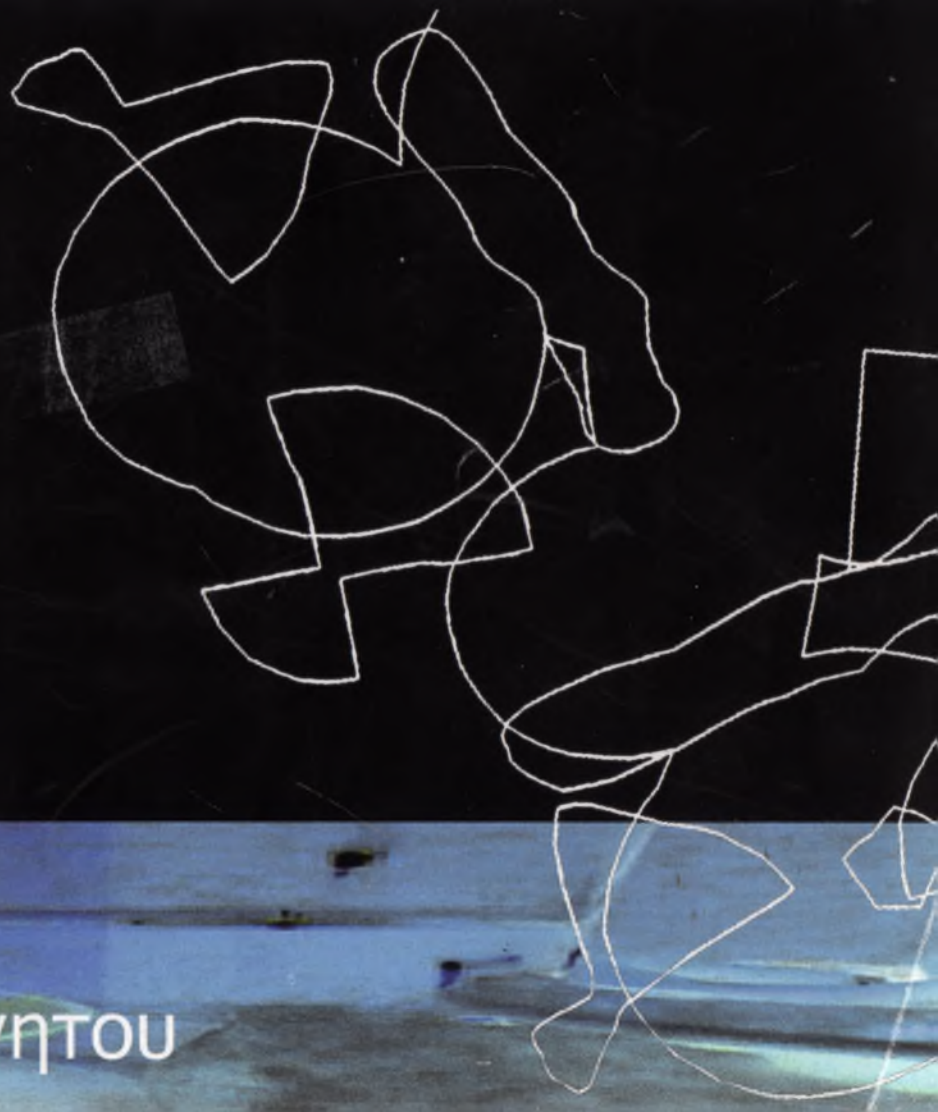


παπαδημητριου ευαγγελια

διπλωματικη εργασια

πειραματικη κουζίνα

μεταβαλλομενο περιβαλλον φαγητου





**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗΣ & ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ «ΓΚΡΙΖΑ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ»**

Αριθ. Εισ.: 4581/1

Ημερ. Εισ.: 27-07-2005

Δωρεά: Συγγραφέας

Ταξιθετικός Κωδικός: ΠΤ - ΑΜ

2005

ΠΑΠ

Η κουζίνα στα αρχαία χρόνια αποτελεί ένα στεγασμένο χώρο που λειτουργεί στην αυλή της κατοικίας, βρίσκεται δηλαδή στο αίθριο του σπιτιού ανάμεσα σε άλλες δραστηριότητες, και είναι οπτικά προσβάσιμη. Συχνά, στα σπίτια των πλουσίων είναι σε ξέχωρο δωμάτιο που τοποθετείται δίπλα στο λουτρό για να μπορούν οι δύο χώροι να μοιράζονται την θερμότητα που εκπέμπεται από το μαγείρεμα του φαγητού.

Οι αρχαιολογικές ανασκαφές μαρτυρούν πως η έννοια του 'οίκος' περιλαμβάνει το συνδυασμό των εννοιών της κατοικίας, ως αρχιτεκτονικό οικοδόμημα αλλά και το νοικοκυριό, ως τρόπο οικογενειακής οργάνωσης. Στο χώρο που ονομάζουμε 'οίκο' φιλοξενούνται μία ποικιλία δραστηριοτήτων, από τον τεμαχισμό του κρέατος και τη συντήρησή του, μέχρι τον ύπνο και τη φροντίδα των ζώων.

Στην κεντρική αίθουσα της εστίας ενός ομηρικού νοικοκυριού, οι γυναίκες, τα παιδιά, οι υπηρέτες είναι συγκεντρωμένα κατά ομάδες. Οι άνδρες κάθονται σε скаμινιά γύρω στους τοίχους, ο κάθε ένας με ένα καλά καθαρισμένο τραπέζι εμπρός του. Το τραπέζι πρέπει να είναι καθαρό, γιατί οι δειπνούντες δεν έχουν πιάτα. Προσφέρονται κομμάτια από ψημένο κρέας, το ψωμί περνάει γύρω-γύρω σε μεγάλα καλάθια, ο οινοχόος είναι παντού παρών, ο αοιδός τραγουδά ιστορίες ηρώων και πιθανά κερδίζει ένα διαλεκτό κομμάτι κρέας ως ανταμοιβή.



αναπαράσταση γυναίκας που αλέθει
αλεύρι σε ελληνικό πήλινο ειδώλιο



εστία μαγειρέματος και πηγή
θέρμανσης στο Μαρόκο,
Χωμάτινα χωριά, 2004-2005



αναπαράσταση σε μελανόμορφο αγγείο
δούλου που μεταφέρει ανάκλυδρο

Στην κλασσική Αθήνα, στις συγκεντρώσεις και τις διασκεδάσεις, κυρίαρχη θέση κατέχει το κρασί, εξάλλου συμπόσιο σημαίνει ' ' πίνουμε μαζί' '. Οι πλούσιοι διαθέτουν χώρο συγκεκριμένα για να φιλοξενούν συμπόσια με 5 ανάκλυδρα και τραπεζάκια μπροστά από αυτά. Αντίστοιχα τα δωμάτια ονομάζονται τρίκλυδρα, πεντάκλυδρα κ.τ.λ. ανάλογα με τον αριθμό των ανάκλυδρων. Η διαδικασία του σερβιρίσματος στην αρχαία Ελλάδα οργανώνεται ως εξής:

α. φαΐ στα τραπέζια

β. αφαίρεση των βρώμικων τραπεζιών

γ. πλύση των συνδαιτυμόνων

δ. σερβίρισμα των γλυκών

ε. οίνοποσία

Οι Έλληνες είναι οι πρώτοι που σκέφτηκαν σοβαρά για τη σημασία της μαγειρικής ως δεξιότητα ή τέχνη ζωής. Οι περισσότερες αρχαίες συνταγές παρουσιάζουν μία βασική λίστα συστατικών χωρία καμία ένδειξη για τις ποσότητες. Δεν υπάρχει καμία αναφορά για το ποια θα πρέπει να είναι η κυρίαρχη γεύση, ενώ ο τρόπος παρασκευής αναφέρεται ασαφώς ή μένει να τον επινοήσεις. Προσφέρονται - από Έλληνες ή Λατίνους συγγραφείς - πληροφορίες για τον τρόπο που τα συστατικά ετοιμάζονται ή φυλάσσονται.

Η μαγειρική είναι ενστικτώδης τέχνη. Δε θα μπορούσε ποτέ να είναι απόλυτα επιστημονική, δεσμευμένη με ακριβείς ποσότητες, χρόνους και θερμοκρασίες. Το φαγητό και το ποτό αποτελούν το κέντρο της ομηρικής ζωής. Οι ' ' Πάπυροι του Οξυρρύγχου ' ' αποτελούν το ελληνικό βιβλίο μαγειρικής που γράφτηκε στην Αίγυπτο.

Στην Ρωμαϊκή αυτοκρατορία, η μαγειρική είναι υπόθεση δημόσια, διότι σημειώνονται δημόσια μαγειρεία με κινητές μπρούτζινες θερμάστρες που λειτουργούν και σαν εστίες μαγειρέματος. Στα σπίτια των ευγενών η κουζίνα είναι ξεχωριστό δωμάτιο, διότι το μαγείρεμα είναι απασχόληση των δούλων και δεν επιτρέπεται ούτε η οπτική επαφή των ευγενών και των επισκεπτών με το αντικείμενο αυτό. Η απομόνωση αυτής της δραστηριότητας γίνεται και για λόγους υγιεινής π.χ. οσμές

Τα πιο εντυπωσιακά ευρήματα προέρχονται από την Πομπηία. Κυρίαρχο στοιχείο της είναι η εστία, κατασκευασμένη από πλίνθους και κεραμίδια στο ύψος της μέσης. Στο κέντρο υπάρχει κοιλότητα για να καίγονται τα κάρβουνα και υπερυψωμένο χείλος από κεραμίδι. Ένα τοξωτό άνοιγμα χαμηλά χρησιμεύει για να διατηρεί τα κάρβουνα. Μία εσχάρα είναι τοποθετημένη πάνω από τα κάρβουνα: πάνω σε αυτή βάζουν τα πήλινα τσουκάλια και τα μεταλλικά σκεύη για το μαγείρεμα. Ο φούρνος ήταν χωριστά και συχνά είχε τη μορφή χαμηλού θόλου γεμάτου ζεστά κάρβουνα, που τα σκαλίζουν πριν βάλουν μέσα το φαγητό, έχουν επίσης βρεθεί κινητοί φούρνοι από μέταλλο ή πυλό. Έχουν επίσης βρεθεί σκεύη για ψήσιμο στη σουβλα και αλυσίδες από τις οποίες κρέμονταν καζάνια πάνω από τη φωτιά. Λίθινοι στύλοι στηρίζουν στο κέντρο του δωματίου ξύλινα ή λίθινα τραπέζια για την προετοιμασία του φαγητού. Δίπλα στέκονταν οι τρίποδες που θα στήριζαν μεγάλα δοχεία ανάμειξης και γουδιά. Το γουδί στην εσωτερική του επιφάνεια καλύπτεται με χοντρή άμμο, πριν το ψήσιμο του αγγείου, προκειμένου να είναι ανώμαλη η επιφάνεια για το τρίψιμο των υλικών.

Στα πλούσια νοικοκυριά βρίσκονται πιο περίτεχνα σκεύη, όπως φορητά μαγκάλια με δοχείο για ζεστό νερό. Σε αυτά μπορεί να διατηρείται το φαγητό ζεστό ή ακόμα και να μαγειρεύεται στο τραπέζι. Τα πήλινα σκεύη μαγειρικής είναι φθηνότερα, έχουν όμως μικρότερη διάρκεια ζωής και είναι δύσκολο να διατηρούνται καθαρά εάν δεν είναι εφυσωμένα. Τα μεταλλικά σκεύη, από χαλκό ή μολύβι, είναι ακριβά. Μεταλλικό σκεύος με πολύ μοντέρνα εμφάνιση βρέθηκε στη Ρωμαϊκή Βρετανία, πρόκειται για μία κατσαρόλα με τροχήλατους ομόκεντρους κύκλους στη βάση, που επιτρέπει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας χωρίς να καίγεται. Κατασκευάζονται μεταλλικά σουρωτήρια με περίτεχνα σχέδια από οπές τηγάνια με κατάλληλα διαμορφωμένο χείλος για το σερβίρισμα της σάλτσας και αναδιπλωμένες λαβές, χύτρες ψαριού, και σκεύη σε σχήμα λαγού ή γουρουνιού για να μαγειρεύουν τα αντίστοιχα φαγητά.

Η ατμόσφαιρα στις κουζίνες αυτής της εποχής είναι η εξής: μία κουζίνα σε πλήρη λειτουργία, με ατμούς και ζέστη. Τον καιρό εκείνο ο εξαιρισμός δεν είναι τίποτα περισσότερο παρά μία τρύπα πάνω από την εστία. Η ζέστη είναι αφόρητη, ενώ τα φαγητά, τα βότανα, τα καπνιστά κρέατα κρέμονται από τα δοκάρια της οροφής. Οι αμφορείς είναι γεμάτοι γάρο και κρασί.

Στη Ρώμη οι κάτοικοι της πόλης δεν μπορούν εύκολα να μαγειρέψουν διότι διακινδύνευουν να βάλουν φωτιά στην πολυκατοικία (insulae) που έμεναν διότι απουσιάζουν τα απαραίτητα μέτρα προφύλαξης. Το φαγητό στο δρόμο, παρόλ' αυτά, είναι πάντα προσιτό στους κατοίκους της πόλης. Πίτες, γλυκά. Κρασί αλλαντικά, χυλός, κρέατα πωλούνται στους δρόμους σε πάγκους ή σε υπαίθρια μαγαζιά.



πίατο από τη Νότια Ιταλία, 4^{ος} αιώνας π.Χ.
με αναπαράσταση ψαριών



ρωμαϊκή κατσαρόλα

Ο καπνός της ανοιχτής εστίας δίνει μία μυρωδιά υπαίθριας ψησταριάς.

Το σημαντικότερο κείμενο μαγειρικής κατά τα ρωμαϊκά χρόνια, το 400μ.Χ. περίπου, ο ' 'Απίκιος, ή για την τέχνη της μαγειρικής' ' δίνει σε ελάχιστες περιπτώσεις τις ποσότητες των συστατικών. Το βιβλίο αφορά επαγγελματίες μάγειρες που ήταν δούλοι και αποτελεί βοήθημα μνήμης.

Οι κυρίαρχες γεύσεις της ελληνικής και ρωμαϊκής κουζίνας είναι το μέλι, το ξύδι, μία σάλτσα από ζύμωση ψαριού, αποξηραμένα βότανα και μπαχαρικά. Συνδυασμός ασυνήθιστων γεύσεων, μέλι και σιρόπι από σταφύλια υπήρχαν σχεδόν παντού.

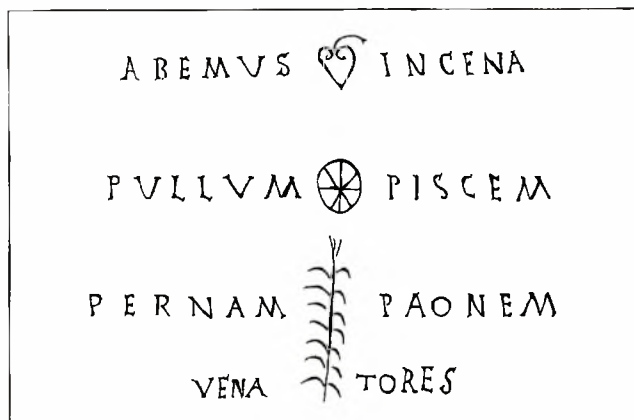
Οι Ρωμαίοι συνηθίζουν να χωρίζουν την ημέρα σε πολλά γεύματα:

α. το πρόγευμα (ieutaculum) και

β. ένα πρόχειρο γεύμα για τους μη βιαστικούς ή τους λαιμαργούς (prandium). Το απομεσήμερο ήταν η ώρα της χαλάρωσης.

γ. το πλήρες γεύμα της ημέρας, το δείπνο

Η ρωμαϊκή μαγειρική των καλοφαγάδων φθάνει στη Ρώμη από Έλληνες μαγείρους, όπως ο Χρύσιππος από τα Τύανα και ο Πάξαμος, ο εμπνευστής των μπισκότων.



