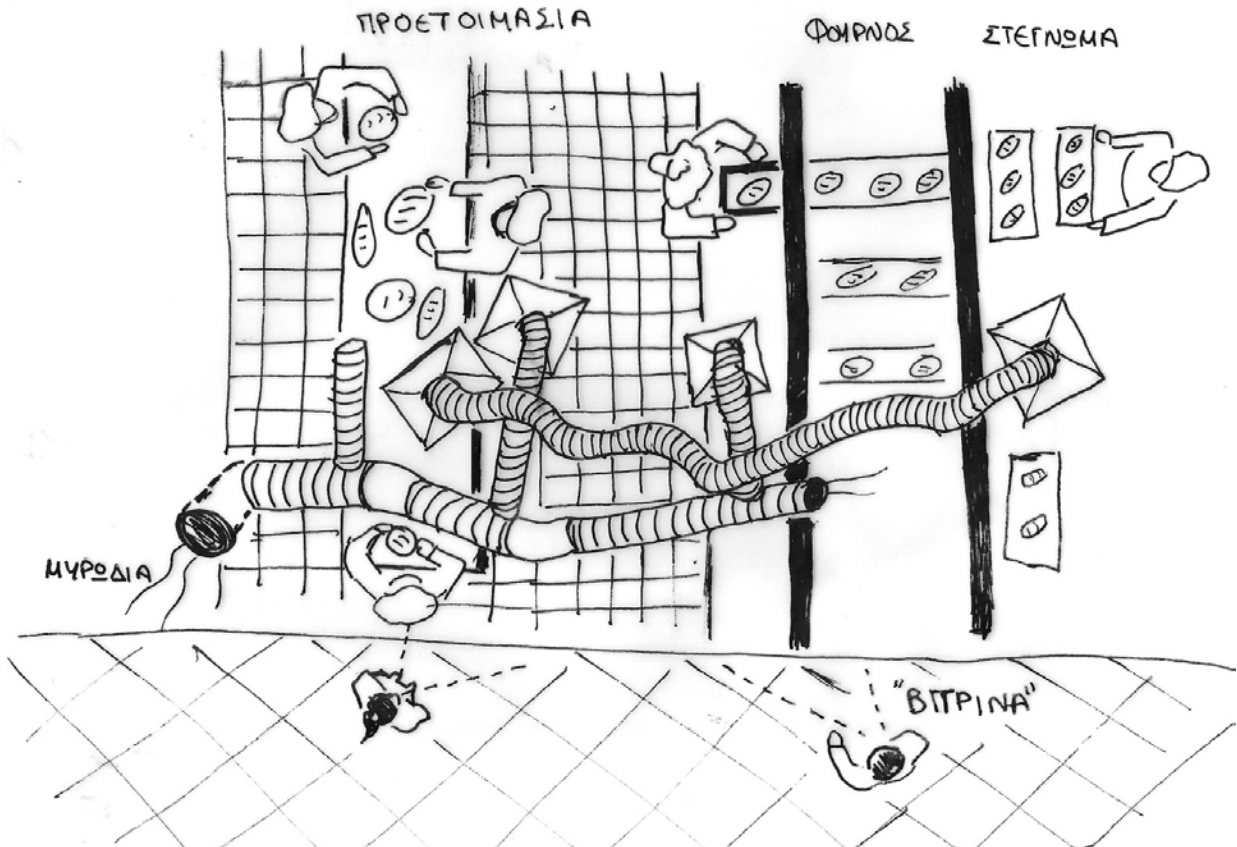


ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΗΝ ΠΛΑΤΕΙΑ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟΥ

ΤΣΑΠΑΤΣΑΡΗ ΗΛΙΑΝΑ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ: ΠΑΝΗΓΥΡΗΣ ΚΩΣΤΗΣ



ΤΜΗΜΑ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ | ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2015

ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΗΝ ΠΛΑΤΕΙΑ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟΥ

ΤΣΑΠΑΤΣΑΡΗ ΗΛΙΑΝΑ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ: ΠΑΝΗΓΥΡΗΣ ΚΩΣΤΗΣ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ:

Η παρούσα διπλωματική εργασία αποτελεί αναζήτηση των τρόπων με τους οποίους η διαδικασία της παραγωγής του ψωμιού θα μπορούσε να εμπλακεί στο πρόγραμμα χρήσης και κατοίκησης μιας πλατείας. Αν το ψωμί, ο μόχθος για την παραγωγή του, η μυρωδιά του, η εστία στην οποία ψήνεται, γίνουν έκθεμα και καθημερινότητα των περαστικών της πλατείας, τότε αναζητούμε το πώς θα μεταβάλλονταν οι κινήσεις και οι σχέσεις τους με αυτήν και το πώς εκείνη θα εναρμονιζόταν με την παραπλήσια αγορά.

Η πλατεία που μελετάται για να φιλοξενήσει τα παραπάνω είναι η πλατεία Βαρβακείου, ανάμεσα στις οδούς Αθηνάς, Αριστογείτονος, Σωκράτους και Αρμοδίου, στο κέντρο της Αθήνας. Η πλατεία ήδη συγκεντρώνει κάποιες από τις χρήσεις της κεντρικής αγοράς του δήμου, ενώ όμως κανείς στην περιοχή συναντά την κρεαταγορά, την ψαραγορά, τη λαχαναγορά, μπορεί να βρει τον άρτο του μόνο σε πολύ μικρά πρατήρια αραιά διασπαρμένα στη γύρω περιοχή. Προτείνεται λοιπόν η τοποθέτηση αρτοποιείου στο εσωτερικό της πλατείας. Στα χνάρια της “μαγειρικής οικονομίας”, αποφάσισα να διαμορφώσω τη νέα πλατεία από τα “περισσευούμενα”, χρησιμοποιώντας δηλαδή μεγάλο κομμάτι του ήδη υπάρχοντος υπόγειου χώρου στάθμευσης, διατηρώντας πολλά από τα δομικά αλλά και λειτουργικά χαρακτηριστικά της, όμως ταυτόχρονα κάνοντας μικρές αλλά ελπίζω σημαντικές τροποποιήσεις για να βελτιωθεί η κίνηση, η χρήση και η “γεύση” της πλατείας.

BAKERY ON AND UNDER VARVAKEIOS' SQUARE

TSAPATSARI ILIANA

ADVISOR: PANIYIRIS KOSTIS

ABSTRACT:

This thesis is a search for the ways with which the bread making process could get into the design and use of a public city square. If the bread, its smell, the labor of producing it, the “hearth” and the oven in which it is baked become a spectacle in the everyday lives of the plaza’s dwellers and passers-by, then we are investigating the changing relationships and movements on the site, as well as the way with which the proposed square will work as a system together with the adjoining central market of the city.

The chosen site to house the transmutations mentioned above is Varvakeios’ square, surrounded by the city roads Athinas, Aristogitonos, Sokratous and Armodiou, located in downtown Athens. We can already see the plaza and the whole area sheltering the greatest portion of the central city market’s uses, mainly the meat and fish market, as well as a great street market for vegetables and dairy, but there are no bakeries close enough to be included in this system, and one can only buy one’s bread in some very few small corner markets. What we are proposing is placing a bakery on and inside the square. Just like a cook who practices the art of “culinary economy”, I decided to form the new square out of the current square’s “leftovers”, by using most of the structural and functional elements already there, like the large underground parking space, but at the same time doing minor and hopefully important adjustments to house the new bakery, as well as improve the pedestrians’ flow of movement, use, experience and “taste” of the square.

