



**ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ**  
**Σχολή Αρχιτεκτόνων Μηχανικών**  
**Πρόγραμμα Προπτυχιακών Σπουδών**

**ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

Επιβλέπων Καθηγητής: Ουγγρίνης Κωνσταντίνος-Αλκέτας

Εξεταστική Επιτροπή: Ρότσιος Δημήτριος

Τσάρας Ιωάννης-Νίκος

**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΑΡΓΥΡΗ**

**Εκλεκτικές Συγγένειες μεταξύ Γαστρονομίας και Αρχιτεκτονικής**  
**Selective Affinities between Gastronomy and Architecture**

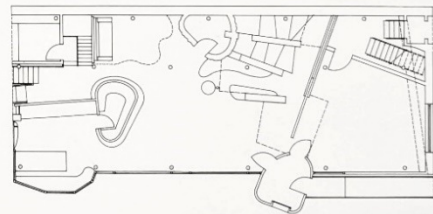
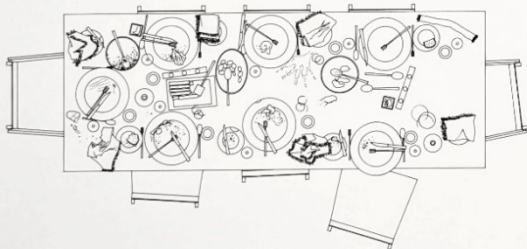
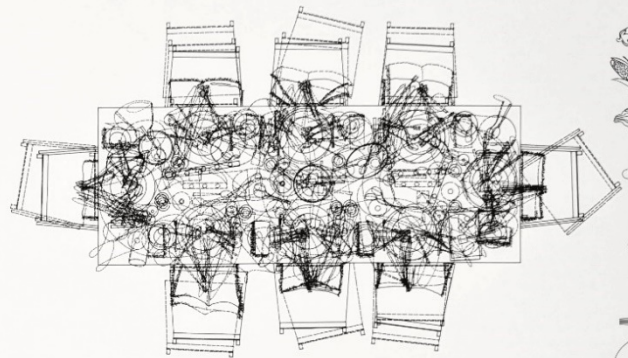
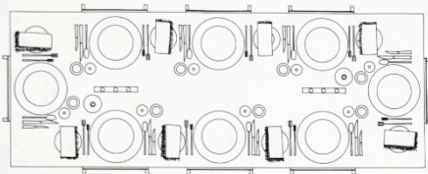
**Περίληψη**

Η Αρχιτεκτονική και η Γαστρονομία αποτελούν δύο τομείς, όχι μόνο άμεσα συνυφασμένους με την επιβίωση, αλλά και κορυφαίες πολιτιστικές δραστηριότητες. Η παράλληλη μακροχρόνια εξέλιξή τους, καθορίζεται σε μεγάλο βαθμό από τα ίδιες αισθητικές κατηγορίες όπως αρμονία, αναλογία και σύνθεση. Ενώ αναπτύχθηκαν μέσα από κοινές παραδόσεις και χρήση υλικών, που καθορίζουν τα μορφολογικά χαρακτηριστικά μιας περιοχής.

Προσδιορίζουν το πλαίσιο της καθημερινής ζωής, δημιουργώντας προσωπικά αισθήματα και εντυπώσεις. Θέλγουν και εμπνέουν. Αποτελώντας το σταθερό κέντρο απ' το οποίο εκπορεύονται οι υπόλοιπες ανθρώπινες δραστηριότητες της πράξης και της διάνοησης. Αυτοί είναι κάποιοι λόγοι για τους οποίους, σημαντικοί εκπρόσωποι Αρχιτεκτονικής και Γαστρονομίας ασχολήθηκαν με την ιδιότυπη σχέση τους, αποδίδοντας παραλληλισμούς και σημεία επαφής μεταξύ των δύο πεδίων.

Με έναν συνεχώς αυξανόμενο παγκόσμιο πληθυσμό, η επίλυση των θεμάτων της σίτισης και της στέγασης γίνεται ακόμα περισσότερο επιτακτική.

**ΕΚΛΕΚΤΙΚΕΣ ΣΥΓΓΕΝΕΙΕΣ**  
Μεταξύ Γαστρονομίας και Αρχιτεκτονικής



9/6 2014/2015

# ΕΚΛΕΚΤΙΚΕΣ ΣΥΓΓΕΝΕΙΕΣ ΜΕΤΑΞΥ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

A. ΕΙΣΑΓΩΓΗ .....	Σελ. 3 - 4
B. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ .....	Σελ. 4
Γ. ΕΥΡΗΜΑΤΑ .....	Σελ. 5

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

1. ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΝΟΙΚΤΗ ΕΣΤΙΑ ΩΣ ΤΗΝ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ (Μια αναδρομή) .....	Σελ. 5 - 11
---	-------------

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

1. ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ .....	Σελ. 11
1.1. Μια σχέση με την γη .....	Σελ. 12
1.2. Η διαδικασία σχεδιασμού .....	Σελ. 12 - 15
1.3. Εδραίωση της ποιότητας .....	Σελ. 15
2. ΑΙΣΘΗΤΗΡΙΑΚΕΣ ΚΑΙ ΑΙΣΘΗΤΙΚΕΣ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΕΙΣ: Η ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΓΟΥΣΤΟ .....	Σελ. 15 - 18
3. Η ΜΕΤΡΗΣΗ ΚΑΙ ΟΙ ΑΝΑΛΟΓΙΕΣ ΣΕ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ	
3.1. Οι μετρήσεις στην Αρχιτεκτονική .....	Σελ. 18 - 20
3.2. Οι μετρήσεις στην Γαστρονομία .....	Σελ. 20 - 21
4. ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΣΥΝΘΕΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ .....	Σελ. 21 - 22
5. ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ .....	Σελ. 23 - 26
5.1. Fast Food – Fast Architecture .....	Σελ. 26
5.2. Slow Food – Slow Architecture .....	Σελ. 27 - 28
6. ΟΙ ΧΩΡΟΙ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ .....	Σελ. 28 - 29
6.1. Οικιακοί Χώροι .....	Σελ. 30
6.2. Εστιατόρια .....	Σελ. 30 - 31
6.3. Μοναστήρια .....	Σελ. 31 - 32
6.4. Αγορές Τροφίμων .....	Σελ. 32 - 33

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

1. ΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΓΙΑ ΕΝΑ ΒΙΩΣΙΜΟ ΜΕΛΛΟΝ .....	Σελ. 33
2. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ .....	Σελ. 33 - 34
Σημειώσεις .....	Σελ. 35 - 37
Βιβλιογραφικές Αναφορές .....	Σελ. 38
Πίνακας Εικόνων .....	Σελ. 39 - 40

## ΕΚΛΕΚΤΙΚΕΣ ΣΥΓΓΕΝΕΙΕΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ

### Α. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το Χτίσιμο και η Μαγειρική είναι δυο βαθιά ανθρώπινες δραστηριότητες, ήδη από τις απαρχές της σταθερής διαμονής, με πολλά σημεία επαφής. Ασφαλής και ευχάριστη στέγη και τροφή είναι άμεσα συνδεδεμένες με την εξέλιξη του ανθρώπου. Η παράλληλη ανάπτυξή τους ξεκινά με την μετάβαση των ανθρωπίνων δραστηριοτήτων από την περιπλανώμενη τροφοσυλλογή στην υιοθέτηση μονιμότερης στέγης και την ανακάλυψη της Γεωργίας.

Οι φιλόσοφοι M. Heidegger και V. Flusser (Σ. Εισ.) θεωρούν ότι και οι δύο τομείς έχουν σημαντική πολιτισμική διάσταση και απαντούν σε απλές ανάγκες της ζωής<sup>1</sup>. Αλλά και οι δυο μπορούν να υπερβούν το κοινότοπο για να φθάσουν σε ένα υψηλότερο επίπεδο καλλιέργειας, που κινείται μεταξύ τέχνης και επιστήμης. Η μεν Μαγειρική εκτείνεται από την συνήθη δραστηριότητα που καλύπτει καθημερινές βιοτικές ανάγκες ως την υψηλή Γαστρονομία, συνδεδεμένη με ιδιαίτερες γευστικές εμπειρίες. Αντίστοιχα στον τομέα του δομημένου περιβάλλοντος, το εύρος κυμαίνεται από τη συνήθη οικοδομική δραστηριότητα, που επίσης καλύπτει ζωτικές ανάγκες, ως την υψηλού επιπέδου Αρχιτεκτονική, με σημαντικά αισθητικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά.

Ιστορικά, η σχέση μεταξύ Γαστρονομίας και Αρχιτεκτονικής, ίσως ξεκινά στα μέσα του 18<sup>ου</sup> αιώνα, όταν – όπως επισημαίνει ο Peter Collins – η ζωνή επιθυμία πολλών θεωρητικών της Αρχιτεκτονικής να αιτιολογήσουν τις ιδέες τους, τους ωθεί σε αναφορές σε άλλες επιστήμες και δημιουργικές τέχνες. Ο ίδιος δε ο Collins χαρακτηρίζει την Αρχιτεκτονική ως το “Γαστρονομικό ανάλογο” λόγω των πολλών ομοιοτήτων που και ο ίδιος εντοπίζει. Θεωρεί δε ότι τα δύο γνωστικά πεδία, έχουν περισσότερες ομοιότητες που δεν έχουν να επιδείξουν άλλες επιστήμες ή τέχνες με τις οποίες η Αρχιτεκτονική τόσο συχνά συγκρίνεται.<sup>2</sup> Θα πρέπει να υπήρξαν και μεταγενέστερες αναφορές, ίσως λιγότερο γνωστές.

Από τη σχετικώς πρόσφατη βιβλιογραφική αναφορά στο θέμα, οδηγός μου υπήρξαν δύο κυρίως βιβλία. Τα *Eating Architecture* by Jamie Horwitz, Paulette Singley και *The Architect, the Cook and Good Taste* by Petra Hagen Hodgson, Rolf Toyka. Πολύ λιγότερο το *Hungry City, How Food Shapes Our Lives* - Carolyn Steel. Φυσικά το Peter Collins – *The Gastronomic Analogy, Changing Ideals in Modern Architecture 1750 – 1950*, McGill-Queen’s University Press. Καθώς επίσης αρκετά άρθρα από αρχιτέκτονες που ασχολήθηκαν με το αντικείμενο, οι υποσημειώσεις των οποίων αναφέρονται στην Βιβλιογραφική Αναφορά.

Ο στόχος που τίθεται λοιπόν στη παρούσα εργασία είναι να καθοριστούν οι κοινοί τόποι, οι συνδέσεις μεταξύ των δύο αυτών γνωστικών πεδίων και να προσδιοριστεί πώς εκφράζονται οι υποτιθέμενες ομοιότητες μεταξύ τους. Τι συμπεράσματα μπορούν να εξαχθούν από μια σύγκριση. Και βέβαια πώς συμβάλλουν στη καλή μας διάθεση και την ανθρώπινη ευημερία.

<sup>1</sup> Petra Hagen Hodgson – Introduction, *The Architect, the Cook and Good Taste*, Ed. Birkhauser

<sup>2</sup> Peter Collins – *The Gastronomic Analogy, Changing Ideals in Modern Architecture 1750 – 1950*, McGill-Queen’s University Press

Τόσο η Κατασκευαστική όσο και η Γαστρονομική σύνθεση, μετρούν και υπολογίζουν την αναλογία, επιβάλλουν τη μορφή και το σχήμα, ταιριάζουν και δημιουργούν. Οι αισθητικές κατηγορίες όπως η αρμονία, η αναλογία και η σύνθεση, οι οποίες ως κανόνες αποδίδονται περισσότερο στον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό, εφαρμόζονται επίσης και στη γαστρονομική δημιουργία. Καλλιτεχνικά, αυτή η σχέση πηγαιίνει πολύ πιο πέρα από τις επιταγές της επιστημονικής ανάλυσης, γιατί η Γαστρονομία όπως και η Αρχιτεκτονική απαιτεί διαίσθηση, φαντασία, ενθουσιασμό και έναν εξαιρετικό βαθμό οργανωτικών ικανοτήτων. Η χρήση του ανθρώπινου σώματος ως μέτρο σύγκρισης για αρμονικές αναλογίες, υπήρξε κοινή τόσο στην Αρχιτεκτονική όσο και στη Γαστρονομία. Και οι δύο βασίζονται στα υλικά δηλαδή τα συστατικά που χρησιμοποιούνται. Και οι δύο είναι υπεύθυνες για τη δημιουργία προσωπικών αισθημάτων και εντυπώσεων. Η τελετουργία, η παράδοση και η αισθητική μνήμη αποτελούν μέρος τόσο της Αρχιτεκτονικής όσο και της Γαστρονομίας. Η Γαστρονομία μπορεί, όπως ακριβώς και η Αρχιτεκτονική, να αναφερθεί συγκεκριμένα σε έναν πολιτισμό, μια περιοχή ή ένα πρόσωπο. Έτσι, μαγειρική δεν σημαίνει μόνο προετοιμασία ενός ορεκτικού γεύματος, αλλά είναι μια πολιτισμική δραστηριότητα, ακόμα κι αν συνιστά μια παροδική τέχνη. Αυτό την τοποθετεί στις ουσιαστικές δραστηριότητες της κατοικίας που συμβάλλουν στην εδραίωση του ανθρώπινου κέντρου.<sup>3</sup> Κι αν υπάρχει ένα κριτήριο που βαθμονομεί τα έργα των δύο γνωστικών πεδίων, την ποιότητα κτιρίων και τροφών, αυτό είναι το καλό γούστο.

#### ΟΜΟΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΜΕΤΑΞΥ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

	ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ	ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ
<u>ΧΡΗΣΗ ΑΙΣΘΗΤΙΚΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ΑΡΜΟΝΙΑ</li> <li>• ΑΝΑΛΟΓΙΑ</li> <li>• ΣΥΝΘΕΣΗ (ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ, ΑΝΤΙΘΕΣΗ)</li> </ul>	ΣΥΝΥΦΑΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΤΟΝ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ	ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ
ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΑΚΑΤΕΡΓΑΣΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ	ΣΥΧΝΟΣ	ΠΟΛΥ ΣΥΧΝΟΣ
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΟ ΠΑΡΕΛΘΟΝ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΣΩΜΑΤΟΣ ΩΣ ΜΕΤΡΟ ΣΥΓΚΡΙΣΗΣ ΓΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗ ΑΝΑΛΟΓΙΩΝ, ΧΡΗΣΗ ΚΛΙΜΑΚΑΣ	ΑΝΘΡΩΠΟΜΟΡΦΙΚΗ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗ	ΧΡΗΣΗ ΜΕΛΩΝ ΣΩΜΑΤΟΣ, ΑΡΙΘΜ. ΑΝΑΛΟΓΙΩΝ
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΓΟΥΣΤΟΥ (ΩΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΟ ΚΡΙΤΗΡΙΟ) ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	ΣΕ ΜΙΚΡΟΤΕΡΟ ΒΑΘΜΟ	ΠΟΛΥ ΣΥΧΝΗ
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΤΟ ΧΡΟΝΟ	ΜΕΓΑΛΗ (ΚΑΤΑ ΚΑΝΟΝΑ)	ΜΙΚΡΗ
ΧΡΗΣΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ, ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΑΣ, ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ ΜΝΗΜΗΣ	ΚΑΤ' ΕΞΟΧΗΝ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΚΦΡΑΣΗ
ΔΥΝΗΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ, ΠΕΡΙΟΧΗ, ΠΡΟΣΩΠΟ	ΙΣΧΥΡΗ ΣΥΝΔΕΣΗ	ΙΣΧΥΡΗ ΣΥΝΔΕΣΗ
<u>ΓΕΝΙΚΟΤΕΡΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ΔΙΑΙΣΘΗΣΗ</li> <li>• ΦΑΝΤΑΣΙΑ</li> <li>• ΕΝΘΟΥΣΙΑΣΜΟΣ</li> <li>• ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ</li> </ul>	ΠΟΛΥΔΙΑΣΤΑΤΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ, ΜΑΚΡΕΣ ΜΑΘΗΤΕΙΕΣ	ΕΠΙΜΟΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ, ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗ

#### Β. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ

Η συλλογή του ερευνητικού υλικού έγινε μέσω διαδικτύου και με τη χρήση Λέξεων-Κλειδιών. Τόσο τα βιβλία που αναφέρονται, όσο και τα άρθρα, βρέθηκαν σε ψηφιακή μορφή (Pdf). Το ίδιο ισχύει και για τις εικόνες. Έγινε αναλυτική μελέτη των ενδιαφερομένων κεφαλαίων (από τα πολυσυλλεκτικά βιβλία με κείμενα ειδικών επιστημόνων) καθώς και των αντίστοιχων σχετικών άρθρων.

<sup>3</sup> Petra Hagen Hodgson – Introduction, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

Από αυτή τη προσέγγιση, διαμόρφωσα συγκεκριμένη προσωπική αντίληψη την οποία εκθέτω, καθώς και τις πηγές από τις οποίες προέρχεται.

Κάποιες από τις εικόνες που χρησιμοποίησα προέρχονται από τα βιβλία που ανέφερα, ενώ οι περισσότερες προέκυψαν από ελεύθερη αναζήτηση στο διαδίκτυο.

## Γ. ΕΥΡΗΜΑΤΑ

Τα ευρήματα λοιπόν προκύπτουν κυρίως από Βιβλιογραφική Έρευνα και από Έρευνα στο διαδίκτυο. Περιλαμβάνουν τα αναφερόμενα Κείμενα, Σχέδια και Φωτογραφίες. Η παράθεση σχεδίων και φωτογραφιών έγινε σε αντιστοίχιση με το κείμενο στο οποίο αναφέρονται, είτε για την παραστατικότητά τους, είτε για την εποχή που αποτυπώνουν. Σε λίγες περιπτώσεις υπάρχει καλλιτεχνική έκφραση.

Η Ερμηνεία των Ευρημάτων ακολουθεί με την παράθεση του Κειμένου.

# Κεφάλαιο 1

Από την ανοικτή εστία ως την  
σύγχρονη κουζίνα



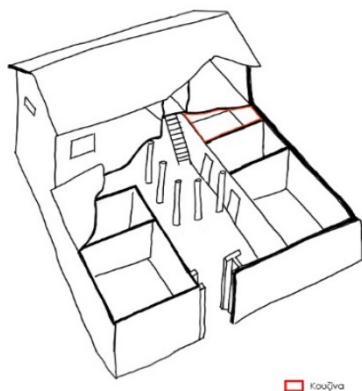


## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

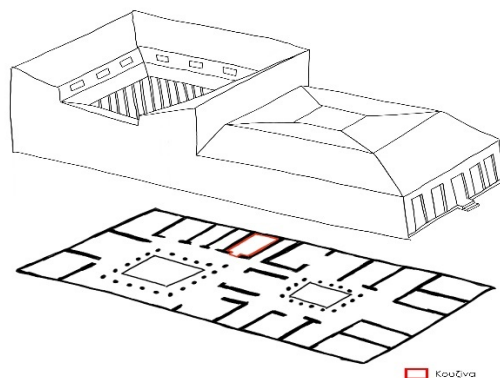
### 1. ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΝΟΙΚΤΗ ΕΣΤΙΑ ΩΣ ΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ (Μια αναδρομή)

Όλα ξεκινούν με την δράση της φωτιάς στους ανθρώπινους πληθυσμούς. Καταλυτικής σημασίας για την εκδήλωση της Γλώσσας και του Πολιτισμού σύμφωνα με τον Βιτρούβιο (Σημ. 1). Στους περισσότερους πολιτισμούς, η φωτιά συνέχισε να είναι το κέντρο της οικογενειακής και κοινωνικής ζωής και το σημείο σύγκλισης της κατοίκησης. Η κεντρική εστία ήταν η πηγή του φαγητού, του φωτός, της ζεστασιάς και της συντροφικότητας. Γύρω απ' αυτήν αναπτύχθηκαν λειτουργικά και χωροταξικά οι υπόλοιποι χώροι για την οικογένεια ή την κοινότητα.

Στην Αρχαία Ελλάδα τα σπίτια ήταν συνήθως απλά, έχοντας δύο ή τρία δωμάτια για τους φτωχότερους και δύο ορόφους με εσωτερική αυλή για τους πλουσιότερους ανθρώπους. Η κουζίνα ήταν τοποθετημένη στο ισόγειο και όλα τα σπίτια είχαν αυτό που σήμερα ονομάζεται κελάρι, για αποθήκευση των τροφίμων. Η απλότητα του αρχιτεκτονικού χώρου και η βασική επίπλωση, ήταν συνδεδεμένα σε μεγάλο βαθμό με τον τύπο του φαγητού και την Κουζίνα της Αρχαίας Ελλάδας. Η θέση της κεντρικής εστίας, έφερνε τα μέλη της οικογένειας να συγκεντρώνονται γύρω της, όπου έκαναν την τελετουργία του φαγητού μια κοινωνική πράξη. Η Αρχαία Ελληνική Κουζίνα ήταν η επιρροή για τη σημερινή δημοφιλή Μεσογειακή διατροφή, που βασίστηκε στην τριάδα, λάδι, σιτάρι και κρασί.<sup>4</sup>



Εικ. 1. Αρχαία Ελληνική Κατοικία



Εικ. 2. Αρχαία Ρωμαϊκή Κατοικία (Domus)

Στην Αρχαία Ελληνική κοινωνία, η σεπτή θεότητα της Εστίας (Σ. 2), καθοδηγεί και προστατεύει τις οικογενειακές δραστηριότητες. Συνηθέστερα το άγαλμά της είναι τοποθετημένο στον περίβολο της κατοικίας. Κάτι παρόμοιο συμβαίνει και στην Αρχαία Ρώμη με την θεά Βέστα (Σ. 3) και την άσβεστη φλόγα της.