'' κυνηγοί, για δείπνο έχουμε κοτόπουλο, ψάρι,
χοιρινό, παγώνι ''
επιγραφή του μενού σε ρωμαϊκό πανδοχείο

αναπαράσταση εργασίας στην κουζίνα σε
ρωμαϊκό ανάγλυφο τάφου

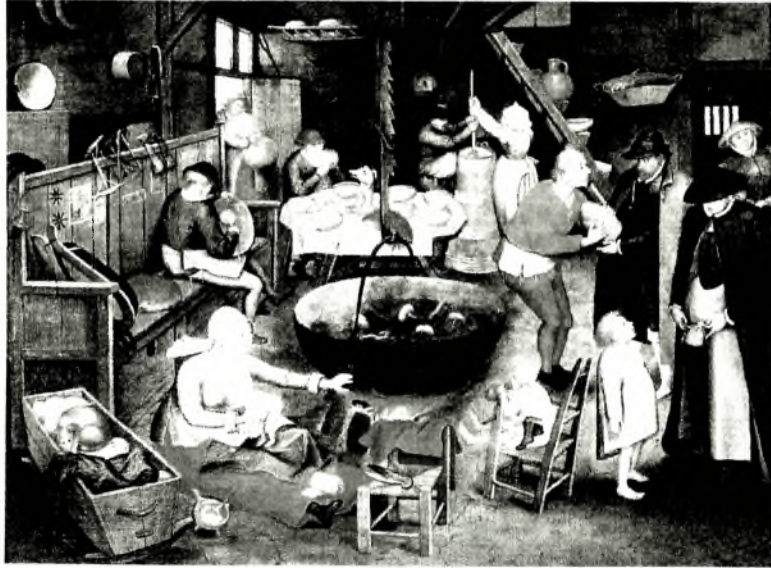
Η ατμόσφαιρα στην κουζίνα παραμένει σταθερή για αρκετά χρόνια, βασισμένη στα δεδομένα των αρχαίων χρόνων. Τα ιστορικά τεκμήρια του 800 - 1100 μ.Χ. μαρτυρούν ότι στο ισόγειο πλέον βρίσκεται ο στάβλος με τα ζώα, ενώ η κουζίνα τοποθετείται στον όροφο μαζί με τα υπνοδωμάτια και το χώρο διημέρευσης. Στο κέντρο του δωματίου της κουζίνας διατηρείται φωτιά αναμμένη για να θερμαίνει το χώρο, επιτρέποντας και το μαγείρεμα. Η δραστηριότητα αυτή κατέχει κεντρικό ρόλο και δεν αποκόβεται από τις υπόλοιπες καθημερινές δραστηριότητες, συνδυάζοντας τη θέρμανση, με το φωτισμό και την παρασκευή του φαγητού ταυτόχρονα.

Στα χρόνια του Μεσαίωνα, η φωτιά εξακολουθεί να παραμένει αναμμένη στο κέντρο της κουζίνας, για θέρμανση, φωτισμό και μαγείρεμα. Η απουσία του συστήματος εξαερισμού των οσμών τοποθετεί την κουζίνα σε δευτερεύουσα θέση και συχνά σε χαμηλότερο ύψος από τους άλλους χώρους, καθώς η καμινάδα είναι μία οπή στην στέγη για να φεύγει ο καπνός που δεν διευκολύνει ιδιαίτερα τον εξαερισμό.

Η κουζίνα ως χώρος παρέμεινε ανεπηρέαστη από τις αρχιτεκτονικές εξελίξεις του Μεσαίωνα, συνεχίζοντας παραδοσιακά να διατηρεί τη φωτιά άσβεστη για να ζεσταίνεται το φαγητό. Οι κουζίνες αυτής της εποχής είναι σκοτεινές, καπνισμένες και το όνομά τους είναι smoke kitchens.

Στο τέλος του Μεσαίωνα, η κουζίνα μεταφέρεται σε ξεχωριστό δωμάτιο, για να συγκρατεί τις μυρωδιές του μαγειρέματος και τον καπνό, ενώ στα σπίτια των ευγενών ταυτίζεται με την απασχόληση των δούλων και τοποθετείται μακριά ακόμα και από την τραπεζαρία. Ανεξαρτητοποιείται από το χώρο του καθιστικού και χάνει τη λειτουργία της ως θερμαντική πηγή. Το καθιστικό εξελίσσεται σε πολυτελώς εξοπλισμένο χώρο και επιπλώνεται με προσοχή και γούστο, διότι αποτελεί δείγμα της οικονομικής ευρωστίας του ιδιοκτήτη του.

Τα σπίτια των χωρικών εξακολουθούν να έχουν όλες τις δραστηριότητες του σπιτιού συγκεντρωμένες στον ίδιο χώρο. Η μεσαιωνική ' ' καπνισμένη κουζίνα ' ' παραμένει στα φτωχικά σπίτια μέχρι το 20^ο αιώνα. Η Αναγέννηση είναι η χρονική περίοδος στην οποία για πρώτη φορά οι άνθρωποι σκέφτονται την κουζίνα ως το μέρος παρασκευής φαγητού και πώς αυτή συνδέεται με το υπόλοιπο τμήμα της ζωής.



' 'Visiting the farm' ', ελαιογραφία του
Pieter Brueghel, 1600



' 'The kitchen' ', χρωματιστό χαρακτικό του
Johann Michael Voltz, αρχές 19^{ου} αιώνα

Η θετική επιστήμη, η τεχνολογία, ο φιλελευθερισμός, σε συνδυασμό με την εκβιομηχάνιση της παραγωγής και τον καπιταλισμό δημιούργησαν ένα οικονομικό – παραγωγικό σύστημα, συντονισμένο και αποτελεσματικό, επιφέροντας τη διαφοροποίηση της κατανομής του πληθυσμού και το σχηματισμό του αστικού πολιτισμού. Η βιομηχανική επανάσταση και η επικράτηση της μηχανής δίνουν νέα ώθηση στην κουζίνα, επεμβαίνοντας στον οικιακό εξοπλισμό, στα αντικείμενα και στις μηχανές.

Τα ανοιχτά τζάκια αντικαθίστανται από μία νέα εφεύρεση, την εστία του Φραγκλίνου (Franklin stove) ή αλλιώς γνωστή ως περιστρεφόμενη εστία, η οποία λειτουργούσε ως κλίβανος και όχι για ως μαγειρική εστία και εφευρέθηκε το 1792 και έγινε πολύ δημοφιλής. Η επιτυχία της εστίας αποδεικνύεται και από τις πολλαπλές απομιμήσεις που ακολούθησαν, παρόλ' αυτά το 1770 ο ίδιος ο Φραγκλίνος βελτίωσε την αρχική κατασκευή του, εξασφαλίζοντας καλύτερη έξοδο για τον αέρα και τη δυνατότητα λειτουργίας της εστίας με άνθρακα. Η εστία απέδιδε διπλάσια ποσότητα θερμότητας από τις προηγούμενες εστίες καταναλώνοντας το 1/3 της ποσότητας ξύλου συγκριτικά με τις προηγούμενες. Στόχος του Φραγκλίνου ήταν να βελτιώσει τις μέχρι τότε άβολες και ενεργιοβόρες εστίες διευκολύνοντας το χρήστη στις εργασίες του σπιτιού του.

Το 1800 εφευρίσκεται η Rumford stove, μία πολλή αποδοτική εστία, η οποία δίνει τη δυνατότητα να θερμανθούν πολλά σκεύη ταυτόχρονα που κρέμονται πάνω από την εστία σε ύψος από τρύπες θερμαίνοντας τα στο σύνολο της επιφάνειας του και όχι μόνο από κάτω. Το μέγεθος όμως που διέθετε η συσκευή την κατέστησε ακατάλληλη για τους μικρούς οικιακούς χώρους κουζίνας. Η Oberlin stove αποτελεί τη βελτιωμένη έκδοση της προηγούμενης εφεύρεσης με μικρότερο μέγεθος. Ο επιτυχής σχεδιασμός αποδεικνύεται από τον αριθμό των μονάδων που πουλήθηκαν. Πατενταρίστηκε στις Η.Π.Α. το 1834 και πούλησε 90.000 μονάδες σε 30 χρόνια. Λειτουργούσε με ξύλο ή άνθρακα.

Αν και το 1820 γίνεται η πρώτη εγκατάσταση υγραερίου για αστική χρήση, για το φωτισμό των δρόμων, στο Παρίσι, στο Λονδίνο και στο Βερολίνο, μόλις το 1834 γίνεται η πρώτη πειραματική χρήση υγραερίου στις οικιακές συσκευές.

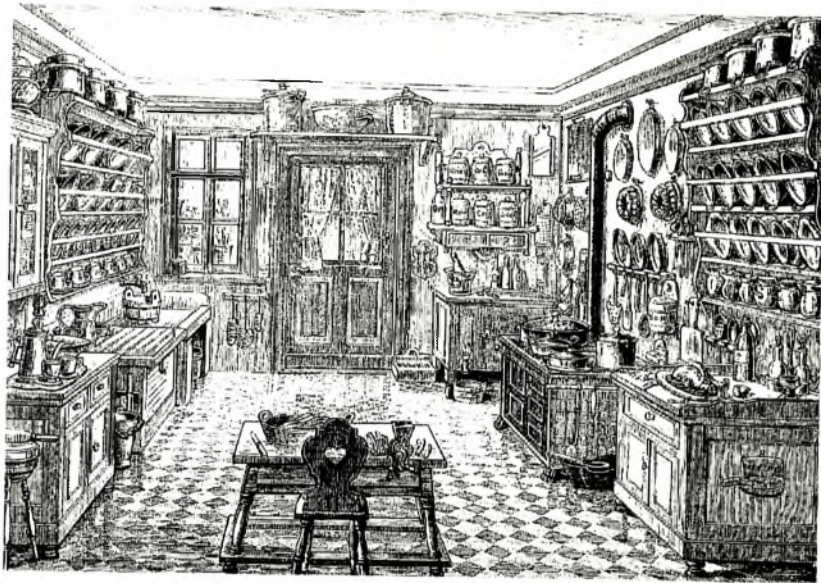
Είναι φανερό ότι η πραγματική επανάσταση στην κουζίνα συνέβη, όταν οι κοινωνικές και τεχνολογικές εξελίξεις της βιομηχανοποίησης στράφηκαν προς τον τομέα της κατοικίας. Μηχανικοί, αρχιτέκτονες, κατασκευαστές επίπλων, γιατροί, κοινωνιολόγοι, στρέφουν το ενδιαφέρον τους προς την ' 'κουζίνα' ' εγείροντας ένα ουσιαστικό θέμα προβληματισμού με αντιθετικές στάσεις.

Η έντονη αστικοποίηση ωθεί στην ανάπτυξη συστημάτων αποχέτευσης, ύδρευσης, θέρμανσης των κτιρίων και επομένως στη διαμόρφωση του χώρου της κουζίνας συμπυκνώνονται όλες αυτές οι εξελίξεις αναμορφώνοντας τη λειτουργία της. (διαχείριση υδάτων, παροχή υδάτων, απόβλητα, παροχή υγραερίου προς θέρμανση και μαγείρεμα)

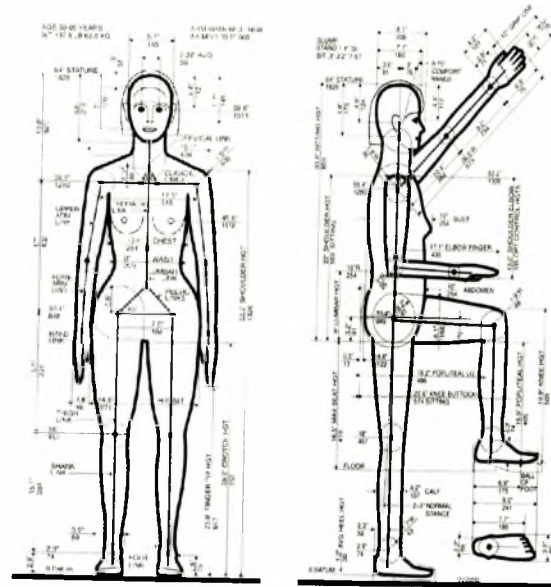
Η εκβιομηχάνιση των αστικών κέντρων οδήγησε γρήγορα στην οικονομική εξαθλίωση των χαμηλότερων κοινωνικών ομάδων υποβαθμίζοντας την ποιότητα ζωής τους. Τα συστήματα αποχέτευσης, θέρμανσης και ύδρευσης χωλαίνουν. Η κουζίνα χρησιμοποιείται ως καθιστικό, μπάνιο, διαθέτει κακό φωτισμό κι αερισμό. Τα σκεύη κρύβονται σε ανοιχτά ράφια πίσω κουρτίνες που διαχωρίζουν τις χρήσεις τις κουζίνας μεταξύ τους. Οι ανακαλύψεις στο χώρο της ιατρικής είναι η ιστορική αιτία που θα βελτιώσει την κατάσταση της υγιεινής στις πόλεις, που μέχρι το τέλος του προηγούμενου αιώνα μαστίζεται από επιδημίες, όπως η χολέρα. Η έννοια της υγιεινής θα αργήσει να εμφανιστεί στον οικιακό χώρο, ο οποίος αποτελεί εστία μόλυνσεων. Η αλλαγή στην οικιακή νοοτροπία θα οδηγήσει στην εμμονή των λευκών ηλεκτρικών συσκευών, καθιερώνοντας το άσπρο, ως το χρώμα της κουζίνας.

Στις κατοικίες της υψηλής τάξης η κουζίνα εξακολουθεί βρίσκεται στο υπόγειο και αφορά τους υπηρέτες. Διαθέτει σωλήνες ύδρευσης, αποχέτευσης και νεροχύτες. Η χρήση των οικιακών μηχανών, συνεισφορά της τεχνολογικής εξέλιξης, εξασφαλίζει ένα καθαρότερο χώρο (π.χ. η εστία είναι κλειστή και λειτουργεί με ξύλο ή άνθρακα ενώ συνδέεται με σωλήνες με την καμινάδα).

Η μεσαία τάξη, μιμούμενη την ανώτερη, χρησιμοποιεί το καθιστικό για τις κοινωνικές της εκδηλώσεις, τους εορτασμούς και τις ειδικές μέρες, αποδίδοντας στην κουζίνα ένα πιο καθημερινό χαρακτήρα, σαν κύριο χώρο διαμονής. Γι' αυτό το λόγο και οι κουζίνες αυτής της κοινωνικής τάξης έχουν πιο συγκεντρωμένη την οικιακή ζωή σε αυτό το χώρο, συγκριτικά με την ανώτερη τάξη. Εκεί συναντούμε ντουλάπια για τα κουζίνα, τραπέζι εργασίας και φαγητού, καμιά φορά και μικρό ανάκλυδρο. Αρχικά εγκαθίσταται το υγραέριο στα σπίτια των πλουσίων, διότι η χρήση αυτών των εστιών απαιτούσε μεγαλύτερα έξοδα από αυτές με κάρβουνο ή άνθρακα.



τυπική μεσοαστική κουζίνα 19^{ου} αιώνα



αποτυπώσεις ανθρώπων διαστάσεων. εργονομικά εργαλεία για το σχεδιασμό

Στα 1900, η εφαρμογή του κλάδου της εργονομίας στη διαμόρφωση του χώρου της κουζίνας, διαμόρφωσε στη συνείδησή μας την κουζίνα ως μία μονάδα παραγωγής στην οποία οι κινήσεις και οι λειτουργίες πρέπει να συντονίζονται και να συνεργάζονται κερδίζοντας χρόνο και προσπάθεια. Σε αυτή την αντίληψη βοηθά το έργο της Catharine Beecher ' 'A Treatise On Domestic Economy' ' το 1843 που προσπαθεί να συστηματοποιήσει το σχεδιασμό της κουζίνας βασισμένο στην εργονομία.

Το 1869, η συγγραφική συμβολή συνεχίζεται με το έργο ' 'American Woman's Home' ' της Harriet Beecher Stowe.

Το 1913 η Christine Federick γράφει το ' 'New Household Management' ' ένα ακόμα εγχειρίδιο οικιακής οικονομίας που θα χρησιμοποιήσουν και αξιοποιήσουν οι Bruno Taut, Erna Meyer και η Margarete Schutte-Lihotzky, υπεύθυνη για το σχεδιασμό της κουζίνας της Φρανκφούρτης.

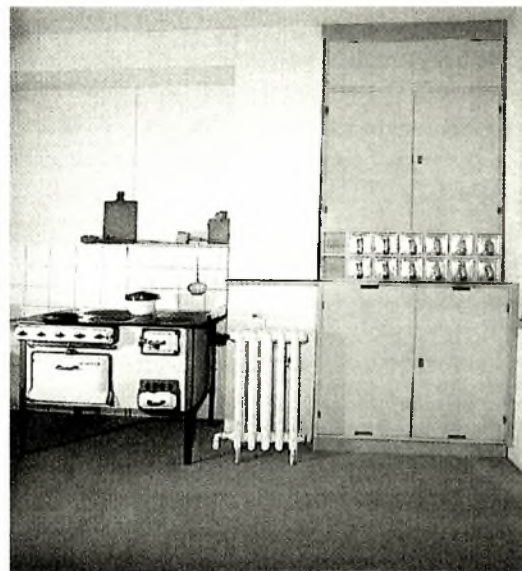
Τα προγράμματα κρατικής πρόνοιας για την κατοικία της εργατικής τάξης προωθούν το 1926 το σχεδιασμό της κουζίνας της Φρανκφούρτης, (Frankfurt kitchen) η οποία θεωρείται ο πρόδρομος της εντοιχισμένης κουζίνας. Αποτελεί ριζική διαφοροποίηση από τις προηγούμενους σχεδιασμούς, οι οποίοι συνδύαζαν μαγείρεμα, καθιστικό, μπάνιο και χώρο διημέρευσης. Για πρώτη φορά μία κουζίνα σχεδιάζεται με ενιαίο concept επιτρέποντας την παραγωγική εργασία μέσα σε αυτή αλλά και την κατασκευή της με χαμηλό κόστος. Κατασκευάστηκε από την αυστριακή Margarete Schutte-Lihotzky για το πρόγραμμα κοινωνικής κατοικίας Romerstadt στη Φρανκφούρτη της Γερμανίας. Κατασκευάστηκαν 10.000 μονάδες.