Τόσο ο καλός φούρναρης/σεφ/χασάπης, όσο και ο καλός αρχιτέκτων, εργάζονται με παρόμοιο σε κάποιους τομείς τρόπο: πρέπει να γνωρίζουν την ανατομία, τη δομή, τους τρόπους κατασκευής και παρασκευής, και πρέπει να έχουν αίσθηση του μέτρου και της “οικονομίας”, να κάνουν επιλογές κατά περίπτωση και να προσαρμόζουν ο,τι δημιουργούν στο κατάλληλο πλαίσιο, περιβάλλον, αισθητική, μενού.

Όσο ευφάνταστη και να είναι η επεξεργασία της ζύμης (ή του οικοδομήματος), να μην ξεχνάμε ότι πρέπει να απαντά στη ερώτηση: **“ναι, αλλά μπορεί να φαγωθεί (κατοικηθεί);”**

Περιεχόμενα

Πρόλογος.....	4
Πρώτη ιστορία - Ο Ταφος του Φουρναρη.....	5
Δεύτερη ιστορία - Wonder Bread.....	9
Τρίτη ιστορία - λίγα ψίχουλα για την ιστορία του ψωμιού.....	11
Τέταρτη ιστορία - ο φόνος του ψωμιού.....	14
Έχει ψωμί η υπόθεση.....	16
Μόλις βγήκαν απ' το φούρνο.....	21

Πρόλογος

Η παρούσα διπλωματική εργασία αποτελεί αναζήτηση των τρόπων με τους οποίους η διαδικασία της παραγωγής του ψωμιού θα μπορούσε να εμπλακεί στο πρόγραμμα χρήσης και κατοίκησης μιας πλατείας. Αν το ψωμί, ο μόχθος για την παραγωγή του, η μυρωδιά του, η εστία στην οποία ψήνεται, γίνουν έκθεμα και καθημερινότητα των περαστικών της πλατείας, τότε αναζητούμε το πώς θα μεταβάλλονταν οι κινήσεις και οι σχέσεις τους με αυτήν και το πώς εκείνη θα εναρμονιζόταν με την παραπλήσια αγορά.

Η πλατεία που μελετάται για να φιλοξενήσει τα παραπάνω είναι η πλατεία Βαρβακείου, ανάμεσα στις οδούς Αθηνάς, Αριστογείτονος, Σωκράτους και Αρμοδίου, στο κέντρο της Αθήνας. Η πλατεία ήδη συγκεντρώνει κάποιες από τις χρήσεις της κεντρικής αγοράς του δήμου, ενώ όμως κανείς στην περιοχή συναντά την κρεαταγορά, την ψαραγορά, τη λαχαναγορά, μπορεί να βρει τον άρτο του μόνο σε πολύ μικρά πρατήρια αραιά διασπαρμένα στη γύρω περιοχή. Προτείνεται λοιπόν η τοποθέτηση αρτοποιείου στο εσωτερικό της πλατείας. Στα χνάρια της “οικιακής οικονομίας”, αποφάσισα να διαμορφώσω τη νέα πλατεία από τα “περισσευούμενα”, χρησιμοποιώντας δηλαδή μεγάλο κομμάτι του ήδη υπάρχοντος υπόγειου χώρου στάθμευσης, διατηρώντας πολλά από τα δομικά αλλά και λειτουργικά χαρακτηριστικά της, όμως ταυτόχρονα κάνοντας μικρές αλλά ελπίζω σημαντικές τροποποιήσεις για να βελτιωθεί η κίνηση, η χρήση και η “γεύση” της πλατείας.

Σαν τον φούρναρη κι εγώ λοιπόν συγκεντρώνω τα υλικά μου πριν ξεκινήσω να τα αναμιγνύω, να τα ζυγίζω, να τα πλάθω, να τα τεμαχίζω, να τα αφρατεύω (και λίγη υπερβολή δε βλάπτει), ώστε το αποτέλεσμα να καταλήξει όσο πιο άρτιο γίνεται στο πιάτο.

Θα ξεκινήσω με δυο-τρεις μικρές ιστορίες πριν προχωρήσω στην περιγραφή της μελέτης. Ακολουθήστε με, μιας και έχει πολύ ψωμί η υπόθεση.



Πρώτη ιστορία - Ο Ταφος του Φουρναρη

Με διακρίνει μια μικρή εμμονή για το ψωμί και τα αρτοποιήματα. Αυτό με οδηγεί στο να σκέφτομαι συνήθως μονομερώς όποτε κάποια αφορμή με οδηγήσει προς κατεύθυνση η οποία έχει να κάνει με την παραγωγή, κατανάλωση, ιστορία του άρτου. Μια τέτοια αφορμή ήταν και ένα κτίριο που συνάντησα στις σελίδες κάποιου από τα αναγνώσματά μου μερικά χρόνια πριν, και από τότε η παράξενη μορφή του, αλλά και οι συνειρμοί που προκαλεί, έχουν στοιχειώσει τη σκέψη μου.

Πρόκειται για το ταφικό μνημείο που ανέγειρε ο απελεύθερος φούρναρης Marcus Vergilius Eurysaces, αλλιώς ονομαζόμενο **“Ο Τάφος του Φούρναρη”** (“The Baker’s Tomb”), που βρίσκεται μπροστά στην Porta Maggiore στη Ρώμη. Κτίστηκε περίπου το 50-20 π.Χ. ακριβώς στη γωνία που σχηματιζόταν από τη διασταύρωση των via Praenestina και via Labicana. Ενώ η ανατολική όψη έχει εντελώς κατεδαφιστεί, οι υπόλοιπες τρεις είναι πολύ καλά διατηρημένες, έχοντας σχεδόν όμοια μορφή η μια με την άλλη. Στη μεσαία ζώνη αυτών των όψεων βλέπουμε ζεύγη κάθετων κυλίνδρων, και ακριβώς απο πάνω μια ζώνη με σκαλιστές επιγραφές. Μια από αυτές σώζεται ολόκληρη και λέει:

*EST HOC MONIMENTUM MARGET VERGILEI EURISACIS PISTORIS
REDEMPTORIS APPARET*

μετάφραση: “αυτό είναι το μνημείο του Marcus Vergilius Eurysaces φούρναρη αναδόχου έργων προφανώς”

Πάνω από αυτές τις επιγραφές συναντούμε μια ζώνη με παράξενες κυκλικές μορφές, σαν τρύπες, ενώ στην τελευταία ζώνη, κάτω από το γείσο, η ανάγλυφη **ζωφόρος** έχει διακοσμηθεί με θέματα που έχουν σχέση με τα διάφορα στάδια της παρασκευής ψωμιού (και μάλιστα της παρασκευής του σε μεγάλο, “σύγχρονο” εργαστήριο με πολλούς εργάτες), όπως η συλλογή και το άλεσμα του σταριού, το ζύμωμα σε μηχανές της εποχής, το πλάσιμο σε φραντζόλες, το ψήσιμο, το ζύγισμα του ψωμιού. Οι εικόνες φαίνεται σαν να ενισχύουν αυτό το “**προφανώς**” της επιγραφής από κάτω τους.