Στις πόλεις της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας και της Μέσης Ανατολής, αναπτύχθηκε ένα αρκετά διαφορετικό πρότυπο στην προετοιμασία του φαγητού. Οι φτωχοί και όσοι ζούσαν στις λαϊκές πολυκατοικίες (Insulae), πιθανότατα μαγείρευαν στο σπίτι σε μικρούς φορητούς φούρνους τροφοδοτούμενους με κάρβουνα, οι οποίοι επίσης χρησιμοποιούνταν και στη θέρμανση του χώρου. Επίσης πιθανότατα οι ίδιοι ήταν πελάτες των πολλών καταστημάτων γρήγορου φαγητού που υπήρχαν στα ισόγεια των πολυκατοικιών. Για τους πλούσιους, το φαγητό το παρασκεύαζαν οι σκλάβοι σε οικιακούς φούρνους. Ήταν πλατφόρμες από πέτρα ή πηλό που τροφοδοτούντο από ξύλο ή κάρβουνο και αποτελούντο από ένα δίκτυο διασυνδεδεμένων διαμερισμάτων. Τα δοχεία τοποθετούντο σε στρογγυλές τρύπες πάνω στην πλατφόρμα. Σε αρκετές περιπτώσεις, οι φούρνοι ευρίσκοντο σε ξεχωριστούς χώρους,

<sup>4</sup> Karolos Michailidis – Eating Architecture, Univ. of Bath Dep. Of Architecture and Civil Engineering, <https://thefoodarchitect.gr/eating-architecture/>



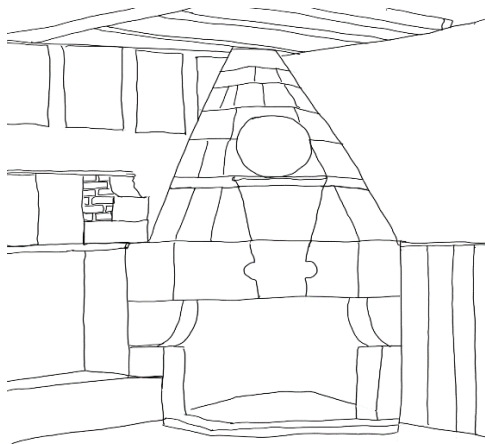
δίνοντας κατ' αυτό το τρόπο διάσταση στην οικιακή κουζίνα. Και σε αυτές τις περιπτώσεις, συνδυάζονταν με πλούτο και κύρος.<sup>5</sup>



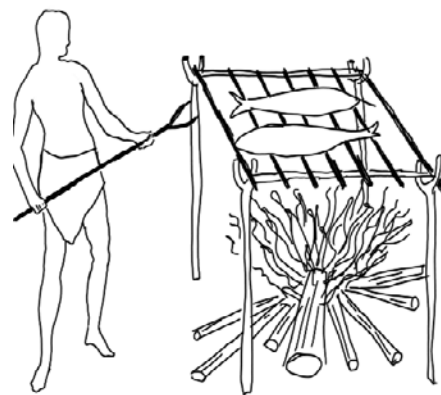
Εικ. 3. Ρωμαϊκό Μαγειρείο του δρόμου (Thermopolium), Πομπηία

Στα σπίτια με λιθοδομή, φυσικό ήταν η εστία να τοποθετηθεί απέναντι από τον τοίχο. Έτσι λοιπόν η φωτιά μετακινήθηκε από το κέντρο του χώρου προς την άκρη. Οι καμινάδες εξελίχθηκαν, σύμφωνα με ορισμένους, στην Βόρεια Ιταλία τον 13<sup>ο</sup> αιώνα.

Στη Βόρεια Κίνα και την Κεντρική Ασία οι πλατφόρμες ύπνου, θερμαινόμενες με υπόκαυστο σύστημα, δημιουργήθηκαν δίπλα στο τζάκι.



Εικ. 4. Παραγώνι. Ανάπαυση και Θαλπωρή



Εικ. 5. Ανοικτή Εστία στους Τροπικούς

Στα ψυχρά, εύκρατα και μεσογειακά κλίματα, η μαζική δομή του τζακιού και της καμινάδας λειτούργησε ως θερμοσυσσωρευτής. Οι πάγκοι, συχνά και στις δύο πλευρές της κύριας εστίας του σπιτιού, δημιούργησαν ένα παραγώνι, όπου η οικογένεια ξεκουραζόταν τις πιο κρύες εποχές. Ενώ το Καλοκαίρι οι καμινάδες παρείχαν ένα μέσο εξαερισμού.

Στα ζεστά κλίματα, στους τροπικούς, οι εστίες ήταν σε κτίσματα ξεχωριστά από το κύριο μέρος του σπιτιού. Και οι εγκαταστάσεις μαγειρικής ήταν συνήθως στο υπαίθρο.

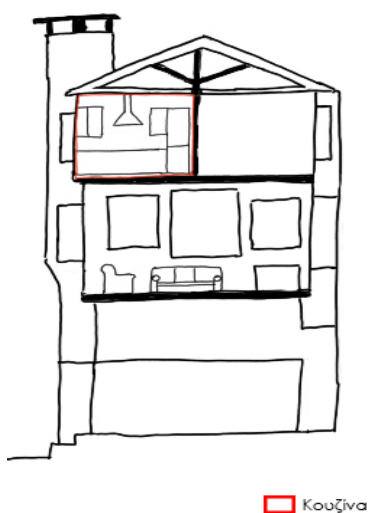
Σε περιοχές με πολύ μεγάλη ετήσια διακύμανση στη θερμοκρασία, όπως στο Κασμίρ στη ΒΔ Ινδία, το μέρος μαγειρέματος μετακινείται σύμφωνα με την εποχή.<sup>6</sup>

<sup>5</sup> Peter Davey – Food Preparation Locations in Changing Times, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

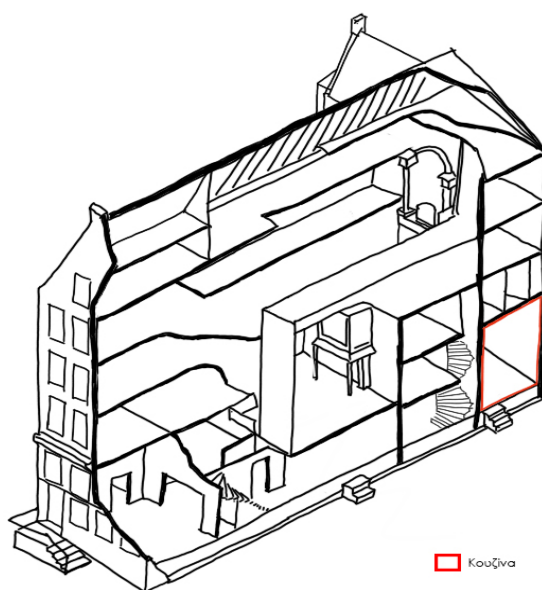
Η Εστία δεν είναι μόνο το πρακτικό και λειτουργικό κέντρο του σπιτιού, αλλά επίσης το λατρευτικό και ιερό του κέντρο. Συνήθειες, εργασίες και παραδόσεις, γίνονται πραγματικότητα γύρω από την εστία, για την οποία ο Gottfried Semper (Σ. 4) μιλάει ως το “ηθικό στοιχείο” της Αρχιτεκτονικής, την οποία επίσης αποκαλεί “έμβρυο της Αρχιτεκτονικής”.<sup>7</sup>

Μεταγενέστερα η εστία εξελίχθηκε σε φούρνο, που εμφανίστηκε πρώτη φορά στη Σουηδία και μετέβαλλε ριζικά το σχέδιο της Κουζίνας και τη λειτουργία της μέσα στο σπίτι.

Αρχιτέκτονες της Αναγέννησης όπως ο Sebastiano Serlio (Σ. 5) και ο Andrea Palladio (Σ. 6), κατά τον 16<sup>ο</sup> αιώνα, μολονότι θεώρησαν την κουζίνα ως ξεχωριστό χώρο, την τοποθέτησαν στα πιο αφανή ή και υπόγεια σημεία. Εξαίρεση απετέλεσαν πόλεις όπως η Βενετία, όπου τα υπόγεια ήταν αδύνατα και οι κουζίνες συχνά τοποθετήθηκαν στις σοφίτες για να μειώσουν τον κίνδυνο φωτιάς. Στην Ολλανδία, όπως και στη Βενετία, τα κελάρια δεν ήταν πρακτικά και οι κουζίνες και οι περιοχές προετοιμασίας του φαγητού ήταν στο ισόγειο των πλούσιων αστικών σπιτιών ή σε εξωτερικά κτίσματα γύρω και πίσω από αυλές. Οι Κουζίνες, περισσότερο ίσως από άλλα διαμερίσματα του σπιτιού, μεταβλήθηκαν ριζικά από τις τεχνολογικές επαναστάσεις που άρχισαν στην Αναγέννηση.<sup>8</sup>



Εικ. 6. Τομή Κατοικίας στη Βενετία



Εικ. 7. Τομή Ολλανδικής Κατοικίας



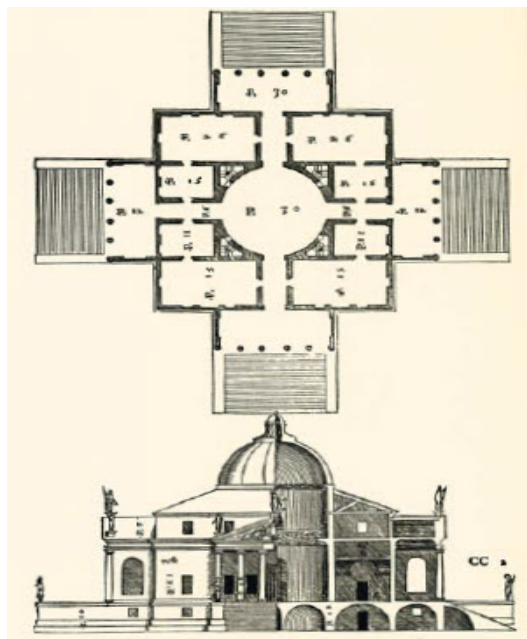
Εικ. 8. Pierre Subleyras – The Feast in the House of Simon

<sup>6</sup> Peter Davey – Food Preparation Locations in Changing Times, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed Birkhauser

<sup>7</sup> Fritz Neumeyer – Building and Living, Eating and Drinking Considered in Terms of Architectural Theory, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

<sup>8</sup> Peter Davey – Food Preparation Locations in Changing Times, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser





Εικ. 9. Εικονογράφηση από “Τα 4 βιβλία της Αρχιτεκτονικής”  
του Andrea Palladio, Η Κουζίνα είναι στο Υπόγειο

Τα Ρωσικά και Ολλανδικά σπίτια τον 16<sup>ο</sup> αιώνα, ανασήκωσαν το δάπεδο των τζακιών και δημιούργησαν μια πλατφόρμα ύπνου γύρω από την φωτιά. Κάποιοι Ρωσικοί φούρνοι με επίπεδη επιφάνεια, φιλοξένησαν μπανιέρες ατμού και στέγνωμα μπουγάδας.<sup>9</sup>



Εικ. 10. Wolfgang Heimbach, Εσωτερικό Κουζίνας, 1648

<sup>9</sup> Karolos Michailidis – Eating Architecture, Univ. of Bath Dep. Of Architecture and Civil Engineering,  
<https://thefoodarchitect.gr/eating-architecture/>

Ο ανοιχτές εστίες με ξύλα παρέμειναν η πηγή μαγειρέματος για πολλές κουζίνες τον 19<sup>ο</sup> αιώνα. Αλλά η διαδικασία ψήσιματος του κρέατος προοδευτικά μηχανοποιήθηκε σε πολλά μέρη.

Στα τέλη του 18<sup>ου</sup> αιώνα ιδιαίτερα στη Βρετανία, όπου είχε αρχίσει η Βιομηχανική Επανάσταση, εμφανίστηκαν μαζικά κουζίνες από χυτοσίδηρο που εξασφάλιζαν ψήσιμο, βράσιμο και ζεστό νερό από την ίδια εστία (με ενσωματωμένο βραστήρα).

Στα τέλη του 19<sup>ου</sup> αιώνα, οι εταιρείες αερίου εξασφάλιζαν συσκευές κουζίνας για ένα μικρό ετήσιο ενοίκιο. Ήταν οι συσκευές αερίου και αργότερα οι ηλεκτρικές, που μετασχημάτισαν τις Κουζίνες του 20<sup>ου</sup> αιώνα. Διαχωρίζοντας την πηγή του μαγειρέματος από την πηγή που ζέσταινε τους χώρους, οι Κουζίνες ως χώροι, μπορούσαν να διαχωριστούν από τις περιοχές διαβίωσης ακόμα και στα ταπεινότερα νοικοκυριά. Στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα αυτό έγινε ο σταθερός τρόπος σχεδιασμού. Ο συνεχής επανασχεδιασμός της Κουζίνας του 20<sup>ου</sup> αιώνα, αντανακλά κοινωνικές, οικονομικές και πολιτικές αλλαγές σε όλο τον κόσμο.

Ένας τρόπος μείωσης της τιμής των ξεχωριστών κατοικιών, ήταν να απομακρυνθεί από την περίπτωση των ξεχωριστών κουζινών και να υιοθετηθούν τις κεντρικές εγκαταστάσεις μαγειρέματος. Η ιδέα της κοινόχρηστης κουζίνας που εξυπηρετούσε μια δέσμη διαμερισμάτων, ξεκίνησε σε πολλές Ευρωπαϊκές και Αμερικανικές πόλεις πριν τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο και μετά απ' αυτόν το μαγείρεμα στη κοινότητα διερευνήθηκε με σθένος στη Σοβιετική Ένωση. Υπήρξαν αστοχίες και απογοητεύσεις αλλά το ιδεώδες του κοινού μαγειρέματος δεν πέθανε. Ιδιαίτερα στη Σκανδιναβία, όπου διακεκριμένα χαμηλά συνεργατικά σχήματα στέγασης σχεδιάστηκαν στις δεκαετίες του 1980 και 1990.

Στο μεταξύ, ήδη από τη δεκαετία του 1920 νέα υλικά, νέες μηχανές εξοικονόμησης εργασίας καθώς και τεχνολογίες όπως της ψύξης ή αργότερα των μικροκυμάτων, άλλαξαν ριζικά τις τεχνικές μαγειρέματος και ανέλαβαν τις λειτουργίες οι οποίες στο παρελθόν επιτελούντο από υπηρέτες. Μετέβαλαν εντέλει τις τελετουργίες παρασκευής και κατανάλωσης φαγητού, για παράδειγμα κάνοντας δυνατό για κάθε μέλος της οικογένειας να έχει ένα διαφορετικό στιγμιαίο γεύμα.<sup>10</sup>

Το The Willey House (1934) του Frank Lloyd Wright (Σ. 7), είναι ένα από τα πρώτα παραδείγματα όπου εισήχθη η “Κουζίνα αντικείμενο”.<sup>11</sup>



Εικ. 11. Η πρώτη πλήρως ηλεκτρ. Κουζίνα, Παγκ. Έκθεση Chicago, 1893



Εικ. 12. The Willey House – F.L. Wright (1934)

<sup>10</sup> Peter Davey – Food Preparation Locations in Changing Times, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

<sup>11</sup> Karolos Michailidis – Eating Architecture, Univ. of Bath Dep. Of Architecture and Civil Engineering,  
<https://thefoodarchitect.gr/eating-architecture/>



Η επανενσωμάτωση της Κουζίνας στις περιοχές διαβίωσης, συνδέθηκε άμεσα με μια μεταβολή στην αντίληψη της μαγειρικής: όλο και περισσότερο η μαγειρική αντιμετωπιζόταν ως δημιουργική και κάποιες φορές κοινωνική πράξη, αντί ως εργασία, ιδιαίτερα στις ανώτερες κοινωνικές τάξεις.<sup>12</sup>

Οι μπάρες του Αμερικανικού πρωινού εμφανίστηκαν τη δεκαετία του 1940 για να επιτρέψουν τη γρήγορη κατανάλωση των φαγητών είτε όρθιοι, είτε καθιστοί σε υψηλά σκαμπό. Χρησιμοποιούνται ακόμα ως διαχωριστές του χώρου μεταξύ των περιοχών παρασκευής και κατανάλωσης του φαγητού.

Στα τέλη του 20<sup>ου</sup> και τις αρχές του 21<sup>ου</sup> αιώνα, η Κουζίνα ενιαίας διαρρύθμισης, χρησιμοποιήθηκε και ως τρόπος εντυπωσιασμού κάποιου επισκέπτη και εξελίχθηκε βασισμένη στις νέες συνήθειες των πολυάσχολων ανθρώπων και των κρίων γευμάτων.

Στις σύγχρονες κουζίνες, ένας άλλος σημαντικός νεωτερισμός ίσως είναι η χρήση ισχυρών απορροφητήρων πάνω από νησίδες, για να επιτρέψουν στη φωτιά να επιστρέψει στο κέντρο του χώρου, το μέρος όπου άρχισε πολύ καιρό πριν.<sup>13</sup>



Εικ. 13. Σύγχρονη Κουζίνα με την εστία και απορροφητήρες στο κέντρο του χώρου

Η επαναφορά λειτουργιών που κάποτε τοποθέτησαν την ζωντανή κουζίνα στην καρδιά της βιωμένης εμπειρίας, είναι μέρος της καλύτερης οικοδόμησης του στεγαστικού τομέα.

<sup>12</sup> Fritz Neumeyer – Building and Living, Eating and Drinking Considered in Terms of Architectural Theory, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

<sup>13</sup> Peter Davey – Food Preparation Locations in Changing Times, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser



## Κεφάλαιο 2

### Παράλληλες σχέσεις Γαστρονομίας και Αρχιτεκτονικής





## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

### 1. ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ

Η Μαγειρική όπως και η Αρχιτεκτονική παίρνει τη φύση και τη μεταβάλλει σε καλλιέργεια, πολιτισμό. Σε πολύ βασικό επίπεδο, η καλλιέργεια αναφέρεται στο μέσο στο οποίο απλοί οργανισμοί όπως βακτήρια ή μύκητες μπορούν να αναπτυχθούν, προκαλώντας ζυμώσεις. Τα τρόφιμα όπως γιαούρτι, μαγιά, τυρί, είναι ένα μέρος αυτού του κόσμου. Αλλά η καλλιέργεια αναφέρεται επίσης και σε πιο εκλεπτυσμένους τρόπους στους οποίους επιστρατεύονται τεχνικές και συνδυάζονται στοιχεία για να δώσουν γεύση σε ένα μοναδικό δημιούργημα. Υπάρχει κάτι το οποίο είναι ταυτόχρονα χημικό αλλά και αλχημικό σε αυτό τον μετασχηματισμό. Και στις δύο, Γαστρονομία και Αρχιτεκτονική, ένας αισθητηριακός και κοινωνικός κόσμος ανοίγεται από τον τέλειο συνδυασμό των στοιχείων που συγκεντρώθηκαν στον χρόνο και τον χώρο.

Όλη η διαδικασία της κατασκευαστικής σύνθεσης είναι όπως η γαστρονομική σύνθεση, με την έννοια ότι κάνει χρήση των υλικών που αναμειγνύει σε συγκεκριμένους και αποδεκτούς συνδυασμούς, συνθέτοντάς τα σε ένα προϊόν ισχυρότερο από το άθροισμα των ξεχωριστών τμημάτων.<sup>14</sup> Η εργασία δημιουργίας σκυροδέματος, θυμίζει τη δημιουργία cake. Η μόνη διαφορά έγκειται στη διαδικασία σκλήρυνσης ή ψησίματος αντίστοιχα.

#### 1.1. Μια σχέση με τη Γη

Και οι δύο δραστηριότητες ήταν παραδοσιακά ριζωμένες στη φυσική επικράτεια, (το έδαφος) και σε μια πολιτιστική παράδοση. Αρχικά προέκυψαν απ' ό,τι εξασφάλιζε το γύρω έδαφος, εξαρτώμενες από τους φυσικούς πόρους, τα σπήλαια, το κυνήγι, τα φρούτα. Αργότερα, η μετάβαση από μια σχέση εξάρτησης σε μια σχέση κυριαρχίας με την ανάπτυξη της Γεωργίας, είχαν έναν αποφασιστικό ρόλο στην μεταβολή των διατροφικών συνηθειών, αλλά επίσης και στην ανάπτυξη μόνιμων καταλυμάτων, την δημιουργία πόλεων και του πολιτισμού του ίδιου.

Η παραδοσιακή Γαστρονομία και Αρχιτεκτονική, προέκυψαν από τα τοπικά υλικά, τα οποία υπέστησαν επεξεργασία με τα εργαλεία και τις τεχνικές που τελειοποιήθηκαν στο χρόνο. Τα ακατέργαστα υλικά, τα είδη των διαθέσιμων ζώων και φυτών, καθόρισαν σε μεγάλο βαθμό, τον τύπο των παραδοσιακών συνταγών και κτιρίων που αναπτύχθηκαν. Συχνά αυτοί οι πόροι μοιράζονταν την ίδια προέλευση, όπως οι αχυροσκεπές φτιαγμένες από τα μη βρώσιμα τμήματα του σιταριού, ή οι Βίσωνες της Βόρειας Αμερικής των οποίων το κρέας ήταν προς κατανάλωση, ενώ τα δέρματα χρησιμοποιήθηκαν για να καλύψουν τις σκηνές των αυτοχθόνων κατοίκων. Το παράδειγμα των Αρχαίων Ελλήνων και η χρήση του δέντρου της Ελιάς, μπορεί να αποκαλύψει έναν νέο τρόπο αντίληψης της κοινωνικής εξέλιξης. Ένα απλό δέντρο προμήθευε τροφή και ελαιόλαδο, έναν καρπό για εμπόριο, ξύλο για κατασκευή και οικοδόμηση. Το Κλίμα επίσης αντιπροσώπευσε ένα σημαντικό περιορισμό, καθορίζοντας την διαθεσιμότητα και την διανομή των προϊόντων, τις τεχνικές που χρησιμοποιήθηκαν για να τα μετασχηματίσουν – όπως η αποξήρανση – και την τελική τους διαμόρφωση, ειδικά στην περίπτωση της Αρχιτεκτονικής.