Πρόκειται για ένα ξεχωριστό μικρό δωμάτιο που συνδέεται με το σαλόνι με συρόμενη πόρτα διαχωρίζοντας τις διαδικασίες του μαγειρέματος από αυτή της χαλάρωσης και της κοινωνικής ζωής. Στηρίζεται στην ιδεολογία ' 'πρώτα στη ζωή είναι η εργασία, μετά η ανάπαυση, η συντροφιά και μετά οι απολαύσεις"

Το μέγεθος της ήταν 1,9 * 3,4 μέτρα, περιελάμβανε πολλά ντουλάπια, ονοματισμένα ανάλογα με το περιεχόμενο που προοριζόταν να έχουν, περιλάμβανε εστία, όχι όμως ψυγείο. Επίσης, πρότεινε μία επιφάνεια αναδιπλούμενη για σιδέρωμα. Δεν ήταν ευέλικτη και συχνά οι χρήστες τη λειτουργούσαν διαφορετικά από ότι προβλεπόταν. Ήταν πολλή μικρή για δύο άτομα και ήταν δύσχρηστη για τα παιδιά.

Το γεγονός ότι διευκολυνόταν η κίνηση μόνο ενός ατόμου καθιέρωσε την οικιακή φροντίδα ως αυστηρά γυναικεία υπόθεση, κάτι που προκάλεσε μεγάλη κριτική από το φεμινιστικό κίνημα εκείνης της εποχής.

Το 1927 η Erna Meyer σχεδίασε την κουζίνα της Στουτγάρδης (Stuttgart kitchen) η οποία αποτελούσε απάντηση στην φεμινιστική κριτική. Διέθετε μεγαλύτερο μέγεθος και κατένειμε τις λειτουργίες της κουζίνας σε κινητές μονάδες-έπιπλα, προκειμένου να καλύψει τις ποικίλες ανάγκες των χρηστών και τα σχήματα των χώρων που αποτελούσαν τις κουζίνες.



απόψεις του εσωτερικού της κουζίνας της
Φρανκφούρτης

Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος ανταγωνίζεται εμπορικά το υγραέριο. Το 1893 στο Chicago εμφανίζεται η πρώτη ηλεκτρική εστία. Το 1930, η νέα αυτή τεχνολογία είναι αρκετά σταθερή και αξιόπιστη ώστε να ξεκινά να κερδίζει έδαφος σε κατανάλωση, συγκριτικά με το υγραέριο. Μέχρι το τέλος του 20^{ου} αιώνα η νέα τεχνολογία έχει καθιερωθεί.

Το 1940, ο ρασιοναλισμός τείνει να νεωτερίσει και να εκσυγχρονίσει όλες τις εργασιακές γραμμές παραγωγής. Ο τεύλορισμός έχει παγιωθεί στην οικιακή εργασία και οργανώνει τις δουλειές της κουζίνας με τέτοιο τρόπο, ώστε να μειώνεται ο κόπος του χρήστη και να αυξάνεται η απόδοσή του στην εργασία εκτός σπιτιού.

Η περίοδος μετά τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο αλλάζει τα οικονομικά δεδομένα, την οικιακή ζωή και το ρόλο της γυναίκας πιο συγκεκριμένα. Η εργασία τυποποιείται, οργανώνοντας τον χρόνο με τον πιο παραγωγικό τρόπο, θεώρηση που περνά και στο χώρο του σπιτιού και της κουζίνας. Η φεμινιστική ιδεολογία βρίσκει πρόσφορο έδαφος στην οικονομική κρίση που πλήττει τις οικογένειες και ωθεί τη γυναίκα έξω από το χώρο της κουζίνας, στην παραγωγή.

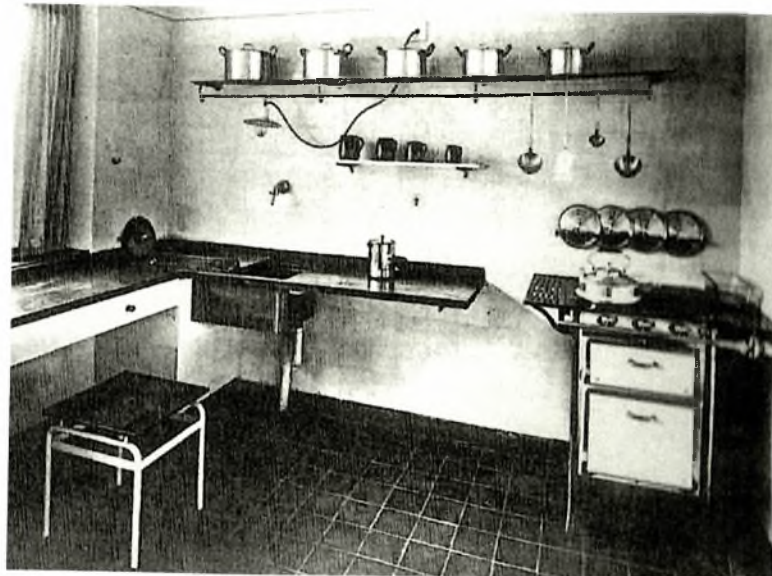
Στα πλαίσια της οργάνωσης και τυποποίησης της εργασίας σχεδιάζεται η κουζίνα της Φρανκφούρτης, η οποία σχηματοποίησε το μοντέλο της κουζίνας του 20^{ου} αιώνα, που θεωρεί ότι ο χώρος αυτός είναι χώρος παραγωγικής εργασίας. (work kitchen)

Η κουζίνα πλέον αποκόβεται από το υπόλοιπο σπίτι, τους χώρους εργασίας και αναψυχής, εξασφαλίζοντας ότι οι μυρωδιές δεν μεταφέρονται και η εργασία που γίνεται μέσα σε αυτή δε φαίνεται προς το καθιστικό. Οι διαστάσεις επίπλων, του χώρου και του οικιακού εξοπλισμού τυποποιούνται και επικρατούν αυτές που καθιέρωσε η κουζίνα της Φρανκφούρτης. Παροχή ζεστού και κρύου νερού, νεροχύτης ηλεκτρική εστία ή υγραερίου, αργότερα προστίθεται και το ψυγείο.

Η κουζίνα έχει πάψει να είναι το ζεστό οικογενειακό σημείο στην κατοικία, παρόλ' αυτά απελευθερώνεται από την αδιαφορία τόσων χρόνων, μετατρέποντάς την σε κέντρο δημιουργικής δραστηριότητας.



' 'The framer's kitchen' ', από Le Lorraine Allbright, 1934
λεπτομέρεια της κουζίνας μαγειρέματος, με τρεις εστίες και υποδοχή
για τα ξύλα, κατασκευασμένη από μέταλλο



Jacobus Johannes και Pieter Oud από την έκθεση της
Deutscher Werkbund στην Στουτγάρδη ,1927

Η ιδέα της κουζίνας της Φρανκφούρτης εξελίσσεται, μετά το Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, στην κουζίνα της Σουηδίας, στην οποία χρησιμοποιούνται έπιπλα μονάδες, κυρίως από ξύλο. Αργότερα, χρησιμοποιούνται συνθετικά υλικά – η τεχνολογική εξέλιξη επιτρέπει τέτοιους νεωτερισμούς - και χρώματα, δίνοντας μεγαλύτερη εντύπωση καθαριότητας.

Το 1940 από τις Η.Π.Α. έρχεται η μόδα η κουζίνα να εξοπλιστεί με πολλές ηλεκτρικές συσκευές που μοιράζονται τις εργασίες της κουζίνας π.χ. αναδευτήρες, αποχυμωτές, φούρνοι μικροκυμάτων κ.τ.λ. Στην Ευρώπη η μόδα αυτή υιοθετείται μετά το Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο.

Ο ενθουσιασμός που προκαλεί η χρήση των προϊόντων νέας τεχνολογίας οδηγεί τους σχεδιαστές σε φουτουριστικές προτάσεις που όμως είναι ανέφικτα σε καθημερινό επίπεδο.

Το 1944 καθιερώνεται το τρίγωνο εργασίας της κουζίνας:

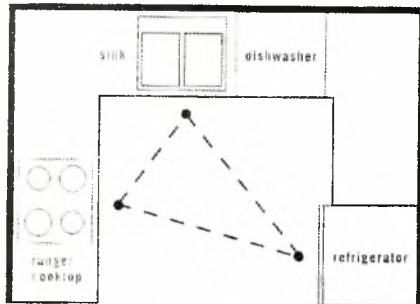
α. αποθήκευση

β. προετοιμασία

γ. μαγείρεμα

κάτι το οποίο είχε ήδη οργανώσει και προτείνει η Catharine Beecher για την οικιακή εργασία. Τα στάδια αυτά οργανώνονται έτσι ώστε να μην συγχέονται οι διαδικασίες, η απόσταση μεταξύ τους δεν είναι απαραίτητα μεγάλη όμως δεν υπάρχουν εμπόδια στον ενδιάμεσο χώρο, ώστε να παρεμποδίζεται η μεταφορά από το ένα σημείο στο άλλο.

Το 1950, κατά την οικονομική άνθιση που παρατηρείται, σημειώνεται η εξάπλωση του design σε κάθε επίπεδο της καθημερινής ζωής και η αυγή της ιδεολογίας της ' ' άνεσης ' ' της ' ' κατανάλωσης ' ' και του ' ' οικιακού μηχανισμού ' '. Νέες τάσεις ήταν ήδη ορατές στο design, πειραματισμός με νέα υλικά, όπως πλαστικό και νέες λύσεις, όπως η monoblock κουζίνα. Εισάγοντας τα αμερικανικά μοντέλα αποθήκευσης, οδηγούμαστε στην παραγωγή μιμούμενοι στοιχείων –μερών κουζίνας που εμφάνιζαν την ανάγκη για φιλοσοφημένη έρευνα στα θέματα που την αφορούν. Σημαντική ήταν του Sergio Asti , το μοντέλο c- kitchen, για την εταιρεία Boffi και του Maguaghi Alberto για την εταιρεία Saffa. Αυτή είναι η εποχή όπου η κουζίνα καθιερώνεται ως αυτόνομο δωμάτιο που φιλοξενεί μία μόνο δραστηριότητα. Η οικονομική άνοδος της Αμερικής και η εξάπλωση του υλικού πολιτισμού της προκαλεί ένα καταναλωτικό παροξυσμό που εξοπλίζει την κουζίνα με αναρίθμητες ηλεκτρικές συσκευές, σκεύη και αντικείμενα, καθιστώντας την παντρεμένη γυναίκα τον επιχειρηματικό στόχο στην κατανάλωση αγαθών.



το τρίγωνο εργασίας στην κουζίνα

άποψη τυπικού μοντέλου κουζίνας το 1950

διαφήμιση ηλεκτρικών συσκευών

Sunbeam AUTOMATIC COFFEEMASTER

Is your assurance of a Perfect Cup of Coffee
EVERY TIME!

because

- 1 The water is always at correct high heat *automatically*
- 2 Brewing time is always the same *automatically*
- 3 All the water rises to combine with the coffee *automatically*
- 4 Coffee is kept piping hot after it's made *automatically*



TESTIMONIAL

My husband and I have used the Sunbeam Toastmaster for years and it has been a real help in our kitchen. It is so easy to use and makes such good toast. We have had it for years and it is still going strong. We would like to see you make it for us.

PLEASE WRITE TO: SUNBEAM TOASTMASTER CO., CHICAGO, ILL.

Something old - something new

The new word of goodness of Sunbeam toasters is better and performance. But it is not just a new word, it is a new word of food. The Sunbeam Toastmaster is a new word of the old word, and the Sunbeam Toastmaster is a new word of the old word. It is so easy to use and makes such good toast. We have had it for years and it is still going strong. We would like to see you make it for us.

TOASTMASTER *Automatic*

SUNBEAM TOASTMASTER CO., CHICAGO, ILL.

διαφημίσεις οικιακών προϊόντων της δεκαετίας του 1950

Το 1960, το design χρησιμοποιούσε μονάδες και όγκους (modular, components) που συνδυάζονται μεταξύ τους και δημιουργούν ολότητες. Οι κουζίνες μαζικής παραγωγής και η διαδικασία παραγωγής σε αλυσίδα είναι κάτι εντελώς διαδεδομένο και πλήρως αποδεκτό από τον κόσμο. Η αγορά επεκτείνεται και οι τιμές πέφτουν με αποτέλεσμα τα αγοραστικά ενδιαφέροντα να επεκτείνονται και η συγκεκριμένη μορφολογία κουζίνας να καθιερώνεται.

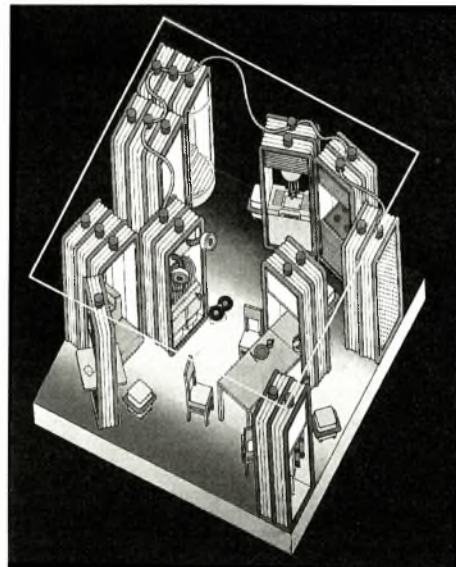
Για να ανανεωθεί η παραγωγική διαδικασία, το σημείο προσοχής στρέφεται στην προώθηση του καταναλωτισμού, ως τρόπου ζωής. Η εξέλιξη της κουζίνας ξεκινά το '60. Παρατηρείται συνύπαρξη και διαφοροποίηση διαφορετικών τυπολογιών, που επιτρέπουν συνεχείς νεωτερισμούς και μετεξελίξεις. Τα έπιπλα έγιναν όγκοι που εμπεριέχουν επίπεδα - λειτουργίες εξυπηρέτησης. Ο στόχος ήταν ο ίδιος, απλά χρησιμοποιούνταν με άλλο τρόπο: η σχέση με τον άνθρωπο γίνεται σχέση ποιότητας, παρά ποσότητας και σημειώνεται προσπάθεια να λυθούν τα προβλήματα της καθημερινής ζωής με πιο λειτουργικό τρόπο. Η κουζίνα γίνεται ο χώρος των νεωτερισμών, γίνεται το πεδίο της χρήσης των νέων τεχνολογικών νέων υλικών, όπως αλουμίνιο, πυρίμαχες επιφάνειες, πλαστικό. Οι νεωτερισμοί ήταν ακόμα και σε θεωρητικό επίπεδο σύλληψης, με τους όρους της προσαρμοστικότητας και της οικειοποίησης του χώρου με το χρήστη.

(π.χ. μοντέλο Eero, 1950, των Alberto Rizzi και Rossano Didaglio)

Το 1980 η τελειοποίηση της συσκευής του απορροφητήρα επιτρέπει την ενοποίηση της κουζίνας και του καθιστικού χωρίς να μεταφέρονται οι μυρωδιές του φαγητού από τον ένα χώρο στον άλλο. Πριν τη χρήση αυτής της συσκευής όσα σπίτια διέθεταν ενοποιημένους τους δύο χώρους θεωρούνταν σπίτια πρότυπα-εξαιρέσεις (π.χ. House Willey και το house Jacobs από τον Frank Lloyd Wright).



σφαιρική κουζίνα επιστημονική
φαντασίας, του Luigi Collani, 1970



κουζίνα – modular, φουτουριστικό project
του Ettore Sottsass

Η διαμόρφωση των δύο χώρων, του καθιστικού και της κουζίνας, και η σχέση μεταξύ τους - ενοποιημένα ή ξέχωρα - συμβαδίζει με την αντίληψή μας για την παρασκευή του φαγητού και το ίδιο το φαγητό που καταναλώνουμε ανά εποχή. Αρχικά το μαγείρεμα θεωρούταν εργασία, κάποιας χαμηλότερης κοινωνικής ομάδας - είτε κοινωνικής τάξης ή των γυναικών - αργότερα εξελίχθηκε σε δημιουργική απασχόληση και βγήκε από την οπτική αφάνεια που είχε υποχρεωθεί να βρίσκεται τα προηγούμενα χρόνια.

Η ανοιχτή κουζίνα, δηλαδή η κουζίνα που δεν αποτελεί μεμονωμένο δωμάτιο, υποδηλώνει την αλλαγή τόσο στις οικογενειακές συνήθειες αλλά και στην κοινωνική συνείδηση, διευκολύνει την επίβλεψη των παιδιών από τους γονείς, όταν αυτοί μαγειρεύουν και τη συνομιλία με τους επισκέπτες, ενώ η εσωτερική διαμόρφωσή της αναδεικνύεται σε δείγμα οικονομικής επιφάνειας του ιδιοκτήτη. Αυτό σε συνδυασμό με την αλλαγή των διατροφικών συνηθειών μας, κατεψυγμένα γεύματα ή προμαγειρεμένα, οδήγησαν τους σχεδιαστές και τους αρχιτέκτονες να αντιμετωπίζουν την κουζίνα ως το χώρο υποδοχής μίας σειράς αντικειμένων, προσανατολίζοντας το ενδιαφέρον τους στο σχεδιασμό των αντικειμένων παρά στην ίδια την παραγωγική διαδικασία, ταυτίζοντας την κουζίνα με τον πάγκο εργασίας ή την ίδια την εστία.

Οι κουζίνες, βάση της θέσης που βρίσκονται τα τρία σημεία (αποθήκευση, προετοιμασία, μαγείρεμα ή ντουλάπια / ψυγείο, πάγκος εργασίας / νεροχύτης, και ηλεκτρική κουζίνα) και με την αντίληψη ότι αποτελούν χώρο εργασίας, οργανώνοντας με διαφορετικό τρόπο τις λειτουργίες στο χώρο, διακρίνονται στις εξής κατηγορίες :

α. single file kitchen ή κουζίνα στην οποία οι τρεις συσκευές ακουμπούν στον ίδιο τοίχο.