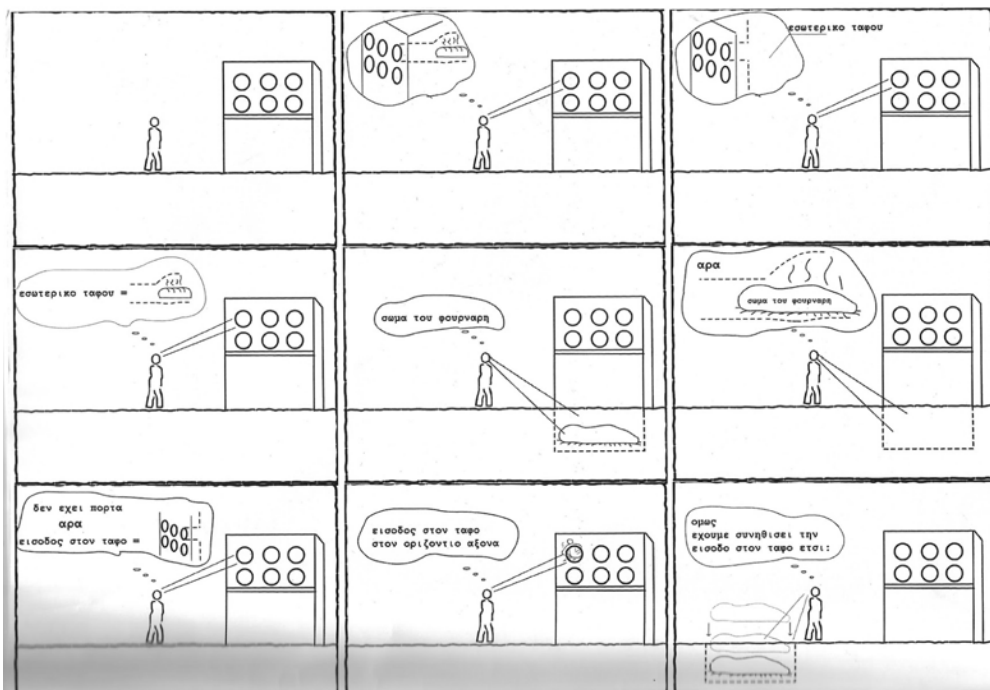
Στη ζωφόρο ξετυλίγεται το έπος της παρασκευής του ψωμιού, και φαίνεται να γιορτάζεται όπως θα γιορταζόταν η θριαμβευτική νίκη κάποιου αυτοκράτορα στη ζωφόρο του δικού του ταφικού μνημείου.

(“*apparet*” → “προφανώς!” ή αλλιώς “το ‘πιασες, κάτοικε και επισκέπτη της Ρώμης;”)

Ο κύριος Ευρυσάκης (δεν τον αναγράφω πλέον στα λατινικά, μιας και ήταν κρητικής καταγωγής) έχτισε το μνημείο του σε οικόπεδο “φιλέτο”, εξασφαλίζοντας ότι όποιος μπαίνει στη Ρώμη από τις δύο αυτές κεντρικές οδούς θα το βλέπει και θα θυμάται εκείνον και την επιχείρισή του. Σημαντική σκηνή στη μια ζωφόρο είναι το ζύγισμα των έτοιμων ψωμιών. Σαν να λέει λοιπόν ο φούρναρης σε όλη τη Ρώμη ότι δεν τους κορόιδεψε στο ζύγι, δεν τους αδίκησε. Όσο μπορούσε έκανε τη μικρή δική του προπαγάνδα (όπως έκαναν και πολύ πιο “διάσημοι” από εκείνον, από τον σύγχρονό του Αύγουστο εως τον Ραμσή Β’).

Το μνημείο αυτό φαίνεται παράξενο. Φαίνεται περισσότερο “μοντέρνο” παρά αρχαίο. Διαβάζω πως πέρα από τις προφανείς διαφορές -τα κυκλικά μοτίβα/τρύπες στις όψεις του και την τραπεζοειδή του κάτοψη- στο σύνολό του το μνημείο δε μπορεί να χωρέσει σε καμία τυπολογική κατηγορία ρωμαϊκών ταφικών μνημείων, κι έτσι κεντρίζει το ενδιαφέρον και την περιέργεια των μελετητών, μαζί με τη δική μου περιέργεια (η οποία, για να λέμε και του στραβού το δίκιο, δεν ήθελε και πολλά περισσότερα από το όνομα, απλά, του μνημείου για να κεντριστεί).

Ίσως φαίνεται υπερβολική η παράθεση τόσων πληροφοριών για τον τάφο του φούρναρη, θεώρησα όμως ότι ήταν απαραίτητη, μιας και έπρεπε να εξασφαλίσω να αποκτήσει ο αναγνώστης την ελάχιστη γνώση, ώστε να κεντριστεί η προσοχή του και να προκληθεί ένας μικρός θαυμασμός. Να του ανοίξει δηλαδή η όρεξη.



Τα ανοίγματα στο μνημείο θα μπορούσαν να είναι τα ανοίγματα που οδηγούν εκεί όπου ψήνεται το ψωμί. Εφόσον δείχνουν να οδηγούν στο εσωτερικό του τάφου, κάνουμε το συνειρμό ότι το εσωτερικό του τάφου είναι ο χώρος στον οποίο ψήνεται το ψωμί, είναι ο φούρνος, ο κλίβανος. Το σώμα δηλαδή του νεκρού φούρναρη βρίσκεται στο εσωτερικό ενός φούρνου. Το κτίσμα δε διαθέτει εσωτερικό θάλαμο, είναι κατασκευασμένο μόνο για παρατήρηση από την εξωτερική του πλευρά, πράγμα που σημαίνει ότι δεν υπάρχει πόρτα και ο μόνος τρόπος να “μπει” κανείς στον τάφο είναι μέσα από αυτά τα ανοίγματα. Κίνηση δηλαδή στον οριζόντιο άξονα. Αλλά έχουμε συνηθίσει την “είσοδο” σε έναν τάφο να γίνεται κατακόρυφα και προς το χώμα. Μην ξεχνάμε όμως ότι εκτός από τάφο πρόκειται και για φούρνο. Πάντα η είσοδος στο φούρνο γίνεται οριζόντια -είτε βάζουμε μια φραντζόλα ψωμί είτε ένα νεκρό σώμα. Η ιδέα νεκρού σώματος να εισέρχεται οριζόντια σε φούρνο μέσα από ένα άνοιγμα μας φέρνει στο νου την εικόνα της αποτέφρωσης. Μαγείρεμα - αποτέφρωση. Δε βρίσκονται και τόσο μακριά.

Ο τάφος του φούρναρη είναι το μνημείο του.

Ο τάφος του φούρναρη είναι ο φούρνος.

Ο **τάφος του ψωμιού** πάλι είναι το μνημείο του φούρναρη, αφού πάνω του το ψωμί ακινητοποιείται και παρουσιάζεται μόνο ως ίχνος στην πέτρα, νεκρό και παγωμένο, όχι ζεστό και εύπλαστο.

Ο **τάφος του ψωμιού** όμως είναι και ο φούρνος, κυριολεκτικά, γιατί εκεί σταματά η ζύμωση, η ανάπτυξη, το φούσκωμα και το ψωμί σταθεροποιείται σε μια θέση. Σαν να **πετρώνει**.

