

the

FOOD

GARDEN

CANTEEN

2020



**ΑΝΩΤΑΤΗ ΣΧΟΛΗ ΚΑΛΩΝ ΤΕΧΝΩΝ ΣΧΟΛΗ ΚΑΛΩΝ ΤΕΧΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΙΚΑΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ**

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ
ΕΙΚΑΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ**

«The Food Garden Canteen»

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Χριστίνα Ν. Σπανού

Αθήνα 2020

Τριμελής Επιτροπή:

Βασίλης Βλασταράς, Φαίη Ζήκα, Μάριος Σπηλιόπουλος

Copyright © Χριστίνα Ν. Σπανού

All rights reserved. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Απαγορεύεται η αντιγραφή, αναδημοσίευση, μετάφραση, τροποποίηση με οποιονδήποτε τρόπο, τμηματικά ή περιληπτικά της παρούσας διατριβής χωρίς τη ρητή προηγούμενη έγγραφη άδεια της συγγραφέως. Κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η μεμονωμένη αντιγραφή τμημάτων του περιεχομένου για εκπαιδευτικό σκοπό, χωρίς πρόθεση εμπορικής ή άλλης εκμετάλλευσης, και πάντα υπό την προϋπόθεση της αναγραφής της πηγής προέλευσής του, χωρίς αυτό να σημαίνει καθ' οιονδήποτε τρόπο παραχώρηση δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας.

Η έγκριση της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας από την Ανωτάτη Σχολή Καλών Τεχνών δεν υποδηλώνει απαραίτητως και αποδοχή των απόψεων της συγγραφέως.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Εισαγωγή.....σελ. 5
2. Quarantine.....σελ. 8
3. FOOD.....σελ. 10
4. Φαγητό.....σελ. 13
5. Κήπος.....σελ. 20
6. Επίλογος.....σελ. 26
7. Βιβλιογραφία.....σελ. 28

Εισαγωγή

Η πανδημία του νέου κορονοϊού 2019 – 20 εμφανίστηκε και εξαπλώθηκε και στην Ελλάδα από τις 26 Φεβρουαρίου 2020 και έπειτα. Επιβλήθηκαν σημαντικοί περιορισμοί στην κυκλοφορία και μετακίνηση των πολιτών σε ολόκληρη την επικράτεια, με ελάχιστες εξαιρέσεις από την 23η Μαρτίου έως την 4η Μαΐου 2020.

Σε αυτό το διάστημα, όλοι λίγο πολύ βρέθηκαν στο μικρόκοσμο του σπιτιού τους αντιμετώπι με μια νέα πραγματικότητα που επέβαλε την κοινωνική αποστασιοποίηση.

Στην ίδια περίοδο καθώς υπήρξε η ανάγκη από πολλούς για δημιουργική διαχείριση του ελεύθερου τους χρόνου, άρχισαν να κατακλύζουν τα social media εικόνες διαφόρων ειδών φαγητού, πολλές φορές εξαιρετικά περίπλοκα υλοποιήσιμων συνταγών (προζυμένιου ψωμιού, γλυκών κλπ) ίσως σε μία ανάγκη να κοινωνηθεί το γεύμα σε έναν ευρύτερο κύκλο εκτός των τειχών του σπιτιού. Άλλοι πάλι, άρχισαν να ασχολούνται επίμονα με την κηπουρική και να δημιουργούν κήπους διαφόρων μορφών και μεγεθών.

Το έργο **“The Food Garden Canteen”** αποτελεί μία προσπάθεια να διερευνηθεί η σχέση της μαγειρικής με την τέχνη, την ανάγκη της ενασχόλησης με την καλλιέργεια του κήπου, αλλά και να θέσει

ερωτήματα σχετικά με τις ριζικές αλλαγές που έφερε η πανδημία του νέου κορονοϊού στον τρόπο με τον οποίο δημιουργούμε, μοιραζόμαστε και απολαμβάνουμε το φαγητό αλλά και τις αλλαγές στις καθημερινές μας πρακτικές.

Ο χώρος του **“The Food Garden Canteen”** είναι σχεδιασμένος ως μία σύγχρονη boutique πολυτελείας, μία αποστειρωμένη καντίνα στην οποία τηρούνται όλα τα πρωτόκολλα ασφαλείας και υγιεινής για την αποφυγή μετάδοσης του νέου κορονοϊού. Ο θεατής εισέρχεται στον χώρο και περιπλανιέται ανάμεσα στα έργα ακολουθώντας μία διαδρομή η οποία σκοπό έχει να ενεργοποιήσει τις αισθήσεις του και να δημιουργήσει έναν σύνδεσμο μεταξύ αυτού και των ίδιων των έργων, σε μία πρωτόγνωρη συνθήκη περιορισμού (χρήση μάσκας κλπ).

Στην πρώτη στάση μπορεί να διαλέξει από ένα πλούσιο μενού, φαγητά που παράχθηκαν κατά τη διάρκεια της καραντίνας, να τα παραγγείλει και να λάβει μία βρώσιμη εικόνα με τη συνταγή για την υλοποίηση τους με παρότρυνση να φωτογραφίσει το φαγητό που θα δημιουργήσει στον ασφαλή χώρο του σπιτιού του και να ανεβάσει το αποτέλεσμα στο Instagram συνοδεύοντάς το με το hashtag: **#FoodGardenCanteen**. Στη δεύτερη στάση ένας βρώσιμος κήπος τον περιμένει για να τον επεξεργαστεί και να τον δοκιμάσει. Και στην τελευταία στάση μπορεί να γευτεί ένα διαφορετικό μαλλί της γριάς

με βρώσιμα λουλούδια που καλλιεργήθηκαν κατά τη διάρκεια της καραντίνας.