<sup>14</sup> Sarah Wigglesworth – Cuisine and Architecture: A Recipe for a Wholesome Diet, [https://www.swarch.co.uk/wp-content/uploads/2017/03/10\\_2002\\_Food-Architecture\\_SOS.pdf](https://www.swarch.co.uk/wp-content/uploads/2017/03/10_2002_Food-Architecture_SOS.pdf)



Τα τοπία έχουν διαμορφωθεί πάντοτε από επιλογές που αναφέρονται στην Αρχιτεκτονική και την Γαστρονομία. Παραδοσιακές πρακτικές και υλικά έδωσαν γεύση σε τοπία που μάθαμε ως τυπικά συγκεκριμένων περιοχών. Αλλά τα τοπία είναι ευμετάβλητα, σταθερά καθορισμένα από την επιλογή συγκεκριμένων τροφίμων ή υλικών οικοδόμησης. Τα ξύλινα οικοδομήματα προάγουν την εκχέρωση των δασών, η χρήση της πέτρας επιβάλλει την παρουσία των λατομείων, τα σύνθετα υλικά προϋποθέτουν την παρουσία των εργοστασίων και υποδομών.<sup>15</sup>

Ιστορικά, η Αρχιτεκτονική έχει εξαγάγει υλικά που σχηματίστηκαν γεωλογικά ή μέσω της Γεωργίας και τα έχει χρησιμοποιήσει σε κάτι κατάλληλο για κατασκευαστική σύνθεση: μεταλλικά φύλλα, ξύλινες σανίδες, γυάλινες πλάκες, ορυκτές ίνες, πλάκες σχιστόλιθου. Η τροφή καλλιεργείται – εξάγοντας επίσης θρεπτικά συστατικά από το έδαφος – και μετασχηματίζεται από τα ακατέργαστα υλικά σε κάτι ελκυστικό και αναγνωρίσιμα βρώσιμο.<sup>16</sup>

Γνωρίζοντας ότι η κατασκευαστική πρακτική και η παραγωγή τροφής είναι δύο από τις πιο σημαντικές ανθρωπογενείς, κινητήριες δυνάμεις περιβαλλοντικού μετασχηματισμού και ότι ο ανθρώπινος πληθυσμός αυξάνει και αστικοποιείται, γίνεται σαφές ότι αυτές οι επιλογές θα επηρεάσουν προοδευτικά τον πλανήτη μας σε μεγαλύτερο βαθμό.

## 1.2. Η διαδικασία σχεδιασμού

Και οι δύο τομείς έχουν συγκριθεί, είτε για την ομοιότητα στη διαδικασία σχεδιασμού των, μετασχηματίζοντας το φυσικό περιβάλλον σε πολιτιστικά προϊόντα, είτε για τα συμβολικά νοήματα τα συνδεδεμένα με αυτά τα αποτελέσματα.

Η Αρχιτεκτονική και η Γαστρονομία χρησιμοποιούν συνθετικές αρχές ισορροπίας, αντίθεσης, αναλογίας και κλίμακας. Η Αρχιτεκτονική εικόνα και τα δομικά στοιχεία, βρίσκουν παραλληλισμούς στην οργάνωση των γεύσεων. Σε αυτό το γενικό πλαίσιο, η μέτρηση, η αναλογία και η αρμονία γίνονται βασικά χαρακτηριστικά.



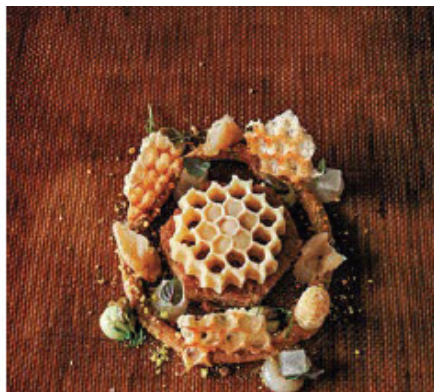
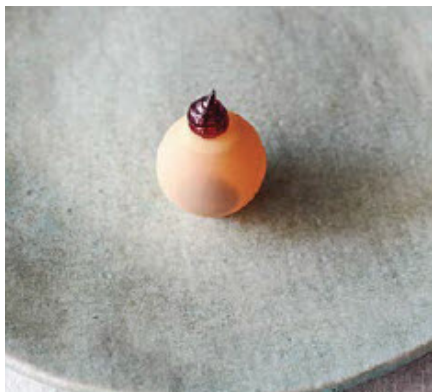
Εικ. 14. Σχεδιασμός Πιάτων (Εστ. Eleven Madison Park, N.Y.) με βάση τις Αρχές του Gestalt (Συνέχεια, Προβολή, Προσανατολισμό, Κατανομή)

Ο θεωρητικός της Αρχιτεκτονικής Peter Collins (Σ. 8) επισημαίνει ότι η Γαστρονομία είναι συχνά πιο ακριβή από την συνήθη Μαγειρική, καθώς περιλαμβάνει μεγαλύτερες προετοιμασίες και πλουσιότερα υλικά. Κατ' αντιστοιχία, αυτό ισχύει και για την υψηλού επιπέδου Αρχιτεκτονική. Ωστόσο, διατυπώνονται και αντίθετες απόψεις που υποστηρίζουν ότι η ποιότητα στην Αρχιτεκτονική και την

<sup>15</sup> M. Sanchez Salvador – Architecture and Gastronomy: Crossing disciplinary fields, Experiencing Food, Designing Dialogues - Bonacho et al. (Eds) 2018 Taylor and Francis Group, London.

<sup>16</sup> Sarah Wigglesworth – Cuisine and Architecture: A Recipe for a Wholesome Diet, [https://www.swarch.co.uk/wp-content/uploads/2017/03/10\\_2002\\_Food-Architecture\\_SOS.pdf](https://www.swarch.co.uk/wp-content/uploads/2017/03/10_2002_Food-Architecture_SOS.pdf)

Γαστρονομία, δεν συνοδεύεται αναγκαστικά από υψηλό κόστος. Αντίθετα θα πρέπει να επινοηθούν έξυπνες, δημιουργικές λύσεις που χρησιμοποιούν βασικά υλικά. Ό,τι κάνει αυτές τις δραστηριότητες τέχνη, είναι ακριβώς αυτή η επιδεξιότητα πάνω στα υλικά, που περιλαμβάνει όχι μόνο τεχνικές δεξιότητες, αλλά επίσης τη διαμόρφωση συγκεκριμένων ιδεών γεύσης και παράδοσης. Συνδυασμοί και αναλογίες που έχουν αποδείξει την αξία τους και που γίνονται αποδεκτά ως πολιτιστικά είδη και τύποι. Σε αυτή τη θεώρηση, η διαδικασία της προετοιμασίας για κάθε ξεχωριστό τομέα, αντιμετωπίζεται ως μια πράξη βελτίωσης της φύσης, μεταβάλλοντας τα ακατέργαστα υλικά σε καλλιτεχνικές δημιουργίες.



Εικ. 15. Σχεδιασμός Πιάτων (Εστιατόριο Atelier Crenn, San Francisco, CA) με τις ίδιες Αρχές του Gestalt

Και οι δύο δημιουργικές διαδικασίες όμως, έχουν λειτουργήσει μέσα σε περιορισμένα πλαίσια, κατά κύριο λόγο από τους ίδιους παράγοντες: κλίμα, οικονομικές συνθήκες, θρησκεία και νομοθεσία. Το κλίμα καθορίζει ποια τρόφιμα είναι διαθέσιμα και τις τεχνικές μετασχηματισμού τους και οι οικονομικές συνθήκες την πρόσβαση σε αυτά. Η θρησκεία επηρεάζει την κατανάλωση τροφής μέσω επιβολής απαγορεύσεων και άλλων περιορισμών. Οι νομοθετικές παρεμβάσεις σήμερα σχετίζονται περισσότερο με τους κανονισμούς των τροφίμων. Όσον αφορά την Αρχιτεκτονική, το κλίμα παίζει ένα ρόλο στα διαθέσιμα υλικά και την τελική τους διαμόρφωση, ενώ οι οικονομικές συνθήκες μπορούν να καθορίσουν τα χρησιμοποιούμενα υλικά. Οι θρησκευτικές πίστεις και οι νομικές διατάξεις ενώνονται στην υποστήριξη ή την απαγόρευση συγκεκριμένων λύσεων.<sup>17</sup>

Ενώ στην Αρχιτεκτονική το σύγχρονο και το εμβληματικό είναι σταθερά ζητούμενα, δε συμβαίνει το ίδιο με την Γαστρονομία, καθώς το κύρος της δε συνοδεύτηκε με την ίδια την καινοτομία. Ένας Chef δεν υπολογίζεται ότι είναι ξεπερασμένος, όταν κάνει κάτι παρόμοιο με αυτό που γινόταν χρόνια πριν. Η εκτίμηση του έργου του, σχετίζεται με κριτήρια όπως η ποιότητα ή η έλλειψή της. Αυτό δε σημαίνει ότι νέες συνταγές δεν δημιουργούνται καθημερινά ή ότι δεν διαθέτουν ποιότητα, αλλά ότι οι αρχικές συνταγές διατηρούν την αυθεντικότητά τους, αποτέλεσμα έγκυρων συνδυασμών και τεχνικών που έχουν δοκιμαστεί στον χρόνο. Ο Collins αναφέρει: “Στη Γαστρονομία, οι μόνες αξίες που αναγνωρίζονται είναι εκείνες που αφορούν τους βαθμούς διάκρισης και η πτώση στην Αρχιτεκτονική συνέβη, όταν οι αρχιτέκτονες ξέχασαν αυτό το στοιχείο και άρχισαν να ανησυχούν για το αν ήταν “σύγχρονοι” ή “αντιδραστικοί”, αντί να ενδιαφέρονται για το εάν η δουλειά τους ήταν καλή ή κακή”.

Κάποιες φορές οι Chefs και οι Αρχιτέκτονες χρησιμοποιούν τον κανόνα του γούστου, ασχολούμενοι με διαδικασίες σχεδιασμού οι οποίες δεν μπορούν να εξηγηθούν μεθοδολογικά. Οι Chefs εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από την ικανότητα, όχι μόνο να προετοιμάζουν ιδιαίτερα πιάτα, των οποίων τις παραμέτρους για ποιότητα μπορούν μόνο κατά προσέγγιση να καθορίσουν, αλλά επίσης με την κατάρτιση των menu, τον ορισμό των τραπεζιών και τον εφοδιασμό των χώρων εστίασης. Οι Αρχιτέκτονες αντιμετωπίζοντας αναρίθμητα θέματα που σχετίζονται με τις απαιτήσεις του χρήστη, την τοποθεσία, το

<sup>17</sup> M. Sanchez Salvador – Architecture and Gastronomy: Crossing disciplinary fields, Experiencing Food, Designing Dialogues - Bonacho et al. (Eds) 2018 Taylor and Francis Group, London.

γενικό πλαίσιο, την διαθεσιμότητα των υλικών κλπ., θα πρέπει επίσης να βασίζονται σε διαισθητικές κρίσεις, για να κάνουν τα κτίρια και τους χώρους να μοιάζουν σωστά.<sup>18</sup>

Ο τομέας της Κουζίνας φαίνεται ότι προσφέρει έμπνευση σε αρκετούς αρχιτέκτονες και σχεδιαστές. Ο Ιταλός Aldo Rossi (Σ.9) σχεδιάζει την αρχιτεκτονική του, τουλάχιστον εν μέρει, από μια μοναδικά μαγειρική διάσταση ανάλογων μορφών. Στην “Coffee and Tea Piazza” που ο Rossi σχεδίασε για τον Οίκο Alessi, περιέκλεισε μια καφετιέρα και μια τσαγιέρα σε ένα γυάλινο κιόσκι, ως εάν αυτά τα λειτουργικά αντικείμενα να αποκρύπτουν κατοικήσιμους χώρους, μέσα σε ένα μεγαλύτερο οριοθετημένο χώρο. Ο τίτλος του θέματος υποδηλώνει ότι ένας δίσκος σερβιρίσματος, μπορεί να λειτουργεί ως μια μικρή πλατεία. Μια σύγκριση την οποία ο Robert Venturi (Σ. 10) κάνει ορατή, σε ένα ακόμα σχέδιο για τον Alessi, με την δική του “Campidoglio Platter” (Πιατέλα του Καπιτωλίου). Αυτές οι μετατοπίσεις σε θέση και κλίμακα, μετασχηματίζουν τα φλυτζάνια και τα πιατάκια σε λιλιπούτια κτίρια, τα οποία μετακινούμε σε επιτραπέζιες πόλεις. Ο Lynn (Σ. 11) και ο Gehry (Σ. 12) παρουσιάζουν τα έργα τους ως βρώσιμη αρχιτεκτονική, ίχνη μνήμης και παραστατικά μέσα.

Ο Lynn, ο Gehry και ο Rossi μας υπενθυμίζουν ότι μια μικρή αντιληπτική μεταβολή – στη κλίμακα, τη θέση, την διαδικασία – μπορεί να προσδιορίσει στρατηγικές σχεδιασμού που βρίσκονται σε ανεξήγητη συγγένεια με την Κουζίνα.<sup>19</sup>



Εικ. 16. Aldo Rossi – Coffee and Tea Piazza



Εικ. 17. Frank Gehry – Το Ολυμπιακό Περίπτερο σε σχήμα ψαριού, Βαρκελώνη

### 1.3. Εδραίωση της ποιότητας

Είμαστε αντιμέτωποι σήμερα με αμφιβολίες αναφορικά με την ποιότητα της τροφής που τρώμε και των χώρων που κατοικούμε. Οι διατροφικές παραδόσεις και απαγορεύσεις που επικράτησαν σε όλη την ανθρώπινη παρουσία και βοηθούσαν τους ανθρώπους να αποφασίσουν τι να τρώνε, έχουν χάσει την σημασία τους στη σύγχρονη κοινωνία. Ενώ νέα και εισαγόμενα τρόφιμα ήρθαν στο προσκήνιο. Το ίδιο συμβαίνει και στην Αρχιτεκτονική: ακόμα κι αν ένας χώρος δείχνει ωραίος, θα είναι καλός και μακροπρόθεσμος; Χρειάζεται να συστηματοποιήσουμε μια σειρά από πρότυπα για να εδραιώσουμε την ποιότητα.

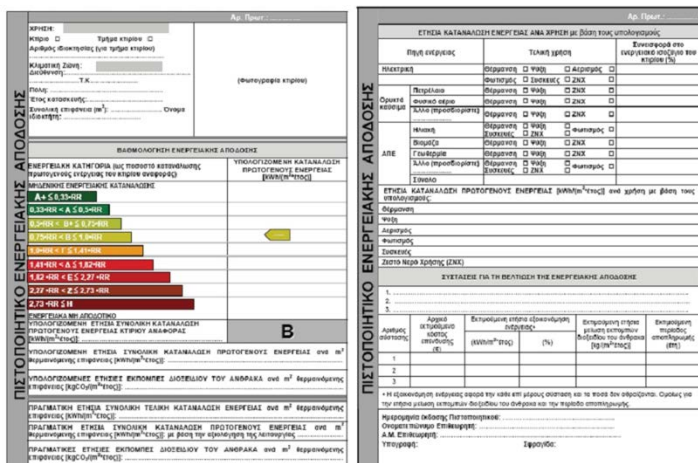
<sup>18</sup> Alex T. Anderson – Table Settings: The Pleasures of Well-Situated Eating, Eating Architecture, The MIT Press Cambridge, Massachusetts

<sup>19</sup> Phyllis Pray Bober – Prologue: Cuisine as Architectural Invention, Eating Architecture, The MIT Press Cambridge, Massachusetts



Η συστηματοποίηση των κριτηρίων που καθορίζουν την καλή Αρχιτεκτονική χρονολογείται από την αρχαιότητα και εντατικοποιήθηκε από τον 18<sup>ο</sup> αιώνα. Στη διάρκεια του 20<sup>ου</sup> αιώνα, λόγω της βιομηχανοποίησης και της τυποποίησης, έλαβε χώρα μια γρήγορη διάδοση κανονιστικών εγγράφων για την Τροφή και την Αρχιτεκτονική. Προκειμένου να ληφθούν υπόψιν ως ασφαλείς και υγιείς, θα πρέπει να συμμορφώνονται με αυστηρά επιστημονικά κριτήρια και να περιλαμβάνουν συγκεκριμένα στοιχεία στις σωστές αναλογίες και ποσότητες.

Στην τροφή, εκτός από τις βέλτιστες ποσότητες των θρεπτικών συστατικών που υπάρχουν στις ετικέτες, θα μπορούσαν να προσδιοριστούν οι ειδικές ανάγκες σύμφωνα με το φύλο, την ηλικία και τον τρόπο ζωής. Το ίδιο συμβαίνει και με την Αρχιτεκτονική. Οι κανονισμοί και οι προδιαγραφές, καθορίζουν την ποιότητα του κτιρίου, μέσα από αντικειμενικούς συντελεστές: η ταχύτητα κίνησης του αέρα, η θερμοκρασία, η υγρασία, ο φωτισμός, η απόδοση θορύβου και η αντοχή μεταξύ άλλων. Ίσως πρέπει να δοθεί μεγαλύτερη έμφαση στις αλληλεπιδράσεις τους, έτσι ώστε π.χ. να προκύψει ένα άνετο θερμοκρασιακό περιβάλλον που να συντελεί στην πλήρη απόλαυση του χώρου.<sup>20</sup>



Εικ. 18. Πιστοποιητικό Ενεργειακής Απόδοσης Κτιρίων



Εικ. 19. Ετικέτα διατροφικών στοιχείων

## 2. ΑΙΣΘΗΤΗΡΙΑΚΕΣ ΚΑΙ ΑΙΣΘΗΤΙΚΕΣ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΕΙΣ: Η ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΓΟΥΣΤΟ

Τα πρώιμα λεξικά πριν τον 17<sup>ο</sup> αιώνα, κάνουν σαφές ότι η λέξη “taste” σημαίνει αρχικά μόνο “την αίσθηση που διεγείρεται σε συγκεκριμένα όργανα του στόματος”. Ωστόσο κατά τον 17<sup>ο</sup> και 18<sup>ο</sup> αιώνα προσλαμβάνει προσδεδετικά μια μεταφορική σημασία, χαρακτηρίζοντας παράλληλα αυτό που σήμερα αποκαλούμε “αισθητική”.<sup>21</sup>

Στη παράδοση του Δυτικού Πολιτισμού, στην όραση και στην ακοή έχει δοθεί κύρια εκτίμηση. Η Γεύση θεωρείται η χαμηλότερη από τις αισθήσεις στη νοητική διαδικασία, μια αίσθηση χωρίς

<sup>20</sup> M. Sanchez Salvador – Architecture and Gastronomy: Crossing disciplinary fields, Experiencing Food, Designing Dialogues - Bonacho et al. (Eds) 2018 Taylor and Francis Group, London.

<sup>21</sup> Peter Collins – The Gastronomic Analogy, Changing Ideals in Modern Architecture 1750 – 1950, McGill-Queen’s University Press

ηθική αξία. Στα “Ηθικά Νικομάχεια”, ο Αριστοτέλης (Σ. 13) επισημαίνει ότι η γεύση είναι η κατώτατη μεταξύ των ανθρώπινων αισθήσεων. Στις διαλέξεις του πάνω στην αισθητική ο Γερμανός φιλόσοφος Χέγκελ (1770 - 1831) (Σ. 14) αντιτάσσει την γεύση (μια πρακτική και καταναλωτική προσέγγιση στα πράγματα), απέναντι στην οπτική και ακουστική αίσθηση, οι οποίες ελέγχουν την σύλληψη των θεωρητικών πλαισίων. Όμως στα Ελληνικά και στα Λατινικά η λέξη “taste” (gustus, sapor, γεύση) είναι ένας όρος που σχετίζεται ετυμολογικά και εννοιολογικά με την ενέργεια δημιουργίας γνώσης. Ο Ισίδωρος της Σεβίλλης (560 – 636 μ.Χ.) (Σ. 15), που θεωρείται ο τελευταίος λόγιος του Αρχαίου Κόσμου, στο έργο του Etymologiae, αναφέρει ότι η λέξη sapiens (=σοφός) λέγεται ότι προέρχεται από τη λέξη sapor (γεύση, γούστο). Κάνει παραλληλισμό ανάμεσα στην αίσθηση της γεύσης (με την ικανότητα να διακρίνει τα γευστικά χαρακτηριστικά των τροφών) και τον σοφό άνθρωπο που μπορεί να διακρίνει αντικείμενα και σκοπούς, να τα αναγνωρίσει ως ξεχωριστά και να τα κρίνει με ένα ένστικτο ως αληθή. Ο Tommaso Campanella (1568 – 1639) (Σ. 16), θεολόγος και φιλόσοφος, αναγνώρισε τη σημασία της απτικής διάστασης της γεύσης (γούστου) σε εδάφιο της Θεολογίας του (1613 – 1624). Στο απόσπασμά του, η μεταφορική έννοια της γεύσης, χρησιμοποιείται για να δείξει μια παράξενη μορφή άμεσης γνώσης.<sup>22</sup> Ο Immanuel Kant (1724 – 1804) (Σ. 17), Γερμανός φιλόσοφος, αποδίδει στο γούστο τριπλή ιδιότητα, οι δύο αισθητηριακές, η τρίτη, η ικανότητα να κάνουμε γενικώς έγκυρες κρίσεις. Σύμφωνα με τον ίδιο, το καλό γούστο είναι κοινωνικά καθορισμένο και το κριτήριο για αυτό είναι η μετριοπάθεια. Από την εποχή του Διαφωτισμού, έχουν δοθεί πολλοί ορισμοί για το γούστο. Η αντίληψη που ενσωματώνεται σε όλους τους αφορισμούς ξεχωρίζει την υποθετική φύση της Αρχιτεκτονικής και της Γαστρονομίας.<sup>23</sup>

Το γούστο, μια αισθητή διαδικασία παραγωγής και ερμηνείας συμβόλων είναι ο κοινός παράγων που υπάρχει μεταξύ Αρχιτεκτονικής και Γαστρονομίας στη δημιουργία μιας καθιερωμένης αλλά συχνά αναφερομένης ως παράξενης αναλογίας. Και οι δύο τομείς εφαρμόζουν τον κανόνα του γούστου για να επιλύσουν τα ασαφή προβλήματα με ένα μη συνηθισμένο τρόπο. Ο θεωρητικός της Αρχιτεκτονικής του 18<sup>ου</sup> αιώνα Jacques-Francois Blondel (Σ. 18) ορίζει το γούστο ως το “φρούτο της λογικής”, μια ακολουθία εκτίμησης και γρήγορης κρίσης με την οποία κάποιος επιτυγχάνει ένα μη τετριμμένο αποτέλεσμα. Το γούστο, είναι κατ’ αυτόν τον τρόπο, μια λογική η οποία υποδηλώνει τι μπορεί να είναι κάτι: είναι μια γνώση που δε γνωρίζει, σε αντίθεση με μια γνώση που γνωρίζει.