Η **έναρξη της ζωής του ψωμιού** βρίσκεται στη σκάφη, όπου το “νεκρό” αλεύρι ζυμώνεται και αφήνεται όλο το βράδι να φουσκώσει, να αναπιαστεί, να αναζωογονηθεί. Όλο το βράδι όμως στα παλιά τα χρόνια έβαζαν τα μωράκια στη σκάφη για να κοιμηθούν αν δεν είχαν άλλο χώρο. Η **έναρξη της ζωής του ανθρώπου**, η ανάπτυξη, πραγματοποιείται στη σκάφη.



Δεύτερη ιστορία - Wonder Bread

Αυτή την ιστορία την άκουσα σε ένα γνωστό podcast, και μου έκανε μεγάλη εντύπωση, δίνοντάς μου και ένα παραπάνω κίνητρο για την επιλογή της συγκεκριμένης πλατείας που μελετούμε εδώ (πλατεία Βαρβακείου) για να στεγάσει αρτοποιείο.

Άκουσα λοιπόν μια κουβέντα γύρω από την παραγωγή και κατανάλωση του ψωμιού στις Ηνωμένες Πολιτείες. Στο μεγαλύτερο κομμάτι της ιστορίας του, το ψωμί παρασκευαζόταν στα σπίτια. Σταδιακά ο κόσμος άρχιζε ολοένα και περισσότερο να μην παράγει αλλά να αγοράζει τα αγαθά του, μαζί με αυτά και το ψωμί.

Στην Αμερική του 19ου αιώνα, τα αρτοποιεία παρουσιάζονται ως **βρώμικα υπόγεια**, με ανθυγιεινές συνθήκες εργασίας. Αν βάλουμε και στο νου μας ότι εκείνη την εποχή θέριζαν οι αρρώστειες και επιδημίες που έχουν σχέση με την τροφή (χολέρα, τύφος), ήταν φυσικό οι αμερικανοί να αρχίσουν να φοβούνται το φαί τους.

Να σημειώσω εδώ πως αυτός ο φόβος των αμερικανών για το φαί τους φαίνεται καθαρά και από τις διάφορες μόδες και μοντέλα διατροφής που ξεπηδούν ανά δεκαετία, όπως ο φόβος για τους υδατάνθρακες, για το γάλα, για τη γλουτένη, και η δίαιτα του αστροναύτη ή του ανθρώπου των σπηλαίων, η χορτοφαγία, η ωμοφαγία, η αφαγία.

Στο θέμα μας τώρα. Άρχισαν λοιπόν να φοβούνται ότι σε αυτά τα βρώμικα υπόγεια, όπου εργάζονται (sic) “**βρώμικοι αλλοδαποί**”, το ψωμί που παρασκευάζεται θα τους αρρωστήσει, άρα θα ήθελαν ένα ψωμί προερχόμενο από κάποιο εργοστάσιο λουσμένο στο φως και καθαρό. Το τυποποιημένο ψωμί που άρχιζε τότε δειλά δειλά να παράγεται

μαζικά ήταν λευκό, ομοιόμορφο, και άρα για εκείνους **καθαρό και υγιεινό**. Το 1906, άρθρο λευκού δημοσιογράφου σε περιοδικό της εποχής, υποστήριζε ότι το λευκό ψωμί είναι αυτό που θα δώσει στη λευκή φυλή τη δύναμη να πολεμήσει και να κατακτήσει τους άλλους λαούς. Οι “διαιτολόγοι” της εποχής χαρακτήριζαν το λευκό ως “αγνό” και το μαύρο ως “ρυτταρό ψωμί”. Βέβαια, ως γνωστόν το ψωμί δεν είναι φορέας ασθενειών. Το κρέας και τα γαλακτοκομικά είναι.

Ο φόβος λοιπόν προς το μαύρο, παραγόμενο σε μικρα αρτοποιεία ψωμί, ήταν φόβος τότε για το άγνωστο, για το “υπόγειο εργαστήριο” μέσα στο οποίο ποιος ξέρει τι μπορεί να γίνεται, φόβος για τους μετανάστες και τα “βρώμικα χέρια” τους.

Το να μπορέσουν να βιομηχανοποιήσουν το ψωμί και να το βγάλουν σε μαζική παραγωγή δεν ήταν εύκολο. Το ψωμί είναι προϊόν μικροοργανισμών, και αποτελεί συνάρτηση του χρόνου, της θερμοκρασίας και πολλών πολλών μεταβλητών. Είναι πολύ περίπλοκο και δε μπορεί να φτιαχτεί με ομοιόμορφο τρόπο. Το ‘20 και το ‘30 άρχισαν να προσθέτουν **μεγάλη ποσότητα σακχάρων** για να επιταχύνουν λίγο τη ζύμωση, προσέθεσαν **βελτιωτικά** για να γίνεται πιο ψηλό και αφράτο και ομοιόμορφο. Αυτό έδιωξε και τις τρύπες απ το ψωμί! Επειδή από το λευκό αλεύρι έχει αφαιρεθεί ο φλοιός μαζί με τις βιταμίνες του, προσέθεσαν **συνθετικές βιταμίνες** εκ των υστέρων και το διαφήμιζαν ως την καλύτερη τροφή για να δυναμώσουν οι στρατιώτες που υπηρετούσαν στον πόλεμο. Κάποια στιγμή το λευκό ψωμί στις ΗΠΑ άρχισε να γίνεται συνώνυμο του λευκού, συντηρητικού κατοίκου των προαστίων (“whitebread” σαν υποτιμητική προσφώνηση).

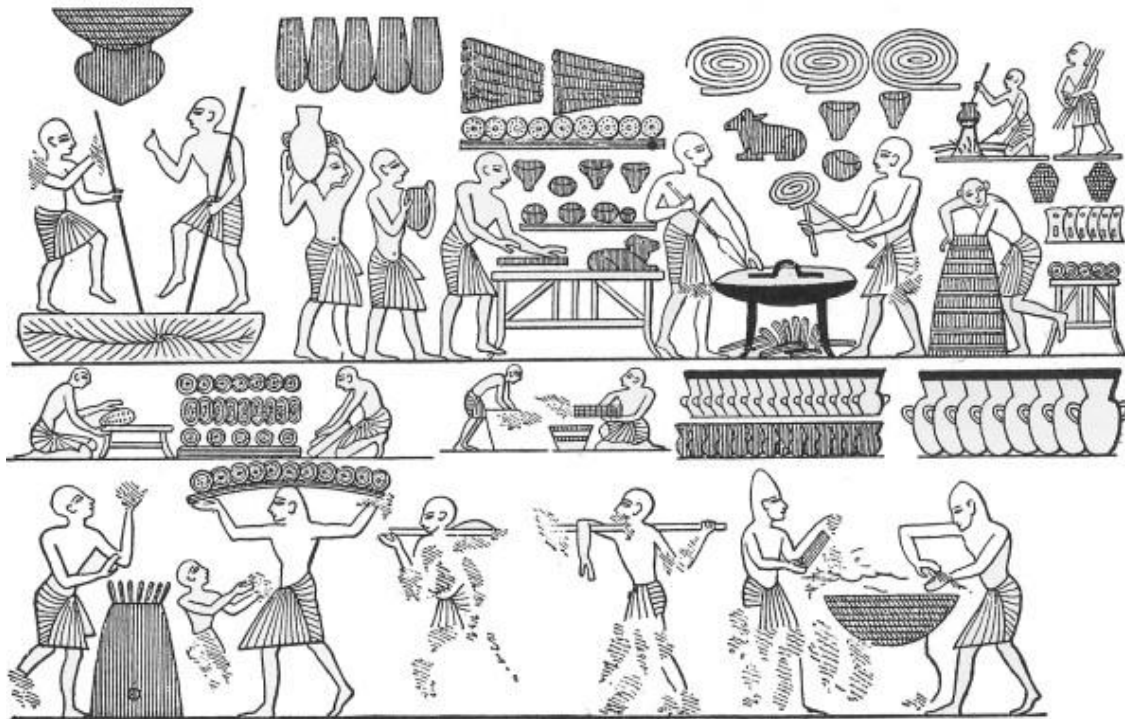
Τις δεκαετίες του ‘80 και ‘90, αρχίζει και θεωρείται **παρακατιανό**, με την έννοια ότι όποιος το αγοράζει δεν είναι ενημερωμένος για το πόσο βλαβερό είναι για τον οργανισμό του, δεν είναι λοιπόν προνομιούχος, ικανός να ορίσει τη μοίρα του, θα φάει ό,τι αντέχει η τσέπη του.