Το κάθε έργο το συνοδεύει λογαριασμός στο Instagram στον οποίο καταγράφεται όλη η διαδικασία παραγωγής και εξέλιξής του και ο θεατής μπορεί να τον επισκεφτεί σκανάροντας τα Qr-codes που θα βρει στην έκθεση.

Μέσα από τη χρήση οργανικών υλικών (βρώσιμων και μη), αντικειμένων και πρακτικών της καθημερινότητας, στόχος είναι το έργο **“The Food Garden Canteen”** να δημιουργήσει ερωτήματα σε σχέση με την αντίληψή μας για το χρόνο, τη σχέση μας με το περιβάλλον, τις κοινωνικές επαφές και τη λεπτή γραμμή μεταξύ καθημερινής και καλλιτεχνικής πρακτικής.

Quarantine

Κατά τη διάρκεια της καραντίνας, άρχισα κι εγώ από τις πρώτες κιόλας μέρες να επιδίδομαι μανιωδώς στην δημιουργία φαγητών και ψωμιών και να πειραματίζομαι με διάφορες συνταγές γλυκών. Το φαγητό ως καλλιτεχνικό μέσο, που έτσι κι αλλιώς με απασχολούσε μέχρι εκείνη τη στιγμή, άρχισε να αποκτάει ξαφνικά και άλλες προεκτάσεις. Τι μπορούσα να κάνω σε αυτή τη νέα πραγματικότητα, που είχε προκύψει, για να μοιραστώ το φαγητό που έφτιαχνα με άλλους, όταν η συγκεκριμένη συνθήκη επέβαλε την κοινωνική αποστασιοποίηση;

Μέχρι εκείνη τη χρονική στιγμή, εξερευνώντας τις καθημερινές πρακτικές στο πεδίο των εικαστικών τεχνών, είχα χρησιμοποιήσει το φαγητό ως καλλιτεχνικό μέσο σε καλλιτεχνικές επιτελέσεις (performances) κατά τις οποίες ο στόχος ήταν το κοινό να συμμετέχει, να αλληλοεπιδράσει και να συνδιαμορφώσει το τελικό αποτέλεσμα του έργου.

Στην αρχή, άρχισα δειλά δειλά να φτιάχνω φαγητά και να ανεβάζω κι εγώ όπως και τόσοι άλλοι τις φωτογραφίες στο Instagram σε μία προσπάθεια να μοιραστώ το τελικό αποτέλεσμα με το κοινό μου, που όμως η μόνη συμμετοχικότητα που μπορούσε να έχει σε αυτή την ιδιότυπη performance ήταν να πατήσει «μου αρέσει» στη

φωτογραφία μου. Δεν μπορούσε ούτε να γευτεί το φαγητό, ούτε να το μυρίσει ούτε και να το αγγίξει.

Μακριά από το εργαστήριο μου, το οποίο σε προηγούμενο διάστημα το είχα μετατρέψει σε κουζίνα για να εξερευνήσω τη χρήση του φαγητού ως καλλιτεχνικό μέσο, μιας και οι συνθήκες δεν μου επέτρεπαν να το επισκεφτώ πλέον, η κουζίνα του σπιτιού μου για πρώτη φορά εντελώς απενοχοποιημένα το αντικατέστησε πλήρως. Η μαγειρική στον οικιακό μου χώρο είχε αποκτήσει έναν ξεκάθαρα καλλιτεχνικό ρόλο. Μαγειρεύα πρωτίστως για να δημιουργήσω και δευτερευόντως για να καλύψω την ανάγκη της σίτισης στο σπίτι και όσο περνούσαν οι μέρες δεν ένιωθα την ανάγκη καν να μοιραστώ την εικόνα του φαγητού.

Άρχισα λοιπόν να αναρωτιέμαι για ακόμη μία φορά, για τον ρόλο του φαγητού στην τέχνη.

Πως μπορεί κάποιος να βρει τα σωστά λόγια για να περιγράψει αυτές τις επαναλαμβανόμενες «σκηνές κινήσεων» που υφαίνουν τον ιστό των μαγειρικών πρακτικών που λαμβάνουν χώρα στην ιδιωτικότητα της κουζίνας;¹

Τη στιγμή που μαγειρεύα εμμονικά τάρτες και γλυκά και υπολόγιζα με ακρίβεια τα υλικά ή σχεδίαζα την εικόνα του τελικού

¹ M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *L' invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, folioessais 1994, σ. 280

αποτελέσματος του φαγητού μου, στην απομόνωση της κουζίνας μου, μήπως επιτελούσα κάποια καλλιτεχνική πρακτική, δημιουργούσα κάποιο έργο τέχνης;

FOOD

Το 1971 οι καλλιτέχνες Carol Goodden, Tina Girouard και Gordon Matta-Clark, ανοίγουν στο Σόχο της Νέας Υόρκης ένα υβριδικό εστιατόριο ονόματι FOOD² το οποίο λειτουργεί ως χώρος συνεύρεσης καλλιτεχνών, αλλά και ως χώρος πειραματισμού και δημιουργίας, όπου η ίδια η μαγειρική διαδικασία γίνεται ενός είδους performance. Το FOOD οργανώνεται ως μία επιχείρηση της οποίας οι ιδιοκτήτες δεν ενδιαφέρονται καθόλου για την απόδοση της σε οικονομικό επίπεδο. Όλα λειτουργούν με έναν παράδοξο τρόπο που έχει ως αφετηρία την αισθητική προτίμηση και όχι την πρακτικότητα. Τα εργασιακά ζητήματα αντιμετωπίζονται με ιδεαλισμό, οι εργαζόμενοι μπορούν να δουλεύουν όσες ώρες θέλουν και όποτε θελήσουν.