Λύση για μικρούς χώρους που δεν διευκολύνει ιδιαίτερα, δεν μπορούν να δουλέψουν ταυτόχρονα δύο άτομα.

β. Double file kitchen ή κουζίνα όπου το τρίγωνο μοιράζεται σε δύο απέναντι τοίχους, ο ένας έχει το νεροχύτη και την εστία και ο άλλος το ψυγείο. Αυτή είναι η πιο διαδεδομένη οργάνωση κουζίνας.

γ. L-kitchen ή σε σχήμα Γ, όπου τα ντουλάπια τοποθετούνται σε δύο γειτονικούς τοίχους. Το τρίγωνο ισχύει και εδώ και πιθανά τοποθετείται τραπέζι φαγητού που όμως δεν διασπά το τρίγωνο της κουζίνας.

δ. U-kitchen ή σε σχήμα Π, όπου τα ντουλάπια αναπτύσσονται σε τρεις τοίχους και ο νεροχύτης βρίσκεται στην κεφαλή του Π. Αυτή είναι η τυπική οργάνωση μίας κουζίνας εργασίας.

ε. Block kitchen ή συμπαγής κουζίνα, είναι η σύγχρονη διαμόρφωση της κουζίνας που αντικαθιστά το τραπέζι που έχουν οι σχηματισμοί γ, δ με στην εστία και το νεροχύτη, που βρίσκονται σαν μεμονωμένοι όγκοι στο κέντρο της κουζίνας. Αυτή η τοποθέτηση καθιστά προσβάσιμη την εστία από όλες τις πλευρές, ενώ ταυτόχρονα δύο άνθρωποι μαγειρεύουν και επικοινωνούν με την υπόλοιπη οικογένεια, συνδυάζοντας το μαγείρεμα με τις καθημερινές ασχολίες στον ίδιο χώρο.

Το 1990, από την παραδοσιακή κουζίνα ξεπηδά ένα νέο concept, όπου οι χρήστες μπορούν να περνούν εκεί περισσότερο χρόνο, μαγειρεύοντας αλλά και ζώντας, όπου ό,τι κανείς μπορεί να χρειαστεί ή ζητήσει είναι σε κάποια ακτίνα που μπορεί να προσεγγιστεί. Αυτό που επικρατεί είναι η υπόθεση της από – τυποποίησης, σε επίπεδο διαφοροποίησης των προϊόντων και προσωποποιημένων παροχών, δημιουργώντας στρατηγικούς στόχους και αγοραστικές νησίδες. Πέρα από τις ποικίλες μεταφορικούς, σχηματικούς κόσμους, ο μινιμαλισμός αποδείχθηκε ένα σενάριο που επικρατεί και συνεχίζεται, με αξιόλογες και σημαντικές μεταφράσεις μέχρι το τέλος των '90s.

Τη σύγχρονη εποχή, η οικολογική συνείδηση των τελευταίων χρόνων επιβάλλει τη χρήση και των αντίστοιχων υλικών στο χώρο της κουζίνας. Ο μινιμαλισμός εξακολουθεί να κυριαρχεί και οι καινοτομίες περιορίζονται σε αισθητικό επίπεδο, κάνοντας την κουζίνα ένα εκθεσιακό χώρο αντικειμένων design για το σπίτι. Οι αρχές τη τεχνολογίας για τους υπολογιστές εφαρμόζονται και εδώ δημιουργώντας ένα περιβάλλον interface όπου ο αυτοματισμός επιστρατεύεται για να εξασφαλίσει την άνεση στο χρήστη. Νέες πηγές έμπνευσης είναι πλέον ο νομαδικός τρόπος ζωής, η παράδοση και η μνήμη, ο ελεύθερος χρόνος και η οικογένεια. Δεν προβλέπονται σχεδιαστικοί νεωτερισμοί, ούτε εξελίξεις που δεν τις φανταζόμαστε καν, μα αλλαγή του λεξιλογίου που ο σχεδιασμός χρησιμοποιεί μέχρι τώρα για να αναμορφώσει το χώρο και την καθημερινή ζωή.



σχεδιασμός κουζίνας με βάση το μινιμαλισμό, της
εταιρείας Ernestomeda, 2002



σχεδιασμος κουζίνας με βάση το μινιμαλισμό
της εταιρείας The interior archive, 2000

έρευνα

Το πρώτο στάδιο της διπλωματικής εργασίας – μετά την προσέγγιση του θέματος μέσα από τη βιβλιογραφική έρευνα - περιλαμβάνει την παρατήρηση, καταγραφή και μελέτη των συνηθειών μας, των κινήσεων, της σχέσης μας με τα αντικείμενα οικιακού εξοπλισμού, το άυλο περιβάλλον που οργανώνει την καθημερινή ζωή στο χώρο της κουζίνας.

Η έρευνα εξελίσσεται έχοντας κατά νου ότι το φαγητό δεν είναι μόνο μία ανάγκη για επιβίωση. Ο πολιτισμός του και η ιστορία του προσδιορίζει τους χώρους, τις φόρμες και την αισθητική της κατοικία του ανθρώπου. Από το φαγητό και τις τεχνικές της υλικής ζωής η έρευνα, και κατόπιν ο σχεδιασμός του νέου περιβάλλοντος φαγητού, στοχεύει να ερμηνεύσει και να βάλει σε σειρά σύμβολα και πράγματα που αφορούν τον άνθρωπο. Ζώντας γύρω από το τραπέζι του φαγητού σημαίνει πρώτα και κύρια, ότι αναγνωρίζουμε την ταυτότητά του στην ιστορία και την παράδοση σε πραγματιστικά γεγονότα. Το φαγητό και η ιεροτελεστία του μπορεί να αποτελέσει ένα καλό σύστημα προσανατολισμού για τη σχεδιαστική διαδικασία, καθώς και μία αποτελεσματική οπτική στην παρατήρηση των ανθρώπινων δραστηριοτήτων και την επίλυση καθημερινών ζητημάτων στο χώρο της κατοικίας.

Στην έρευνα, η κουζίνα αντιμετωπίζεται ως ένα μέρος μέσα στο σπίτι στο οποίο υπάρχει άμεση σχέση με το ανθρώπινο σώμα, τις διαθέσεις, τις επιθυμίες και όλα συμβαίνουν μέσα σε μία ατμόσφαιρα, όπου όλες οι αισθήσεις μας απογειώνονται: όραση, ακοή, γεύση, αφή και όσφρηση. Η κουζίνα είναι ένα δείγμα πολιτισμού, είναι ένα μέρος όπου όλες οι προσδοκίες, οι επιθυμίες και οι προσμονές ανεγείρονται.

Με εργαλείο την αποτύπωση της πραγματικότητας από μικρή απόσταση ως κινούμενη εικόνα, επικεντρώνοντας την προσοχή στη λεπτομέρεια, στα σημεία όπου δύσκολα απομονώνουμε όταν παρατηρούμε τις διαδικασίες και τις κινήσεις μας στην κουζίνα, η έρευνα προσπαθεί να αποτινάξει τον τρόπο που αντιμετωπίζουμε τα θέματα της κουζίνας, για να μπορέσει να επαναπροτείνει μία νέα οπτική της καθημερινότητά μας, προσδιορίζοντας πού σταματά η παράδοση και η ιστορική κοινωνιολογική επιρροή στα θέματα που μελετούνται και πού ξεκινά η ανάγκη της μετάφρασης των ανθρώπινων αναγκών και επιθυμιών σε χώρο φαγητού και ελεύθερου χρόνου.

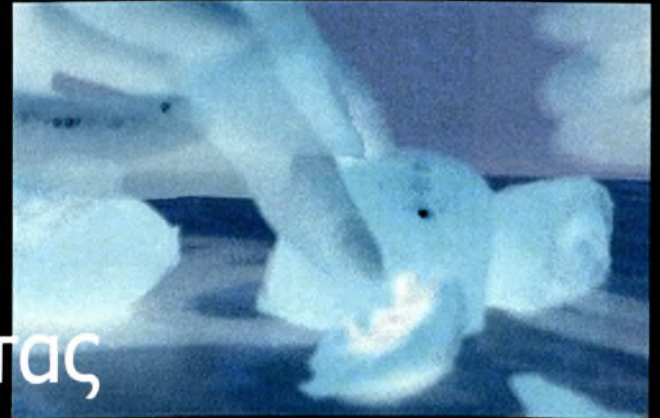
Η πρώτη ομάδα θεματικού βίντεο ασχολείται με εκείνες τις συνήθειες επεξεργασίας υλικών που συνιστούν μία σειρά κινήσεων στην επεξεργασία των τροφίμων με στόχο να δείξει ότι επικυρώνουμε την παραμονή μας στο χώρο με τυπολογικές συνήθειες που δεν αλλάζουν το τελικό στόχο, την κατανάλωση της τροφής. Η καταγραφή της επεξεργασίας μίας ντομάτας με έξι διαφορετικούς τρόπους αποτελεί την απόδειξη ότι στην κουζίνα μεγάλο μέρος παίζει η διάθεση του ατόμου να δημιουργήσει μία επιμελημένη εικόνα κατά το σερβίρισμα του φαγητού που δεν αποσκοπεί σε τίποτα άλλο, παρά στην ευχαρίστηση της όρασης και όχι της γεύσης. Οι τρόποι επεξεργασίας του υλικού, επιπρόσθετα, μεταφράζουν την έννοια ``κουλτούρα του φαγητού`` και βοηθούν να συμπεράνουμε ότι πίσω από μία απλή διαδικασία κρύβεται η ερμηνεία που η Δύση δίνει στην λέξη ``πολιτισμός``.

Η δυτική κοινωνία των δύο ή τριών τελευταίων αιώνων θεωρεί ότι η έννοια ' 'πολιτισμός' ' συγκροτεί την υπεροχή της έναντι προγενέστερων ή συγκαρινών αλλά πιο ' 'πρωτόγονων' ' κοινωνιών. Μέσω αυτής η δυτική κοινωνία επιδιώκει να καθορίσει ό,τι αποτελεί διακριτικό της γνώρισμα και ό,τι την καθιστά περήφανη: τη βαθμίδα ανάπτυξης της τεχνικής της, τους κοινωνικούς της τρόπους, την εξέλιξη της επιστημονικής της γνώσης ή της κοσμοθεωρίας της, προσδιορίζοντας την αυτοσυνειδησία της. Η ποικιλία των ερμηνειών που δίνουν οι ευρωπαϊκές γλώσσες στην έννοια ' 'πολιτισμός' ' αποδεικνύει ότι πρόκειται για μία έννοια ρευστή και συνεχώς επαναπροσδιοριζόμενη. Στη γερμανική γλώσσα αντιπροσωπεύει μίαν αξία δευτερεύουσα, στο μέτρο όπου περικλείει την εξωτερική πλευρά του ανθρώπου, την επιφάνεια μόνον της ανθρώπινης ύπαρξης, ενώ για το βαθύτερο είναι του είναι η λέξη ' 'κουλτούρα' '. Η γαλλική και αγγλική έννοια του ' 'πολιτισμού' ' είναι δυνατόν να αναφέρεται σε πολιτικά ή οικονομικά, σε θρησκευτικά ή τεχνικά, σε ηθικά ή κοινωνικά δεδομένα. Η γερμανική έννοια ' 'κουλτούρα' ' αναφέρεται κατ' ουσία σε πνευματικά, καλλιτεχνικά, θρησκευτικά δεδομένα και ενέχει μίαν ισχυρή τάση να σύρει μίαν αδρή διαχωριστική γραμμή ανάμεσα σε δεδομένα αυτής της κατηγορίας αφ' ενός, και στα πολιτικά, οικονομικά και κοινωνικά δεδομένα αφ' ετέρου.

' 'Καλλιεργημένοι' ' (kultiviert) είναι δυνατόν να είναι άνθρωποι ή οικογένειες που δεν έχουν στο ενεργητικό τους ' 'πολιτισμική' ' (kulturelle) προσφορά. Ακριβώς όπως το επίθετο ' 'πολιτισμένος' ' (zivilisiert), έτσι και το ' 'καλλιεργημένος' ' (kultiviert) αναφέρεται κατά κύριο λόγο στη μορφή της ανθρώπινης στάσης και συμπεριφοράς. Οι Άγγλοι χρησιμοποιούν την ορολογία behaviour, για τη συμπεριφορά – ανεξάρτητα εάν αυτοί έχουν επιτελέσει κάτι ή όχι.

Μέσα από αυτό το πρίσμα η τυπολογία των κινήσεων στην κουζίνα, ο τρόπος επεξεργασίας των υλικών, η φροντίδα της καθαριότητας, η ποικιλία των γεύσεων, ο τρόπος που χρησιμοποιούμε τα σκεύη κ.τ.λ. στην εξέλιξη των χρόνων δεν είναι παρά μία απόδειξη για τον δυτικό άνθρωπο ότι είναι φορέας μία ανώτερης κουλτούρας, ότι είναι μέλος μίας κοινότητας που μπορεί και έχει αυτοπροσδιοριστεί.

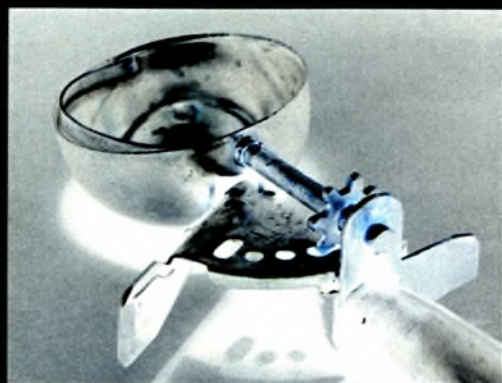
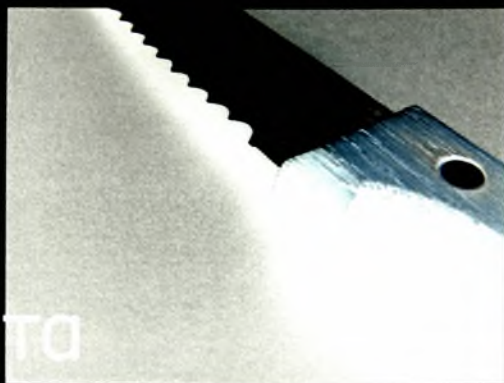
η μελετη της ντοματας



Ενώ, η μελέτη αυτή κατέγραφε τις κινήσεις και τη συμπεριφορά του ανθρώπινου σώματος, η προσοχή του ερευνητικού μέρους άρχισε να στρέφεται στην μελέτη της ύλης, ως υποκείμενο, θέτοντας νέα ερωτηματικά που έχρηζαν επιμελούς παρατήρησης. Τα θεματικά βίντεο που αποτέλεσαν τη δεύτερη φάση της έρευνας αποτύπωσαν επίσης, την ποικιλία των κινήσεων που αναπτύσσεται όταν το υλικό, το σώμα, και το σκεύος έρχονται σε επαφή. Αποτέλεσμα αυτής της παρατήρησης ήταν η διαπίστωση ότι οι κινήσεις στην κουζίνα σχετίζονται και επηρεάζονται άμεσα από τα σκεύη που χρησιμοποιούμε κατά τις διάφορες διαδικασίες. Αλλάζοντας επομένως, τον οικιακό εξοπλισμό θα μπορούσαμε να ισχυριστούμε ότι επαναπροσαρμόζεται η συμπεριφορά μας στον χώρο. Αν συνυπολογίσουμε την επέμβαση των αρχιτεκτόνων στο σχεδιασμό της κατοικίας - και επομένως της κουζίνας - και την αέναη ανανέωση που η βιομηχανική παραγωγή επιφέρει στα αντικείμενα, εξαιτίας του styling, τότε μπορούμε να υποστηρίξουμε σθεναρά ότι η κίνηση του ανθρώπινου σώματος στο χώρο της κουζίνας είναι ένα αντικείμενο μελέτης που θα επαναπροσδιορίζεται συνεχώς.



η μελετη της παρασκευης



ΟΙΚΙΑΚΟΤΗΤΑ

Απορρίπτουν τη χρήση σκευών ή συσκευών όταν νομίζουν ότι δεν είναι τόσο λειτουργικά όσο θα έπρεπε, χρησιμοποιούν τα χέρια ή εναλλακτικές μεθόδους. Επίσης, κάνουν κινήσεις περιττές, παλινδρομικές που τα αναγκάζουν να καταναλώνουν περίσσεια ενέργεια μετατρέποντας την κουζίνα σε ένα χώρο 'στατικής κίνησης', δηλαδή κίνησης παράλληλα με τα έπιπλα ή τις συσκευές ως προς την εστία, το ψυγείο ή τον πάγκο επεξεργασίας των πρώτων υλών εντός του δωματίου. Στην κουζίνα είναι πολύ σημαντική η έννοια του χρόνου. Υπάρχει η έννοια του 'κατάλληλου χρόνου' και του 'απαραίτητου χρόνου'. Ο κατάλληλος χρόνος είναι εκείνος ο χρόνος που απαιτείται για να ολοκληρωθεί με επιτυχία μία διαδικασία ή να συνδυαστεί με μία άλλη, ενώ ο απαραίτητος χρόνος είναι ο ελάχιστος χρόνος που απαιτεί μία διαδικασία για να οριστεί. Ο τρόπος που αντιμετωπίζει τον χρόνο του στην κουζίνα το κάθε άτομο υποδεικνύει τον τρόπο που αντιμετωπίζει το μαγειρέμα π.χ. διασκέδαση, χόμπυ, επάγγελμα, αγγαρεία.

