

ΔΙΑΤΡΟΦΗ και ΤΕΧΝΗ

Μια εργασία της Ελένης Κωστοπούλου

Εισαγωγή...

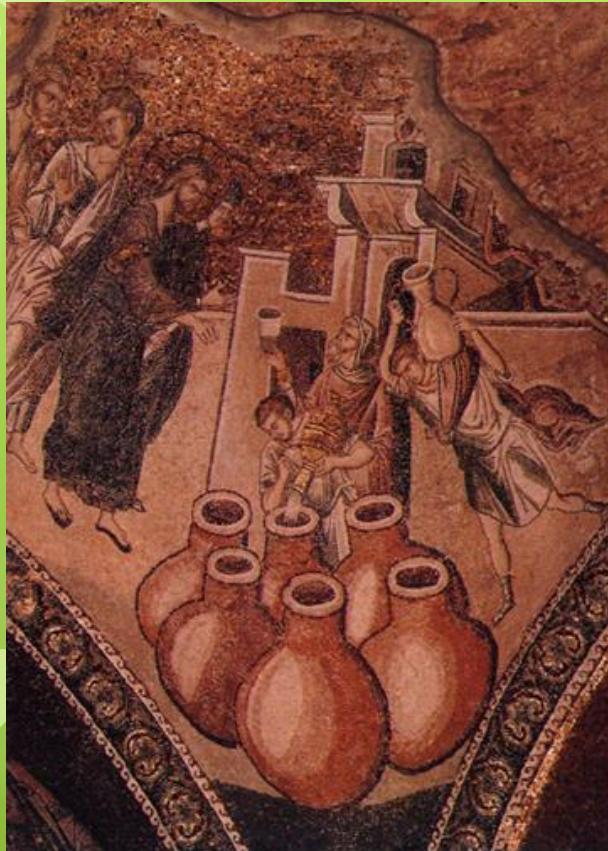
Ανέκαθεν, η τροφή συνδεόταν έντονα με την τέχνη. Αυτό συμβαίνει, διότι η τροφή και η σίτιση αποτελούν αναπόσπαστο στοιχείο της ανθρώπινης υπόστασης και καθημερινότητας. Πολλοί καλλιτέχνες καταξιώθηκαν μέσω αυτής της εικαστικής γαστρονομίας, καθώς η αγάπη για το φαγητό, αλλά και ο αγώνας για την επιβίωση που συμβολίζεται μέσω αυτού ήταν ανέκαθεν κοινοί τόποι του ανθρώπινου γένους.

Η τέχνη στον Χριστιανισμό...



Ο Χριστιανισμός αποτέλεσε αφορμή για την απεικόνιση έργων με θέμα την τροφή και όσα αυτή συμβολίζει. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί ο 'Μυστικός Δείπνος'.

Η τέχνη στον Χριστιανισμό...



Είναι ένα μωσαϊκό το οποίο βρίσκεται στην Αγία Σοφία, Κωνσταντινούπολη

Ο Γάμος της Καναάν είναι το πρώτο δημόσιο θαύμα του Ιησού Χριστού. Σε μια γαμήλια γιορτή το κρασί εξαντλήθηκε. Τότε ο Ιησούς ζήτησε να βάλουν νερό σε έξι πέτρινα βάζα. Αργότερα, δοκιμάζοντας, έκπληκτοι διαπίστωσαν ότι είχε μετατραπεί σε κρασί.