Λίγες, από τις διάφορες πραγματείες που εκδόθηκαν πάνω στην αισθητική, κατά το δεύτερο μισό του 18<sup>ου</sup> αιώνα, συζητούν ακόμα αυτό τον παραλληλισμό και η πιο διεξοδική από αυτές, δηλαδή το “Δοκίμιο στο Γούστο” (Essays on the Nature and Principles of Taste) (Σ. 19), δεν μνημονεύει καθόλου την τροφή και το ποτό. Ένας λόγος για αυτή τη περίεργη παράλειψη, ίσως είναι ότι τότε η Γαστρονομία ήταν σε πρώιμο στάδιο. Η λέξη “Γαστρονομία” δεν είχε εισέλθει στη Γαλλική γλώσσα μέχρι περίπου το 1800. Ωστόσο, οι κύριοι θεωρητικοί της Αρχιτεκτονικής αυτής της περιόδου (Εποχή του Κανόνα του Γούστου – J. Steegman) (Σ. 20), προσπαθούσαν αδιάκοπα να διατυπώσουν παγκοσμίως αναγνωρισμένους νόμους για την αρμονία και την αισθητική. Κλασικούς κανόνες για σωστή Αρχιτεκτονική. Το πέτυχαν, μελετώντας όχι μόνο τα κτίρια της αρχαιότητας, αλλά και τα καλύτερα κτίρια της δικής τους περιόδου. Με τον ίδιο περίπου τρόπο, οι chefs εκείνης της περιόδου προσπάθησαν να εγκαθιδρύσουν κλασικές συνταγές για υψηλή Γαστρονομία. Και το κριτήριο και για τις δύο περιπτώσεις ήταν ότι τα αποτελέσματα θα έπρεπε να είναι ευρέως αρεστά. Δηλαδή, ο ανώτατος κανόνας του κλασικού καλλιτέχνη, ότι η δουλειά του θα πρέπει να ευχαριστεί.

Ο Salvador Dali (Σ. 21), εμπνευσμένος από την αρχιτεκτονική έκφραση της Art Nouveau (Σ. 22), επισήμανε την σημασία των βρώσιμων οικοδομημάτων, για τη δημιουργία μιας νέας ποιητικής

<sup>22</sup> Marco Frascari – Semiotica Ab Edendo, Taste in Architecture, Eating Architecture, The MIT Press Cambridge, Massachusetts

<sup>23</sup> Fritz Neumeyer – Building and Living, Eating and Drinking Considered in Terms of Architectural Theory, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

διάστασης της Αρχιτεκτονικής. Ο Dali συσχετίζει την προέλευση της απόλαυσης στην Αρχιτεκτονική, με την ασταμάτητη στοματική δοκιμή της παιδικής ηλικίας, την οποία θεωρεί ένα ενστικτώδες τμήμα της γνωστικής προσέγγισης. Αυτή η υπερρεαλιστική αντίληψη υπονοεί μια δημιουργική προσέγγιση, βασισμένη στην έκπληξη και το θαύμα, σε μια προσπάθεια να δημιουργήσουμε νέες ιδέες.



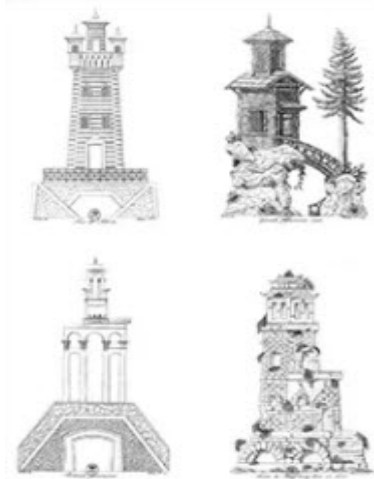
Εικόνες 20 και 21. “Βρώσιμα Οικοδομήματα”

Η απτική διάσταση του γούστου στην ιστορική πορεία της Αρχιτεκτονικής, συχνά αμφισβητήθηκε. Κύριος λόγος είναι η μακροχρόνια δυσπιστία στην Αρχιτεκτονική θεωρία για οποιαδήποτε έφεση στην αισθαντικότητα ή στην διαισθητική κρίση, τα οποία αμφότερα χαρακτηρίζουν και σε μεγάλο βαθμό την γαστρονομική γνώση. Απομακρυσμένο από τις απτές του ρίζες, το γούστο γίνεται ένα δυσνόητο, αχρείαστο και ανούσιο εργαλείο. Έτσι ως μόνη σφαίρα επιρροής παρέμεινε ο χώρος της γαστρονομικής δημιουργίας, όπου η άρνηση της απτής διάστασης της αισθητικής ευχαρίστησης ήταν αδύνατη. Οριοθετημένο λοιπόν στο χώρο του φαγητού, ανανέωσε την θέση του στην Αρχιτεκτονική, αφού η Τραπεζαρία γίνεται ξανά η φαινομενολογική προέλευση της Αρχιτεκτονικής.

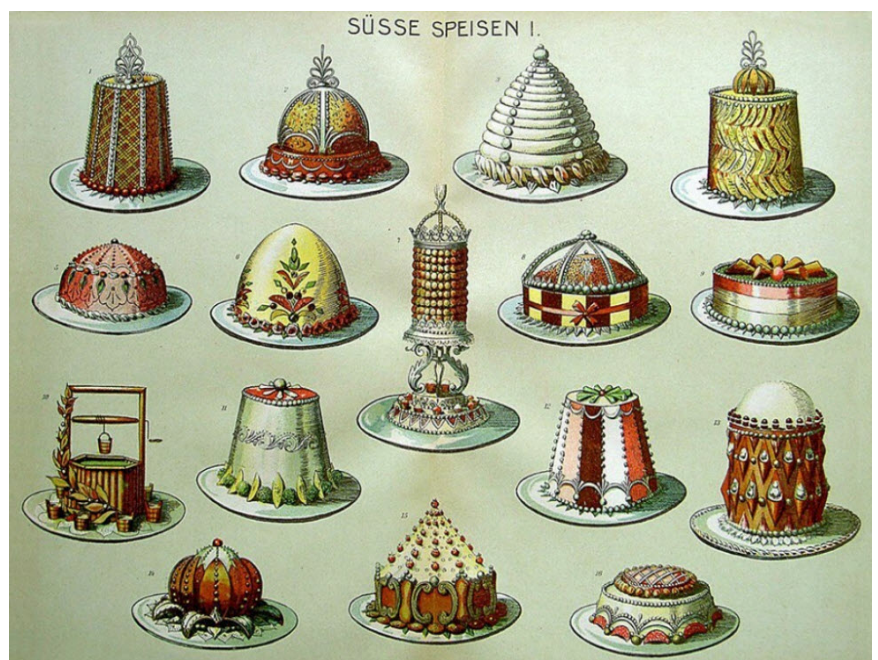
Οι θαυμαστές δημιουργίες της Γαστρονομίας και οι φυσικές εκφράσεις της στην Τραπεζαρία, ήταν τα καλόγουστα απομεινάρια της δουλειάς του Marie-Antoine Careme (Σ. 23), του πρώτου και σημαντικότερου από όλους τους Γάλλους chefs. Ο Careme έχει χαρακτηριστεί ως ο αρχιτέκτονας της Γαλλικής Κουζίνας. Ένας χαρακτηρισμός όχι μόνο μεταφορικός, που επισημαίνει τον κυρίαρχο ρόλο του στην Γαλλική Γαστρονομία, αλλά και υποδεικτικός των αναζητήσεών του για τις σχέσεις μεταξύ Γαστρονομίας και Αρχιτεκτονικής. Επινόησε σκεύη και εμβληματικές συνταγές και κωδικοποίησε μεγάλο μέρος της Γαλλικής Γαστρονομίας. Μελέτησε προσεκτικά τα αρχιτεκτονικά μνημεία του παρελθόντος, και σχεδίασε περίτεχνες διακοσμήσεις τραπεζιών, ως μια διέξοδο για το αρχιτεκτονικό του πάθος. Αυτά τα κομμάτια ήταν ροτόντες, ναοί, κίονες και αψίδες, φτιαγμένα με ζάχαρη, γλάσο και ζύμη ζαχαροπλαστικής. Κάθε ένα από αυτά, ήταν προσεκτικά σχεδιασμένο με αρχιτεκτονική ματιά. Παρά το γεγονός ότι οι δημιουργίες του εξικνούνται στις εξωτερικές ομοιότητες με τα πραγματικά οικοδομήματα, η “βρώσιμη αρχιτεκτονική” του συγκινεί και συνεχίζει να μνημονεύεται.<sup>24</sup>

<sup>24</sup> Marco Frascari – Semiotica Ab Edendo, Taste in Architecture, Eating Architecture, The MIT Press Cambridge, Massachusetts





Εικόνες 22 και 23. "Δημιουργίες" του Marie-Antoine Caramelle



Εικόνες 24 και 25. "Δημιουργίες" του Marie-Antoine Caramelle

### 3. Η ΜΕΤΡΗΣΗ ΚΑΙ ΟΙ ΑΝΑΛΟΓΙΕΣ ΣΕ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

#### 3.1. Οι μετρήσεις στην Αρχιτεκτονική

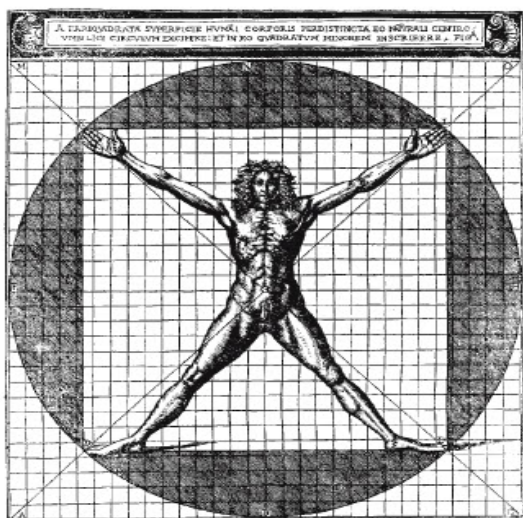
Η γλωσσική σύνδεση μεταξύ πεδίων που τώρα είναι ξεχωριστά, δείχνει προέλευση της μέτρησης από την Αρχαία Ελληνική Διανόηση. Κυρίαρχο στοιχείο είναι ο αριθμός, που σχηματίζει την βάση της ποσοτικής σκέψης, η οποία επιχειρεί να κατανοήσει και να ταξινομήσει τις σχέσεις του ανθρώπου και του κόσμου γύρω του. Μέτρηση σημαίνει σύγκριση με τη χρήση αριθμών. Η σωστή μέτρηση είναι ένα από τα συναρπαστικότερα και στον ίδιο χρόνο πιο αμφιλεγόμενα θέματα που σχετίζονται με την καλλιτεχνική δημιουργία, αφού αμφιταλαντεύεται μεταξύ της ελευθερίας και της δέσμευσης, του συναισθήματος και της λογικής. Συνιστά μια γενική αρχή της κλασικής αισθητικής, ως μια αξιόπιστη σχέση αναλογιών των μερών μεταξύ τους και με το όλον. Αυτό εφαρμόζεται ειδικότερα στην



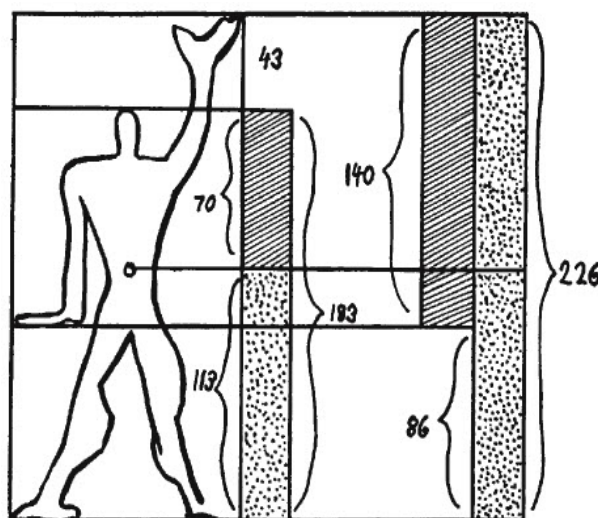
Αρχιτεκτονική. Άλλωστε, αποφασιστικής σημασίας τμήματα της Αρχιτεκτονικής θεωρίας από τον Βιτρούβιο ως τον Le Corbusier (Σ. 24) είναι θεωρίες αναλογιών.<sup>25</sup>

Η Αρχαία Ελληνική αντίληψη του Καλού και του Ωραίου εκφραζόταν με τον άνθρωπο ως μέτρο που συνδυάζει σωματική ομορφιά και ηθική αρετή. Το μέτρο αυτό βασίζεται σε μια θεϊκή τάξη του σύμπαντος που δηλώνεται να είναι αμετάβλητη, με την οποία ο άνθρωπος πρέπει να συμμορφώνεται προκειμένου να αποτελεί μέρος της.

Ο Ρωμαίος θεωρητικός της Αρχιτεκτονικής Βιτρούβιος, θεωρούσε επίσης το ανθρώπινο σώμα ως πρότυπο για την Αρχιτεκτονική. Η “Σιλουέτα του Βιτρούβιου”, τον Μεσαίωνα γινόταν αντιληπτή κυρίως ως μια συντόμευση του Χριστιανικού σύμπαντος, που απέκτησε κεντρική σημασία στην Αναγέννηση, ως στοιχείο που είχε προέλθει από την αρχαιότητα και συσχετίστηκε άμεσα με την Αρχιτεκτονική.



Εικ. 26. “Η Σιλουέτα” του Βιτρούβιου



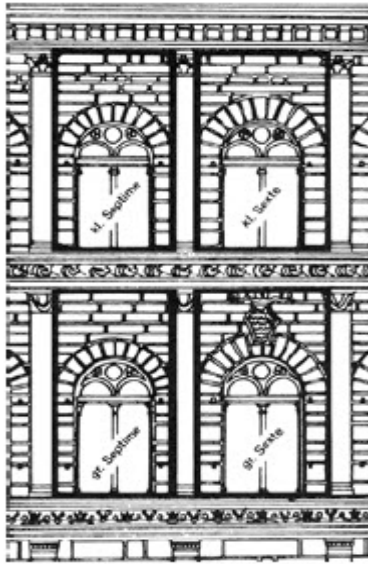
Εικ. 27. Le Corbusier: The Modulor, 1950

Η παλιά ιδέα ότι η ανθρώπινη μορφή και οι μαθηματικοί νόμοι ανταποκρίνονται μεταξύ τους, δημιουργεί επίσης τη βάση του “Modulor” (Σ. 25) που ο Le Corbusier (1887 - 1965) προσπάθησε να χρησιμοποιήσει για να δώσει στην Αρχιτεκτονική μια μαθηματική τάξη, σχετιζόμενη με την ανθρώπινη κλίμακα.

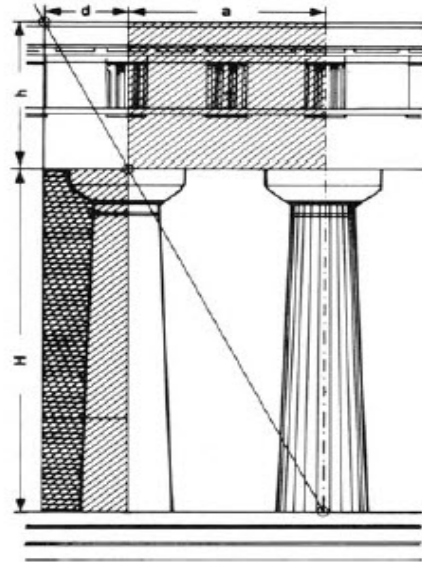
Το γεγονός ότι “ξεχωριστά τμήματα δημιουργούν παρόμοια σχέδια σε μορφή και διάταξη”, καθορίζει ουσιαστικά την αισθητική ποιότητα ενός κτιρίου, σύμφωνα με την θεωρία ομοιότητας που προτάθηκε από τον ιστορικό της Αρχιτεκτονικής August Thiersch (1843 – 1916) (Σ. 26). Εφαρμοσμένες στους ναούς της αρχαιότητας, οι αναλογίες των αρχιτεκτονικών τους μελών φαίνονται ως μια σύνθεση φτιαγμένη από ορθογώνιες περιοχές: σύμφωνα με αυτήν, απλές αναλογίες ακέραιων αριθμών, διέπουν τον σχεδιασμό

<sup>25</sup> Paul von Naredi-Rainer – Measurement and Number in Architecture, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

των αρχαίων ναών, όχι απλώς των κατόψεων αλλά και των όψεων.



Εικ. 28. Palazzo Rucellai in Florence (L.B. Alberti -1455)



Εικ. 29. Ηραίον της Ποσειδωνίας (460-450 π.Χ.), A. Thiersch

Η αντίληψη ότι η αρμονία του κόσμου είναι κτισμένη σε αριθμητικές αναλογίες και ότι αυτές εγγυώνται αισθητική τελειότητα, έκανε αρχιτέκτονες όπως τον Leon Battista Alberti (περ. 1450) (Σ. 27) και τον Andrea Palladio (περ. 1560/1570) να δημιουργήσουν αρμονικές αναλογίες στα κτίριά τους (4:3, 2:1, 3:2).<sup>26</sup>

### 3.2. Οι μετρήσεις στην Γαστρονομία

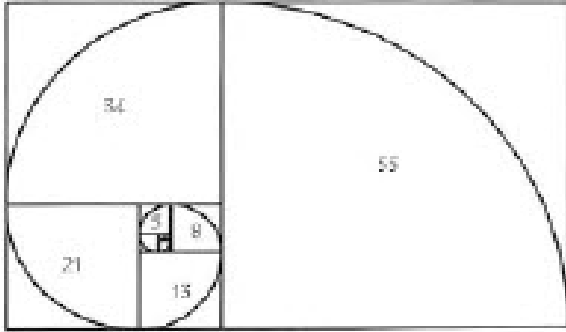
Στον τομέα της Γαστρονομίας, μέχρι την εισαγωγή του μετρικού συστήματος τον 19<sup>ο</sup> αιώνα, ο άνθρωπος χρησιμοποιούσε το σώμα του ως μοντέλο για τις μονάδες μέτρησης μιας συνταγής. Με παρόμοιο τρόπο όπως με τις ανθρωπομορφικές αρχιτεκτονικές αντιλήψεις, γίνονταν παρομοιώσεις φαγητών ή γλυκών με μέλη του ανθρώπινου σώματος. Οι ποσότητες που χρησιμοποιήθηκαν στη μαγειρική, παρέχουν μια ομοιότητα με την άμεση μεταφορά της ανθρώπινης μορφής στα αρχιτεκτονικά σχέδια. Η σωστή ποσότητα για τις καθημερινές διατροφικές ανάγκες μετριόταν με τη χούφτα ενός καλοσχηματισμένου άντρα φυσιολογικού μεγέθους. Παρά το γεγονός ότι οι μετρήσεις σταθεροποιήθηκαν και τυποποιήθηκαν σε ένα γενικευμένο σύστημα, παραμένει καθιερωμένη μαγειρική πρακτική να παίρνεις μια χούφτα βασικών συστατικών όπως αλεύρι, μακαρόνια ή ρύζι ανά άτομο και να χρησιμοποιείς αυτή τη ποσότητα ως βασική μέτρηση ή μονάδα. Αυτό μοιάζει με την πρακτική της μέτρησης των κτιρίων και των χώρων σε πόδια και ίντσες, όπως φαίνεται στις κλασικές πραγματείες.

Οι συσκευές τεχνικών μετρήσεων είναι περισσότερο ακριβείς αυτές καθ' εαυτές, αλλά ο άνθρωπος και οι αισθήσεις του είναι πιο σωστές στην εύρεση της σωστής σχέσης, στη σύνθεση και στη δοκιμή ως τελική αρχή. Οι μάγειροι επέμεναν στην σταθερή δοκιμή του φαγητού στα πρώιμα γραπτά τους: "Μέχρι να είναι σωστό".

Όπως και στην Αρχιτεκτονική, η επιλογή των σωστών αναλογιών είναι επίσης μέρος της απόδοσης μορφής στην Μαγειρική. Η απλή ευκολία κατανόησης όμως αυτών των αναλογιών, τείνει να ξεχαστεί όταν μετατρέπουμε σε μετρικά ισοδύναμα.

<sup>26</sup> Paul von Naredi-Rainer – Measurement and Number in Architecture, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

Η Χρυσή Τομή δείχνει ότι ο άνθρωπος χρησιμοποίησε το σώμα του ως μοντέλο για αναλογίες που θεωρήθηκαν ισορροπημένες. Έτσι θεώρησε ως εργαλεία μέτρησης, μέλη του σώματος όπως ο πήχης, το χέρι και το δάκτυλο τα οποία εξίσωσε με τις αναλογίες της Χρυσής Τομής στις υποδιαίρέσεις τους. Αλλά στη πραγματικότητα αυτά σχετίζονται με τους λόγους των σειρών Fibonacci (Σ. 28), μια διαδοχή αριθμών που είναι παρόμοια με την Χρυσή Τομή (Σ. 29) στη διαδοχική της διαίρεση.<sup>27</sup>



Εικ. 30. Χρυσή Τομή και Σειρές αριθμών Fibonacci



Εικ. 31. L.B. Alberti: Tempio Malatestiano in S. Francesco in Rimini

Στη Μαγειρική ένας ιδιαίτερος λόγος είναι ο 5 : 8. Στις καλές Κινεζικές κουζίνες, η αναλογία του ρυζιού προς το νερό είναι 1 : 1,6, δηλαδή πέντε μέρη ρυζιού βράζουν σε οκτώ μέρη νερού.

Ο Ιταλός Αρχιτέκτονας και θεωρητικός Leon Battista Alberti, ήταν πεπεισμένος ότι τα κτίρια που περιλαμβάνουν αυτές τις αριθμητικές αναλογίες, προσφέρουν στο μάτι την περισσότερη αισθητική απόλαυση.