Και κάπως έτσι φτάνουμε στις μέρες μας, που το λευκό ψωμί πωλείται σε χαμηλότερη από τη μισή τιμή του μαύρου, και τώρα η νέα μόδα φαντάζομαι πως είναι η δυσανεξία στη γλουτένη και όχι στους μετανάστες (βεβαίως δεν αγνοεί κανείς την ταυτόχρονη άνοδο, διεθνώς, των πωλήσεων των φαστφουντάδικων, αλλά και των ρατσιστικών επιθέσεων).



Τρίτη ιστορία - λίγα ψίχουλα για την ιστορία του ψωμιού

Το ψωμί είναι η αρχαιότερη παρασκευαζόμενη τροφή του ανθρώπου. Γίνεται με την ανάμιξη κάποιου αλεύρου δημητριακών με νερό, ενώ δύο ακόμα στοιχεία συνήθως συμπληρώνουν αυτά τα δύο ως βασικά συστατικά: το αλάτι και η μαγιά (ή προζύμι). Από τη νεολιθική εποχή το ζυμάρι ψηνόταν **στον ήλιο** ή πάνω σε **καυτή πλάκα**. Στην αρχαία Αίγυπτο ο βασικός μισθός των αιγύπτιων εργατών πληρωνόταν σε ψωμί.



Στην Ελλάδα τώρα, μέχρι τον 5ο π.Χ. αιώνα συναντάμε ένα ψωμί από κριθάρι και όλυρα, ψημένο κάτω από τις στάχτες και πάνω στα κάρβουνα. Στην Αθήνα του Περικλή εισάγονται 17.000 τόνοι σιτηρών ετησίως, από τη Μαύρη Θάλασσα και τον Ελλήσποντο.

Το σιταρένιο ψωμί λεγόταν “άρτος”, το κριθαρένιο “άλφιτον”, το προερχόμενο από ζύμη που ψηνόταν σε χαμηλούς κλιβάνους λεγόταν “ζυμίτης”, ενώ το δίχως ζύμη που ψηνόταν στη θράκα λεγόταν “άζυμος” ή “αποδίτης”.

Η λέξη “ψωμί” λοιπόν προέρχεται από το ρήμα “ψύω” που σημαίνει “κόβω”.
Ψωμίον=μπουκιά

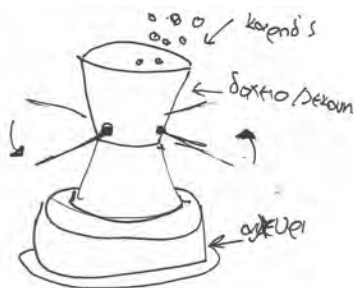
Αρχικά το ψωμί παρασκευαζόταν στα σπίτια, αλλά η ανάπτυξη της τέχνης της αρτοποιίας υπήρξε ταχύτατη. Το 2ο μ.Χ αιώνα αρχίζουν να εμφανίζονται στην Αθήνα τα πρώτα οργανωμένα αρτοποιεία.



Στη Ρώμη επί Τραϊανού (97-117μ.Χ.) θα συναντούσαμε πάνω από 300 οργανωμένα αρτοποιεία, καθώς και την πρώτη συντεχνία αρτοποιών (διαβάζω πως απαιτούσε από τα μέλη της να μην αλλάζουν επάγγελμα από γενιά σε γενιά).

Περισσότερες πληροφορίες για τα αρτοποιεία βρίσκουμε στην Πομπηία, στα πολύ καλά διατηρημένα ευρήματα από τα κτίρια αυτά.

-Το κτίριο παραγωγής του ψωμιού αποτελούνταν από πέντε μέρη. Ένα τμήμα όπου **άλεθαν το σιτάρι**, ένα δεύτερο τμήμα με το **φούρνο** φτιαγμένο από πυρίμαχα τούβλα και με θολωτή οροφή, ένα τρίτο που στεγαζόταν η **αποθήκη**, ένα τέταρτο για τον χώρο **πώλησης**, ενώ το πέμπτο ήταν το **σπίτι** του αρτοποιού.

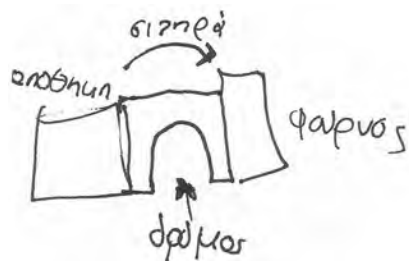


-Τα δωμάτια των μύλων ήταν ξεχωριστά. Τέσσερις πλάκες φτιαγμένες από βασάλτη που τις γυρνούσαν γαϊδούρια.

-Πολλά δωμάτια είχαν ανεμιστήρες οροφής και **εξαερισμό** για τον καπνό.

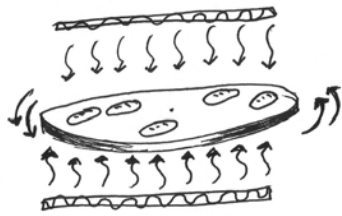
-Οι φραντζόλες μεταφέρονταν πάνω σε ξύλινο φτυάρι.

-Πολλά αρτοποιεία είχαν ξεχωριστή είσοδο απ το δρόμο για τη μεταφορά των προϊόντων (αν δηλαδή δεν πουλούσαν κατευθείαν απ το εργαστήριο, έκαναν delivery)



-Από την αποθήκη στο εργαστήριο, η **μεταφορά του σταριού ΠΑΝΩ** από το δρόμο.

-Μεγάλα παράθυρα ψηλά στους τοίχους (και ήταν και **ψηλοτάβανα**) για να φεύγει η σκόνη από το άλεσμα.



-Τεράστιο το δωμάτιο του φούρνου, φωτιά στο έδαφος και από πάνω ένας μεταλλικός δίσκος που περιστρεφόταν.