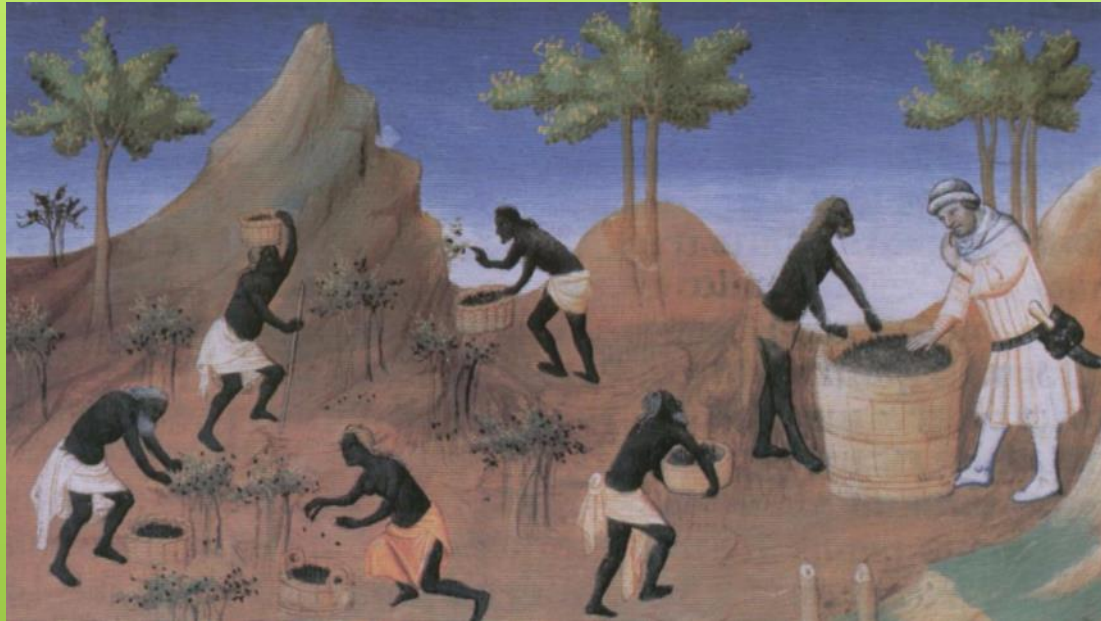
Ζωγραφική

Ο Βαν Γκογκ και οι 'Πατατοφάγοι' ΤΟΥ...



Ο **Βίνσεντ βαν Γκογκ** (30 Μαρτίου 1853 – 29 Ιουλίου 1890) ήταν Ολλανδός ζωγράφος. Στα χρόνια της ζωής του το έργο του δεν σημείωσε επιτυχία ούτε ο ίδιος αναγνωρίστηκε ως σημαντικός καλλιτέχνης. Ωστόσο, μετά το θάνατό του, η φήμη του εξαπλώθηκε πολύ γρήγορα και σήμερα αναγνωρίζεται ως ένας από τους σημαντικότερους ζωγράφους όλων των εποχών. Οι «Πατατοφάγοι» του Βαν Γκογκ υμνούν τη χειρωνακτική δουλειά των αγροτών και την τίμια κερδισμένη τροφή.

Ο δρόμος των μπαχαρικών...



Γαλλικός πίνακας του 15^{ου} αιώνα που απεικονίζει τη συλλογή πιπεριού στην Ακτή Μαλαμπάρ της δυτικής Ινδίας. Χάρη στο πιπέρι η Ακτή Μαλαμπάρ αναδείχθηκε σε σημαντικό λιμάνι που συγκέντρωνε τους εμπόρους του Δρόμου των Μπαχαρικών.

“The Vegetable Museum”...

Μία σύγχρονη περίπτωση δημιουργικότητας, είναι αυτή του Κινέζου Ju Duoqi. Ξύπνησε μια μέρα, θυμήθηκε πως του αρέσουν τα μπιζέλια και ξεκίνησε να φτιάχνει κάθε γνωστό πίνακα που του άρεσε από λαχανικά. Δημιούργησε τους “πίνακες” λοιπόν, από στρώσεις και στρώσεις λαχανικών, δεμένων με σύρμα, απλωμένων η μία πάνω από την άλλη. Και τους φωτογράφησε. Ονόμασε την όλη σειρά “The Vegetable Museum”, και τώρα τριγυρνάει και την εκθέτει ανά τον κόσμο.

Μερικοί από τους πίνακές του...



