα
39. ΣΚΑΡΠΕΛΟΣ Ι. (2012), *Εικόνα και Κοινωνία*, Αθήνα
40. ΣΤΑΥΡΙΔΗΣ Σ., *Αναπαραστάσεις χώρων αναπαραστάσεις ελευθερίας*, Αθήνα
41. ΤΑΤΛΑ Ε., *Η αρχιτεκτονική του μοντέρνου κινήματος ως πολιτικός λόγος*, *Αρχιτεκτονική, Πολιτική και Μοντερνισμός*