#### 4. ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

Με όρους πολιτιστικής ιστορίας, η προετοιμασία του φαγητού και η προμήθεια των ανθρώπων με τροφή είναι ακόμα παλαιότερη από την Αρχιτεκτονική. Όπως όλοι οι υπόλοιποι καλλιτεχνικοί τομείς, η Γαστρονομία εκφράζει την παγκόσμια θεώρηση ενός πολιτισμού. Η επινόηση των αρχών που αργότερα άλλαξαν τον κόσμο στην Λογοτεχνία, την Φιλοσοφία, την Τεχνολογία, έχουν ήδη καθοριστεί μέσα από την μελέτη και την προετοιμασία βρώσιμων υλικών.

Η τέχνη εξυπηρετεί να εργαστείς πάνω σε κάτι ακαθόριστο και να το μεταφέρεις με παραστατικό τρόπο στη ζωή. Αλλά το σημείο εκκίνησης κάθε τέχνης είναι το υπάρχον υλικό. Κάτι που συγκεκριμενοποιεί τα πράγματα και κάνει τους ανθρώπους να σκέπτονται. Το ανθρώπινο χέρι είναι ένα θαυμαστό εργαλείο, με το οποίο ο άνθρωπος μετέβαλε το είδος του, μέσω της χρήσης άλλων τεχνητών εργαλείων. Μετασχηματιζόμαστε όταν κρατάμε ένα εργαλείο στα χέρια μας. Η Μαγειρική και η Αρχιτεκτονική, χρησιμοποιούν εργαλεία τα οποία αποτελούν τεχνική και τέχνη την ίδια στιγμή.

Το στόμα είναι ένα όργανο το οποίο είναι εξαιρετικό στην ανάλυση χωρικών καταστάσεων, γνωστό ήδη από την παιδική ηλικία. Παρέχει στο μυαλό την ακριβή πληροφορία για το σχήμα, την επιφάνεια, την φύση του υλικού, αλλά επίσης και τη μυρωδιά, τη γεύση και τη θερμοκρασία του προσλαμβανόμενου φαγητού. Οι ανακαλύψεις στη διάρκεια εξέλιξης του ανθρώπινου είδους που οδήγησαν σε νέες εποχές, κάποιες φορές ήταν σημειακές και καθοριστικές. Μια τέτοια στιγμή για τη Γαστρονομία ήταν η επινόηση των ζυμαρικών. Στην Αρχιτεκτονική κάτι παρόμοιο συνέβη με την εφεύρεση

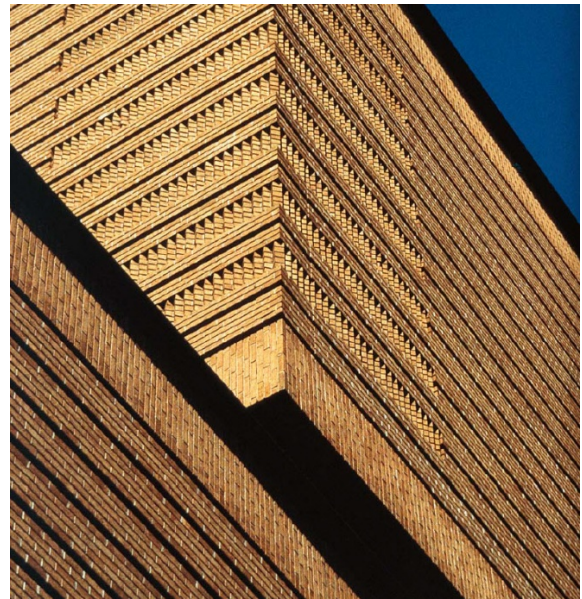
<sup>27</sup> Renate Breuss – Measurements in Cooking, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser



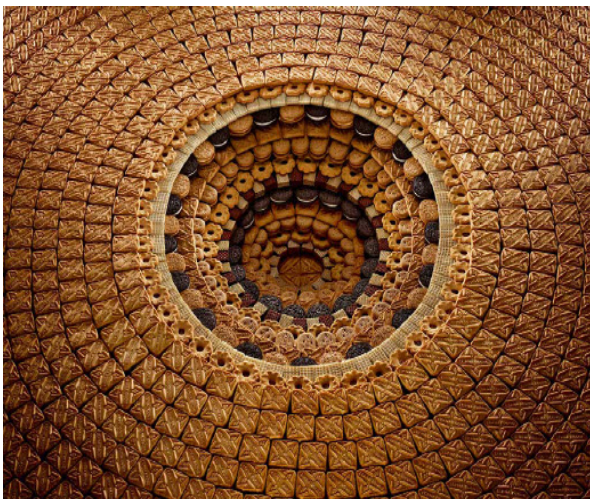
του χτισίματος με τούβλα. Το τούβλο έχει γίνει μέρος της ιστορίας του ανθρώπινου πολιτισμού, από τη στιγμή που ο προϊστορικός άνθρωπος άρχισε να πειραματίζεται με αποξηραμένο πηλό. Το χτίσιμο με ψημένα τούβλα έφερε επανάσταση στις πρακτικές δυνατότητες της Αρχιτεκτονικής και μαζί στη φαντασία των Αρχιτεκτόνων. Η Ρωμαϊκή αρχιτεκτονική με τούβλο έκανε δυνατές, μεγαλύτερες αυτοστηριζόμενες περιοχές οροφής και πιο ισχυρά αρθρωτές επιφάνειες. Το ίδιο συνέβη στη Γαστρονομία. Τα ζυμαρικά έφεραν επανάσταση στην αρχιτεκτονική του στόματος. Μια δαγκωματιά ζυμαρικών είναι φτιαγμένη, από μικρά κατασκευασμένα, συνήθως γεωμετρικά στοιχεία, τα οποία συνήθως δεν υπάρχουν στη φύση. Μπορεί να εκφράσει νέες εμπειρίες σχήματος και γεύσεως σε αυτόν που τρώει, οι οποίες δεν ήταν δυνατές με προηγούμενης σύστασης φαγητά. Τα ζυμαρικά είναι φτιαγμένα από τα ίδια σκληρά σιτηρά. Και όμως ο κάθε τύπος έχει μια διαφορετική συνοχή, ένα διαφορετικό μέγεθος, ένα διαφορετικό σχήμα και κατ' αυτόν τον τρόπο εκφράζει ένα ξεκάθαρο μήνυμα. Τα απλά πιάτα διακρίθηκαν στο χρόνο και απετέλεσαν πραγματικά έργα τέχνης, χωρίς να το επιδιώξουν.



Εικ. 32. Κλίμακα από ζυμαρικά



Εικ. 33. Σύγχρονη Πλινθοδομή στο Museum of Modern Art, San Francisco



Εικ. 34. Μίμηση πλινθοδομής με σύνθεση μπισκότων



Εικ. 35. Karuizawa Museum, Nagano. Δημιουργία από Σοκολάτα υπό κλίμακα

Το φαγητό πάντοτε εκφράζει ένα μήνυμα στην καλλιτεχνική αίσθηση, ακριβώς όπως η Αρχιτεκτονική και οι υπόλοιπες τέχνες.<sup>28</sup>

<sup>28</sup> Peter Kubelka – Architecture and Food Composition, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

## 5. ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ

Μια κοινή ανάγκη για τροφή και στέγη ένωσε τους ανθρώπους σε κοινότητες.

Παραδοσιακά σπίτια συνήθως διαμορφώθηκαν γύρω από διατροφικές συνήθειες και σχετικά κοινωνικά έθιμα, όπως η Κινέζικη παράδοση των οικογενειών να γευματίζουν μαζί και ο Ιαπωνικός διαχωρισμός των φύλων στη διάρκεια των γευμάτων. Με δεδομένη τη σημασία του φαγητού στην κοινωνική εξέλιξη, τέτοιες συνήθειες φυσιολογικά σχετίζονται με πρώιμους πολιτισμούς στο άμεσο περιβάλλον τους.

Για εκατοντάδες χρόνια στην Ιαπωνία, η έμφαση Zen (Σ. 30) στη φυσική απλότητα, έλαβε μαγειρική και αρχιτεκτονική έκφραση, στη μελετημένη προετοιμασία τόσο του sushi, όσο και των ναών.<sup>29</sup>

Αρκετές περιοχές στον πλανήτη, με μοναδικά κλιματολογικά χαρακτηριστικά και πλούσια πολιτιστική παράδοση στη Γαστρονομία και την Αρχιτεκτονική, έχουν αναπτύξει επιτυχημένη περιοχική ή τοπική ταυτότητα. Το κλίμα, η τυπολογία και ο τόπος, όλα συνιστούν την ατμόσφαιρα μιας περιοχής, η οποία με τη σειρά της, καθορίζει την τυπολογία των κτιρίων και διαφοροποιεί την αντίληψη της γεύσης, συγκρινόμενη με άλλα μέρη. Οι Κουζίνες της Δορδόνης στην Γαλλία, της Τοσκάνης στην Ιταλία, της Ουνάν στην Κίνα, της Β. Καρολίνας στις Ηνωμένες Πολιτείες κ.ά., διακρίνονται σε μεγάλο βαθμό μέσα από τα μοναδικά προσαρτήματα – αρχιτεκτονική, επίπλωση, εργαλεία, συστατικά – με τα οποία εξελίχθηκαν στον χρόνο. Ένας ξένος επισκέπτης σε ένα τέτοιο μέρος, μπορεί ακόμα να αισθανθεί, ότι ως κεντρική ιδέα πίσω από ένα γαστρονομικό γεγονός, υπάρχει η τοπική (περιοχική) ταυτότητα.<sup>30</sup>

Οι παραδόσεις των τεχνικών μαγειρέματος ενός τόπου ή μιας περιφέρειας, επηρεάζουν τον χαρακτήρα και την εξέλιξη των ιστορικά παραδοσιακών Κουζινών. Με αυτό τον τρόπο, οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιούνται, η ειδική μαγειρική τεχνογνωσία, κοινή μέσα σε μια κοινότητα και τα συστατικά, πολύ συγκεκριμένα σε μια κλιματική περιοχή, ενώνονται για να παράγουν τη μοναδική γεύση, χρώμα και υφή της Γαστρονομίας της συγκεκριμένης περιοχής.

Το ίδιο θα μπορούσε να ειπωθεί για την Αρχιτεκτονική. Τοπικά διαθέσιμα υλικά εξήχθησαν και αναμείχθηκαν με τρόπους που εξελίχθηκαν για μεγάλο χρονικό διάστημα, προσδίδοντας περιοχικό χαρακτήρα σε συγκεκριμένες μορφές κατασκευαστικής σύνθεσης. Τα υλικά ήταν πάντοτε το αποτέλεσμα μιας εργασίας μετατροπής και σε αυτό το βαθμό, εν μέρει τεχνητά προϊόντα.

Τη στιγμή που τεχνικές και συγκεκριμένες τεχνοτροπίες είναι αρκετά αναγνωρίσιμες, μπορούν να κωδικοποιηθούν εστιάζοντας στα μοναδικά τους χαρακτηριστικά. Η μεταβολή από μια τοπική, ιδιωματική τεχνογνωσία σε μια κωδικοποιημένη καταγραφή (συνταγή ή αρχιτεκτονική προδιαγραφή), εκφράζει μια εδραίωση από μια βιολογική ζωντανή τέχνη σε ένα προκαθορισμένο πρότυπο. Μέσω αυτής της μεθόδου έχουν κωδικοποιηθεί σπουδαίες Κουζίνες όπως και σημαντικές Αρχιτεκτονικές, με την αναγνώρισή τους από τέτοια συστήματα ταξινόμησης.<sup>31</sup>

Σε κάποιες περιπτώσεις η εισαγωγή ενός τρόφιμου από κάποια ήπειρο σε κάποια άλλη, όπως έγινε με την εισαγωγή της Ντομάτας από τον Νέο Κόσμο στην Ευρώπη, έφερε επανάσταση στη

<sup>29</sup> Lance Hosey – Architecture and Cuisine, Food for Thought, <https://www.architecturalrecord.com/articles/11447-food-for-thought>

<sup>30</sup> Alex T. Anderson – Table Settings: The Pleasures of Well-Situated Eating, Eating Architecture, The MIT Press Cambridge, Massachusetts

<sup>31</sup> Sarah Wigglesworth – Cuisine and Architecture: A Recipe for a Wholesome Diet, [https://www.swarch.co.uk/wp-content/uploads/2017/03/10\\_2002\\_Food-Architecture\\_SOS.pdf](https://www.swarch.co.uk/wp-content/uploads/2017/03/10_2002_Food-Architecture_SOS.pdf)



δίαίτα ολόκληρων περιοχών. Αφομοιωμένες από την εγχώρια Κουζίνα, αυτές οι εξωτερικές επιδράσεις, οδήγησαν σε έναν επανακαθορισμό των γαστρονομικών συνηθειών.

Παρόμοια γεγονότα έλαβαν χώρα στον κόσμο της Αρχιτεκτονικής. Μέχρι πρόσφατα όμως, πολιτισμικά ειδικόί τρόποι οικοδόμησης, δεν έχουν εύκολα μεταφερθεί σε άλλες περιοχές. (Το ίδιο συμβαίνει και με την Γαστρονομία. Τα χαρακτηριστικά στοιχεία μιας συγκεκριμένης Κουζίνας συχνά έρχονται σε ρήξη με το περιβάλλον που μεταφέρεται). Αυτό έχει αλλάξει σημαντικά με την έλευση της παγκόσμιας βιομηχανοποίησης, με τη μαζική παραγωγή και διανομή των προτυποποιημένων δομικών στοιχείων. Και έχει γίνει η σύγχρονη ορολογία κατασκευής. Με τον ίδιο τρόπο, το έτοιμο γεύμα ή το φαγητό σε πακέτο είναι το ισοδύναμο του συναρμολογούμενου, που παραδίδεται σε μορφή έτοιμη για κατανάλωση ή χρήση.

Το παγκόσμιο κεφαλαιοκρατικό σύστημα έχει μια βαθιά επίδραση στη φύση και των δύο, Γαστρονομίας και Αρχιτεκτονικής. Ολοένα και περισσότερο το φαγητό στη Δύση καλλιεργείται γενετικά ή διακινείται συσκευασμένο σε εξεζητημένα προϊόντα για οικιακή κατανάλωση. Στο όνομα των απαιτήσεων του καταναλωτή και καθορισμένα από τις ανάγκες της μεταφοράς, τη διάρκεια ζωής και την οπτική ελκυστικότητα, τα φρέσκα λαχανικά των Supermarkets, καλλιεργούνται επιλεκτικά σε τέλειο σχήμα και χρώμα. Είναι προπλυμένα, ξεδιαλεγμένα, τεμαχισμένα και συσκευασμένα, έτσι που δε μοιάζουν πια με τα ακατέργαστα υλικά από τα οποία προέκυψαν.



Εικ. 36. Βιομηχανική Γεωργία, Μαζική παραγωγή Σιτηρών



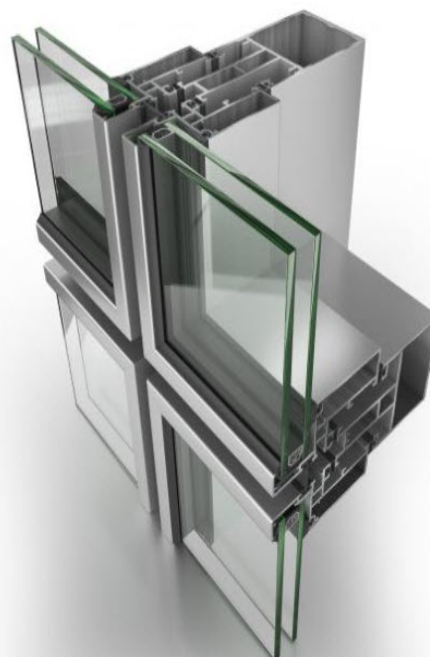
Εικ. 37. Σύγχρονη προτυποποίηση φρούτων

Και ο τομέας της Κατασκευής σε όλο το κόσμο, κυριαρχείται όλο και περισσότερο από την βιομηχανοποιημένη παραγωγή. Αυτή χαρακτηρίζεται από νέες μεθόδους κατασκευαστικής σύνθεσης, που κυμαίνονται από σύστημα κατασκευής και προκατασκευής, μέχρι την ανάπτυξη μεγάλων εξαρτημάτων που έρχονται με πλήρεις προδιαγραφές σχεδιασμού και εγγύηση εφ' όρου ζωής. Τυπικά αυτό το είδος λειτουργίας, λαμβάνει χώρα σε μια πολυεθνική κλίμακα. Τέτοια παγκόσμια ουδετερότητα, επιτρέπει ελάχιστο χώρο για τοπική εξειδίκευση ή για παραδόσεις που αναπτύχθηκαν στους αιώνες και επιτρέπουν σε αριστουργηματικά κτίρια να ορθώνονται ως σήμερα. Από τα παράθυρα στα μεταλλικά ελάσματα, από τα τούβλα στη χυτή πέτρα, κάποιος σε ένα εργοστάσιο κάπου, συνήθως μακριά από εμάς, προετοιμάζει ένα προϊόν για ενσωμάτωση στο επόμενο σχέδιό μας. Όπως η εργασία του μάγειρα γρήγορου φαγητού, ο ρόλος του σχεδιαστή τώρα ουσιαστικά συνίσταται στη σύνθεση αυτών των προϊόντων με διαφορετικούς τρόπους. Η ελευθερία σχεδιασμού περιορίζεται στην επιλογή χρωμάτων ή επενδύσεων.<sup>32</sup>

<sup>32</sup> Sarah Wigglesworth – Cuisine and Architecture: A Recipe for a Wholesome Diet, [https://www.swarch.co.uk/wp-content/uploads/2017/03/10\\_2002\\_Food-Architecture\\_SOS.pdf](https://www.swarch.co.uk/wp-content/uploads/2017/03/10_2002_Food-Architecture_SOS.pdf)



Εικ. 38. Μαζική παραγωγή βασικών δομικών υλικών



Εικ. 39. Σύνθετα προτυποποιημένα δομικά υλικά

Κατασκευασμένα σύμφωνα με τη λογική των αγορών και της παγκοσμιοποίησης, τα κτίρια και η τροφή γίνονται προοδευτικά πιο τυποποιημένα και ομοιόμορφα. Κι αν αυτό θα μπορούσε να είναι κακό για την τροφή, για την Αρχιτεκτονική θα μπορούσε να αποδειχθεί ακόμα χειρότερο, καθώς τα κτίρια διαρκούν συχνά για αιώνες, επηρεάζοντας τη ζωή αρκετών γενεών.

Στον κόσμο της υψηλής Γαστρονομίας, το κόστος δημιουργίας ενός εστιατορίου με στόχο να παίξει ρόλο στη διεθνή σκηνή, είναι πολύ υψηλό. Έτσι οι επιτυχημένοι chefs, όλο και περισσότερο χρειάζονται οικονομικούς χρηματοδότες. Μια υψηλή επένδυση, συνεπάγεται υψηλό κίνδυνο και οι νικητές είναι συνηθέστερα εκείνοι που αποκτήθηκαν από μεγάλες κοινοπραξίες οι οποίες κατέχουν αρκετές ταυτότητες από εμπορικές φέρμες. Στο υψηλότερο άκρο και των δύο, Γαστρονομίας και Αρχιτεκτονικής, η ταυτότητα του εμπορικού ονόματος ενισχύεται από τον superstar chef ή αρχιτέκτονα. Μακρές, σκληρές μαθητείες για τους εκπαιδευόμενους, σε Σχολές τροφοδοσίας (Catering), είναι το ισοδύναμο του νυχτερινού μόχθου ο οποίος αποτελεί την εκπαιδευτική εμπειρία του συνήθους φοιτητή της Αρχιτεκτονικής.

Μεταξύ των τάσεων παγκοσμιοποίησης από τη μια πλευρά και των επωνύμων υψηλής τέχνης διανοιών, chefs ή αρχιτεκτόνων από την άλλη, υπάρχει εντούτοις μια μέση οδός. Ένας νεαρός chef της τηλεόρασης, αντιμετωπίζει τις συνταγές με ασέβεια, χρησιμοποιώντας προσεγγιστικά τις μονάδες μέτρησης και τροποποιώντας τις ανάλογα με τα διαθέσιμα υλικά και την προσωπική του φαντασία. Η απόλαυση, η ευρηματικότητα, η επινοητικότητα και ο καιροσκοπισμός είναι τα χαρακτηριστικά αυτής της χαλαρής Κουζίνας. Κατ' αναλογία, υπάρχει ένα είδος Αρχιτεκτονικής που δεν προσκολλάται δουλοπρεπώς σε προκαθορισμένες προδιαγραφές, υλικά ή τεχνικές. Μάλλον τις χρησιμοποιεί ως βάση από την οποία θα επινοήσει και είναι κατά τον ίδιο τρόπο ευκαιριακός, ασεβής, φυσικός και προσεγγιστικός. Στη περίπτωση μιας τέτοιας συμμετοχικής ή προσεγγιστικής Αρχιτεκτονικής, τα όρια ανάμεσα στον χρήστη και τον Αρχιτέκτονα γίνονται ασαφή και οι συνήθεις μέθοδοι γίνονται παραγωγικά πεδία όπου η επινοητικότητα και η σύμβαση συγκρούονται για να δημιουργήσουν νέες και απρόβλεπτες δυνατότητες. Τέλος, σε αντίθεση με την άμεση και χωρίς μεσολάβηση διαδικασία μαγειρέματος που βοηθάει να αποσαφηνιστούν οι προθέσεις του chef (διαχείριση της κουζίνας του, προετοιμασία των πιάτων), η



κατασκευαστική σύνθεση, σχεδόν πάντοτε μεσολαβείται από τα χέρια ενός εργολάβου, προκαλώντας ένα άλλο επίπεδο διαχωρισμού ανάμεσα στον σχεδιαστή και τον καταναλωτή.<sup>33</sup>

Παρά το γεγονός ότι και τα δύο γνωστικά πεδία, επεδίωξαν να καθορίσουν τις θεμελιώδεις αρχές τους, κανείς δε μπορεί να βρίσκεται σε ελεγχόμενο περιβάλλον μόνο με συνταγές. Αυτές οι αρχές προκύπτουν από έναν συνδυασμό διαίσθησης και δημιουργικότητας που υπερβαίνει τα απλώς μετρήσιμα, συμφωνώντας με μεθόδους σχεδιασμού που δεν μπορούν να περιοριστούν σε μετρήσιμες συνταγές ή άκαμπτους τύπους (Fascari) (Σ. 31).