Φωτογραφίες

Έργα τέχνης από φρούτα και λαχανικά

Έργα τέχνης από φρούτα και λαχανικά. Φρούτα και λαχανικά γίνονται οι απόλυτοι πρωταγωνιστές του φωτογράφου Dan Cretu. Στον συγκεκριμένο εικαστικό καλλιτέχνη αρέσει να μετατρέπει αντικείμενα καθημερινής χρήσης σε αντικείμενα τέχνης. Έτσι μια φέτα πορτοκάλι γίνεται ο φακός μιας φωτογραφικής μηχανής ενώ ένα πορτοκάλι μετατρέπεται σε μοτοσυκλέτα.



Carl Warner... ένας φωτογράφος με πολύ φαντασία!

Ένας φωτογράφος, ονόματι Carl Warner, μας καλεί να δούμε το φαγητό από άλλη οπτική και μας ταξιδεύει σε έναν καινούργιο κόσμο, που μόνο στη φαντασία ενός μικρού παιδιού θα μπορούσε να υφίσταται! Στα έργα αυτά, τον πρώτο ρόλο δεν έχει η γεύση, αλλά η εικόνα και η φαντασία. Εδώ, τα καθημερινά τρόφιμα χτίζουν ολόκληρους κόσμους και συνθέτουν εντυπωσιακά τοπία. Παρατηρώντας τις εικόνες, θα δούμε σταλαχτίτες από καρότα, θάλασσες από σολομό, δάση από σέλινο και φρουτένια αερόστατα!



Θέατρο

«Οι ιππότες της τηγανητής πατάτας»...

Ο καλός συγγραφέας παιδικών βιβλίων, Ευγένιος Τριβιζάς, εκτός των άλλων έγραψε και θεατρικά έργα για παιδιά. Ένα απ' αυτά είναι και το «Οι ιππότες της τηγανητής πατάτας», που πρωτοπαίχτηκε στη δεκαετία του '80 και συνεχίζει να ανεβάζεται σε διάφορες παιδικές θεατρικές σκηνές...



“Το Συσσίτιο”...

Η παράσταση “Το Συσσίτιο”, του Δαμιανού Κωνσταντινίδη, παρουσιάστηκε στις 22 και 23 Ιουλίου 2012 στο θέατρο Κήπου, στα πλαίσια των Γιορτών Ανοιχτού Θεάτρου, από την ομάδα “Angelus Novus”. Είναι ένα ψηφιδωτό κειμένων, που προσπαθεί να φτιάξει μία εικόνα της πείνας και της εξαθλίωσης του σύγχρονου ανθρώπου. Μία σύνθεση κειμένων. Μία ιδιαίτερη ιδέα στη σύλληψη της αλλά και στην μεταφορά της στη σκηνή. Κανονικά σκηνικά ανύπαρκτα. Ομπρέλες και πετσέτες, ψάθες και σκαμπό ήταν τα μόνα που υπήρχαν επί σκηνής. Με αυτά σαν σκηνικά, και με αρκετά εξαρτήματα, κατάφεραν, οι ηθοποιοί της ομάδας, να φέρουν εις πέρας την ιδέα αυτή του Δαμιανού Κωνσταντινίδη.

Μία πολύ ωραία παρουσίαση ενός διαφορετικού και πολύ ενδιαφέροντος έργου. Ενός έργου, που όπως το χαρακτηρίζει η ίδια η ομάδα είναι “ένα θέατρο επινόησης, μια stand up comedy αλλά και ένα είδος επιθεώρησης, ένα ιδιότυπο καμπαρέ.

Κινηματογράφος

The background is a solid light green color with a pattern of white butterfly silhouettes scattered across it. The butterflies vary in size and orientation, creating a decorative border effect around the central text.

Ο σεφ και ο σεφ του...