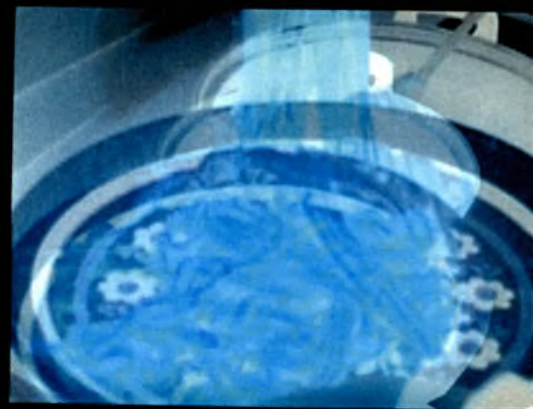
Η κατεύθυνση των κινήσεων, η επιλογή των διαδρομών, η σειρά των διαδικασιών που επιλέγεται από το κάθε άτομο, οι έξυπνες λύσεις που διευκολύνουν εξαρτώνται από τη διευθέτηση του χώρου στην κουζίνα και την ακαταλληλότητα που το κάθε άτομο αντιλαμβάνεται μέσα σε αυτή. Μεταξύ των βασικών διαδικασιών που απαιτούνται για την παρασκευή του φαγητού, υπάρχει κενός χρόνος, δηλαδή χρόνος που τα άτομα αναγκάζονται να περιμένουν. Το καθένα από αυτά επιλέγει να καλύψει αυτό το χρονικό κενό, είτε προετοιμάζοντας το επόμενο μαγειρικό βήμα εξασφαλίζοντας οικονομία χρόνου στο σύνολο του μαγειρέματος, είτε κάνοντας κάτι άσχετο με τη μαγειρική διαδικασία που όμως το ευχαριστεί (τηλεόραση, κάπνισμα). Ανάμεσα στα μαγειρικά βήματα πολύ συχνά τα άτομα ασχολούνται με την καθαριότητα του χώρου που χρησιμοποιούν και μελών του σώματός τους π.χ. τα χέρια. Τα άτομα έχουν βάλει ένα άτυπο στοίχημα με τον εαυτό τους να δημιουργήσουν όσο το δυνατόν λιγότερους λεκέδες στα ρούχα και στις συσκευές μαγειρικής. Η καθαριότητα είναι κύριο μέλημά τους και αποτελεί μία παράλληλη δραστηριότητα με αυτή της μαγειρικής.

Από την παρατήρηση των κινήσεων των ατόμων συμπεραίνεται ότι η κουζίνα είναι ένας χώρος όπου γίνονται εύκολα, λάθη και ατυχήματα. Τα υλικά που επεξεργάζονται ή μία ανεπιτυχής μαγειρική προσπάθεια, κατόπιν λάθους, κρίνονται ακατάλληλα να χρησιμοποιηθούν ή να φαγωθούν, ενώ ποικίλα σκεύη ή συσκευές συνδέονται άμεσα με βλάβη του ανθρωπίνου σώματος (κόψιμο, κάψιμο) και επιβάλουν την προσεκτική χρήση τους. Διαπιστώνεται ότι στην κουζίνα υπάρχει μία πληθώρα αντικειμένων, πρώτων υλών ή και σκευών που καταλήγουν να εξαπλώνονται σε όλο το χώρο, καταλαμβάνοντας ωφέλιμο χώρο. Αυτά βρίσκονται είτε φανερά επάνω στους πάγκους εργασίας, είτε κρύβονται επιμελώς σε ντουλάπια, σαν να πρέπει να μην φανερώνεται η προετοιμασία του φαγητού παρά μόνο το σερβίρισμά του.

Υπάρχει επίσης, μία ασυμβατότητα σχημάτων, αυτής των επίπλων και των συσκευών, που είναι γραμμικά και τετραγωνισμένα και αυτής των σκευών που είναι καμπύλα. Από την άλλη τα σκεύη και ο οικιακός εξοπλισμός δεν εναρμονίζονται σχηματικά μεταξύ τους, εξυπηρετώντας περισσότερο μορφολογικούς και αισθητικούς σκοπούς παρά λειτουργικούς. Αυτό σαν αποτέλεσμα έχει να μην διευκολύνεται ο χρήστης των αντικειμένων κατά τη μαγειρική διαδικασία και να δημιουργούνται λειτουργικά κενά και χάσιμο χρόνου και χώρου.

Τα άτομα παράγουν μεγάλη ποσότητα απορριμμάτων. Κάθε διαδικασία καταλήγει στη συντήρηση, στην κατανάλωση ή στα απορρίμματα.

Το μαγείρεμα είναι μία διαδικασία που παράγει ήχους και μπορεί να εξελιχθεί σε αρκετά θορυβώδης απασχόληση.



η μελετη του φαγητου

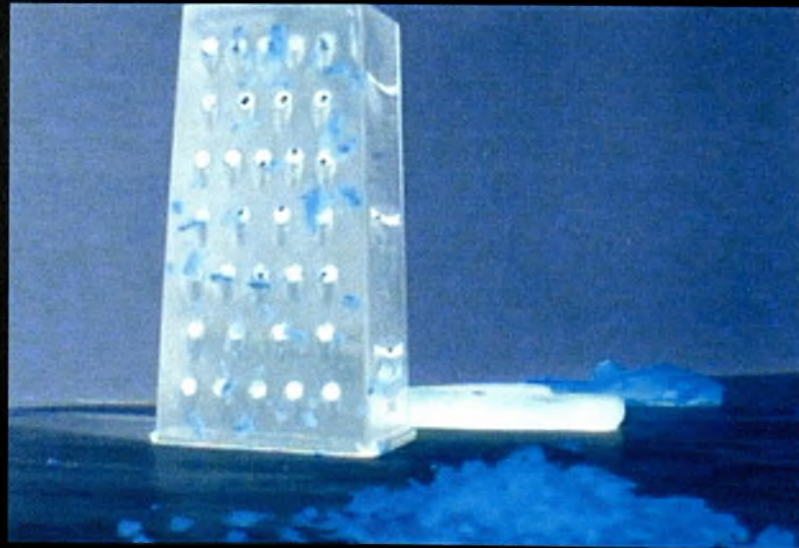
Το προηγούμενο στάδιο των θεματικών βίντεο οδήγησε στην παρατήρηση της μαγειρικής διαδικασίας σαν αντικείμενο επιστημονικού ενδιαφέροντος. Με αποτέλεσμα η μαγειρική διαδικασία να μην αποτελεί πλέον μία ασυνείδητη συνήθεια αλλά μία οργανωμένη συνειδητή διαδικασία. Αναζητώντας το εργαλείο που θα μπορούσε όλες τις παρατηρήσεις και τις βασικές ιδέες να τις κάνει σχεδιαστικό αντικείμενο ή χώρο, η μεθοδολογία της παρατήρησης έδειξε τον τρόπο με τον οποίο θα έπρεπε να οργανωθεί η διαδικασία του σχεδιασμού. Εν τέλει η ίδια η παρατήρηση έδωσε τις πρώτες αφορμές σχεδιαστικής επεξεργασίας.

Η μαγειρική διαδικασία χωρίστηκε σε πέντε ποιότητες:

1. επεξεργασία
2. παρασκευή
3. κατανάλωση
4. πλήση
5. αποθήκευση

Οι διαδικασίες αυτές αποτυπώθηκαν με βίντεο από μικρή απόσταση και ταυτόχρονα σε χαρτί, ως ίχνη μίας συνεχόμενης κίνησης που ορίζει τη διαδικασία αυτή. Το δισδιάστατο αποτέλεσμα που προέκυψε ήταν τυχαία σχήματα που μετέφεραν την κίνηση του ανθρώπινου σώματος στο επίπεδο και τη σχέση τους με τα αντικείμενα κατά την εξέλιξη της εκάστοτε διαδικασίας. Η αποτύπωση αυτή στηρίχθηκε στην ``θεωρία των ενεργειακών φυσαλίδων`` που εισάγεται ως βάση της διπλωματικής εργασίας, η οποία προσεγγίζει την έννοια ``ανθρώπινο σώμα`` ως μία ενεργειακή σφαίρα που περιβάλλει την υλική υπόσταση του σώματός μας. Η οργάνωση του χώρου στον οποίο κινούμαστε δεν γίνεται πλέον αντιληπτός με τις ευκλείδειες παραμέτρους της γεωμετρίας αλλά ως ενεργειακό άυλο μόρφωμα που μετακινείται μαζί μας και αλληλεπιδρά με το εξωγενή ερεθίσματα.

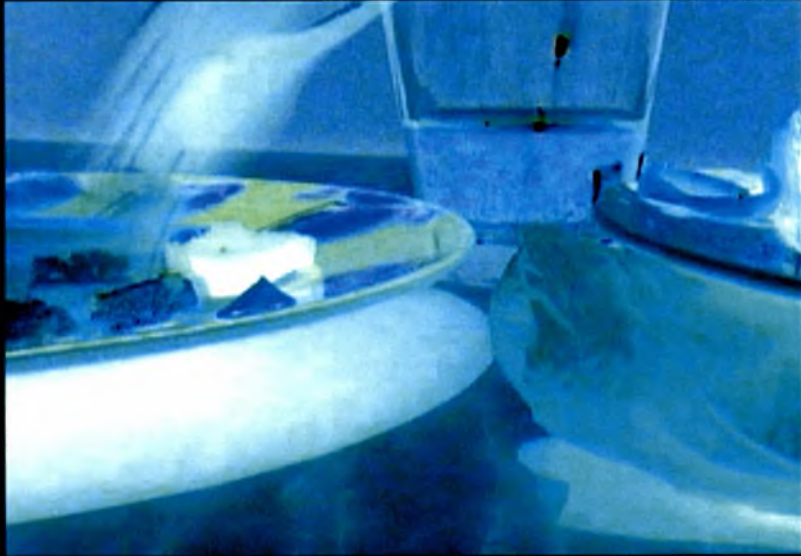
Η πρόθεσή μας επομένως, συνδέει τον άνθρωπο, τα μέλη του, τα γύρω αντικείμενα σε ένα χώρο συμπεριφοράς που διαπερνά όλα τα κινησιακά μας ενεργήματα. Τελικά, η κινητικότητα του σώματός μας γίνεται η πρωταρχική σφαίρα όπου γεννιέται το νόημα όλων των σημασιών στην περιοχή της αναπαράστασης του χώρου. Πρόκειται για μία σφαίρα άνεσης, που δεν μπορεί να διανυθεί ή να μετρηθεί, γιατί δεν καταλαμβάνει πάντα το ίδιο μέγεθος. Δεν αποτελεί χώρο εδαφοκυριαρχίας, γιατί δεν απειλείται, παρά μόνο επαναπροσδιορίζεται συνεχώς κατά την αλληλεπίδρασή της με τα εξωτερικά ερεθίσματα.



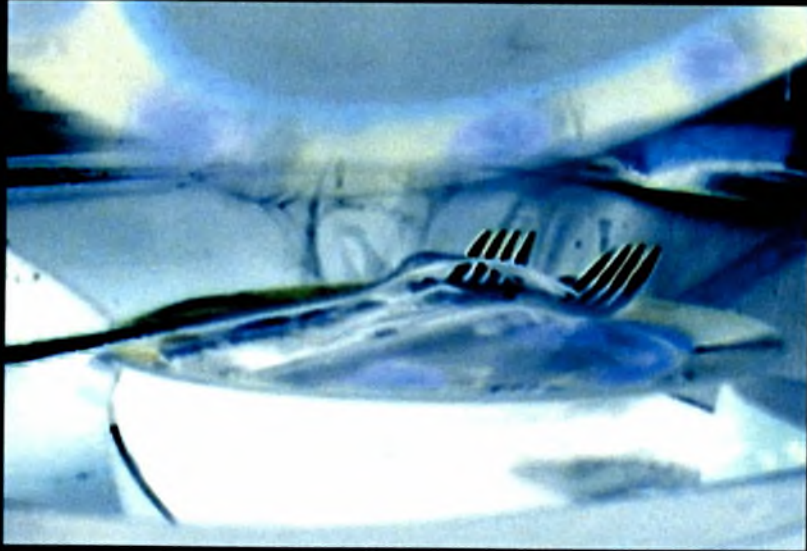
διαγραμμα επεξεργασιας



διαγραμμα παρασκευης

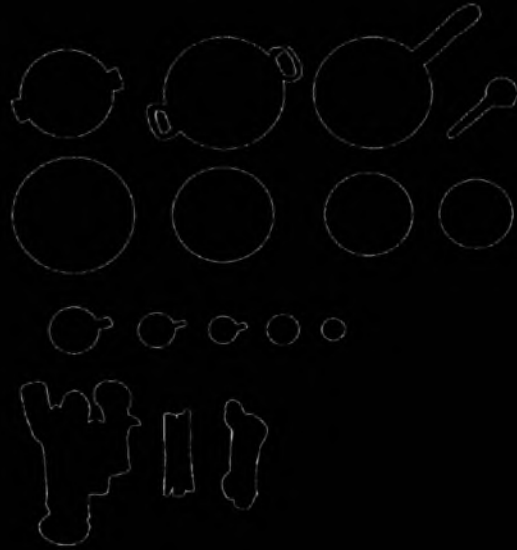


διαγραμμα καταναλωσης



διαγραμμα πλυσης

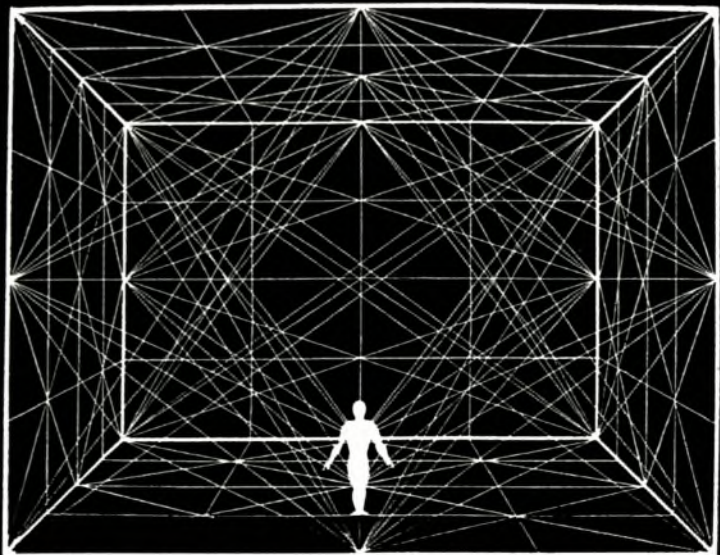




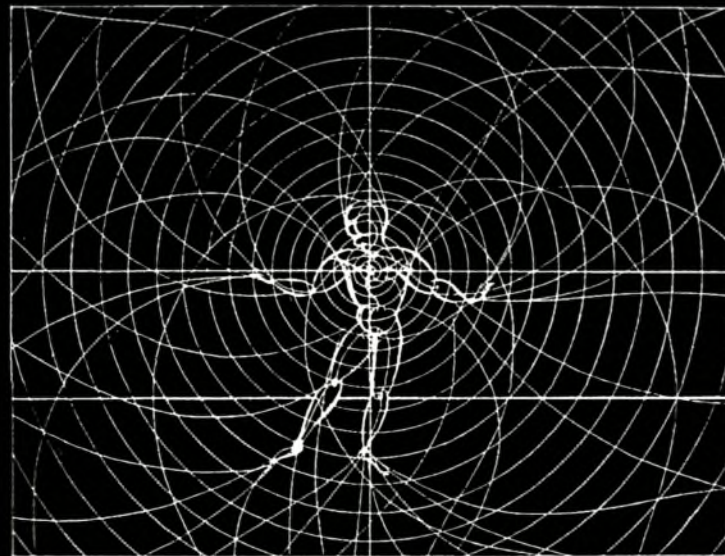
διαγραμμα αποθηκευσης

Τα αφηρημένα σχήματα που προέκυψαν από την καταγραφή των ενεργειακών φυσαλίδων κατά τη διάρκεια των πέντε διαδικασιών αποτέλεσαν πέντε βασικά διαγράμματα που άρχισαν επεξεργαζόμενα να αποδίδουν σύνθετους σχεδιαστικούς σχηματισμούς που εξελίχθηκαν στην κάτοψη του προτεινόμενου χώρου. Το σχεδιαστικό εργαλείο που βοήθησε στην οργάνωση του χώρου και στην παραγωγή της μορφής του μέγα – αντικειμένου ήταν η επεξεργασία των επιμέρους διαγραμμάτων των διαδικασιών της συμπεριφοριστικής απεικόνισης του ανθρώπινου σώματος στο επίπεδο.