Τις Κυριακές, καλεσμένοι καλλιτέχνες όπως οι Robert Rauschenberg, Donald Judd, Richard Landry, Hisachika Takahashi και πολλοί άλλοι

² G. Matta-Clark, C. Goodden, FOOD, 1971 Soho New York, <https://www.museoreinasofia.es/en/collection/artwork/food>

αναλαμβάνουν να δημιουργήσουν το μενού. Το φαγητό αρκετές φορές είναι μη βρώσιμο και αποτελεί περισσότερο αισθητική παρά γευστική εμπειρία.

Φυσικά το FOOD δεν είναι ούτε το πρώτο, αλλά ούτε και το τελευταίο καλλιτεχνικό εγχείρημα που συνδυάζει το φαγητό με την τέχνη. Σίγουρα όμως είναι ένα αντιπροσωπευτικό δείγμα καλλιτεχνικής δράσης που προσπαθεί να διερευνήσει το όριο μεταξύ της τέχνης και της καθημερινής ζωής.

Ενδιαφέρον έχει ότι οργανώνεται ως επιχείρηση σε χώρο που δεν ανήκει στην «καλλιτεχνική σφαίρα» σε αντίθεση για παράδειγμα με την κουζίνα/καντίνα που στήνει ο Rirkrit Tiravanija το 1992 στη γκαλερί 303 στη Νέα Υόρκη³. Γι' αυτό το λόγο παρ' όλο τον παράδοξο τρόπο λειτουργίας του, δεν τίθεται ποτέ το ερώτημα εάν το FOOD είναι εστιατόριο. Εκείνο που δημιουργεί ερωτήματα είναι αν μπορεί να θεωρηθεί έργο τέχνης στην ολότητα του.

Ο ιστορικός τέχνης Thomas Crow λέει επί του θέματος: «θα εξωθούσε στα άκρα και τα ήδη διευρυμένα όρια της αισθητικής της εποχής εκείνης αν αποκαλούσαμε το FOOD έργο τέχνης»⁴

³R. Tiravanija, *Untitled 1992 (Free)*, 303 Gallery, Νέα Υόρκη <https://www.moma.org/collection/works/147206>

⁴T. Crow, "Gordon Matta-Clark: Survey," in Gordon Matta-Clark (London: Phaidon, 2003)

Αν θεωρήσουμε ότι η άποψη του Crow, σε σχέση με το αν το FOOD είναι ή όχι έργο τέχνης, αν και αυστηρή βασίζεται στο γεγονός ότι είναι αρκετά λεπτά τα όρια μεταξύ του πού τελειώνει η τέχνη και ξεκινάει η καθημερινή ζωή, έχει ενδιαφέρον να αναρωτηθούμε σε ποιες στιγμές παράγεται τέχνη στο FOOD. Το FOOD είναι ένα πλαίσιο μέσα στο οποίο δημιουργούνται έργα τέχνης με τη μορφή καλλιτεχνικών μαγειρικών δράσεων;

Κατά πόσο η μαγειρική ως διαδικασία και το φαγητό ως αποτέλεσμα μπορούν να θεωρηθούν τέχνη;⁵

Έχει το φαγητό ικανά μορφολογικά χαρακτηριστικά για να ενταχθεί στην αισθητική συζήτηση;

⁵ Φ. Ζήκα, *Απορία τέχνες και σκέψεις κατεργάζεται: Φιλοσοφικές έρευνες στη σύγχρονη τέχνη*, Άγρα, 2018

Φαγητό

Στο βιβλίο της Φ. Ζήκα, *Απορία τέχνες και σκέψεις κατεργάζεται: Φιλοσοφικές έρευνες στη σύγχρονη τέχνη* και συγκεκριμένα στο κεφάλαιο 7 με τίτλο «Είναι το φαγητό τέχνη;»⁶ παρουσιάζονται διάφορες τοποθετήσεις που αφορούν τη σχέση φαγητού και τέχνης, αρκετές από τις οποίες θα αναφέρω παρακάτω.

Ο Επίκουρος (συγγραφικό ψευδώνυμο του Αλβέρτου Αρούχ) στο βιβλίο του *ArtCuisine: Το φαγητό ως τέχνη*, υποστηρίζει ότι:

Πέρα από τις όποιες ηδονές προκαλεί, το φαγητό ενέχει αισθητικές διαστάσεις που απαρτίζουν τη μορφολογική του συγκρότηση (την αισθητική του φόρμα σε σχέση με γεύσεις, αρώματα, και υφές, αλλά και τη συγκρότηση του ακουστικού, εικαστικού και απτικού μέρους του), οι οποίες δεν διαφέρουν και πολύ από αυτές της μουσικής: αρμονίες, αντιστίξεις, κοντράστα, δομή, ποικιλία, πολυπλοκότητα (αλλά και λιτότητα όταν χρειάζεται), εκφραστικότητα, και μια σειρά από πολλές άλλες αισθητικές ιδιότητες⁷