Ο Τζάκι είναι λάτρης της υψηλής κουζίνας. Είναι αυτοδίδακτος, πολύ ταλαντούχος αλλά και εξαιρετικά πεισματάρης. Ο διάσημος σεφ Αλεξάντρ Λαγκάρντ (Ζαν Ρενό) είναι σε διαμάχη με τον Στάνισλας Μάτερ, τον νέο διευθυντή του ομίλου που διευθύνει το εστιατόριό του, Cargo Lagarde. Ο Μάτερ δολοπλοκεί προκειμένου να τον κάνει να χάσει ένα αστέρι στον επόμενο Οδηγό Εστιατορίων, ώστε να τον αντικαταστήσει με κάποιον νεότερο και πιο «σύγχρονο» σεφ. Ο Αλεξάντρ αναζητά απεγνωσμένα κάποιον που θα τον βοηθήσει να ανταπεξέρθει στις δυσκολίες του εστιατορίου. Και τότε, σε μια περίεργη στροφή της τύχης, θα γνωρίσει τον Τζάκι.



Ο ΡΑΤΑΤΟΥΗΣ...

Η ταινία περιγράφει την ιστορία του Ρεμί, ενός καλοφαγά ποντικού που θέλει να γίνει μάγειρας στο καλύτερο εστιατόριο του Παρισιού. Έτσι λοιπόν αποφασίζει να βοηθήσει ένα δόκιμο μάγειρα στο εν λόγω εστιατόριο.



ΠΟΙΗΣΗ

Από μικρούς και μεγάλους!

Ποιήματα από μικρούς ποιητές...

Δίπλα: Είμαι η δίπλα η παινεμένη
μες στο μέλι βουτηγμένη
με καρύδι και κανέλα
να με δοκιμάσεις έλα.

Γιαούρτι: Σαν κι εμένα γιαουρτάκι
Έχεις πάλι δοκιμάσει;
Απ' τη "στάνη" όταν περάσεις
Ψώνισε ένα κεσεδάκι
Να το φας με λίγο μέλι
Και ποτέ να μη σε μέλει.

Ψωμί: Είμαι ψωμάκι ζυμωτό
νόστιμο και θρεπτικό
από σταράκι γίνομαι
και στο φούρνο ψήνομαι

Λογοτεχνία...

Πως συνδέεται με την τέχνη;

Πού και πώς ανιχνεύονται αναλογίες λογοτεχνίας και γαστρονομίας;

Σε ένα πρώτο επίπεδο οφείλει κανείς να επισημάνει εκλεκτικές αναλογίες λεξιλογίου και εκφράσεων. Παραδείγματος χάριν: Ένα φαγητό, όπως και ένα βιβλίο, μπορεί να είναι «δύσπεπτο» ή «εύπεπτο». Προχωρώντας από την αυτονόητη παραδοχή πως το φαγητό είναι τροφή σώματος, οδηγούμαστε στην παραδεδεγμένη διατύπωση για τη λογοτεχνία και την τέχνη γενικότερα: πως αποτελούν τροφή πνεύματος. Ωστόσο, τα λογοτεχνικά δημιουργήματα που έχουν ως θέμα το φαγητό είναι εξαιρετικά περιορισμένα. Δεν μπορούμε, όμως, να αρνηθούμε την άρρηκτη σχέση λογοτεχνίας και γαστρονομίας.

Τι επισημαίνουν οι «ειδικοί»;

Τα φιλοσοφικά ερωτήματα γύρω από το φαγητό και εν γένει τη γαστρονομία μπορούν να συμπυκνωθούν σε μία φράση, όπως ευφυώς τη διατύπωσε ο δαιμόνιος Woody Allen: «Ποιοι είμαστε; Πού πάμε; Πού θα φάμε;». Από κοντά, ο χαριτόβρυτος Μολιέρος είναι εκείνος που σιγοντάρει: «Αν ο Θεός μου έστελνε έναν άγγελο, θα τον ξεπουπούλιαζα για να τον φάω». Και ο πικρός και μεγαλοφυής Guillaume Apollinaire προσθέτει: «Όχι άλλα χάρδια και φιλιά, καρδούλα μου. Ετοίμασέ μας ένα καλό γεύμα». Άλλοτε, ο συμβολισμός είναι φαρμακερός. «Οι δάφνες ταιριάζουν καλύτερα σε έναν λαγό στιφάδο, παρά στα ένδοξα κεφάλια» σημειώνει ο San Antonio. Άλλοτε, η αναφορά αγγίζει την έπαρση: «Μόνο οι Γάλλοι ξέρουν να δειπνούν μεθοδικά, όπως μόνο οι ίδιοι ξέρουν να συνθέσουν ένα βιβλίο». Και σοβαρά, αλλά πικρά, επιστεγάζει ο Umberto Eco: «Σε μια καταναλωτική κοινωνία, η τέχνη είναι ένα γαστρονομικό αγαθό».