Η σύνθεση των διαγραμμάτων έγινε παράλληλα με αναρίθμητα σκίτσα που ενώ, η κάτοψη του προτεινόμενου περιβάλλοντος φαγητού εξελισσόταν, οι ιδέες στο χαρτί προετοίμαζαν τις νέες κινήσεις, τις νέες φόρμες. Η συνθετική διαδικασία οργανώθηκε με βάση κύριες αρχές που χαρακτηρίζουν μία κουζίνα, όπως η άνεση, η ευελιξία των κινήσεων, η εφαρμογή λύσεων που εξασφαλίζουν χώρο και χρόνο κ.τ.λ., προκειμένου να συσταθεί ένας χώρος που παρόλο που προέκυψε από ανθρωπομετρική μελέτη δεν στερείται λειτουργικότητας.

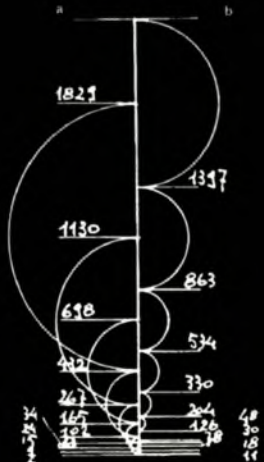
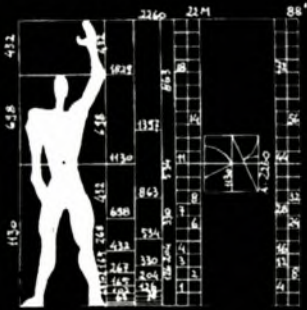


Oscar Schlemmer, ' ' Man In Abstract Room ' '



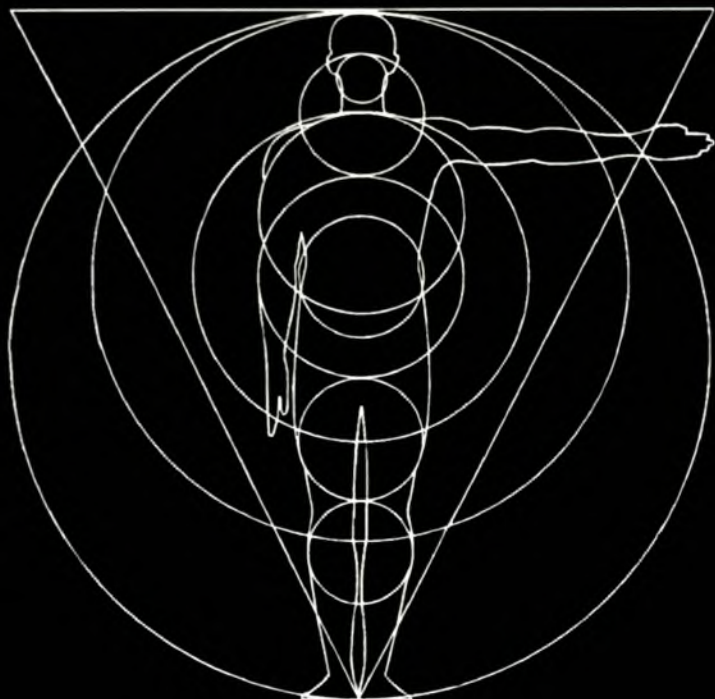
Oscar Schlemmer, ' ' A Dancing Figure ' '

θεωρια ενεργειακων φυσαλιδων



Le Corbusier, Modulor, 1946

θεωρια ενεργειακων φυσαλιδων

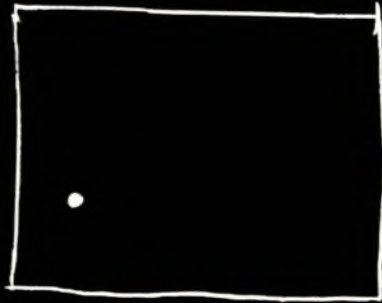


Peter Neufert, 1992



Leonardo Da Vinci, Οι αναλογίες του ανθρωπίνου σώματος,
The Vitruvian Man, 1490

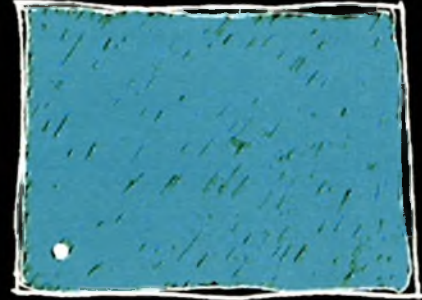
θεωρία ενεργειακών φυσαλίδων



ελαχιστη εμβελεια



λιμνη ενεργειας
εντος χωρου



λιμνη ενεργειας χωρου



λιμνη ενεργειας
εκτος χωρου

θεωρια ενεργειακων φυσαλιδων



εξελιξη διαγραμματος

εξελιξη διαγραμματος



εξελιξη διαγραμματων



περιγραφή του προτεινόμενου περιβάλλοντος φαγητού

Το μετασχηματιζόμενο περιβάλλον φαγητού αποτελεί μία συμπυκνωμένη πρόταση χώρου για την προετοιμασία και την κατανάλωση γευμάτων. Μεταφράζει σε μέγα – αντικείμενα τις διαδικασίες που αποτελούν τη μαγειρική διαδικασία από τη συντήρηση μέχρι τη δημιουργία απορριμμάτων. Τονίζει τη σημασιολογικότητα της διαδικασίας και από αυτή αντλεί την έμπνευση για τη χωρική της έκφραση. Η δομή μίας διαδικασίας, δηλαδή, σαν ένα οργανόγραμμα, αποδίδεται με μία σειρά μορφολογικών χαρακτηριστικών, που μεταφράστηκαν κατά το σχεδιασμό σε κινήσεις, αντικείμενα, σχήματα, υλικά.

Η μελέτη της ανθρώπινης συμπεριφοράς στην κουζίνα βοήθησε να αξιολογηθούν βιωμένες συνήθειες που σχετίζονται με τη μαγειρική διαδικασία και να προσδιοριστεί μέσα από αυτές ο ζωτικός χώρος που χρειάζεται το σώμα για να οριστεί και για να αλληλεπιδράσει με την ύλη. Η μελέτη αυτή χρησιμοποιήθηκε ως βασικό εργαλείο σχεδιασμού, εισάγοντας την έννοια της ``ενεργειακής φυσαλίδας``, τόσο στη χωρική επίλυση των διαδικασιών – αντικειμένων, όσο και στη διαμόρφωση της αντίληψης για το χώρο που εισάγει το νέο αυτό περιβάλλον.

Στόχο έχει να επανερμηνεύσει τον τρόπο που η κουλτούρα του φαγητού έχει διαμορφώσει την καθημερινή μας ζωή στο χώρο της κουζίνας, τόσο σε επίπεδο συμπεριφοράς όσο και σε επίπεδο χώρου, να αφαιρέσει εκείνα τα περιττά στιλιστικά μορφώματα που κυριαρχούν στο σχεδιασμό της και να αναδείξει την καθαρότητα της δομής των διαδικασιών, δημιουργώντας ένα περιβάλλον όπου η παρασκευή φαγητού και ο ελεύθερος χρόνος συνδυάζονται με την εργασία και την τέχνη.

Το μετασχηματιζόμενο περιβάλλον φαγητού αποτελείται από πέντε όγκους, δύο ηλεκτρικές συσκευές, των οποίων το σχήμα προτείνεται και τέσσερις όγκους – κινητά έπιπλα που μορφοποιούν τις διαδικασίες της πλύσης, της επεξεργασίας, της αποθήκευσης και της κατανάλωσης του φαγητού.

Το προτεινόμενο σύστημα δεν εξαρτάται από τον χώρο στον οποίο πρόκειται να τοποθετηθεί, δεν διαμορφώνεται από τον χώρο αυτό, π.χ. δεν αναπτύσσεται με βάση τους τοίχους και τα ανοίγματα, αλλά αντίθετα το σύστημα διαμορφώνει το χώρο. Δεν ανήκει σε συγκεκριμένο δωμάτιο, ούτε συνδέεται με κάποια άλλη λειτουργία της κατοικίας, η οποία θα υποχρέωνε τον κάτοικο – χρήστη να το τοποθετήσει εκεί. Λειτουργεί ανεξάρτητα και ανάλογα με ποιο τμήμα τον ενδιαφέρει περισσότερο τον κάτοικο – χρήστη, ο ίδιος επιλέγει να το τοποθετήσει κοντά στη δραστηριότητα που επιθυμεί, π.χ. στη κατοικία ενός ζωγράφου, μπορεί να τοποθετηθεί στο χώρο του εργαστηρίου και να παρέχει τη δυνατότητα παρασκευής ενός γρήγορου γεύματος, ενώ ταυτόχρονα να λειτουργεί και ως χώρος πλύσης και αποθήκευσης των υλικών και των εργαλείων του, για ένα σύγχρονο εργαζόμενο ζευγάρι μπορεί να αποτελέσει μία λύση για ένα μικρό

χώρο που συνδυάζει τον ελεύθερο χρόνο με την παρασκευή και κατανάλωση φαγητού, αντικαθιστώντας την κουζίνα της κατοικίας τους με ένα γλυπτικό όγκο.

Η αποκόλληση του συστήματος από τον τοίχο παρέχει τη δυνατότητα στο κέλυφος της κατοικίας να αναπτυχθεί με τέτοιο τρόπο που να εξασφαλίζει θέα και φως στο εσωτερικό της κατοικίας, επαναθεωρώντας την έννοια του μέσα και του έξω, του ιδιωτικού και του δημόσιου στο χώρο της κατοικίας. Ταυτόχρονα, επιτρέπει την κίνηση του κάτοικου – χρήστη περιμετρικά του συστήματος των όγκων, εκμεταλλευόμενος πλήρως το προτεινόμενο σύστημα αντικειμένων, αφήνοντας τον ίδιο τον κάτοικο – χρήστη να ανακαλύψει με ποιο τρόπο ή σε ποια θέση διευκολύνεται να κάνει μία εργασία.

Η πρόταση περιλαμβάνει σταθερά μέρη, τον όγκο του ψυγείου, της πλύσης, της επεξεργασίας και της εστίας και κινητά, τους όγκους της αποθήκευσης και της κατανάλωσης. Η σύνδεση των ηλεκτρικών συσκευών με το ρεύμα και της πλύσης με το δίκτυο αποχέτευσης είναι ενδοδαπέδιες και δεσμεύουν την κίνηση των όγκων του ψυγείου, της πλύσης, της επεξεργασίας και της παρασκευής. Τα κινητά μέρη διαγράφουν την πορεία της κίνησής τους πάνω σε προκαθορισμένες πορείες, μέσα σε ράγες που τοποθετούνται στο εσωτερικό του δαπέδου για να μην εμποδίζουν την κίνηση στο χώρο. Ο κάτοικος – χρήστης μπορεί να αναδιαμορφώσει με βάση αυτή τη δυνατότητα κίνησης το χώρο σύμφωνα με τις δικές του ανάγκες και επιθυμίες, μεταβάλλοντας τη συνολική διευθέτηση των λειτουργιών και τον όγκο που καταλαμβάνει η πρόταση. Η παρουσία των τροχιών στο έδαφος δηλώνει την εξαρχής μελέτη των πιθανών εναλλακτικών τοποθετήσεων που θα μπορούν να εξυπηρετήσουν τον κάτοικο – χρήστη, οργανώνοντας χωρικά την πρόταση. Η δυνατότητα κίνησης των μερών πάνω σε τυχαίες τροχιές είναι επίσης δυνατή, αποτελώντας μία πιθανή εναλλακτική διαμόρφωση του ίδιου προϊόντος. Η κίνηση των τμημάτων μπορεί να γίνει είτε με χειροκίνητο τρόπο, καθ' ότι τα κινητά μέρη είναι συρόμενα, είτε εγκαθιστώντας ένα σύστημα αυτοματισμού που θα ενεργοποιεί την κίνηση των μερών μέσω ηλεκτρονικού υπολογιστή κατόπιν επιθυμία του κατοίκου – χρήστη.

Το σύνολο της προτεινόμενης εγκατάστασης έχει προκύψει ως σχεδιαστικό μόρφωμα της έρευνας που προηγήθηκε και στοχεύει να επαναδιατυπώσει την έννοια ``κουζίνα`` και ``χώρος παρασκευής φαγητού``, μετατρέποντάς το σε ένα περιβάλλον όπου το σώμα αλληλεπιδρά με τα αντικείμενα του οικιακού εξοπλισμού, δημιουργεί χώρο μέσα από τη δράση που απαιτεί η μαγειρική διαδικασία, σε ένα περιβάλλον όπου η διάθεση και οι επιλογές του χρήστη διαμορφώνουν τη λειτουργία της κουζίνας. Οι όγκοι – λειτουργίες και οι συσκευές είναι μέρη μίας συνολικής οργανωμένης χειρονομίας που συνθέτει τις

διαδικασίες που στοιχειοθετούν τον όρο ' 'κουζίνα' ', οργανώνοντας μία βασική κίνηση στο χώρο, την οποία ο κάτοικος – χρήστης μπορεί να αναδιαμορφώσει εάν το επιθυμεί. Η προτεινόμενη τοποθέτηση των διαδικασιών είναι η εξής:

A. συντήρηση, πρόταση για ηλεκτρική συσκευή, ψυγείο

B. όγκος πλύσης, πρόταση για νεροχύτη για την πλύση σκευών και τροφίμων

Γ. όγκος επεξεργασίας, πρόταση για συλλέκτη πλυμένων σκευών, επιφανειών επεξεργασίας τροφίμων, αποθηκευτικών χώρων και απορριμμάτων

Δ. εστία, φούρνος και απορροφητήρας

Ε. όγκος κατανάλωσης φαγητού

ΣΤ. όγκος αποθήκευσης μαγειρικών σκευών και οικιακού εξοπλισμού, βοηθητικές εστίες

Πιο συγκεκριμένα, η συντήρηση των τροφών αποτελεί ένα σύνολο από θήκες που υποδέχονται τα τρόφιμα στα ίχνη που έχουν αφήσει επάνω στο υλικό που αποτελεί τα ράφια το ψυγείου. Αναπτύσσεται σε ύψος όσο και η υπόλοιπη κατασκευή και συνδέεται με το ηλεκτρικό ρεύμα από το έδαφος. Στην συγκεκριμένη πρόταση θα μπορούσε να τοποθετηθεί και ένα συμβατικό ψυγείο, το οποίο να εξυπηρετεί τις ανάγκες του κατοίκου – χρήστη, παρόλ' αυτά κρίθηκε απαραίτητο να ενταχθεί στη συνολική μελέτη και ο πειραματικός σχεδιασμός μίας νέας ηλεκτρικής συσκευής.

Ο νεροχύτης αποτελεί ένα ' 'φάγωμα' ' όγκου που έχει προκύψει από τα ίχνη των σκευών που πλένονται, μελετώντας την αντίστοιχη διαδικασία στο στάδιο της έρευνας, ενώ η βρύση είναι μία καμπύλη λωρίδα υλικού. Η πλύση των σκευών μπορεί να γίνει και από τις δύο πλευρές του όγκου, ακόμα και ταυτόχρονα. Η βρύση περιστρέφεται γύρω από κατακόρυφο άξονα αλλά μπορεί να βυθίζεται και μέσα στον όγκο αυξομειώνοντας το λειτουργικό της ύψος κατά τη χρήση.

Ο όγκος της επεξεργασίας αποτελεί συνέχεια του νεροχύτη εξυπηρετώντας την παραμονή των πλυμένων σκευών πριν την αποθήκευσή τους. Έχει τη μορφή ενός γλυπτικού ' 'Σ' ', που φιλοξενεί συρόμενα ράφια και λάμες που συγκεντρώνουν τη διαδικασία της επεξεργασίας των υλικών και της αποθήκευσης των τροφίμων και των απορριμμάτων. Στο πάνω μέρος του όγκου τοποθετείται μία λεπτή επιφάνεια υλικού που διαθέτει ανοίγματα που συγκρατούν τα πλυμένα πιάτα κατακόρυφα μετά την πλύση τους. Έχει προβλεφθεί θέση για τρία (3) μεγάλα πιάτα, δύο(2) μεσαία, δύο (2) μικρά και ένα (1) πιάτο σαλάτας. Κάτω από αυτή την επιφάνεια τοποθετείται ο αντίστοιχος χώρος υποδοχής των πλυμένων ποτηριών και μαχαιροπίρουνων, που αποτελείται από θήκες και οπές

αντίστοιχα. Η επιφάνεια αυτή μπορεί να φιλοξενήσει τέσσερα (4) μεγάλα ποτήρια νερού, τέσσερα (4) μικρά ποτήρια νερού, τέσσερις (4) μεγάλες κούπες καφέ και τριανταέξι (36) μαχαιροπίρουνα. Τα ύδατα που συλλέγονται από τα πιάτα που στεγνώνουν συγκεντρώνονται σε αυτή την επιφάνεια.

Στο κάτω μέρος του όγκου της επεξεργασίας αρχικά, τοποθετείται μία λάμα επεξεργασίας που διαθέτει τέσσερα (4) είδη οπών που αντικαθιστούν τους κόφτες επεξεργασίας που χρησιμοποιούμε στη συμβατική κουζίνα και ένα κομμάτι σήτα. Κάτω από αυτή την επιφάνεια τοποθετείται ένα συρτάρι – συλλεκτήρας που συγκρατεί το υλικά που πέφτουν από την λάμα επεξεργασίας μετά τη χρήση της. Ακολουθούν δύο συρτάρια που προορίζονται για αποθηκευτικοί χώροι των απαραίτητων υλικών και τροφίμων που δεν απαιτούν συντήρηση εντός ψυγείου και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών. Το τελευταίο συρτάρι προβλέπεται να χρησιμοποιηθεί ως συλλεκτήρας απορριμμάτων, τοποθετώντας μία κατάλληλη σακούλα που θα βοηθά στην συλλογή τους και στον καθαρισμό του δοχείου. Το προηγούμενο συρτάρι, εξαιτίας της μικρής απόστασής του λειτουργεί σαν καπάκι για το συρτάρι απορριμμάτων.