⁶ Στο ίδιο, σσ. 137-151

⁷ Επίκουρος, *ArtCuisine*, Imako Media S.A., 2006

Σε αντίθεση με την παραπάνω άποψη, τη δεκαετία του 1990 η Ελίζαμπεθ Τέλφερ η οποία δημοσιεύει μία φιλοσοφική μελέτη πάνω στο συγκεκριμένο θέμα: το βιβλίο *Food for Thought: Philosophy and Food* (Τροφή για σκέψη: η φιλοσοφία και το φαγητό)³, υποστηρίζει ότι το φαγητό δεν έχει σταθερή μορφή ή ύλη και είναι εφήμερο, παρωδικό και αναλώσιμο, δεν εμμένει στο χρόνο ως έργο που μπορεί να εκτιμηθεί από διαφορετικές γενιές.

Η εμπειρία της εκτέλεσης δεν μπορεί να αποτυπωθεί και να επαναληφθεί όπως στην περίπτωση μιας ηχογράφησης, επομένως το κατατάσσει στην κατηγορία της «απλής» και «ελάσσονος τέχνης» παραμένοντας δέσμια των κριτηρίων που αφορούν τις λεγόμενες «μείζονες» τέχνες της εποχής μας, όπως η ζωγραφική, η γλυπτική και η μουσική⁸.

Παρότι η ίδια επισημαίνει ότι η αναπαραστατική λειτουργία έχει πάψει να είναι αναγκαία συνθήκη της τέχνης προτάσσει ως δεύτερο λόγο για να στηρίξει την κατάταξη του φαγητού στις «ελάσσονες τέχνες» ότι το φαγητό δεν είναι φορέας κάποιου αναπαραστατικού νοήματος όπως συμβαίνει στις εικαστικές τέχνες ή στη λογοτεχνία. Και τέλος παρουσιάζει ως τρίτο λόγο αποκλεισμού του φαγητού από τις «μείζονες τέχνες», ότι σε αντίθεση με τη μουσική η οποία είναι

⁸ E. Telfer, *Food for Thought: Philosophy and Food*, Routledge, 1996/2005

ικανή να εκφράσει συναισθήματα, από την πλευρά του αποδέκτη, το φαγητό δεν μπορεί να μας συγκινήσει, δεν έχει τη δύναμη να ανακινήσει τα συναισθήματα μας⁹.

Την ίδια δεκαετία, δημοσιεύεται επίσης και η μελέτη της Carolyn Korsmeyer με τίτλο, *Making Sense of Taste: Food and Philosophy* (Κατανοώντας τη γεύση και το γούστο: το φαγητό και η φιλοσοφία)¹⁰.

Η Κάρολυν Κόρσμαϋερ σε αντίθεση με την Τέλφερ, θεωρεί ότι το φαγητό μπορεί να έχει αναπαραστατικό χαρακτήρα και εκφραστική δύναμη³. Υποστηρίζει το επιχείρημα της αυτό, χρησιμοποιώντας το παράδειγμα των φούρνων στη Βιέννη οι οποίοι το 1683 έφτιαξαν κρουασάν (ψωμάκι σε σχήμα μισοφέγγαρου) για να γιορτάσουν την αντίσταση της πόλης στην επέλαση των Οθωμανών¹¹.

Δεύτερον, το φαγητό είναι αυτοαναφορικό, όπως και ένας μονοχρωματικός πίνακας ζωγραφικής και τρίτον εκφράζει συναισθήματα τα οποία συνδέονται με βασικές πεπτικές και γευστικές λειτουργίες.

⁹ Στο ίδιο, σσ. 58-60

¹⁰ C. Korsmeyer, *Making sense of taste: Food and Philosophy*, Cornell University Press, 1999

¹¹ Στο ίδιο, σ. 119

Ενώ μέχρι αυτό το σημείο φαίνεται να υποστηρίζει την ένταξη του φαγητού στις καλές τέχνες ασκώντας κριτική στην Τέφλερ, στην πορεία, υιοθετεί άλλη στάση υποστηρίζοντας ότι: «Τα φαγητά και οι γεύσεις φαίνεται να εξαρτώνται υπερβολικά από το πλαίσιο που τα προσδιορίζει εάν πρόκειται να αποκτήσουν τη γνωσιακή σημασιοδότηση που απαιτείται για την αισθητική λειτουργία»¹² και καταλήγει λέγοντας ότι: «Σίγουρα το φαγητό δεν μπορεί να θεωρηθεί καλή τέχνη.[...] Η μαγειρική μπορεί να θεωρηθεί ως ελάσσω η διακοσμητική τέχνη, ίσως και ως λειτουργική ή εφαρμοσμένη τέχνη»¹³

Ο Αλβέρτος Αρούχ (ψευδώνυμο: Επίκουρος) στο Συμπόσιο, Περί Γεύσεως και μνήμης, Ένα τραπέζι με τέσσερα «Άριστα», Η μνήμη και η τέχνη του Φαγητού¹⁴, στη διάλεξη του, σχολιάζει την Κορσμαϋερ λέγοντας ότι η αδυναμία της αυτή να θεωρήσει το φαγητό τέχνη έγκειται ίσως στο γεγονός ότι δεν μπορεί να αναγνωρίσει στη γαλλική *nouvelle cuisine*, αναπαραστατικό χαρακτήρα, καθώς πρόκειται περί

¹² Στο ίδιο, σ. 141

¹³ Στο ίδιο, σ. 144

¹⁴ Α. Αρούχ, *Περί Γεύσεως και μνήμης. Ένα τραπέζι με τέσσερα «Άριστα». Η μνήμη και η τέχνη του Φαγητού*, <http://hdl.handle.net/10442/13301> [Accessed April 25, 2013]

μίας μη αναπαραστατική μορφή τέχνης, μία φόρμα υψηλής γαστρονομικής αισθητικής που όμως δεν περιέχει βαθύτερα νοήματα και συμβολισμούς.