Τέταρτη ιστορία - ο φόνος του ψωμιού

Στάδια παραγωγής:



-ζύγισμα και ανάμιξη

-ζύμωμα

-φούσκωμα (ζύμωση)

-αναδίπλωση, βούλιαγμα, διαχωρισμός

-”ξεκούραση”

-σχηματισμός, τοποθέτηση, χάραγμα

-δεύτερο φούσκωμα (επιβεβαίωση, η τελευταία ευκαιρία να δυναμώσει η ζύμη)

-ψήσιμο, σχηματισμός/αποκρυστάλλωση
καραμέλωμα σακχάρων (κρούστα)
δομή (πρωτεΐνη, ψίχουλα, εσωτερικό)
ζελατίνωση αμύλου -

εδώ ΑΛΛΑΖΕΙ Η ΧΗΜΙΚΗ ΔΟΜΗ, περασμα απο τη μια κατασταση στην άλλη

-στέγνωμα, ψύχραση

-συσσκευασία, βρώση, αποθήκευση

Συνταγή:

Ξεκινάμε σκοτώνοντας το σιτάρι (το θερίζουμε) για να πάρουμε τους σπόρους. **Πρώτος φόνος.**

Οι σπόροι φυσικά έχουν μέσα τους τη δυναμική για σχηματισμό νέας ζωής, κρατάμε κάποιους και τους υπόλοιπους τους σπάμε, τους τσακίζουμε, τους αλέθουμε. Όχι απλός φόνος, μα **βάρβαρος σκοτωμός.**

Από το σκοτωμό αυτό παίρνουμε το αλεύρι.

Το ζυγίζουμε, το αναμιγνύουμε με νερό και αλάτι, και σχηματίζεται ο “πηλός”.

Εδώ ξεκινά να αναπτύσσεται. Αναζωογονείται, αναπιάνεται, δείχνει σημάδια ζωής.

Πρώτη ανάσταση.

Το ζυμάρι εδώ δείχνει το χαρακτήρα του, μας βεβαιώνει ότι είναι ζωντανό.

Όταν όμως το βάλουμε στο φούρνο, χρειάζεται και πάλι να αποκρυσταλλωθεί, να σκοτωθεί (**δεύτερος φόνος**), να δώσει τη ζωή του για να δώσει ζωή σ’ εκείνους που θα τραφούν με το ψωμί.

Έχει ψωμί η υπόθεση

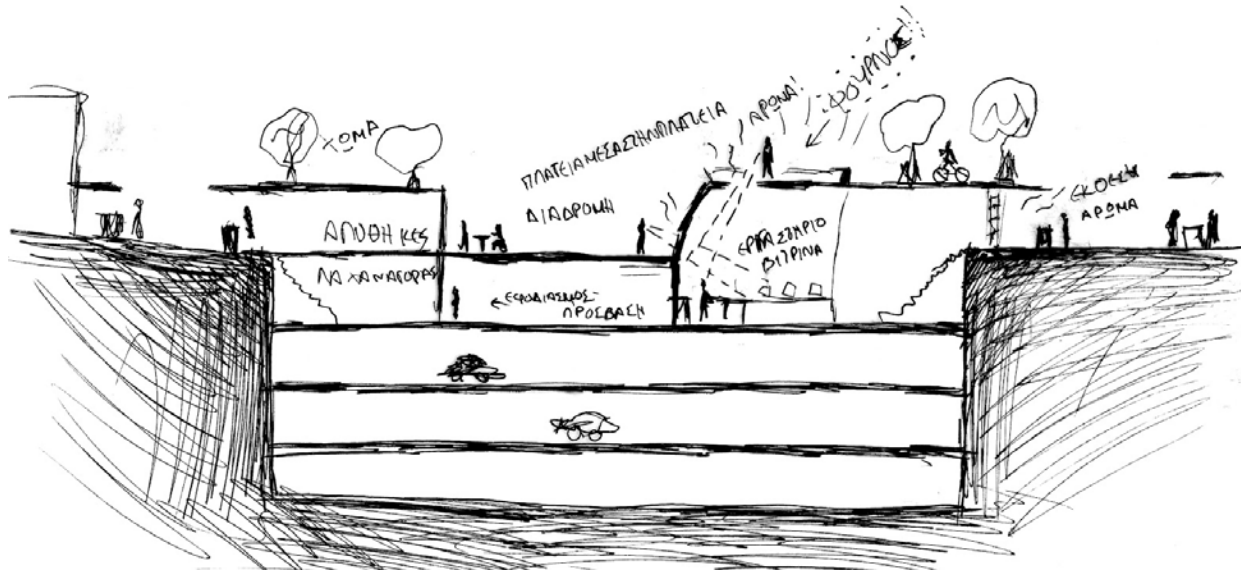
Αμέσως αμέσως έχουμε ήδη μιλήσει για **φόνους, τάφους, βούλιαγμα, κόψιμο, χάραγμα, ύποπτα υπόγεια και “βρώμικα” εργατικά χέρια**. Τα απαραίτητα, δηλαδή, για να στήσουν μια πλοκή που θα ζήλευαν πολλοί σεναριογράφοι. Η υπόθεση έχει ψωμί, αλλά δυστυχώς ο χρόνος **δεν επαρκεί** για να αναλύσω στο παρόν σύγγραμμα όλα όσα είχα σκοπό να σας αφηγηθώ. Αντ’ αυτού, θα παραθέσω σκόρπια κάποια πράγματα που έχω συλλέξει κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αυτής, ελπίζοντας να γίνουν κατανοητά και να μη σας αφήσω νηστικούς.

Ξεκινάμε από την **πρόθεση**, η οποία είναι το **χάραγμα** της πλατείας.

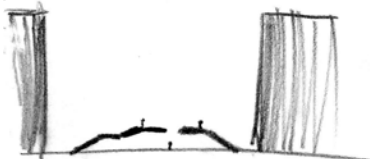
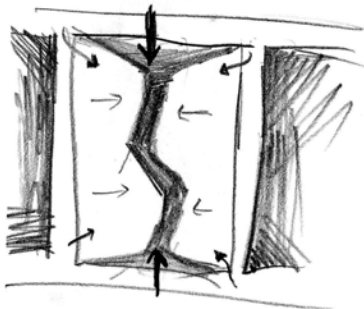


Όπως και με τη ζύμη, το χάραγμα αυτό δε σκοτώνει, δε βλάπτει, αντιθέτως γίνεται για να **“ανακουφίσει”** τη ζύμη, που σε αντίθετη περίπτωση θα έσκαγε ατάκτως από μόνη της. Έτσι λοιπόν και με την πλατεία, πιστεύω ότι η χάραξη αυτή δίνει μια διέξοδο στις κινήσεις των πεζών, οι οποίοι αυτή τη στιγμή δυσκολεύονται να την επισκεφθούν, περνώντας μόνο από τις οδούς εκατέρωθεν.

Δεύτερη πρόθεση είναι η χρήση της πλατείας.