### 5.1. Fast Food – Fast Architecture

Οι τάσεις της Παγκοσμιοποίησης και Βιομηχανοποίησης επέβαλλαν ταχείς ρυθμούς. Σε αυτό το γενικό πλαίσιο, αλλά με αναφορά στο χώρο του φαγητού, η εταιρεία McDonald's άσκησε μια επιθετική πολιτική που είχε καίρια σημασία πρωτίστως για την διατροφή της Αμερικής, αλλά και παγκόσμια. Με σύνθημα "μία γεύση παντού", εφάρμοσε σύγχρονες τεχνικές στη γραμμή παραγωγής των προϊόντων της, αλλά και συναρμολόγησης των εστιατορίων της. Ακολούθησαν και άλλες εταιρείες γρήγορου φαγητού. Η τυποποίηση επέτρεψε σε τέτοιες αλυσίδες εστιατορίων να επεκταθούν με γεωμετρική πρόοδο και οι λίγες κορυφαίες του κλάδου να ανοίγουν κάθε λίγο ένα εστιατόριο με τη μέθοδο franchise. Γρήγορα κτίρια για γρήγορο φαγητό.<sup>34</sup>

Η γέννηση των κοινών εμπορικών λωρίδων γης στη διάρκεια της μεταπολεμικής περιόδου στην Αμερική, προσέδωσε ευκαιρίες. Ο μεγαλύτερος μεμονωμένος ιδιοκτήτης ακινήτων στον κόσμο, ο McDonald's, είχε τεράστιο αντίκτυπο στην χρήση της γης. Το περιοδικό Newsweek σημείωσε, ότι τα συγκροτήματα προαστιακής στέγασης, μιμούνται τις τακτικές γρήγορου φαγητού: όπως τα φουσκωμένα μεγέθη μερίδων της McDonald's, ωθούν και αυτά σε μεγαλύτερη κατανάλωση. Ο μέσος όρος της κατοικίας μιας μεμονωμένης οικογένειας, έχει σχεδόν διπλασιαστεί σε μέγεθος στα τελευταία 30 χρόνια, μολονότι οι ίδιες οικογένειες έχουν γίνει μικρότερες.<sup>35</sup> Αυτές οι οικιακές κατασκευές συντίθενται γρήγορα με προκατασκευασμένα τμήματα τα οποία παραβλέπουν τα τοπικά υλικά και τις αρχιτεκτονικές τεχνοτροπίες. Κι ο "McMansion" έχει γίνει τόσο ευρέως διαδεδομένος και προβλέψιμος, όσο το φαγητό που ενέπνευσε το όνομα. Εάν η τοποθεσία και το πολιτιστικό πλαίσιο πρόκειται να καθορίσουν κτίρια, όπως ακριβώς καθορίζουν φαγητά, τότε τα McDonald's και τα McMansion φαίνεται να επιδεικνύουν μια παρόμοια αδιαφορία σε αυτή την αντίληψη.<sup>36</sup>

Επί του παρόντος και παρά το γεγονός ότι επανεμφανίζεται ένα ανανεωμένο ενδιαφέρον για το τοπικό και το παραδοσιακό, το σύμβολο του γρήγορου φαγητού, κυριαρχεί τόσο στην Αρχιτεκτονική όσο και στην Κουζίνα. Ο Fascari συγκρίνει τα μοντέρνα και μεταμοντέρνα κτίρια με τα προϊόντα γρήγορου φαγητού. Κτίρια που δείχνουν καλά, μόνο στη διάρκεια ενός προκαθορισμένου χρόνου ζωής.<sup>37</sup>

<sup>33</sup> Sarah Wigglesworth – Cuisine and Architecture: A Recipe for a Wholesome Diet, [https://www.swarch.co.uk/wp-content/uploads/2017/03/10\\_2002\\_Food-Architecture\\_SOS.pdf](https://www.swarch.co.uk/wp-content/uploads/2017/03/10_2002_Food-Architecture_SOS.pdf)

<sup>34</sup> Lance Hosey – Architecture and Cuisine, Food for Thought, <https://www.architecturalrecord.com/articles/11447-food-for-thought>

<sup>35</sup> Όπ. π., Lance Hosey – Architecture and Cuisine, Food for Thought, <https://www.architecturalrecord.com/articles/11447-food-for-thought>

<sup>36</sup> Sean Mattio – The Architect and the Epicure, <https://pitjournal.unc.edu/article/architect-and-epicure>

<sup>37</sup> M. Sanchez Salvador – Architecture and Gastronomy: Crossing disciplinary fields, Experiencing Food, Designing Dialogues - Bonacho et al. (Eds) 2018 Taylor and Francis Group, London.



Εικ. 40. Κατοικίες μαζικής παραγωγής (McMansions), Leesburg, Virginia, Η.Π.Α.

## 5.2. Slow Food – Slow Architecture

Το αργό φαγητό αντιπροσωπεύει μια πράξη αντίδρασης απέναντι σε έναν πολιτισμό που βασίζεται στις στείρες αντιλήψεις της παραγωγικότητας, της ποσότητας και της μαζικής κατανάλωσης. Που καταστρέφουν τις παραδόσεις και τους τρόπους ζωής και τελικά το περιβάλλον. Ήταν ένα αργά εξαπλούμενο κίνημα το οποίο έφθασε εκατομμύρια ανθρώπους με τα εγγενή του πολιτικά, κοινωνικά και οικονομικά θέματα.

Η ιστορία του αργού φαγητού ξεκινά με το αμφιλεγόμενο άνοιγμα του πρώτου εστιατορίου της αλυσίδας McDonald's στη Piazza di Spagna της Ρώμης στη δεκαετία του 1980. Έγινε ένα σύμβολο εισβολής από μια ξένη αντίληψη, φέρνοντας μαζί του μια επιπέδωση και μια προσέγγιση προαγωγής της παραγωγής. Οι ιδρυτές του Αργού Φαγητού, προσπάθησαν να πείσουν τους ανθρώπους ότι ο πλούτος της Ιταλίας και του Κόσμου, βασίζεται στον πολιτισμό και στις τοπικές παραδόσεις που είχαν εξελιχθεί στους αιώνες. Και ότι το φαγητό μας είναι πολιτισμός, ένας ζων πολιτισμός. Συμμορφώνεται με τη σύνθετη ποικιλία της περιοχής και αλλάζει με τα ιστορικά γεγονότα. Στόχος του κινήματος ήταν να εξοικειώσει το κοινό με την ιδέα μιας αναγκαίας ποικιλίας, να αντικαταστήσει την ομοιογένεια, να καταδείξει την αντίθεση στη καταβρόχθιση ενός γεύματος και να επισημάνει πόσο σημαντικό είναι να γνωρίζουμε ένα τρόφιμο και τις ρίζες του. Για το αργό φαγητό, ένα συστατικό είναι καλής ποιότητας, όσο πληροί 3 απαιτήσεις: θα πρέπει να είναι καλό, καθαρό και δίκαιο. Και οι 3 κατηγορίες είναι σημαντικές και καμιά δεν πρέπει να παραλείπεται. Καλό σημαίνει πολύτιμο από βιολογική και αισθητηριακή άποψη. Καθαρό σημαίνει βιώσιμο. Δίκαιο σημαίνει ότι υπάρχει ένα στοιχείο κοινωνικής βιωσιμότητας.<sup>38</sup>

Υπάρχει ένας αριθμός ερμηνειών σχετικά με το τι θα μπορούσε να είναι η Αργή Αρχιτεκτονική. Κυμαίνεται από την αρχιτεκτονική όπου απαιτείται ένας μακρός χρόνος οικοδόμησης, για παράδειγμα η Sagrada Familia του Antoni Gaudi (Σ. 32) στην Βαρκελώνη, ή αρχιτεκτονική που παράγεται με πιο βραδύ ρυθμό, με περισσότερο βιολογικό και βιώσιμο τρόπο.

Με βασικούς όρους, η Αργή Αρχιτεκτονική θα μπορούσε να περιγραφεί ως ένας συνδυασμός ενδιαφέροντος για την περιοχή, τεχνικής και αισθητηριακής εμπειρίας. Ένας Αρχιτέκτονας με σεβασμό σε αυτή την αντίληψη είναι ο Eduardo Souto de Moura (Σ. 33).

<sup>38</sup> Carlo Petrini – Slow Food, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

Ταχύτητα

Χαμηλό Κόστος Κατασκευής

Σύντομη Εξυπηρέτηση  
Μαζικών αναγκών

Η γρήγορη ταχύτητα  
συχνά προκύπτει από  
«φτηνά» σχέδια

Το χαμηλό κόστος κατασκευής  
ενός κτιρίου συνήθως προκύπτει  
από τα χαμηλής ποιότητας υλικά

Μικροί - όχι και τόσο λειτουργικοί χώροι



Ενθάρρυνση της «αργής διαβίωσης» - καλύτερες  
συνθήκες ζωής

Δίνεται προτεραιότητα στον  
σχεδιασμό - το εξωτερικό είναι  
δευτερεύουσας σημασίας

Επιδιώκεται η συνύπαρξη  
του ανθρώπου με την φύση

Σε τι βαθμό μπορεί να  
επιτευχθεί ένας πιο βιώσιμος  
σχεδιασμός?

Πόσο εύκολη θα είναι η εναρμόνιση  
με το φυσικό περιβάλλον?

Θα είναι δυνατή η καλύτερη αξιοποίηση του  
φυσικού φωτός, της ροής του αέρα και της  
φυσικής ψύξης και θέρμανσης?



FAST ARCHITECTURE

SLOW ARCHITECTURE

Αργή Αρχιτεκτονική δεν σημαίνει βραδύτερους χρόνους παραγωγής και παράδοσης, αλλά μια πιο συνειδητή προσέγγιση στη επιλογή των υλικών, την προέλευση, την περιοχή και την τεχνική. Κάποιος μπορεί να συγκρίνει την διαδικασία παράδοσης ενός κτιρίου με την παραγγελία ενός γεύματος σε ένα εστιατόριο αργού φαγητού. Η προετοιμασία, το μαγείρεμα και η παράδοση, συνήθως λαμβάνει χώρα υπό πίεση και μέσα σε ένα πολύ σφικτό χρονοδιάγραμμα. Η βραδύτητα έρχεται στην ωρίμανση, την παραγωγή και την επιλογή των υλικών και στον χρόνο που χρειάζεται για να απολαύσει κάποιος το τελικό προϊόν.

Ιστορικά υπάρχει ένας αριθμός Νοτιοαφρικανών αρχιτεκτόνων, στων οποίων τη δουλειά είναι εμφανή κάποια χαρακτηριστικά αργής αρχιτεκτονικής. Από τους σύγχρονους, υπάρχει μια ομάδα Αυστραλών αρχιτεκτόνων, προεξάρχοντος του Glenn Murcutt (Σ. 34), που ασκούν την εργασία τους με έναν τρόπο που μοιάζει με Αργή Αρχιτεκτονική. Ομοιότητες με την Αργή Αρχιτεκτονική έχουν υπάρξει με αυτό που χαρακτηρίστηκε Κρίσιμη Περιφεριοποίηση. Από τον Kenneth Frampton (Σ. 35) έχουν αποδοθεί χαρακτηριστικά αυτής της προσέγγισης, στις δουλειές του Alvaro Siza (Σ. 36) και του Luis Barragan (Σ. 37).<sup>39</sup>



Εικ. 41. Edouardo Souto de Moura – A Casa da Arquitectura



Εικ. 42. Glenn Murcutt – Magney House στην Νότια Ακτή της Αυστραλίας

<sup>39</sup> Mike Louw – “Slow” architecture and its links with Slow Food,  
[https://repository.up.ac.za/bitstream/handle/2263/46811/Louw\\_Slow\\_2014.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.up.ac.za/bitstream/handle/2263/46811/Louw_Slow_2014.pdf?sequence=1&isAllowed=y)



## 6. ΟΙ ΧΩΡΟΙ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Έχει υποστηριχθεί από ειδήμονες των διατροφικών μελετών (Phyllis Bober) (Σ. 38), ότι τόσο η παραγωγή όσο και η κατανάλωση του φαγητού, συνεπάγεται μια αίσθηση του παραστατικού χώρου. Τυπικά, οι χώροι που έχουν αφιερωθεί στην παρασκευή και την κατανάλωση του φαγητού, πιστεύεται ότι πρέπει να είναι διακριτοί χώροι, που προσδιορίζουν τους ρόλους του παραγωγού και του καταναλωτή. Ο επανακαθορισμός αυτών των χώρων ως παραστατικών, ανοίγει νέες δυνατότητες για την κατανόηση των κοινωνικών ρόλων που επιτελούνται μέσα τους και πιο σύνθετους τρόπους, με τους οποίους αυτοί οι ρόλοι μπορεί να συσχετίζονται μεταξύ τους.<sup>40</sup>

Οι τελετουργικές διαδικασίες της παρασκευής αλλά και της κατανάλωσης του φαγητού που επιτελούνται από τον chef αλλά και τον εστιαζόμενο πελάτη σε μια ενιαία σκηνή, έρχονται να διαμορφώσουν και να δικαιολογήσουν μια σαφώς εκφραστική αρχιτεκτονική.

Ένα κτισμένο περιβάλλον είναι ένας χώρος στον οποίο διαμορφώνονται σχέσεις. Ένα άτομο όταν τοποθετείται σε έναν συγκεκριμένο χώρο, ορίζεται και επιτελεί έναν συγκεκριμένο ρόλο. Το ίδιο εφαρμόζεται σε εκείνους που κάθονται σε ένα στρωμένο τραπέζι. Είναι μια σκηνή ερμηνείας για μια πολύ διακριτή παράσταση. Οι συμμετέχοντες μεταμορφώνονται σε ηθοποιούς για τους οποίους η ερμηνεία είναι το φαγητό.<sup>41</sup> Η απόλαυση του γεύματος επεκτείνεται έξω απ' το πεπτικό σύστημα για να συμπεριλάβει εντυπώσεις του φαγητού, του τραπεζιού, του χώρου και του ευρύτερου πλαισίου. Η Κουζίνα και η τοποθεσία συνωμοτούν για να ενισχύσουν την αισθητηριακή απόλαυση, να εδραιώσουν και να προκαλέσουν μνήμες, να ικανοποιήσουν την περιέργεια.<sup>42</sup> Ο χώρος είναι αναγκαίος όσο και το φαγητό για να βιωθεί κατάλληλα η γαστρονομική εμπειρία. Ακόμα και όταν μιλάμε για φαγητό σε ανοικτό χώρο, σκεπτόμαστε βασικά ένα μέρος που περιέχεται χωρικά και μπορεί να είναι αρχιτεκτονικά σχεδιασμένο. Τα προτιμώμενα μέρη για φαγητό σε ανοικτό περιβάλλον, είναι ταράτσες, πέργκολες, αυλές και κήποι, που συχνά περιλαμβάνουν φύση. Αλλά επίσης πολυάσχολα μέρη, όπως το πεζοδρόμιο ενός δρόμου ή μια αστική πλατεία. Το να απολαμβάνεις τον δημόσιο χώρο, είναι ένας παράγοντας ποιότητας από μόνος του. Και η θέση στην οποία τοποθετούμαστε στον χώρο, είναι μερικές φορές πιο σημαντική, απ' ότι η ίδια η πράξη του φαγητού.<sup>43</sup> Οι δημόσιοι χώροι εστίασης παίζουν έναν παραδόξως μικρότερο ρόλο στην ιστορία της Αρχιτεκτονικής, όπως σημειώνει ο Frascari. Δημόσιοι χώροι εστίασης συγκρίσιμοι με τα σύγχρονα εστιατόρια, δεν υπάρχουν στην Ευρώπη μέχρι το δεύτερο μισό του 18<sup>ου</sup> αιώνα. Και χώροι ειδικοί μόνο για εστίαση δεν εμφανίζονται στα σύγχρονα σπίτια μέχρι την αρχή του 19<sup>ου</sup> αιώνα.<sup>44</sup>

<sup>40</sup> Sean Mattio – The Architect and the Epicure, <https://pitjournal.unc.edu/article/architect-and-epicure>

<sup>41</sup> Όπ. π., Sean Mattio – The Architect and the Epicure, <https://pitjournal.unc.edu/article/architect-and-epicure>

<sup>42</sup> Alex T. Anderson – Table Settings: The Pleasures of Well-Situated Eating, Eating Architecture, The MIT Press Cambridge, Massachusetts

<sup>43</sup> Fritz Neumeyer – Building and Living, Eating and Drinking Considered in Terms of Architectural Theory, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

<sup>44</sup> Όπ. π., Alex T. Anderson – Table Settings: The Pleasures of Well-Situated Eating, Eating Architecture, The MIT Press Cambridge, Massachusetts



Εικ. 43. Φαγητό στη Plaza Mayor, στη Μαδρίτη



Εικ. 44. Λίμνη Como, Λομβαρδία, Ιταλία

Η ευχαρίστηση που προκύπτει από την απόλαυση ενός γεύματος σε ιδιαίτερο περιβάλλον, μας κάνει περισσότερο επικοινωνιακούς. Οι κλίσεις και οι χειρονομίες μας γίνονται περισσότερο εκφραστικές. Η γαστρονομική απόλαυση εμπεριέχει επίσης τη νοημοσύνη, καθώς διεγείρει τη φαντασία, φέρνει στο νου μνήμες και εκφράζει ιδέες. Συνήθως το κάνει αυτό μέσα από εκπληκτικούς συνδυασμούς, τοποθετώντας γεύσεις που έχουν απήχηση μεταξύ τους αλλά και με το περιβάλλον τους για να προκαλέσουν τον αδιάφορο και να καταπλήξουν τον “υποψιασμένο” συνδαιτυμόνα.<sup>45</sup>

### 6.1. Οικιακοί Χώροι

Η δημιουργία κοινωνικής εμπειρίας αυτού του είδους, αρχίζει σε ένα οικιακό πλαίσιο και στη μικρότερη αρχιτεκτονική κλίμακα με το στρώσιμο του τραπεζιού. Η μορφολογία των πεδίων συνεχίζει στην επόμενη χωρική διάσταση, γνωστή ως Τραπεζαρία. Θα μπορούσε επίσης να πάει, πέρα από την ιδιωτική και εσωτερική σφαίρα και να καταλήξει, σε ένα μεγάλο συλλογικό χωρικό πεδίο, σε μια “Τραπεζαρία” σε ανοικτό χώρο, ίσως σε μια αστική πλατεία, γεμάτη από εστιατόρια και απλωμένα τραπέζια. Η Γαστρονομία και η Αρχιτεκτονική είναι κατά κύριο λόγο συνδεδεμένες με την κοινωνική διάσταση.<sup>46</sup>

Στο δεύτερο μισό του 20<sup>ου</sup> αιώνα, ακόμα και μέσα στο σπίτι, το περιβάλλον του γεύματος μετατοπίστηκε. Εκτός από την Τραπεζαρία, περιέλαβε τώρα και το δωμάτιο τηλεόρασης. Το γεύμα μπροστά στην τηλεόραση, μετέβαλε την κοινωνικότητα του “κοινού τραπεζιού”, σε κάτι περισσότερο απομονωμένο και περιορισμένο. Σε αρκετές περιπτώσεις ήταν προμαγειρεμένο, προβλέψιμο και χωρίς ιεραρχία. Επίσης στα σπίτια ενιαίας διαρρύθμισης, οι δραστηριότητες οι σχετιζόμενες με το φαγητό, έγιναν αναπόσπαστες με την ροή της καθημερινής ζωής.<sup>47</sup>

### 6.2. Εστιατόρια

Η γενική εκτίμηση της εκλεπτυσμένης μαγειρικής, οφείλεται κυρίως στη σύσταση των εστιατορίων, τα πρώτα των οποίων ιδρύθηκαν στο Παρίσι το 1770. Πολλαπλασιάστηκαν αρκετά όμως στη

<sup>45</sup> Όπ. π., Alex T. Anderson – Table Settings: The Pleasures of Well-Situated Eating, Eating Architecture, The MIT Press Cambridge, Massachusetts

<sup>46</sup> Fritz Neumeyer – Building and Living, Eating and Drinking Considered in Terms of Architectural Theory, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

<sup>47</sup> Sean Mattio – The Architect and the Epicure, <https://pitjournal.unc.edu/article/architect-and-epicure>

Ναπολεόντειο εποχή, για να προσδώσουν στη Γαλλική Γαστρονομία το καθολικό και δημοφιλές κύρος της. Η ουσιαστική φύση της επανάστασης η οποία έλαβε χώρα στη Γαλλική μαγειρική κατά τα μέσα του 18<sup>ου</sup> αιώνα, ήταν ότι άξεστες και αποκλειστικά αισθησιακές μέθοδοι του φαγητού των Ρωμαίων, του Μεσαίωνα και της Αναγέννησης, εκλογικεύθηκαν.<sup>48</sup>

Τα σημερινά εστιατόρια έχουν τις ρίζες τους στις ταβέρνες, τα πανδοχεία και τα οικοτροφεία των παλαιότερων εποχών. Επίσης οι πάγκοι τροφίμων και οι πωλητές των δρόμων εξασφάλιζαν τροφή για τον αστικό πληθυσμό για αιώνες. Τα γεύματα σε αυτά τα μέρη σερβίρονταν σε σταθερή ώρα με μικρή ή καμμία εναλλακτική επιλογή. Δεν ήταν δυνατό να παραγγείλεις ειδικό φαγητό ή να φας σε ώρα που εσύ επέλεγες. Η τιμή του γεύματος ήταν ανά άτομο στο τραπέζι. Πριν την εμφάνιση των εστιατορίων, τα μέρη εστίασης ήταν απογοητευτικά ή ακόμα και αφόρητα για ξένους ταξιδιώτες και άτομα με αναπηρία.<sup>49</sup>