Τα επιχειρήματα των Τέλφερ και Κορσμαϋερ, έρχεται να αντικρούσει και ο Glenn Kuehn ο οποίος εκκινώντας από τη φιλοσοφία του John Dewey, στο βιβλίο του *Art as Experience* (1934) διατυπώνει την άποψη ότι «η αισθητική εμπειρία στηρίζεται στην ενσώματη διάδραση, όχι στην υποκειμενική αντίδραση και η πραγματική αισθητική εμπειρία έγκειται σε μία ισχυρή και συγκλονιστική απόσταξη της καθημερινής εμπειρίας – μια επιτομή της καθημερινής ζωής.[...] Το αισθητικό αναδύεται μέσα από τη ζωντανή διάδραση και εμπλοκή. Η αισθητική εμπειρία είναι σχεσιακή, όχι αντιδραστική».¹⁵

Κατ' αντιστοιχία οι διακρίσεις πάνω στις οποίες στηρίζεται η Τέλφερ, δεν είναι πλέον θεμιτές: «Το πως παράγουμε ή δημιουργούμε έργα τέχνης, τι θεωρούμε τέχνη, οι τρόποι με τους οποίους διακρίνουμε και ταξινομούμε τις τέχνες και βεβαίως τι κρίνουμε ως καλλιτεχνικά αξιόλογο, όλα αυτά τα ζητήματα είναι συνάρτηση των κοινωνικών πρακτικών και αξιών που χαρακτηρίζουν την καθημερινή ζωή».¹⁶

¹⁵ G.Kuehn, "How can Food be Art?", στο A.Light & J.M. Smith (επιμ.), *The Aesthetics of Everyday Life*, Columbia University Press, 2005

¹⁶ Στο ίδιο, σ. 208

Στο σημείο αυτό και το τελευταίο επιχείρημα της Κορσμαϋερ αντικρούεται, αντιστρέφοντας το συμπέρασμά της δηλαδή, θεωρεί ότι ο συσχετισμός της συναισθηματικής εμπλοκής με τα δρώμενα της καθημερινής ζωής είναι ακριβώς ο λόγος για τον οποίο το φαγητό μπορεί να ενταχθεί στην κατηγορία της τέχνης.¹⁷

Ενδιαφέρον σε αυτό το σημείο έχει να αναφέρουμε ότι πριν από περίπου 30 χρόνια κάνει την εμφάνισή της στο προσκήνιο της υψηλής μαγειρικής, η νέα ισπανική κουζίνα, σημαντικός εκπρόσωπος της οποίας είναι και ο σεφ Ferran Adrià.

Η νέα αυτή τάση έρχεται να καλύψει το φορμαλιστικό κενό της nouvelle cuisine, με βιωματικές παραδοσιακές και τοπικές μνήμες που οι σεφ κουβαλούν και εισάγουν στο φαγητό τους και πολύ γρήγορα, παίρνει παγκόσμιες διαστάσεις και τα όρια μεταξύ φαγητού και τέχνης και μεταξύ του δειπνούντα και του καλλιτέχνη επαναπροσδιορίζονται.¹⁸

Στην ιστοσελίδα του εστιατορίου Osteria Francescana του γνωστού σεφ Massimo Bottura, υπάρχει η παρακάτω φράση:

¹⁷ Φ. Ζήκα, *Απορία τέχνες και σκέψεις κατεργάζεται: Φιλοσοφικές έρευνες στη σύγχρονη τέχνη*, Άγρα, 2018, σ.143

¹⁸ Α. Αρούχ, *Περί Γεύσεως και μνήμης. Ένα τραπέζι με τέσσερα «Άριστα». Η μνήμη και η τέχνη του Φαγητού*, <http://hdl.handle.net/10442/13301> [Accessed April 25, 2013]2.

Our kitchen is not a list of ingredients or demonstration of technical abilities. It is a narration of the Italian landscape and our passions. Cooking is a collision of ideas, techniques, and cultures. It is not mathematical. It is emotional. (Η κουζίνα μας δεν είναι μια λίστα υλικών ή η επίδειξη τεχνικών ικανοτήτων. Είναι μια αφήγηση του Ιταλικού τοπίου και των «παθών» μας. Η μαγειρική είναι σύγκρουση τεχνικών, ιδεών και πολιτισμών. Δεν είναι μαθηματικά. Είναι συναίσθημα)¹⁹.

Ο Allen Weiss στο βιβλίο του *Feast and Folly* λέει: «Η εξέλιξη της γαστρονομίας όσον αφορά τη γεύση και το γούστο επρόκειτο να μεταμορφώσει την αισθητική μέσω του επαναπροσδιορισμού του ρόλου της τέχνης στο πλαίσιο του ανθρώπινου κέντρου των αισθήσεων (sensorium), αναδεικνύοντας το σύνολο και τη σύμπραξη των αισθήσεων και καταργώντας τις προγενέστερες αντιλήψεις για τα όρια μεταξύ των τεχνών»²⁰.