Τα συρτάρια σύρονται δεξιόστροφα, στηρίζονται σε μία επιφάνεια πάνω στον όγκο επεξεργασίας ενώ είναι δυνατή η αντικατάσταση της επιφάνειας παραμονής των πλυμένων πιάτων, των ποτηριών και των μαχαιροπίρουνων με αυτές της επεξεργασίας υλικών και του συλλέκτη των επεξεργασμένων υλικών, εάν ο κάτοικος – χρήστης επιθυμεί να τις χρησιμοποιήσει.

Η προτεινόμενη σειρά συρταριών μπορεί να αλλάξει ή να αυξηθεί ο αριθμός των ίδιων συρταριών εάν ο κάτοικος – χρήστης εκτιμήσει ότι υπάρχει τέτοια ανάγκη.

Ο όγκος της παρασκευής διαθέτει κεντροβαρική θέση στο σχεδιασμό της προτεινόμενης κουζίνας, περιβάλλεται από ελεύθερο χώρο κίνησης, διευκολύνοντας τον κάτοικο – χρήστη όταν μαγειρεύει, να χρησιμοποιεί τα απαραίτητα σκεύη και υλικά, να επεξεργάζεται τις πρώτες ύλες και να σερβίρει σε όσους κάθονται, χωρίς να αναγκάζεται να διανύσει απόσταση μεταξύ των διαδικασιών ή να κάνει παλινδρομικές κινήσεις από και προς τους υπόλοιπους όγκους για να εξυπηρετηθεί.

Ο όγκος της παρασκευής του φαγητού περιλαμβάνει στον ίδιο άξονα μία μεγάλη εστία, της οποίας η διάμετρος αυξομειώνεται ανάλογα με τη διάμετρο του σκεύους που τοποθετείται πάνω της και ενός στρογγυλού φούρνου, που διαθέτει αντίστοιχο χώρο με αυτούς της συμβατικής κουζίνας. Η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος που απαιτείται για να λειτουργήσουν οι συσκευές γίνεται από το έδαφος μέσω ενός μεταλλικού σωλήνα που διοχετεύει τα καλώδια αλλά ταυτόχρονα στηρίζει και την κατασκευή. Στο ίδιο μεταλλικό σύστημα μπορούν να συνδεθούν και άλλες ηλεκτρικές συσκευές που ο κάτοικος – χρήστης επιπρόσθετα επιθυμεί να χρησιμοποιήσει. Η εστία περιβάλλεται από το ίδιο υλικό που είναι κατασκευασμένη όλη η πρόταση.

Οι οσμές από την παρασκευή του φαγητού δεσμεύονται από τον καμπύλο απορροφητήρα που περιβάλλει την εστία και το φούρνο και έχει την δυνατότητα να υψώνεται και να βυθίζεται, καθώς και να περιστρέφεται ``κλείνοντας`` την όψη του φούρνου.

Ο όγκος της αποθήκευσης έχει τη μορφή ενός γλυπτικού ``Γ``. Στο πάνω μέρος του όγκου υπάρχει ελεύθερος πάγκος και δύο εστίες δύο διαφορετικών μεγεθών που συνοδεύουν τη λειτουργία της κεντρικής εστίας. Τοποθετούνται συρτάρια, που σύρονται αριστερόστροφα, στα οποία αποθηκεύονται μαχαιροπύρινα, ποτήρια, πιάτα και μαγειρικά σκεύη, σε τέσσερα (4) διαφορετικά επίπεδα. Τα συρτάρια της αποθήκευσης λειτουργούν ως θήκες για τα αντικείμενα, τα οποία κατά την τοποθέτησή τους φαίνεται να συμπληρώνουν κατάλληλα ``φαγώματα`` που δημιουργήθηκαν για να τα υποδεχθούν. Ο κάτοικος – χρήστης κατά την παρασκευή του φαγητού μπορεί να σύρει ένα από τα συρτάρια, να πάρει το σκεύος που τον εξυπηρετεί και να επανατοποθετήσει το συρτάρι στη θέση του. Η δυνατότητα του όγκου επεξεργασίας να κινείται παρέχει την ευχέρεια να τοποθετείται στη θέση που ο κάτοικος – χρήστης τη χρειάζεται ή τον διευκολύνει ως προς την παρασκευή, την κατανάλωση του φαγητού ή την πλύση, αλλάζοντας τη χωρική διαρρύθμιση των διαδικασιών της κουζίνας κατά βούληση.

Τέλος, ο όγκος της κατανάλωσης περιλαμβάνει μία διαμόρφωση τραπεζιού και δύο καθίσματα, ικανό να φιλοξενήσει δύο με τρία άτομα. Το επίπεδο φαγητού διαθέτει θήκες – εγκοπές για δύο πιάτα, για δύο ποτήρια και ένα κοινό πιάτο που μπορούν να μοιραστούν οι δύο συνδαιτυμόνες. Το σχήμα του πάγκου φαγητού έχει προκύψει από τις εναλλακτικές θέσεις που καταλαμβάνουν τα αντικείμενα κατά τη διαδικασία της κατανάλωσης του φαγητού, σχεδιαστικό αποτέλεσμα που προέκυψε από την έρευνα του προηγούμενου σταδίου. Το βάθος του πάγκου είναι τέτοιο ώστε η κατανάλωση του φαγητού να μην απαιτεί την κλίση των καρπών προς τα πάνω. Πιο ψηλά από το επίπεδο της επιφάνειας φαγητού βρίσκονται δύο όγκοι - για κάθε συνδαιτυμόνα – που χρησιμεύουν στην τοποθέτηση των χεριών κατά την κατανάλωση του φαγητού, λειτουργώντας σαν στηρίγματα. Οδηγούν την κίνηση των χεριών, δίνοντας μία συνολική κλίση προς τα κάτω, χωρίς να κουράζουν τους αγκώνες.

Τα καθίσματα των συδαιτημών είναι συνέχεια του πάγκου κατανάλωσης και αποτελούν μονολιθική κατασκευή με τον υπόλοιπο όγκο. Διαθέτουν κάθετα ανοίγματα τα οποία χρησιμοποιούνται για να τοποθετεί ο κάτοικος – χρήστης τα πόδια του, διευκολύνοντας την στάση του σώματος κατά την κατανάλωση του φαγητού, καθώς το ύψος του καθίσματος είναι πιο ψηλά από το συμβατικό ύψος καθίσματος.

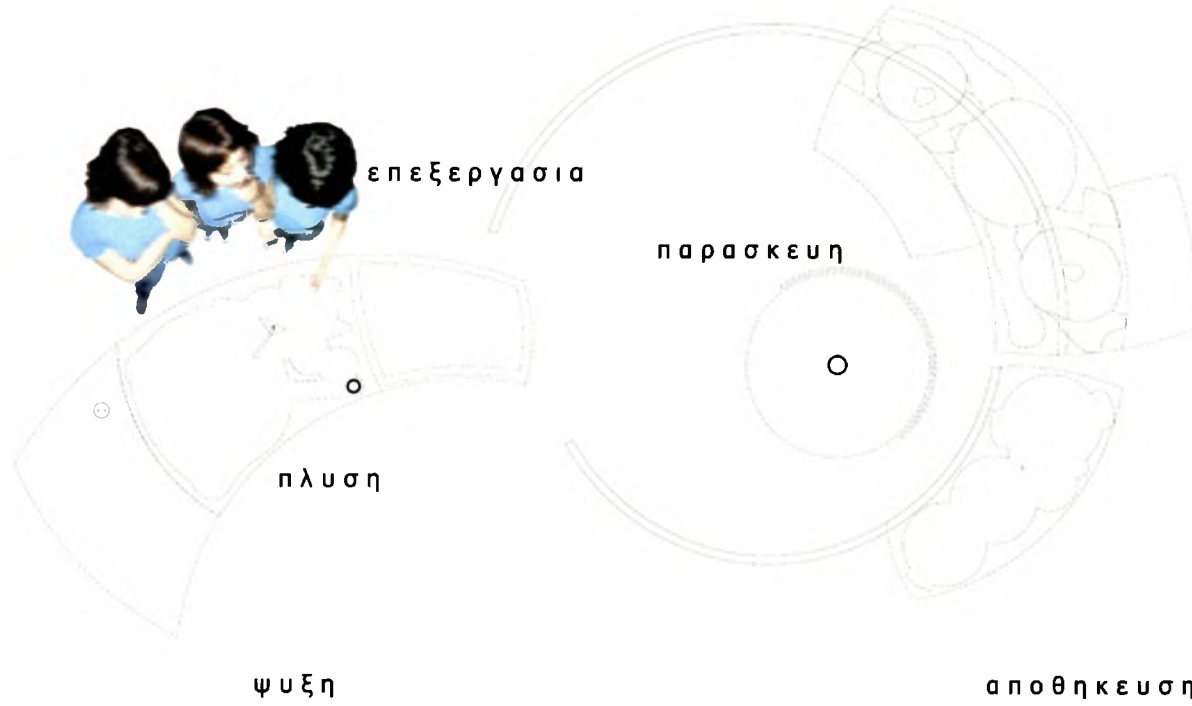
Η δυνατότητα κίνησης αυτού του όγκου μεταβάλλει την αρχική προτεινόμενη διαμόρφωση, προσεγγίζοντας τη διαδικασία της κατανάλωσης με αυτή της πλύσης, της επεξεργασίας, αυξάνοντας τον ελεύθερο χώρο που αφορά την παρασκευή του φαγητού.

Η κατασκευή του προτεινόμενου συστήματος γίνεται σε εργοστάσιο παραγωγής βιομηχανικών αντικειμένων που μπορεί να παράγει πολλαπλά αντίτυπα χρησιμοποιώντας καλούπια. Το υλικό εκχύνεται στο καλούπι και στερεοποιείται αποκτώντας το σχήμα του. Κατά την αγορά και μεταφορά του αποτελεί ένα μικρό ανάπτυγμα όγκων, όπου ο ένας θηκώνει μέσα στον άλλο εξαιτίας των συσχετισμένων μεγεθών των επίπλων – δραστηριοτήτων, το οποίο αποσυναρμολογείται από τη συμπυκνωμένη του μορφή και τοποθετείται σύμφωνα με τον τρόπο που έχει επιλέξει ο κάτοικος – χρήστης.

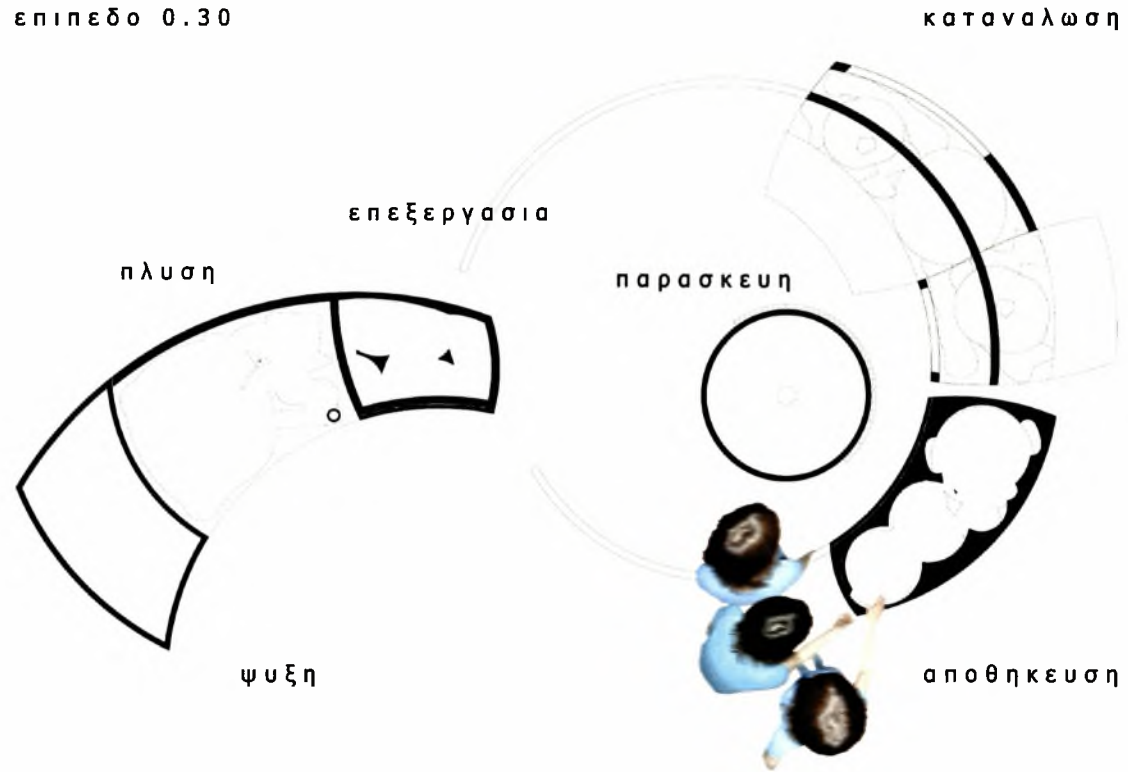
Τα προτεινόμενα μεγέθη, τα ανοίγματα, οι αποστάσεις είναι τέτοια ώστε οι ανθρώπινες σωματικές διαστάσεις και η αναλογία του ανθρωπίνου σώματος με τα αντικείμενα οικιακού εξοπλισμού να αναπτύσσονται άνετα στο χώρο διευκολύνοντας την κίνηση του κάτοικου – χρήστη ανάμεσα στους όγκους αλλά και των μερών μεταξύ τους, εξασφαλίζοντας την εργονομία που απαιτείται για να λειτουργήσει ο χώρος.