Εικ. 45. Jan Steen – Revelry at an Inn, 1674



Εικ. 46. Le Train Bleu, Gare de Lyon

Στην νοτιοανατολική Κίνα τα εστιατόρια ήταν ήδη μέρος του αστικού πολιτισμού κατά τον 13<sup>ο</sup> αιώνα. Ο Μάρκο Πόλο (Σ. 39) ήταν κατάπληκτος από τις πλούσιες εγκαταστάσεις φαγητού που βρήκε στην Hangzhou, όπου οι τοπικές Κουζίνες της Szechwan και Honan, ήταν άμεσα διαθέσιμες.<sup>50</sup> Η Hangzhou ήταν μια πολυτελής και πλούσια πόλη, κέντρο της κομψότητας, όπως το Παρίσι ήταν για την Ευρώπη 500 χρόνια αργότερα. Επιπροσθέτως, υπήρχαν διαφορετικοί τύποι εστιατορίων (π.χ. χαμηλού κόστους εστιατόρια που σέρβιραν noodles με ψάρι και κρέας και εστιατόρια για Μουσουλμάνους με ειδικό διαιτολόγιο).<sup>51</sup>

Η ιδέα του να τρώμε έξω και να το κάνουμε ιδιαίτερο γεγονός, άρχισε να κυριαρχεί στη Γαλλία από τις αρχές του 19<sup>ου</sup> αιώνα με την εμφάνιση των εστιατορίων, των μπιστρό, των καφέ, τις κριτικές και τις κατατάξεις, που κάνουν τα εστιατόρια όχι μόνο μια γαστρονομική εμπειρία αλλά επίσης και έναν αρχιτεκτονικό προορισμό. Η πρόσφατη εξέλιξη του εστιατορίου ως αναψυχή έχει γίνει μια καθημερινή κοινωνική συνήθεια. Αλλά το περιβάλλον παίζει ένα σημαντικό ρόλο: δεν είναι μόνο το τι θα

<sup>48</sup> Peter Collins – The Gastronomic Analogy, Changing Ideals in Modern Architecture 1750 – 1950, McGill-Queen's University Press

<sup>49</sup> Defne AKDENİZ – Tracking the History of Restaurants Through the Art of Painting, Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol.3, Issue 2, 2019

<sup>50</sup> Karolos Michailidis – Eating Architecture, Univ. of Bath Dep. Of Architecture and Civil Engineering, <https://thefoodarchitect.gr/eating-architecture/>

<sup>51</sup> Όπ. π., Defne AKDENİZ – Tracking the History of Restaurants Through the Art of Painting, Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol.3, Issue 2, 2019



φας αλλά και πού θα το φας. Οι chefs, οι κριτικοί των εστιατορίων και πολλοί θαμώνες, συχνά αναφέρονται σε αυτό ως δόγμα.<sup>52</sup>

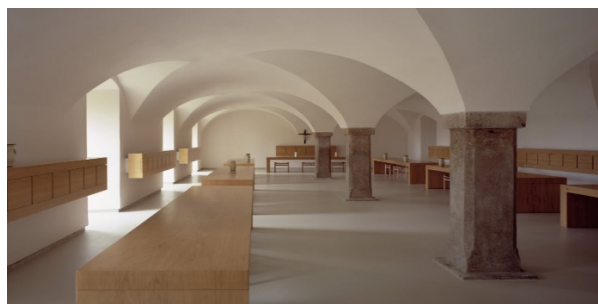
### 6.3. Μοναστήρια

Τα μοναστήρια είναι ένα καλό παράδειγμα του πώς η τροφή και η διαδικασία του φαγητού είναι μια καθημερινή τελετουργία, η οποία αντανακλά στο χώρο της διαβίωσης. Η επονομαζόμενη “Τράπεζα” (τραπεζαρία), είναι το μέρος όπου πραγματοποιούνται τα κοινά γεύματα και οι μοναχοί σιωπηλά τρώνε σε σχετικά περιορισμένο χρόνο, το γεύμα τους. Οι Τράπεζες μπορούν να ποικίλουν σε μέγεθος, αλλά πάντοτε έχουν μεγάλα μακριά τραπέζια και πάγκους για να κάθονται οι μοναχοί.

Η μοναστηριακή διατροφή περιλαμβάνει σούπες, ψωμί, ελιές, λαχανικά, τυρί, ψάρι και φρούτα. Σε αντίθεση με την απώλεια της σημασίας των κοινών γευμάτων σε μια οικογένεια της σημερινής κοινωνίας, στην μοναστική ζωή υπάρχει ακόμα αυτός ο ισχυρός δεσμός μεταξύ της πνευματικότητας, της τροφής και της θρησκείας. Η ατμόσφαιρα που δημιουργείται με το ελεγχόμενο φως που έρχεται μέσα από τα μικρά ανοίγματα των παραθύρων της Τράπεζας, “πληροφορεί” για τον τύπο της κουζίνας στη διατροφή των μοναχών. Η απλή, σαφής και μη επιτηδευμένη αρχιτεκτονική ενός μοναστηριού, εξυπηρετεί με τον καλύτερο τρόπο, το φτωχό σε πολυπλοκότητα αλλά πλούσιο σε γεύση φαγητό.<sup>53</sup>



Εικ. 47. Τράπεζα σε Μοναστήρι του Αγίου Όρους



Εικ. 48. Τράπεζα Καθολικού Μοναστηριού

### 6.4. Αγορές Τροφίμων

Η Αγορά Τροφίμων με το να είναι ένας ενιαίος χώρος με υψηλή οροφή και συνήθως μεγάλες γυάλινες επιφάνειες, επιτρέπει αμφίδρομη ορατότητα. Πλαισιώνει τα προϊόντα της αγοράς με την απλή της δομή και την κομψή πρόσοψη, δημιουργώντας γραφικές εικόνες από το εξωτερικό της. Η αντίθεση των σιδερένιων στυλοβατών με την γυάλινη πρόσοψη, υποβάλλει μια εξαιρετική σύγχρονη οπτική εντύπωση, διατηρώντας τα χαρακτηριστικά της παλιάς αγοράς. Σπάνια μοιάζει ιδιαίτερα συνωστισμένη, έχοντας αρκετό χώρο να περπατήσεις εσωτερικά, ανάμεσα στο περίγραμμα της δομής της και τους πάγκους των προϊόντων. Στον κεντρικό χώρο υπάρχουν υψηλές επιφάνειες και σκαμπό όπου οι συχνάζοντες μπορούν να καθίσουν και να απολαύσουν την γαστρονομική ποικιλία μιας περιοχής, βιώνοντας την ομορφιά του αυθεντικού. Αυτοί οι παραστατικοί χώροι συνδυάζοντας την διενέργεια αγορών με την κατανάλωση, είναι συχνά μέρη ιδιαίτερου αρχιτεκτονικού ενδιαφέροντος, όπου τα

<sup>52</sup> Karolos Michailidis – Eating Architecture, Univ. of Bath Dep. Of Architecture and Civil Engineering, <https://thefoodarchitect.gr/eating-architecture/>

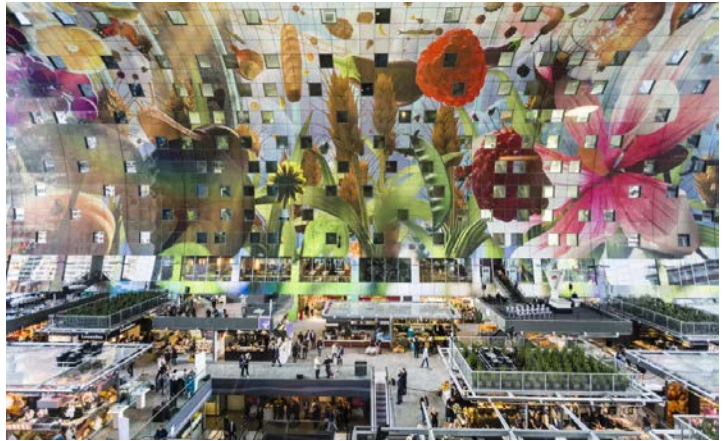
<sup>53</sup> Όπ. π., Karolos Michailidis – Eating Architecture, Univ. of Bath Dep. Of Architecture and Civil Engineering, <https://thefoodarchitect.gr/eating-architecture/>



ακατέργαστα υλικά συναντούν τον μετασχηματισμό τους σε γαστρονομικές λιχουδιές. Σε πολλές πόλεις είναι τόπος συνάντησης και αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητάς τους.<sup>54</sup>



Εικ. 49. Mercado Central, Valencia, Spain



Εικ. 50. Rotterdam's new Markthal

Καθώς οι μελέτες στις διάφορες κατηγοριοποιήσεις της αρχιτεκτονικής του φαγητού, προάγονται ως κοινωνική πράξη, ένας τρόπος πλησιέστερης προσέγγισης των ανθρώπων είναι να μοιράζονται, να ανταλλάσσουν, να αποκομίζουν πνευματική ικανοποίηση. Κάτι που στη σημερινή κοινωνία έχουμε σε σημαντικό βαθμό χάσει ή ξεχάσει.

<sup>54</sup> Όπ. π., Karolos Michailidis – Eating Architecture, Univ. of Bath Dep. Of Architecture and Civil Engineering, <https://thefoodarchitect.gr/eating-architecture/>

## Κεφάλαιο 3

Τροφή και Αρχιτεκτονική  
για ένα βιώσιμο μέλλον



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

### 1. ΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΓΙΑ ΕΝΑ ΒΙΩΣΙΜΟ ΜΕΛΛΟΝ

Στο σχετικά άμεσο μέλλον ο Πλανήτης θα φιλοξενεί ακόμα περισσότερους ανθρώπους, τα 2/3 των οποίων θα κατοικούν στις πόλεις. Τα θέματα της στέγασης και της σίτισης αυτών των πληθυσμών, είναι και θα γίνουν ακόμα περισσότερο βασικό στοιχείο στην επιβίωση του είδους μας και του πλανήτη. Τη στιγμή που οι βιομηχανικές δραστηριότητες, σύμφυτες με την κατασκευαστική πρακτική και την παραγωγή τροφής, μεταβάλλουν τις χρήσεις γης, ελαττώνοντας την βιοποικιλότητα, εκπέμποντας αέρια του θερμοκηπίου, ρυπαίνοντας τους υδατικούς πόρους. Στις αναπτυγμένες χώρες τις εισηγμένες στο κεφαλαιοκρατικό μοντέλο, η παραγωγή τροφής και αρχιτεκτονικής επί του παρόντος, υπερβαίνει κατά πολύ τις ανάγκες των καταναλωτών για τους οποίους προορίζεται – με την σπατάλη τροφής να θεωρείται “φυσιολογική” και τα προάστια να γεμίζουν με άδεια κτίρια, όλα σε τέλειες συνθήκες να κατοικηθούν – ενώ άλλοι ακόμα λιμοκτονούν και δεν έχουν πού να μείνουν. Σε αυτές τις συνθήκες, τόσο το περιβάλλον όσο και η κοινωνία υποφέρουν. Μπορεί ο διάλογος μεταξύ των δύο γνωστικών πεδίων, να συμβάλλει σε πιο βιώσιμες λύσεις;

Εάν για την τροφή, το τοπικό, το εποχικό και το βιολογικό, έχουν επισημανθεί ως τρόπος να επιτευχθεί μια πιο βιώσιμη πραγματικότητα, για την Αρχιτεκτονική έχει αναπτυχθεί διάλογος για μια καλύτερη περιβαλλοντική απόδοση των υλικών της και λειτουργία. Παράλληλα, το ίδιο σημαντική είναι η αλλαγή της συμπεριφοράς των καταναλωτών. Για το φαγητό αυτό σημαίνει μεταβολή της διαίτας, με μείωση της κατανάλωσης κρέατος και επεξεργασμένων τροφών, με οφέλη στην υγεία αλλά και περιβαλλοντικά. Στην Αρχιτεκτονική αυτό θα μπορούσε να σημαίνει να ζεις σε μικρότερους χώρους, ή να εγκαταλείπεις κάποιες πολυτέλειες για μια πιο ισότιμη κατανομή του χώρου και των πόρων. Αλλά οι μεγαλύτερες αλλαγές θα μπορούσαν να επιτευχθούν εάν η τροφή και η αρχιτεκτονική ενωθούν, φέρνοντας γνώση σε περιβαλλοντικά θέματα, οικοδομώντας τοπικές εφοδιαστικές αλυσίδες, περισσότερη πράσινη αρχιτεκτονική, παραγωγικούς δημόσιους χώρους. Εάν η Γαστρονομία και η Αρχιτεκτονική είναι βαθιά πολιτιστικές δραστηριότητες, διαθέτουν ένα τεράστιο δυναμικό να αλλάξουν τον κόσμο, εάν τον προσεγγίσουν ολιστικά και από κοινού.<sup>55</sup>

### 2. Σ Τ Μ Π Ε Ρ Α Σ Μ Α Τ Α

Η Αρχιτεκτονική και η Γαστρονομία συνιστούν σημαντικές εκδηλώσεις του πολιτισμού μιας κοινωνίας και ως τέτοιες αντανakλούν τις προκλήσεις που κατέχουν σε μια συγκεκριμένη χρονική περίοδο.

Και τα δύο γνωστικά πεδία χρησιμοποιούν παρόμοια μεθοδολογία που καθορίζει τον σχεδιασμό, την προετοιμασία και την υλοποίηση της τελικής δημιουργίας. Απαιτούν διαίσθηση, φαντασία, ενθουσιασμό και οργανωτικές ικανότητες. Για την επίλυση των προβλημάτων τους, σε κάποιες περιπτώσεις καταφεύγουν στο γούστο, με άλλοτε άλλη θεώρηση για την κάθε μία. Καθορίζουν το πλαίσιο που κινούνται οι καθημερινές ανθρώπινες δραστηριότητες, υποστηρίζοντας την υλική υπόσταση και διαμορφώνουν το πλέγμα για να δημιουργήσει και μεγαλουργήσει το ανθρώπινο πνεύμα.

---

<sup>55</sup> M. Sanchez Salvador – Architecture and Gastronomy: Crossing disciplinary fields, Experiencing Food, Designing Dialogues - Bonacho et al. (Eds) 2018 Taylor and Francis Group, London



Μολονότι παραδοσιακά αυτές οι δραστηριότητες εξελίχθηκαν, από μια πιο ισορροπημένη σχέση μεταξύ κοινότητας και περιοχής, σήμερα αυτές οι προκλήσεις περιλαμβάνουν σημαντικά θέματα που σχετίζονται με την περιβαλλοντική προστασία, την κοινωνική ισότητα και την οικονομική βιωσιμότητα. Τροφοδοτούμενες από την κεφαλαιοκρατική λογική των αγορών και από την αύξηση του ανθρώπινου πληθυσμού.

Οι Αρχιτέκτονες και οι Chefs έχουν την κοινωνική υποχρέωση να συμβάλλουν σε αυτόν τον διάλογο, αναζητώντας περισσότερο βιώσιμες και ανθεκτικές λύσεις στις πρακτικές τους. Χωρίς να θυσιάζουν την καλλιτεχνική και πολιτιστική τους διάσταση και διενεργώντας διάλογο μεταξύ τους και με τις κοινότητες. Με σκοπό να επιτευχθεί ένα πιο βιώσιμο μέλλον.<sup>56</sup>



Εκκ. 51. Blue Hill at Stone Barns, N.Y.

---

<sup>56</sup> M. Sanchez Salvador – Architecture and Gastronomy: Crossing disciplinary fields, Experiencing Food, Designing Dialogues - Bonacho et al. (Eds) 2018 Taylor and Francis Group, London

## Σημειώσεις

Σ. 1, **Βιτρούβιος** (1<sup>ος</sup> αιώνας π.Χ.): Ρωμαίος Συγγραφέας, Αρχιτέκτονας και Μηχανικός. Είναι κυρίως γνωστός για την πραγματεία του “Περί Αρχιτεκτονικής”, έργο που σήμερα αναφέρεται με το όνομα “Δέκα Βιβλία Αρχιτεκτονικής” και αποτελεί το μοναδικό κείμενο αρχιτεκτονικής θεωρίας και πρακτικής που διασώζεται από την κλασική εποχή.

Σ. 2, **Εστία**: Κατά την Ελληνική Μυθολογία είναι η θεά της εστίας, της οικιακής ζωής και της οικογένειας η οποία ελάμβανε την πρώτη προσφορά σε κάθε θυσία που γινόταν σε μια οικία και δεν είχε δημόσια λατρεία.

Σ. 3, **Βέστα**: Στη Ρωμαϊκή Μυθολογία είναι παρεμφερής με την Εστία. Προσωποποιούσε τη δημόσια εστία, της οποίας η λατρεία έδενε τους Ρωμαίους με μια μορφή ευρύτερης οικογένειας.

Σ. 4, **Gottfried Semper** (1803 – 1879): Γερμανός Αρχιτέκτονας, κριτικός τέχνης και καθηγητής Αρχιτεκτονικής. Αναφέρθηκε εκτενώς στην προέλευση της Αρχιτεκτονικής, ιδιαίτερα στο βιβλίο του “Τα Τέσσερα Στοιχεία της Αρχιτεκτονικής”

Σ. 5, **Sebastiano Serlio** (1475 – περ. 1554): Ιταλός Μανιεριστής Αρχιτέκτονας. Το έργο του “Όλα τα έργα για την Αρχιτεκτονική και την Προοπτική” είναι η πρακτική πραγματεία του Serlio για την Αρχιτεκτονική. Θεωρείται ότι τα σχέδιά του επηρέασαν σε κάποιο βαθμό τον Andrea Palladio.

Σ. 6, **Andrea Palladio** (1508 – 1580): Ιταλός Αρχιτέκτονας της Αναγέννησης. Δραστηριοποιήθηκε στη Δημοκρατία της Βενετίας. Επηρεάστηκε από την Ρωμαϊκή και Ελληνική Αρχιτεκτονική. Πρωτίστως από τον Βιτρούβιο. Θεωρείται ευρέως από τα πιο επιδραστικά άτομα στην ιστορία της Αρχιτεκτονικής.

Σ. 7, **Frank Lloyd Wright** (1867 – 1959): Αμερικανός Αρχιτέκτονας, διακοσμητής, συγγραφέας και εκπαιδευτικός. Έπαιξε σημαντικό ρόλο στα αρχιτεκτονικά κινήματα του 20<sup>ου</sup> αιώνα επηρεάζοντας πολλούς αρχιτέκτονες παγκοσμίως. Θεωρείται από τους πιο σημαντικούς αρχιτέκτονες του 20<sup>ου</sup> αιώνα.

Σ. 8, **Peter Collins** (1920 – 1981): Ιστορικός της Αρχιτεκτονικής και εκπαιδευτικός. Θεωρείται από τους σημαντικότερους εκπαιδευτικούς της Αρχιτεκτονικής του Καναδά για τον 20<sup>ο</sup> αιώνα.

Σ. 9, **Aldo Rossi** (1931 – 1997): Ιταλός Αρχιτέκτονας από τους πιο σημαντικούς της περιόδου 1972 – 1988 με διεθνή αναγνώριση. Συγγραφέας της “Αρχιτεκτονικής της Πόλης”. Έλαβε το αρχιτεκτονικό βραβείο Pritzker το 1992.

Σ. 10, **Robert Venturi** (1925 – 2018): Αμερικανός Αρχιτέκτονας, από τους πιο σημαντικούς του 20<sup>ου</sup> αιώνα. Μαζί με την σύζυγό του και συνεργάτιδα Denise Scott Brown, βοήθησε να διαμορφωθεί ο τρόπος που οι αρχιτέκτονες, οι σχεδιαστές και οι φοιτητές βιώνουν και σκέπτονται το αρχιτεκτονικό και κτιστό περιβάλλον. Κάτοχος του βραβείου Pritzker για το 1991.

Σ. 11, **Greg Lynn** (γεν. 1964): Αμερικανός Αρχιτέκτονας, καθηγητής στο UCLA School of the Arts and Architecture. Κέρδισε τον Χρυσό Λέοντα στην Biennale Αρχιτεκτονικής της Βενετίας το 2008.

Σ. 12, **Frank Gehry** (γεν. 1929): Αμερικανός Αρχιτέκτονας. Από τις κυρίαρχες μορφές της μεταμοντέρνας αρχιτεκτονικής του τέλους του 20<sup>ου</sup> αιώνα στην Ευρώπη και την Αμερική. Το έργο του χαρακτηρίζεται από ρευστές γραμμές και επιφάνειες, με τη χρήση νέων υλικών και λογισμικών σχεδιασμού. Του απονεμήθηκε το βραβείο Pritzker το 1989.

Σ. 13, **Αριστοτέλης** (384 – 322 π.Χ.): Αρχαίος Έλληνας Φιλόσοφος και επιστήμονας. Τα έργα του αναφέρονται σε πολλές επιστήμες όπως Φυσική, Βιολογία, Ζωολογία, Μεταφυσική, Λογική, Ηθική, Ποίηση, Θέατρο, Μουσική, Ρητορική, Πολιτική κ.ά. και συνιστούν το πρώτο ολοκληρωμένο σύστημα στη Δυτική Φιλοσοφία. Τα “**Ηθικά Νικομάχεια**” είναι μία από τις τρεις πραγματείες που αναλύουν κυρίως τις μορφές και τις συνθήκες της ηθικής και διανοητικής αρετής του Αριστοτέλη. Στα Ηθικά Νικομάχεια ο Αριστοτέλης επισημαίνει ότι οι Αρετές είναι δύο ειδών: η διανοητική και η ηθική αρετή. Η διανοητική προκύπτει από την διδασκαλία και θέλει χρόνο και πείρα για να αποκτηθεί. Η ηθική αρετή είναι αποτέλεσμα του “έθους” (συνήθεια).

Σ. 14, **Friedrich Hegel** (1770 – 1831): Γερμανός Φιλόσοφος και κύριος εκπρόσωπος του γερμανικού ιδεαλισμού. Επηρέασε βαθιά τη Δυτική Φιλοσοφία και έγινε γνωστός για την Διαλεκτική θεωρία του.