Το φαγητό λοιπόν, ικανός φορέας συναισθημάτων και συγκινήσεων, θα μπορούσαμε να πούμε ότι έχει την ικανότητα να γεφυρώσει τη σχέση τέχνης και καθημερινής ζωής.

¹⁹ <https://osteriafrancescana.it>

²⁰ A.S. Weiss, *Feast and Folly: Cuisine, Intoxication, and the Poetics of the Sublime*, State University of New York Press, 2002, σ. 91

Κήπος

Μία ακόμη ασχολία που κέρδισε τον κόσμο κατά τη διάρκεια της καραντίνας, ήταν η καλλιέργεια του κήπου. Οι κήποι στον περιορισμένο χώρο του σπιτιού εμφανίστηκαν σε διάφορες μορφές (μπαλκόνια, γλάστρες κλπ) ίσως για να προσφέρουν στον κηπουρό τους, στιγμές χαλάρωσης σε μια βεβαρυσμένη ψυχολογική περίοδο. Στην καλλιτεχνική μου πρακτική, ο κήπος και η καλλιέργεια του, ήταν επίσης στα πεδία του ενδιαφέροντος μου. Μου ασκούσε πάντα μία ανεξήγητη έλξη τόσο η διαδικασία της καλλιέργειας ως διαδικασία, αλλά και το αποτέλεσμα της.

Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι ο κήπος, αυτή η εντυπωσιακή δημιουργία με ιστορία χιλιάδων ετών, είχε στην ανατολή πολύ βαθιές και τρόπον τινά υπερθέσιμες σημασίες. Ο παραδοσιακός περσικός κήπος ήταν ένας ιερός χώρος που έπρεπε να συνενώνει στο ορθογώνιο εσωτερικό του τέσσερα μέρη που αντιπροσώπευαν τα τέσσερα τμήματα του κόσμου, έχοντας έναν ακόμη πιο ιερό χώρο από τους άλλους, που ήταν σαν ομφαλός, σαν αφαλός του κόσμου στο κέντρο του (εκεί βρισκόταν η λεκάνη και το σιντριβάνι). Και όλη η βλάστηση του κήπου έπρεπε να διαμοιράζεται σ' αυτόν τον

χώρο, σ' αυτό το είδος μικρόκοσμου. [...] *Ο κήπος είναι το πιο μικρό κομμάτι του κόσμου και συγχρόνως είναι η ολότητα του κόσμου.*²¹

Ο Φουκώ κατατάσσει τον κήπο στις λεγόμενες ετεροτοπίες, ως έναν λειτουργικό τόπο που έχει σχεδιαστεί εντός του θεσμού της κοινωνίας αλλά ταυτόχρονα αποτελεί ένα είδους αντίθεσης, μια ουτοπία που έχει γίνει πράξη.

Στο προστατευμένο περιβάλλον του κήπου μπορούν να εφαρμοστούν και να διερευνηθούν διαφορετικές απόψεις και προτάσεις για τη σχέση του ανθρώπου με τη φύση και το Σύμπαν, τη διάκριση μεταξύ ιδιωτικού και δημόσιου, τη ζωή και το θάνατο, δεδομένου ότι το περιεχόμενό του είναι ως επί το πλείστον οργανικό, ζωντανό και φθαρτό.²²

Στις λεγόμενες πρωτόγονες κοινωνίες [-λέει ο Φουκώ-] υπάρχει μια μορφή ετεροτοπιών που θα τις ονόμαζα

²¹ Μ. Foucault, «Άλλοι χώροι [Ετεροτοπίες]», στο Μ. Foucault, *Ετεροτοπίες και άλλα κείμενα*, μτφρ. Τ. Μπέτζελος, Πλέθρον, 2012

²² Φ. Ζήκα, *Απορία τέχνες και σκέψεις κατεργάζεται: Φιλοσοφικές έρευνες στη σύγχρονη τέχνη*, Άγρα 2018, σ. 156

ετεροτοπίες κρίσης, με την έννοια ότι υπάρχουν τόποι προνομιακοί, ή ιεροί, ή απαγορευμένοι που προορίζονται για εκείνα τα άτομα που βρίσκονται σε κατάσταση κρίσης, σε σχέση με την κοινωνία και το ανθρώπινο περιβάλλον στο οποίο ζουν.²³

Αναρωτιέμαι αν οι κήποι που άρχισε να δημιουργεί ο κόσμος κατά τη διάρκεια της καραντίνας ήταν ένα είδος «ετεροτοπία κρίσης». Μπορεί στη συγκεκριμένη περίπτωση να μην επρόκειτο για κατάσταση κρίσης ενός ατόμου αλλά ολόκληρης της κοινωνίας λόγω της πρωτόγνωρης συνθήκης της πανδημίας.