Η τέχνη στο τραπέζι μας...

Το φαγητό είναι μέσο προαγωγής της ανθρώπινης επικοινωνίας και ως τέτοιο έχει χρησιμοποιηθεί αλλά και υμνηθεί από το τραγούδι, την ποίηση, τη ζωγραφική και τον κινηματογράφο, όπως και είδαμε. Έτσι ακριβώς, έχει υμνηθεί και στο τραπέζι κάθε άνθρωπου. Το τραπέζι αποτελεί ένα χώρο όπου καθένας μπορεί να εκφράσει το γούστο του και το καλλιτεχνικό του πνεύμα. Κάθε τραπέζι είναι διαφορετικό, αφού ο τρόπος στησίματος διαφέρει, όπως διαφέρει ο κάθε άνθρωπος από τον άλλο. Ακόμα, ένα τραπέζι διαφέρει και ανάλογα με τις εποχές (π.χ Χριστούγεννα, Πάσχα), αλλά και με την διάθεση (καλή – κακή). Λουλούδια, όμορφες χαρτοπετσέτες, πιάτα, ποτήρια. Όλα αυτά στολίζουν και διακοσμούν ένα όμορφο τραπέζι. Άλλωστε, είναι γεγονός πως “τρώμε με τα μάτια”, οπότε δεν αρκεί ένα φαγητό να είναι νόστιμο, αλλά πρέπει να υπάρχει και το λεγόμενο food design. Σε όλο τον κόσμο δίνονται μαθήματα τόσο σχετικά με τη διακόσμηση του τραπεζιού (art de la table), όσο και σχετικά με το food design.

« Μια μεγάλη αναγνώριση »

« Στους Γάλλους αρέσει να συναντώνται, να πίνουν και να τρώνε καλά και να εορτάζουν μια όμορφη στιγμή κατά αυτόν τον τρόπο. Αποτελεί μέρος των παραδόσεων και μια πολύ ζωντανή παράδοση.» Η γαστρονομική παράδοση παρέχει μια ισχυρή ταυτότητα στην τέχνη του γαλλικού ευ ζην. Για αυτό και οι εμπειρογνώμονες της UNESCO εκτίμησαν ότι το γαστρονομικό γαλλικό γεύμα, με την παράδοσή του και την παρουσίασή του, πληροί τις προϋποθέσεις για να συμπεριληφθεί στον διάσημο κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της ανθρωπότητας. Για πρώτη φορά, η γαστρονομική παράδοση μιας χώρας κατακτά τέτοια θέση.

Βιβλιογραφία

- http://anemoswhite.blogspot.gr/2009/10/blog-post_23.html
- <http://www.asante.gr/stiles/2009-08-28-14-04-22/31-2009-08-31-10-42-47/311-obento.html>
- <http://fridge.gr/12164/trash-treasures/ju-duoqi-the-vegetable-musem/>
- <http://www.tovima.gr/society/article/?aid=374602>
- http://www.edc.uoc.gr/~odysseas/webs/sxedia_Didaskalias/sxedia/anoixta_pania/2html_ypost_yliko_mpaxarika_pania.pdf
- http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9F_%CE%A1%CE%B1%CF%84%CE%B1%CF%84%CE%BF%CF%8D%CE%B7%CF%82
- *Βίντεο από το Youtube <http://youtu.be/RQcPkkcrn7Q> και <http://www.sgt.gr/gr/multimedia/1,6,331>*

ΤΕΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Ευχαριστώ για την προσοχή σας