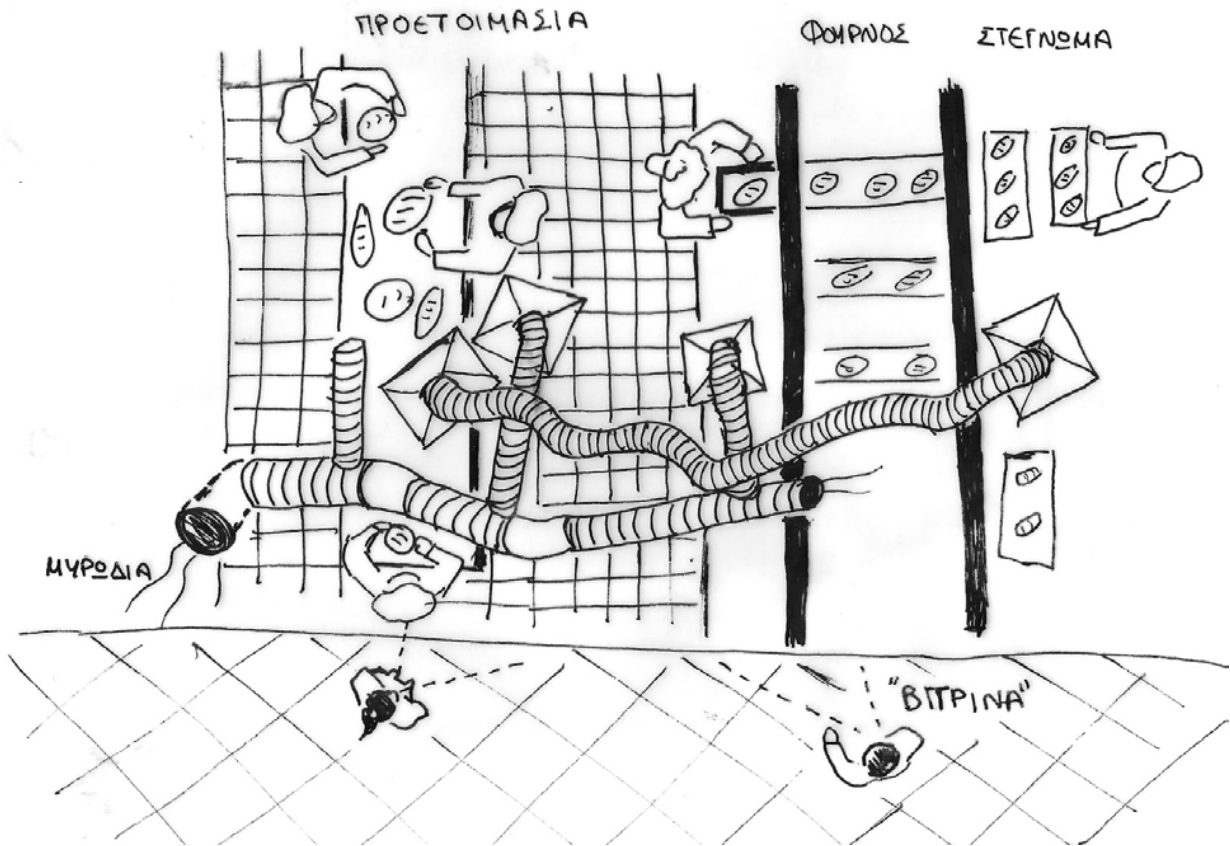


Αυτό το βουλιαγμένο, το θαμμένο, το ύποπτο, το βρώμικο, το **υπόγειο**, έρχεται και φιλοξενεί μια χρήση τόσο **προσφιλή** όσο η παραγωγή της βασικής μας τροφής. Προσφιλή και αγαπημένη μεν, με τις μυρωδιές και τις γεύσεις της, όμως όπως είδαμε και η ίδια ανά τους αιώνες υπόγεια και ύποπτη, ευθυνόμενη για τους φόνους εκατομμυρίων τόνων σιταριού. Η διαδικασία αυτή της δολοφονίας του σιταριού και της παραγωγής του ψωμιού θα βρίσκεται ταυτόχρονα **και στο υπόγειο αλλά και σε κοινή θέα**, ενώ θα προσκαλεί τα βλέμματα και τα σώματα των περαστικών καθ' όλη τη διάρκεια της μέρας, αλλά και της νύχτας (μην ξεχνάμε τα ωράρια των αρτοποιιών).



Θεωρώ το επάνω μέρος της πλατείας ως κρούστα (**κόρα**), ενώ από κάτω, στο υπόγειο και στις νέες διαδρομές που σχηματίζονται, βρίσκεται η **ψύχα**, η ψυχή, η υπόγεια ζωή, η νοστιμάδα, η οποία γίνεται αντιληπτή από έξω τόσο οπτικά όσο και με τη μυριωδιά.

Παρακάτω παραθέτω τις σημειώσεις που είχα κρατήσει για τους σκοπούς που είχα για αυτή την πλατεία. Αρκετά από αυτά έχουν αλλάξει λίγο τώρα που γράφω αυτές τις γραμμές, αλλά η βασική ιδέα παραμένει:



Στην πρόταση που κάνω για την πλατεία προσπαθώ να “μαγειρέψω” τα υλικά, διατηρώντας κάποια στοιχεία ήδη υπάρχοντα στην περιοχή και ζυμώνοντάς τα μέσα σε καινούριο δοχείο.

-Διατηρείται η λαχαναγορά εκατέρωθεν της πλατείας, και η κίνηση που ήδη γίνεται στους πεζοδρόμους αυτούς. Στην οδό Αριστογείτονος διαμορφώνεται χώρος στο επίπεδο της οδού αλλά και στο υπόγειο για ψυγεία και αποθήκες των πωλητών. Στην οδό Αρμοδίου κάποιο χώρο κάτω από τα στέγαστρα καταλαμβάνει ο χώρος πώλησης του ψωμιού που παράγεται στο αρτοποιείο.

-Ανοίγεται η θέα και η κίνηση από την οδό Σωκράτους προς την Αθηνάς και το αντίθετο. Ο επισκέπτης πλέον έχει ορατότητα, κάτι που θα τον κάνει να διασχίζει την

πλατεία και όχι να την αποφεύγει. Διαμορφώνεται ένας “**διάδρομος**”, σαν χαρακιά από το διαχωρισμό του ζυμαριού, με μεγάλο πλάτος, ράμπα, σκαλοπάτια και κερκίδες, που στο μέσον του σχηματίζει μια “εσωτερική πλατεία”.

-Διατηρείται η ιδέα της **στοάς** κάτω από την πλατεία, και μάλιστα περίπου σε αυτό το ύψος. Αυτή ενώνει τους δυο πεζοδρόμους, αλλά και τους συνδέει με την κίνηση διαμέσου της πλατείας (πραγμα που δεν υπάρχει αυτή τη στιγμή, για να πάω από τη στοά στο πάνω μέρος της πλατείας θα πρέπει να βγω σε κάποιον από τους πεζοδρόμους και μετά να ψαξω για τα σκαλάκια)

-Διατηρείται το **υπόγειο πάρκινγκ** αυτοκινήτων, αν και χρησιμοποιείται το πρώτο του πάτωμα για το αρτοποιείο και τις αποθήκες. Η είσοδος του μικραίνει και διατηρείται μόνο η αριστερή (όπως μπαίνουμε) ράμπα.

-Ο **φούρνος** είναι σε περίοπτη θέση. Προτιμήθηκε ένας ηλιακός φούρνος, σαν σύμβολο, αν και βέβαια θα μπορούσε να λειτουργεί, παρόλα αυτά υπάρχει δυνατότητα λειτουργίας του με φωτιά από κάτω, κι επίσης αν όλα αυτά αποτύχουν το εργαστήριο θα διαθέτει και ηλεκτρικό φούρνο! Ο φούρνος είναι κι αυτός σαν χαρακιά στην κρούστα της πλατείας. Προτίμησα τον ηλιακό φούρνο, που φαίνεται από παντού και λόγω του μεγέθους και του υλικού θα ξεχωρίζει. Η άλλη ιδέα ήταν ο περιστρεφόμενος δίσκος, κάπου στο υπόγειο, όμως δεν θα γινόταν σημείο αναφοράς στο σχέδιο. Εδώ ο φούρνος βρίσκεται μες στη μέση όλων των κινήσεων, σε όλα τα επίπεδα, και είναι δύσκολο να τον προσπεράσεις.