Η μαζική στροφή του κόσμου σε αυτή την ενασχόληση (κηπουρική) ίσως προέκυψε από μια ανάγκη να εμπλακούν άμεσα με το φυσικό και το υλικό και να συνδεθούν με τον ευρύτερο κόσμο, έτσι οδηγήθηκαν στη δημιουργία μικρόκοσμων με τη μορφή κήπων διαφόρων ειδών και μορφών στο προστατευμένο περιβάλλον του σπιτιού τους. Μέσα από την ενασχόληση με την καλλιέργεια του κήπου, προκύπτει η εξοικείωση με

²³ M. Foucault, Dits et écrits, 360, Des espaces autre. Διάλεξη στον Κύκλο Αρχιτεκτονικών Ερευνών, 14 Μαρτίου 1967, Architecture, Mouvement, Continuite, τχ.5, Οκτώβριος 1984, σσ 46-49

τον θάνατο αλλά και η προσδοκία που προσφέρει η επανερχόμενη ανθοφορία.²⁴

Αυτό το είδος κήπου όμως που δημιουργήθηκε στη διάρκεια της καραντίνας, στον περικλειστο χώρο του σπιτιού, αναπόφευκτα μου φέρνει στο μυαλό τα μεσαιωνικά περιστύλια (cloisters στα αγγλικά, cloître στα γαλλικά) στα οποία οι «έγκλειστοι» είχαν τη δυνατότητα να πάρουν αέρα προστατευμένοι από τον έξω κόσμο. Συνδυασμός στοιχείων από την αρχαία στοά και το ρωμαϊκό άτριο, το μεσαιωνικό περιστύλιο περικλείει έναν χώρο προστατευμένο από τον εξωτερικό κόσμο, έναν χώρο εσωστρεφή, που κοιτάει 'προς τα μέσα'.²⁵

Χρησίμευαν ως χώρος θέασης μιας ανώτερης φυσικής και μεταφυσικής τάξης: μια εγκόσμια εκδοχή του παραδείσου, τόπου χλοερού, δροσερού και προστατευμένου από την αταξία και την οχλοβοή του έξω κόσμου.²⁶ Ένα ενδιάμεσο επίπεδο μεταξύ κτιρίου και φύσης, χτισμένο από τη μία πλευρά αλλά ανοιχτό από την άλλη. Η τετράγωνη αυλή στο άνοιγμα του κτιρίου, διαιρείται στα τέσσερα σχηματίζοντας έναν σταυρό στο κέντρο

²⁴ Φ. Ζήκα, *Αισθητική και ηθική στον κήπο*, Α' Πανελλήνιο Συνέδριο με θέμα «Αισθητική και Ηθική», Αθήνα, Τεχνόπολις, 12-13/6/2015

²⁵ Φ. Ζήκα, *Προστατευτικός κλοιός*, *Cogito* 03/Ιούλιος 2005, σ. 72-73

²⁶ Στο ίδιο

του οποίου δεσπόζει άλλοτε δέντρο ή σιντριβάνι, σύμβολα καρποφορίας, ή πηγής ζωής και σοφίας.

Εκτός από την παραπάνω κλασική λειτουργία του μεσαιωνικού περιστυλίου, οι μικροί περιτοιχισμένοι κήποι ή αυλές παρείχαν τον προστατευτικό κλοιό και για δύο άλλες σημαντικές λειτουργίες: την καλλιέργεια σπάνιων φυτών με ειδικές ιδιότητες και την καλλιέργεια των σχέσεων μεταξύ των δύο φύλων.²⁷

Στα μεσαιωνικά περιστύλια, δημιουργήθηκε ο ασφαλής χώρος καλλιέργειας και μελέτης των μαγικών ιδιοτήτων των φυτών. Στους κήπους των περιστυλίων, καλλιεργούσαν λαχανικά, βότανα και λουλούδια τα οποία τα χρησιμοποιούσαν στην κουζίνα, για τη βαφή ρούχων, για αρώματα και φυσικά για τις θεραπευτικές τους ιδιότητες. Πολλές από τις επίσημες ονομασίες των φυτών περιγράφουν τον τρόπο με τον οποίο αυτά χρησιμοποιούνταν στο παρελθόν. Ο κηπουρός του μεσαίωνα όπως αναφέρεται στο βιβλίο της Tania Bayard με τίτλο *Sweet Herbs and Sundry Flowers: Medieval gardens and the gardens of the cloisters*²⁸ δεν έχει μεγάλη διαφορά από τον κηπουρό του σήμερα. Λόγω

²⁷ Στο ίδιο

²⁸ T. Bayard, *Sweet Herbs and Sundry Flowers: Medieval gardens and the gardens of the cloisters*, The Metropolitan Museum of Art, 1997

του σημαντικού ρόλου που έπαιζαν τα φυτά στην καθημερινότητα των ανθρώπων, είναι ενδιαφέρον το γεγονός ότι εκείνη την εποχή εκδόθηκαν αρκετά εγχειρίδια για την τέχνη της κηπουρικής και τη σωστή διαχείριση των οικοκυρικών.

Γύρω στο 1393 ο *Ménagier de Paris*²⁹ (ο νοικοκύρης του Παρισιού), εκδίδει έναν οδηγό για να «διδάξει» στη σύζυγο του τη σωστή διαχείριση των οικοκυρικών, καθώς όμως τα φυτά είχαν εισβάλει στα νοικοκυριά της εποχής για διάφορες χρήσεις, αφιερώνει ένα ολόκληρο κεφάλαιο στην κηπουρική. Ο κηπουρός του μεσαίωνα όπως αναφέρεται στο βιβλίο της Tania Bayard με τίτλο *Sweet Herbs and Sundry Flowers: Medieval gardens and the gardens of the cloisters*³⁰ δεν έχει μεγάλη διαφορά από τον κηπουρό του σήμερα.

Οι κήποι της καραντίνας, συνιστούν περικόκλειστες «ετεροτοπίες» που οι κηπουροί τους δημιούργησαν στην αναζήτηση ενός καλύτερου τρόπου ζωής, αναμένοντας την ανθοφορία.