- Σ. 15, **Ισίδωρος της Σεβίλλης** (560 – 636): Μελετητής και για πάνω από τρεις δεκαετίες Αρχιεπίσκοπος της Σεβίλλης. Θεωρείται ευρέως ως “ο τελευταίος λόγιος του Αρχαίου Κόσμου”. Η φήμη του μετά τον θάνατό του, βασίστηκε στο **Etymologiae**, μια ετυμολογική εγκυκλοπαίδεια που συγκέντρωσε σε αυτήν αποσπάσματα πολλών βιβλίων από την κλασική αρχαιότητα που διαφορετικά θα είχαν χαθεί.
- Σ. 16, **Tommaso Campanella** (1568 – 1639): Ιταλός Δομινικανός μοναχός, φιλόσοφος, θεολόγος, αστρολόγος και ποιητής. Μεταξύ των πιο σημαντικών έργων του βρίσκεται και “Η Πόλη του Ήλιου”, μια ουτοπία που περιγράφει μια θεοκρατική κοινότητα ισονομίας όπου η ιδιοκτησία είναι κοινή.
- Σ. 17, **Immanuel Kant** (1724 – 1804): Γερμανός Φιλόσοφος και επιστημολόγος. Θεωρείται ένας από τους σημαντικότερους στοχαστές και φιλοσόφους όλων των εποχών, και ο μεγαλύτερος της νεότερης εποχής. Κεντρικός στοχαστής του Διαφωτισμού. Τα περιεκτικά και συστηματικά του έργα στην Επιστημολογία, Μεταφυσική, Ηθική και Αισθητική, τον έκαναν μια από τις πιο σημαίνουσες μορφές της σύγχρονης Δυτικής Φιλοσοφίας.
- Σ. 18, **Jacques-Francoise Blondel** (1705 – 1774): Γάλλος Αρχιτέκτονας, πολεοδόμος και θεωρητικός της αρχιτεκτονικής, του οποίου το διδακτικό έργο επέδρασε σημαντικά στις ανανεωτικές μορφολογικές τάσεις της εποχής του.
- Σ. 19, **Essays on the Nature and Principles of Taste**: Πραγματεία εκδοθείσα το 1790 από τον Σκωτσέζο επισκοπικό ιερέα Archibald Alison όπου αναλύονται διεξοδικά η γεύση και οι εκφάνσεις της στην ανθρώπινη πρόσληψη και αντίληψη.
- Σ. 20, **John Steegman** (1899 – 1966): Άγγλος συγγραφέας βιβλίων Τέχνης και Αρχιτεκτονικής και επιμελητής σημαντικών μουσείων.
- Σ. 21, **Salvador Dali** (1904 – 1989): Ένας από τους σημαντικότερους Ισπανούς ζωγράφους. Συνδέθηκε με το καλλιτεχνικό κίνημα του Υπερρεαλισμού. Αποτελεί έναν από τους πιο γνωστούς ζωγράφους του 20<sup>ου</sup> αιώνα και μια πολύ εκκεντρική φυσιογνωμία της σύγχρονης τέχνης.
- Σ. 22, **Art Nouveau**: Διεθνές καλλιτεχνικό κίνημα, στην αρχιτεκτονική και τις εφαρμοσμένες τέχνες, κυρίως τη διακόσμηση, που αναπτύχθηκε μεταξύ του 1890 και του 1910. Ως αντίδραση στην τέχνη του 19<sup>ου</sup> αιώνα, η Art Nouveau εμπνεύστηκε από τη μορφή και τη δομή της φύσης και ιδιαίτερα από τις γραμμές των φυτών και των λουλουδιών.
- Σ. 23, **Marie-Antoine Careme** (1784 – 1833): Ίσως ο πιο σημαντικός Γάλλος Μάγειρας και Ζαχαροπλάστης, ιδρυτής και αρχιτέκτονας της Grand Cuisine, της Γαλλικής υψηλής Κουζίνας. Οργάνωσε και κωδικοποίησε σε σημαντικό βαθμό την Γαλλική κουζίνα. Κάποιες συνταγές του είναι αζετέρασες. Εξακολουθούν να εφαρμόζονται και να εμπνέουν μέχρι σήμερα.
- Σ. 24, **Le Corbusier** (1887 – 1965): Ελβετός Αρχιτέκτονας, διάσημος για τη συνεισφορά του σε αυτό που καλείται σήμερα μοντερνισμός ή πρώιμος μοντερνισμός. Ήταν πρωτοπόρος στις θεωρητικές μελέτες του σύγχρονου σχεδίου και αφιερώθηκε στην παροχή των καλύτερων συνθηκών διαβίωσης για τους κατοίκους των συσσωρευμένων πόλεων. Επηρέασε περισσότερο από οποιονδήποτε άλλον τη σύγχρονη αρχιτεκτονική.
- Σ. 25, **Modulor**: Είναι μια ανθρωπομετρική κλίμακα αναλογιών που επινοήθηκε από τον Ελβετό – Γάλλο αρχιτέκτονα Le Corbusier. Αναπτύχθηκε ως οπτική γέφυρα δύο ασύμβατων κλιμάκων, του Αγγλοσαξονικού και του μετρικού συστήματος. Βασίζεται στο ύψος ενός άνδρα με το χέρι του υψωμένο. Χρησιμοποιήθηκε ως σύστημα για τον σχεδιασμό ενός αριθμού κτιρίων του Le Corbusier.
- Σ. 26, **August Thiersch** (1843 – 1917): Γερμανός Αρχιτέκτονας και καθηγητής πανεπιστημίου στον τομέα της αρχιτεκτονικής.
- Σ. 27, **Leon Battista Alberti** (1404 – 1472): Ιταλός καλλιτέχνης, αρχιτέκτονας, ποιητής και φιλόσοφος. Ήταν από τους πρώτους που ασχολήθηκαν με τον σκοτεινό θάλαμο και διατύπωσαν τις αρχές της προοπτικής. Ήταν θεωρητικός της τέχνης και με τις πραγματείες υπό μορφή διαλόγων που συνέγραψε, επηρέασε τους μεταγενέστερους του



καλλιτέχνες. Η κυριότερη ενασχόλησή του ήταν η αρχιτεκτονική. Το περίφημο Tempio Malatestiano είναι ένα από τα χαρακτηριστικότερα αρχιτεκτονήματα που φαίνονται οι νέες τάσεις της Αναγέννησης.

Σ. 28, **Ακολουθία Fibonacci**: Οι αριθμοί Φιμπονάτσι είναι συγκεκριμένοι αριθμοί μιας ακέραιας ακολουθίας. Εξ' ορισμού, οι πρώτοι δύο αριθμοί Φιμπονάτσι είναι το 0 και το 1, και κάθε επόμενος αριθμός είναι το άθροισμα των δύο προηγούμενων αριθμών. Είναι άρρηκτα συνδεδεμένοι και με την χρυσή αναλογία. Τέλος, οι αριθμοί Φιμπονάτσι, εμφανίζονται και στη Βιολογία, όπως για παράδειγμα η διακλάδωση στα δέντρα, η διάταξη των φύλλων σε ένα στέλεχος και πολλά άλλα.

Σ. 29, **Χρυσή Τομή**: Στα μαθηματικά και την τέχνη, δύο ποσότητες έχουν αναλογία χρυσής τομής, αν ο λόγος του αθροίσματός τους προς τη μεγαλύτερη ποσότητα είναι ίσος με το λόγο της μεγαλύτερης ποσότητας προς τη μικρότερη. Η Χρυσή Τομή αναφέρεται και ως χρυσός λόγος ή χρυσός κανόνας. Πολλοί καλλιτέχνες και αρχιτέκτονες του 20<sup>ου</sup> αιώνα, προσαρμόσαν τα έργα τους ώστε να προσεγγίζουν τη χρυσή αναλογία – ιδίως στη μορφή του χρυσού ορθογωνίου παραλληλογράμμου, στο οποίο ο λόγος της μεγαλύτερης πλευράς προς τη μικρότερη είναι η χρυσή τομή – πιστεύοντας ότι αυτή η αναλογία είναι αισθητικά ευχάριστη.

Σ. 30, **Zen**: Το Zen εμφανίστηκε ως ξεχωριστή σχολή του Βουδισμού, για πρώτη φορά στην Κίνα τον 6<sup>ο</sup> αιώνα. Στη συνέχεια εξαπλώθηκε στο Βιετνάμ, την Κορέα και την Ιαπωνία. Ο Zen Βουδισμός δίνει έμφαση στην αυστηρή πειθαρχία και αυτοέλεγχο, στο διαλογισμό, στη κατανόηση της φύσης του νου και της φύσης των πραγμάτων.

Σ. 31, **Marco Frascari** (1945 – 2013): Ιταλός Αρχιτέκτονας και θεωρητικός της αρχιτεκτονικής με σημαντικές δημοσιεύσεις στον συγκεκριμένο τομέα.

Σ. 32, **Antoni Gaudi** (1852 – 1926): Σημαντικός Καταλανός Αρχιτέκτονας. Σπούδασε και εργάστηκε στη Βαρκελώνη όπου βρίσκονται και τα πιο σημαντικά έργα του, τα οποία ξεχωρίζουν για τον σχεδιασμό τους. Μελέτησε τα καλλιτεχνικά ρεύματα του παρελθόντος, την Ισλαμική και τη Γοτθική αρχιτεκτονική. Μέσα από το έργο του θέλησε να ανανεώσει την τοπική αρχιτεκτονική έκφραση επεξεργαζόμενος νέες φόρμες. Το τελευταίο και ένα από τα πιο χαρακτηριστικά του έργα είναι η εκκλησία της **Sagrada Familia**, της οποίας η πολύ απαιτητική κατασκευή συνεχίζεται με αργούς ρυθμούς και μετά τον θάνατό του.

Σ. 33, **Eduardo Souto de Moura** (γεν. 1952): Πορτογάλος Αρχιτέκτονας και καθηγητής αρχιτεκτονικής στο πανεπιστήμιο του Porto. Το 2011 του απονεμήθηκε το Βραβείο Pritzker.

Σ. 34, **Glenn Murcutt** (γεν. 1936): Αυστραλός Αρχιτέκτονας, κάτοχος πολλών αρχιτεκτονικών βραβείων, μεταξύ των οποίων και του Βραβείου Pritzker το 2002. Εργάζεται μόνος του, χωρίς προσωπικό, χτίζει μόνο μέσα στην Αυστραλία και είναι γνωστό ότι είναι πολύ επιλεκτικός με τα έργα του.

Σ. 35, **Kenneth Frampton** (γεν. 1930): Βρετανός Αρχιτέκτονας, κριτικός και ιστορικός. Καθηγητής Αρχιτεκτονικής στο Columbia University στη Νέα Υόρκη. Αναφέρεται ως ένας από τους κορυφαίους ιστορικούς της Μοντέρνας Αρχιτεκτονικής.

Σ. 36, **Alvaro Siza** (γεν. 1933): Πορτογάλος Αρχιτέκτονας και εκπαιδευτικός. Κάτοχος Βραβείου Pritzker (1992). Τα περισσότερα από τα έργα του βρίσκονται στην γενέτειρά του, το Porto.

Σ. 37, **Luis Barragan** (1902 – 1988): Μεξικανός Αρχιτέκτονας και Πολιτικός Μηχανικός. Το έργο του επηρέασε σύγχρονους αρχιτέκτονες οπτικά και εννοιολογικά. Κέρδισε το Βραβείο Pritzker το 1980.

Σ. 38, **Phyllis Pray Bober** (1920 – 2002): Αμερικανός ιστορικός τέχνης, λόγιος και συγγραφέας. Ειδικεύτηκε στην τέχνη της Αναγέννησης, την κλασική αρχαιότητα και ήταν μελετητής στην ιστορία της μαγειρικής.

Σ. 39, **Μάρκο Πόλο** (1254 – 1324): Βενετός έμπορος και εξερευνητής, τα ταξίδια του οποίου καταγράφηκαν στο βιβλίο “Τα ταξίδια του Μάρκο Πόλο”. Περιγράφονται από τον ίδιο όσα είδε και έζησε κατά την διάρκεια των ταξιδιών του στην Κεντρική Ασία και την Κίνα.

Σ. Εισ., **M. Haidegger** (1889 – 1976), **V. Flusser** (1920 – 1991). Γερμανός και Τσέχος. Φιλόσοφοι του 20ου αιώνα.

## Βιβλιογραφικές Αναφορές

- Petra Hagen Hodgson – Introduction, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser
- Karolos Michailidis – Eating Architecture, Univ. of Bath Dep. Of Architecture and Civil Engineering, <https://thefoodarchitect.gr/eating-architecture/>
- Peter Davey – Food Preparation Locations in Changing Times, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser
- Fritz Neumeyer – Building and Living, Eating and Drinking Considered in Terms of Architectural Theory, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser
- Sarah Wigglesworth – Cuisine and Architecture: A Recipe for a Wholesome Diet, [https://www.swarch.co.uk/wp-content/uploads/2017/03/10\\_2002\\_Food-Architecture\\_SOS.pdf](https://www.swarch.co.uk/wp-content/uploads/2017/03/10_2002_Food-Architecture_SOS.pdf)
- M. Sanchez Salvador – Architecture and Gastronomy: Crossing disciplinary fields, Experiencing Food, Designing Dialogues - Bonacho et al. (Eds) 2018 Taylor and Francis Group, London
- Alex T. Anderson – Table Settings: The Pleasures of Well-Situated Eating, Eating Architecture, The MIT Press Cambridge, Massachusetts
- Phyllis Pray Bober – Prologue: Cuisine as Architectural Invention, Eating Architecture, The MIT Press Cambridge, Massachusetts
- Peter Collins – The Gastronomic Analogy, Changing Ideals in Modern Architecture 1750 – 1950, McGill-Queen's University Press
- Marco Frascari – Semiotica Ab Edendo, Taste in Architecture, Eating Architecture, The MIT Press Cambridge, Massachusetts
- Paul von Naredi-Rainer – Measurement and Number in Architecture, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser
- Renate Breuss – Measurements in Cooking, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser
- Peter Kubelka – Architecture and Food Composition, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser
- Lance Hosey – Architecture and Cuisine, Food for Thought, <https://www.architecturalrecord.com/articles/11447-food-for-thought>
- Sean Mattio – The Architect and the Epicure, <https://pitjournal.unc.edu/article/architect-and-epicure>
- Carlo Petrini – Slow Food, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser
- Mike Louw – “Slow” architecture and its links with Slow Food, [https://repository.up.ac.za/bitstream/handle/2263/46811/Louw\\_Slow\\_2014.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.up.ac.za/bitstream/handle/2263/46811/Louw_Slow_2014.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Defne AKDENİZ – Tracking the History of Restaurants Through the Art of Painting, Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol.3, Issue 2, 2019

## Πίνακας Εικόνων

Εικ. 1. Αρχαία Ελληνική Κατοικία, Σκαρίφημα

Εικ. 2. Αρχαία Ρωμαϊκή Κατοικία (Domus), Σκαρίφημα

Εικ. 3. Ρωμαϊκό Μαγειρείο του δρόμου (Thermopolium), Πομπηία, <https://en.wikipedia.org/wiki/Thermopolium>

Εικ. 4. Παραγώνι. Ανάπαυση και Θαλπωρή, Σκαρίφημα

Εικ. 5. Ανοικτή Εστία στους Τροπικούς, Σκαρίφημα

Εικ. 6. Τομή Κατοικίας στη Βενετία, Σκαρίφημα

Εικ. 7. Τομή Ολλανδικής Κατοικίας, Σκαρίφημα

Εικ. 8. Pierre Subleyras – The Feast in the House of Simon, [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pierre\\_Subleyras - The Feast in the House of Simon - WGA21958.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pierre_Subleyras_-_The_Feast_in_the_House_of_Simon_-_WGA21958.jpg)

Εικ. 9. Εικονογράφηση από “Τα 4 βιβλία της Αρχιτεκτονικής” του Andrea Palladio, Η Κουζίνα είναι στο Υπόγειο, Food Preparation Locations in Changing Times, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

Εικ. 10. Wolfgang Heimbach, Εσωτερικό Κουζίνας, 1648, Food Preparation Locations in Changing Times, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

Εικ. 11. Η πρώτη πλήρως ηλεκτρ. Κουζίνα, Παγκ. Έκθεση Chicago, 1893, Food Preparation Locations in Changing Times, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

Εικ. 12. The Willey House – F.L. Wright (1934), <http://www.thewilleyhouse.com/>

Εικ. 13. Σύγχρονη Κουζίνα με την εστία και απορροφητήρες στο κέντρο του χώρου, <https://homedesignlover.com/kitchen-designs/modern-kitchen-island-designs/>

Εικ. 14. Σχεδιασμός Πιάτων (Εστ. Eleven Madison Park, N.Y.) με βάση τις Αρχές του Gestalt (Συνέχεια, Προβολή, Προσανατολισμό, Κατανομή), GASTRONOMIC ARCHITECTURE, <https://digitallibrary.tulane.edu/islandora/object/tulane%3A94281>

Εικ. 15. Σχεδιασμός Πιάτων (Εστιατόριο Atelier Crenn, San Francisco, CA) με τις ίδιες Αρχές του Gestalt, GASTRONOMIC ARCHITECTURE, <https://digitallibrary.tulane.edu/islandora/object/tulane%3A94281>

Εικ. 16. Aldo Rossi – Coffee and Tea Piazza, <https://www.phillips.com/detail/aldo-rossi/NY050413/64>

Εικ. 17. Frank Gehry – Το Ολυμπιακό Περίπτερο σε σχήμα ψαριού, Βαρκελώνη, <https://www.architecturaldigest.com/story/frank-gehry-90-birthday-words-of-wisdom>

Εικ. 18. Πιστοποιητικό Ενεργειακής Απόδοσης Κτιρίου, <https://www.momtsias.gr/televtaia-nea/energiako-pistopiitiko-ke-taxisnet-ola-osa-prepi-na-gnorizete/>

Εικ. 19. Ετικέτα Διατροφικών Στοιχείων, [https://en.wikipedia.org/wiki/Nutrition\\_facts\\_label](https://en.wikipedia.org/wiki/Nutrition_facts_label)

Εικόνες 20 και 21. “Βρώσιμα Οικοδομήματα”, [www.yellowtrace.com.au/food-architecture-culinary-construction](http://www.yellowtrace.com.au/food-architecture-culinary-construction)

Εικόνες 22 και 23. “Δημιουργίες” του Marie-Antoine Careme, <http://andreapenrose.com/marie-antoine-careme/>, <https://www.geriwalton.com/first-french-celebrity-chef-maire-antoine-antonin-careme/>

Εικόνες 24 και 25. “Δημιουργίες” του Marie-Antoine Careme, <https://www.lifo.gr/culture/vivlio/mageireyontas-gia-basiliades-i-synarpastiki-zoi-toy-antonin-careme-toy-protou>

Εικ. 26. “ Η Σιλουέτα” του Βιτρούβιου, Measurement and Number in Architecture, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

Εικ. 27. Le Corbusier: The Modulor, 1950, Measurement and Number in Architecture, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

Εικ. 28. Palazzo Rucellai in Florence (L.B. Alberti -1455), Measurement and Number in Architecture, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

Εικ. 29. Ηράϊον της Ποσειδωνίας (460-450 π.Χ.), A. Thiersch, Measurement and Number in Architecture, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

Εικ. 30. Χρυσή Τομή και Σειρές αριθμών Fibonacci, Measurements in Cooking, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

Εικ. 31. L.B. Alberti: Tempio Malatestiano in S. Francesco in Rimini, Measurements in Cooking, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

Εικ. 32. Κλίμακα από ζυμαρικά, [www.yellowtrace.com.au/food-architecture-culinary-construction](http://www.yellowtrace.com.au/food-architecture-culinary-construction)



Εικ. 33. Σύγχρονη Πλινθοδομή στο Museum of Modern Art, San Francisco, Architecture and Food Composition, The Architect, the Cook and Good Taste, Ed. Birkhauser

Εικ. 34. Μίμηση πλινθοδομής με σύνθεση μπισκότων, [www.yellowtrace.com.au/food-architecture-culinary-construction](http://www.yellowtrace.com.au/food-architecture-culinary-construction)

Εικ. 35. Karuizawa Museum, Nagano. Δημιουργία από Σοκολάτα σε κλίμακα, [www.yellowtrace.com.au/food-architecture-culinary-construction](http://www.yellowtrace.com.au/food-architecture-culinary-construction)

Εικ. 36. Βιομηχανική Γεωργία, Μαζική παραγωγή Σιτηρών, Διαδίκτυο

Εικ. 37. Σύγχρονη προτυποποίηση φρούτων, Διαδίκτυο

Εικ. 38. Μαζική παραγωγή βασικών δομικών υλικών, Διαδίκτυο

Εικ. 39. Σύνθετα προτυποποιημένα δομικά υλικά, <https://etem.gr/el/yalopetasmata/e8000>

Εικ. 40. Κατοικίες μαζικής παραγωγής (McMansions), Leesburg, Virginia, Η.Π.Α.

Εικ. 41. Edouardo Souto de Moura – A Casa da Arquitectura

Εικ. 42. Glenn Murcutt – Magney House στην Νότια Ακτή της Αυστραλίας

Εικ. 43. Φαγητό στη Plaza Mayor, στη Μαδρίτη, <http://www.destination360.com/europe/spain/madrid/dining>

Εικ. 44. Λίμνη Como, Λομβαρδία, Ιταλία, <https://www.facebook.com/lt.ta.lia/photos/a.300896636988706/1096807074064321>

Εικ. 45. Jan Steen – Revelry at an Inn, 1674, [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jan Steen - Revelry at an Inn - WGA21761.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jan_Steen_-_Revelry_at_an_Inn_-_WGA21761.jpg)

Εικ. 46. Le Train Bleu, Gare de Lyon, <https://www.le-train-bleu.com/fr/>

Εικ. 47. Τράπεζα σε Μοναστήρι του Αγίου Όρους, <https://athostours.gr/nea/η-τράπεζα-φαγητού-στο-άγιο-όρος/>

Εικ. 48. Τράπεζα Καθολικού Μοναστηριού, <https://www.pinterest.com/pin/john-pawson-novy-dvur-monastery-bohemia-2006--9922061662748819/>

Εικ. 49. Mercado Central, Valencia, Spain, <https://guias-viajar.com/espana/valencia-mercado-central-modernista/>

Εικ. 50. Rotterdam's new Markthal, <https://arquitecturaviva.com/works/markthal-rotterdam-8>

Εικ. 51. Blue Hill at Stone Barns, N.Y., GASTRONOMIC ARCHITECTURE, <https://digitallibrary.tulane.edu/islandora/object/tulane%3A94281>