-Το **εργαστήριο** είναι σε περίοπτη θέση. Η διαδικασία παραγωγής είναι στη βιτρίνα, και σχεδόν στη σειρά. Ανάμιξη, ζύμωμα, φούσκωμα, ψήσιμο (φούρνος), στέγνωμα, όλα στη σειρά για το βλέμμα του επισκέπτη. Είναι ψηλοτάβανο και καλά αεριζόμενο. Η **πρόσβαση** γίνεται από την Αρμοδίου, μια πόρτα για το προσωπικό και μια που οδηγεί στην αποθήκη, αλλά υπάρχει κι άλλη μια πόρτα στη στοά που σχηματίζεται κάτω από την πλατεία, και τέλος άλλη μια από το υπόγειο, για ανεφοδιασμό.

-Μεγάλο ζητούμενο είναι επίσης και οι **απορροφητήρες** στο εργαστήριο, από το ψήσιμο και το κρύωμα του ψωμιού, να σχηματίζουν ένα σύστημα σωληνών που μεταφέρουν τη **μυρωδιά** του ψωμιού σε πολλά άλλα σημεία της πλατείας.

-Στα δυο πάνω μέρη της πλατείας, στην κρούστα, έχουμε **χώμα και δέντρα**, είναι προσβάσιμα πολύ πιο εύκολα και φαντάζομαι αρκετά φιλόξενα.

-Στο απέναντι μέρος από το αρτοποιείο βρίσκουμε τις **αποθήκες** των λαχανοπαραγωγών, αλλά και δυο μικρούς χώρους που θα στεγάσουν το **Κοινωνικό Φαρμακείο** και την **Αθηναϊκή Αγορά**, που βρίσκονται αυτή τη στιγμή στο πάνω μέρος της πλατείας (αλλά δεν χρησιμοποιούνται). Ίσως αυτοί οι χώροι χρησιμοποιηθούν από άλλα καταστήματα.

-Σε γενικές γραμμές η πλατεία δε θα αλλάξει ριζικά μορφή, απλώς “τακτοποιείται” λίγο ώστε να γίνεται πιο “κατανοητή” και να αυξηθεί η (μηδαμινή τώρα) κίνηση στο εσωτερικό της. Σε κάτι τέτοιο βοηθά και η λειτουργία του αρτοποιείου μέσα, εργαστήριο που δουλεύει μέρα και νύχτα και προσκαλεί με τη μυρωδιά και τα προϊόντα του.

Μόλις βγήκαν από το φούρνο



ΑΕΟΝΟΜΕΤΡΙΚΗ ΤΟΜΗ



ΑΕΟΝΟΜΕΤΡΙΚΗ ΤΟΜΗ



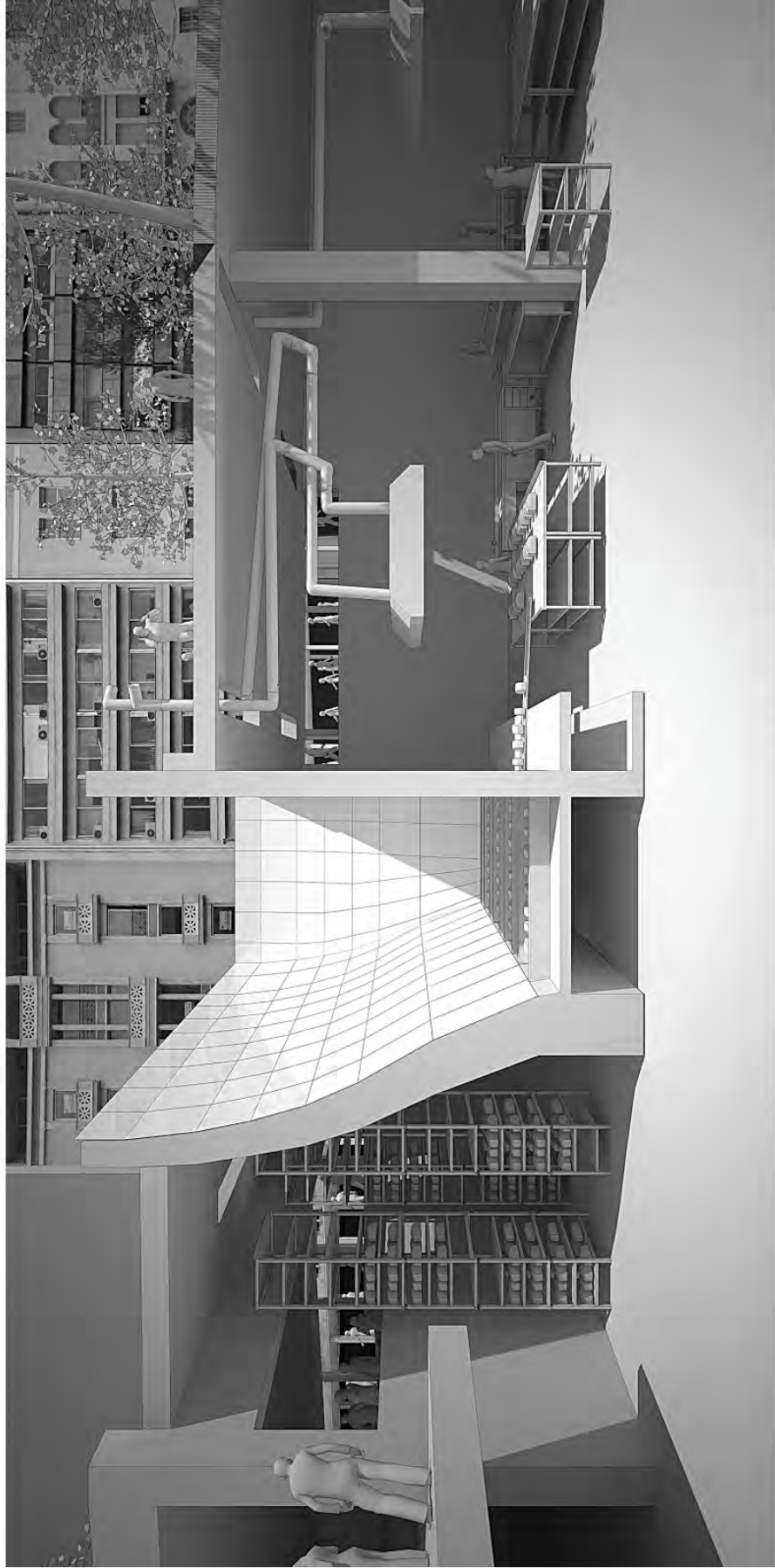
ΚΑΤΟΨΗ ΠΛΑΤΕΙΑΣ



ΜΕΤΩΠΟ ΟΔΟΥ ΣΩΚΡΑΤΟΥΣ



ΗΛΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ



ΤΟΜΗ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ



ΤΟΜΗ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