²⁹ *Le Ménagier de Paris, Traité de morale et d'économie domestique*, La société des bibliophiles François, <http://www.gutenberg.org/ebooks/44070>

³⁰ T. Bayard, *Sweet Herbs and Sundry Flowers: Medieval gardens and the gardens of the cloisters*, The Metropolitan Museum of Art, 1997

Επίλογος

Η μαγειρική, το φαγητό και ο κήπος εντάσσονται σε μια «αισθητική της καθημερινής ζωής» που εμπλέκουν ενεργά τον άνθρωπο σε μία πολυαισθητηριακή, ενσώματη εμπειρία σε αντίθεση με την εξ αποστάσεως θέαση της πλειονότητας των εικαστικών και παραστατικών τεχνών.

Μέσα από το έργο «**The Food Garden Canteen**» εστιάζω σε αυτήν ακριβώς την πολυαισθητηριακή, ενσώματη εμπειρία με σκοπό να θέσω για μία ακόμη φορά το ερώτημα: Σε ποιο ακριβώς χρονικό σημείο παράγεται τέχνη;

Βιβλιογραφία

Αλβέρτος, Αρούχ, “Περί Γεύσεως και μνήμης. Ένα τραπέζι με τέσσερα «Άριστα». Η μνήμη και η τέχνη του Φαγητού”, Εθνικό Κέντρο Τεκμηρίωσης (ΕΚΤ), <http://hdl.handle.net/10442/13301> [Accessed April 25, 2013]

Επίκουρος, *ArtCuisine: Το φαγητό ως τέχνη*, Imako Media S.A., 2006

Φαίη, Ζήκα, *Απορία τέχνες και σκέψεις κατεργάζεται: Φιλοσοφικές έρευνες στη σύγχρονη τέχνη*, Άγρα, Αθήνα, 2018

Φαίη, Ζήκα, “Προστατευτικός κλοιός”, *Cogito* 03 / Ιούλιος 2005, σ. 72-73

Φαίη, Ζήκα, “Οικολογία και οικονομία: ο κήπος ως κόσμος και μικρόκοσμος”, ομιλία στο πλαίσιο της σειράς διαλέξεων «Παγκοσμιοποίηση και τοπικά ιδιώματα: Πολιτισμικές και θεσμικές αλληλεπιδράσεις», Κέντρο Ελληνικών Σπουδών του Πανεπιστημίου Harvard, Ναύπλιο-Άργος, 10/2/2016

Φαίη, Ζήκα, “Αισθητική και ηθική στον κήπο”, Α’ Πανελλήνιο Συνέδριο με θέμα «Αισθητική και Ηθική», Αθήνα, Τεχνόπολις, 12-13/6/2015

Tania, Bayard, *Sweet Herbs and Sundry Flowers: Medieval gardens and the gardens of the cloisters*, The Metropolitan Museum of Art, 1997

Peter Barnett & Nancy Wu, *The Cloisters: Medieval Art and Architecture*, The Metropolitan Museum of Art, New York, 2000.

Gordon Matta-Clark, Caroline Goodden, *FOOD*, 1971 Soho New York, <https://www.museoreinasofia.es/en/collection/artwork/food>

Thomas, Crow, “Gordon Matta-Clark: Survey,” στη μονογραφία: *Gordon Matta-Clark*, Λονδίνο, Phaidon, 2003

Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *L’ invention du quotidien: 2. Habiter, cuisiner*, Folio essais, 1994

Michel, Foucault, *Ετεροτοπίες και άλλα κείμενα*, Πλέθρον, 2012

Michel, Foucault, Dits et écrits, 360, Des espaces autre. Διάλεξη στον Κύκλο Αρχιτεκτονικών Ερευνών, 14 Μαρτίου 1967, Architecture, Mouvement, Continuite, τχ.5, Οκτώβριος 1984

Osteria Francescana, <https://osteriafrancescana.it>

Carolyn, Korsmeyer, *Making sense of taste: Food and Philosophy*, Cornell University Press, 1999

Glenn, Kuehn, “How can Food be Art?”, στο A.Light & J.M. Smith (επιμ.), *The Aesthetics of Everyday Life*, Columbia University Press, 2005

Le Ménagier de Paris, *Traité de morale et d’économie domestique*, La société des bibliophiles Français, <http://www.gutenberg.org/ebooks/44070>

Yukie ,Ohta, “Interview with Carol Goodden about FOOD”, *SoHo Memory Project.*, (2012) <https://sohomemory.org/index.php/interview-with-carol-goodden-about-food>

Russel, Pryba, “Discussing Taste: A Conversation with Carolyn Korsmeyer”, *The Journal of Somaesthetics* Vol. 2, Nos. 1 and 2, (2016), pp. 6 – 12

Allen, S. Weiss, *Feast and Folly: Cuisine, Intoxication, and the Poetics of the Sublime*, State University of New York Press, 2002

Lori, Waxman, "The Banquet Years: FOOD, A SoHo Restaurant", *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, Vol.8, No.4, (Fall 2008), pp. 24-33, <http://www.jstor.org/stable/10.1525/gfc.2008.8.4.24>, (Accessed: 27/03/2012 19:13)

Elizabeth, Telfer, *Food for Thought: Philosophy and Food*, Routledge, 1996

Rirkrit, Tiravanija, *Untitled 1992 (Free)*, 303 Gallery, New York
<https://www.moma.org/collection/works/147206>