επιπεδο δαπεδου

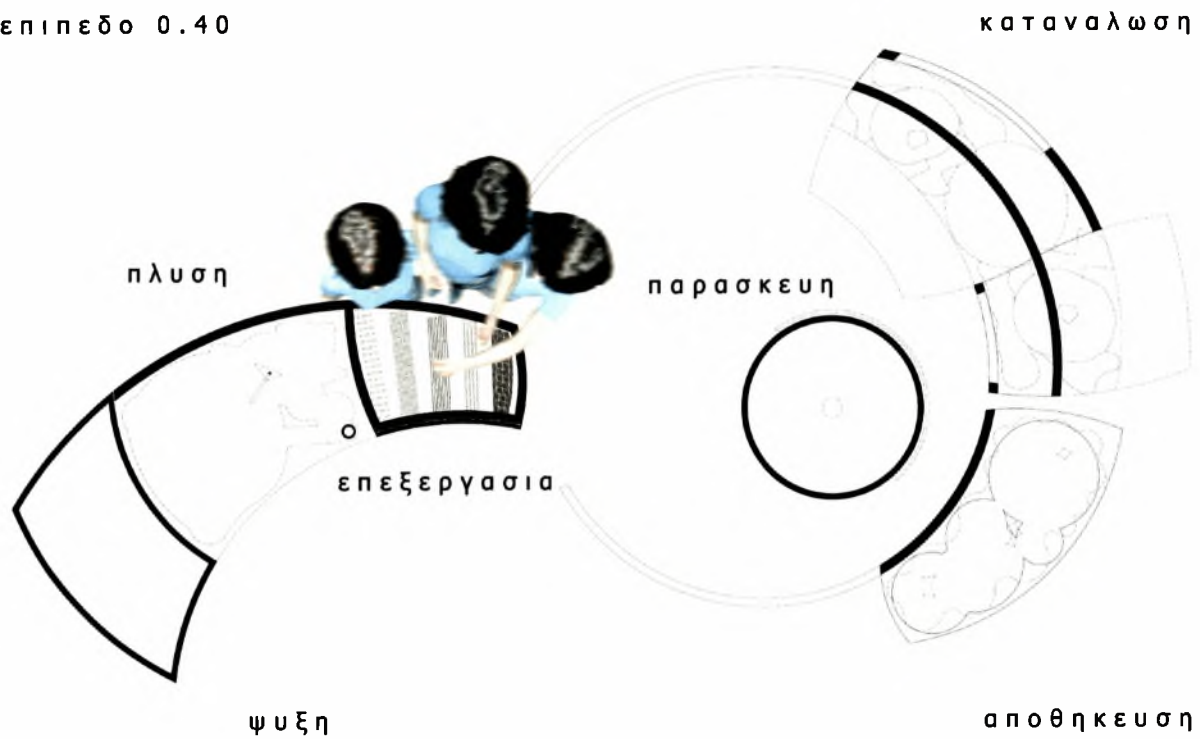
καταναλωση



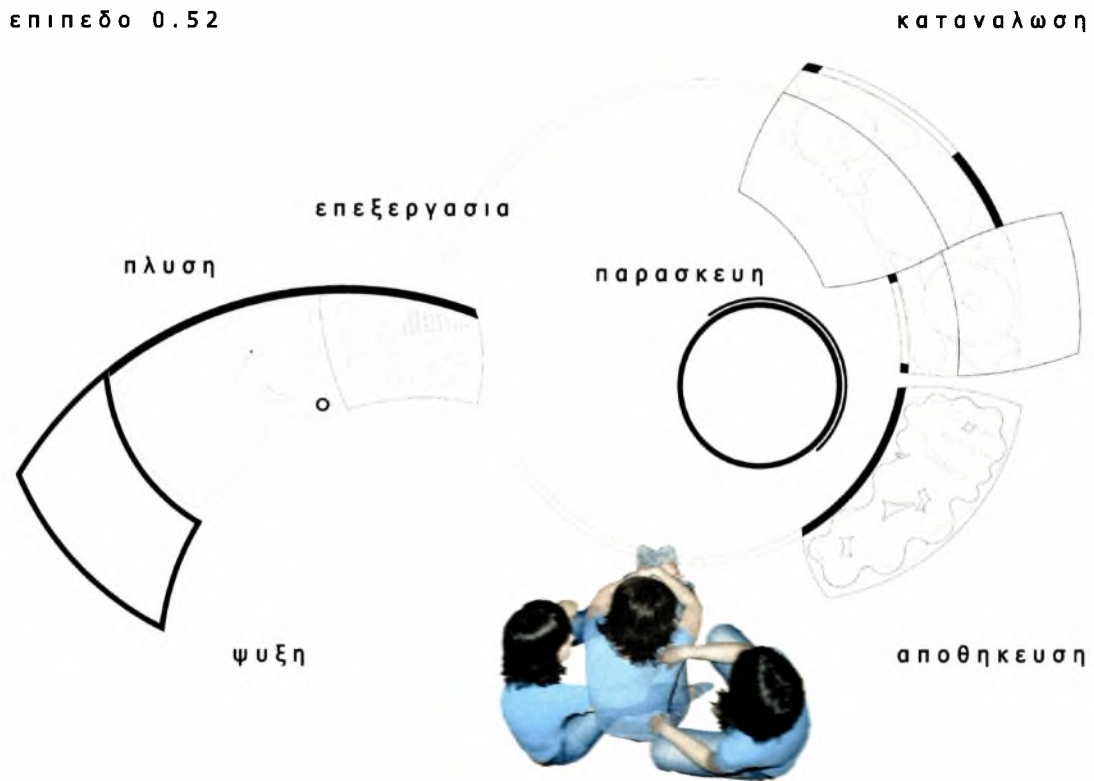
επιπεδο 0.30



επιπεδο 0.40



επιπεδο 0.52



καταναλωση

επεξεργασία

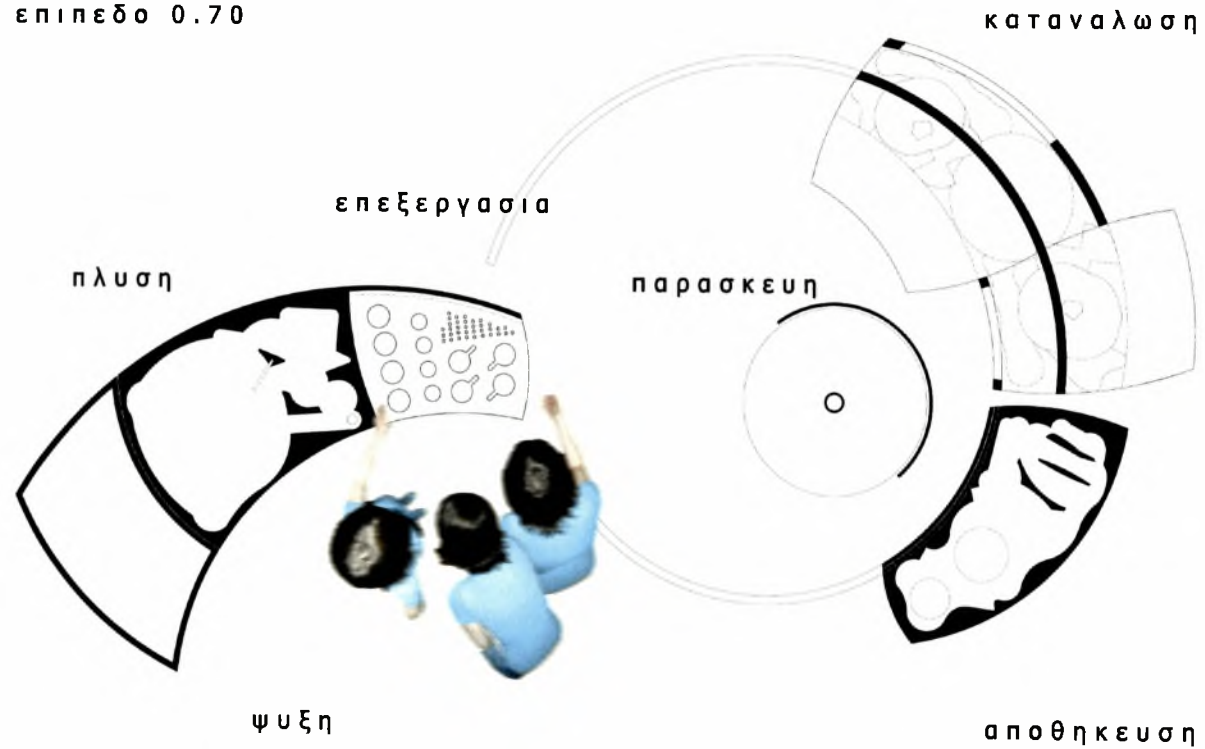
πλυση

παρασκευη

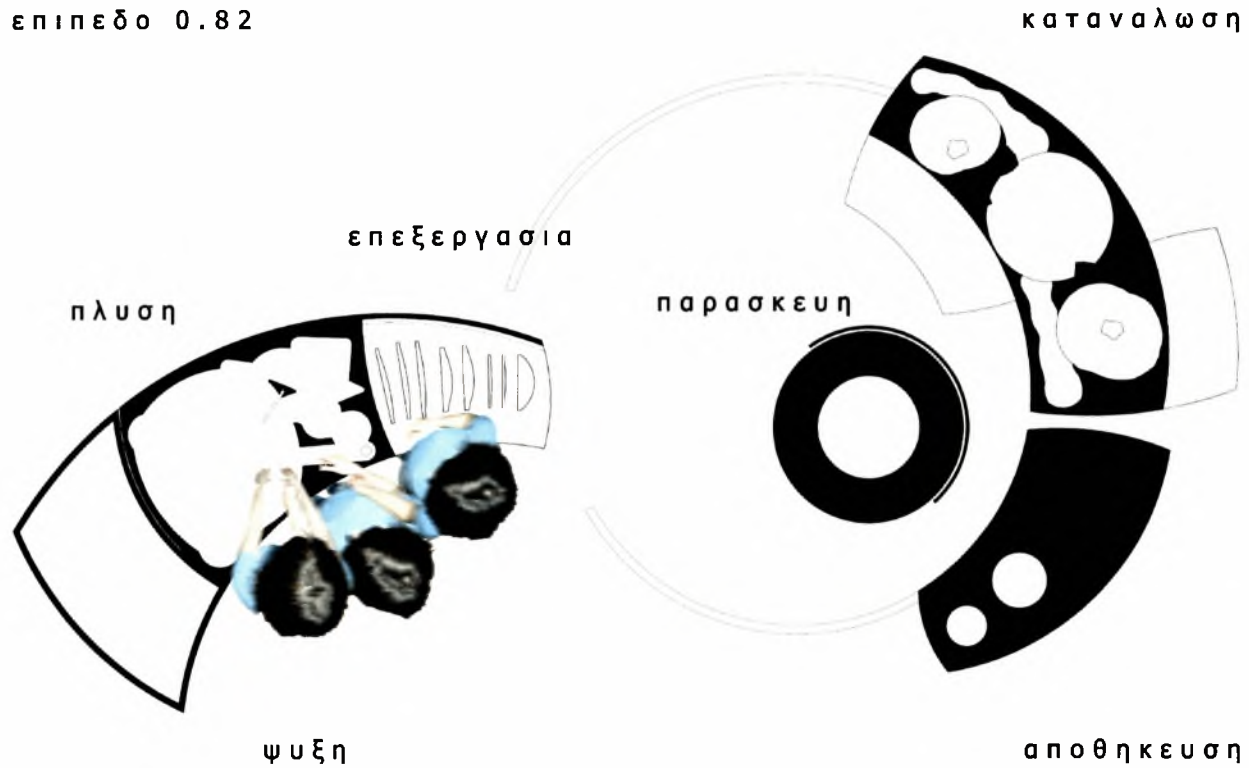
ψυξη

αποθηκευση

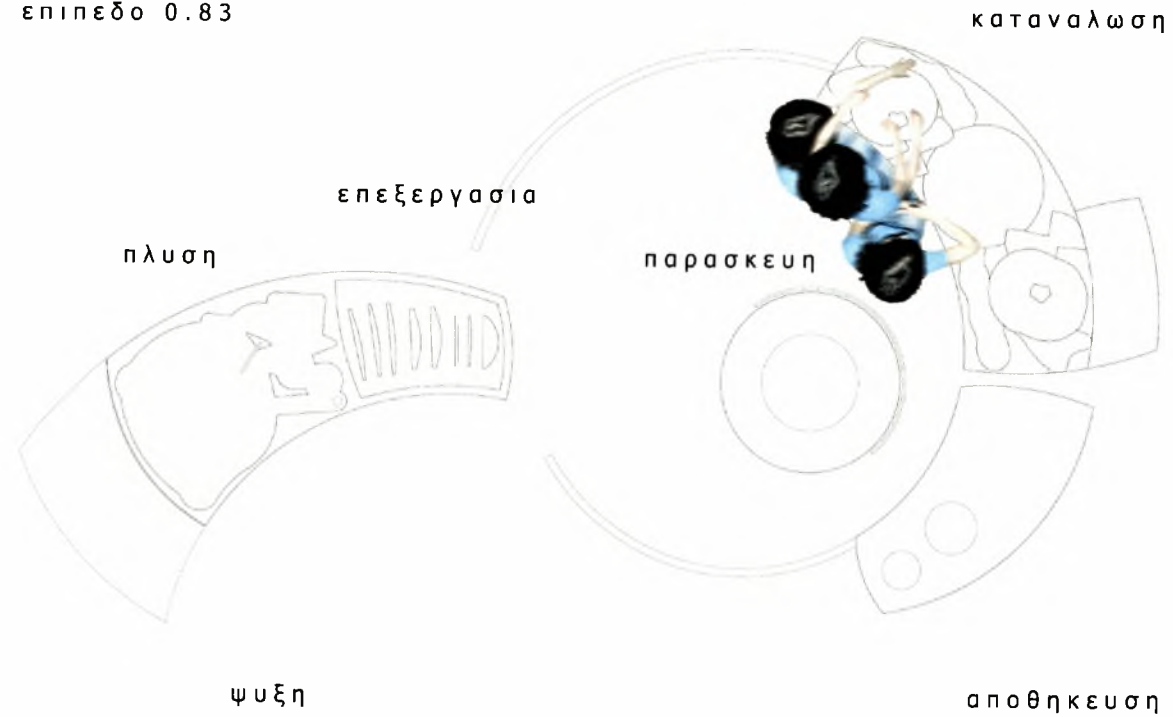
επιπεδο 0.70



επιπεδο 0.82



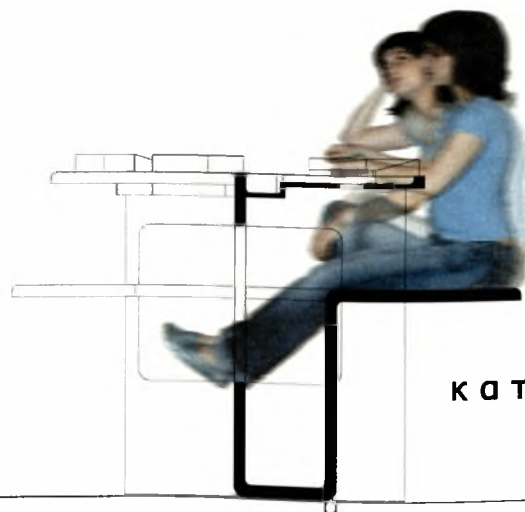
επιπεδο 0.83





καταναλωση





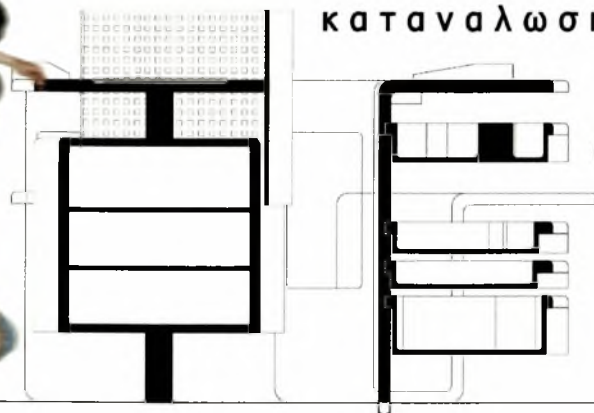
καταναλωση

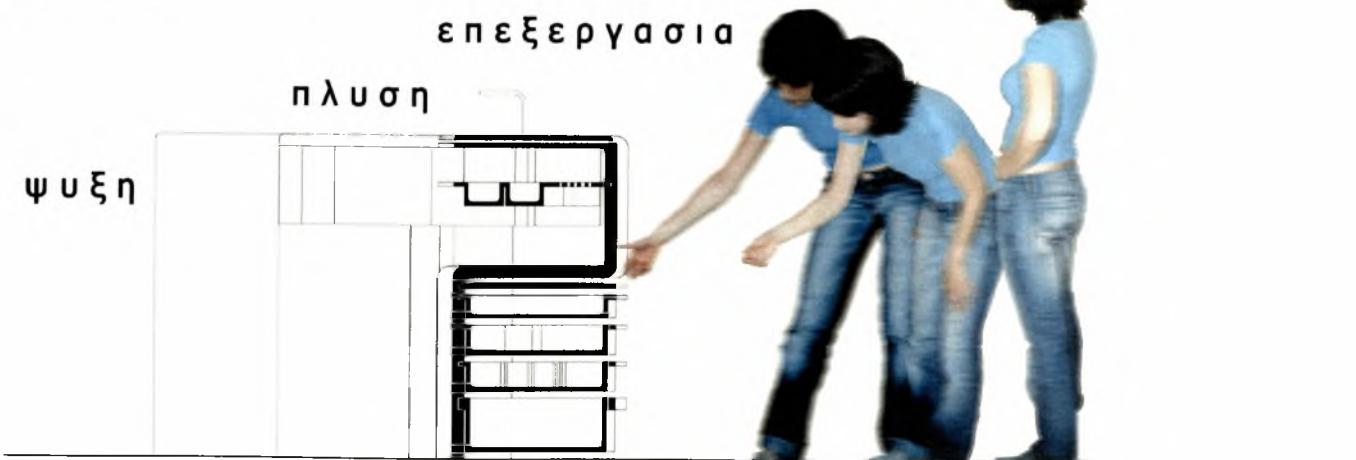


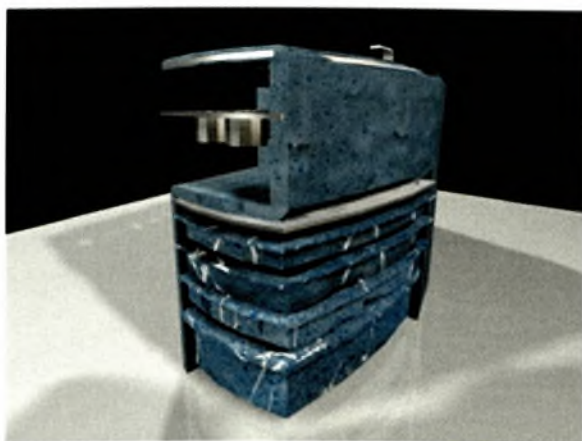
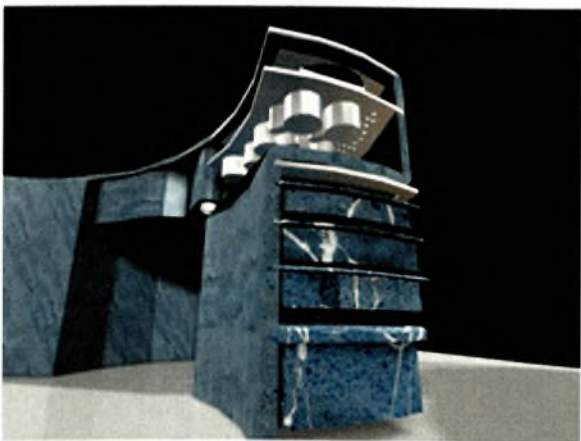
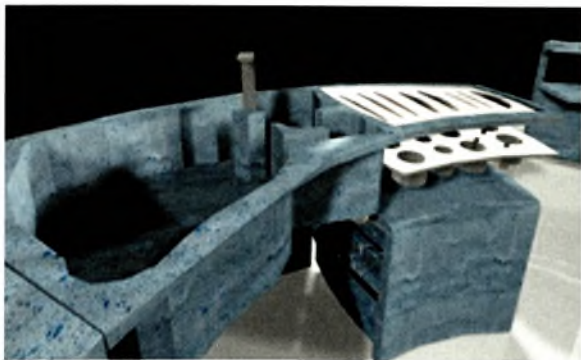
παρασκευή

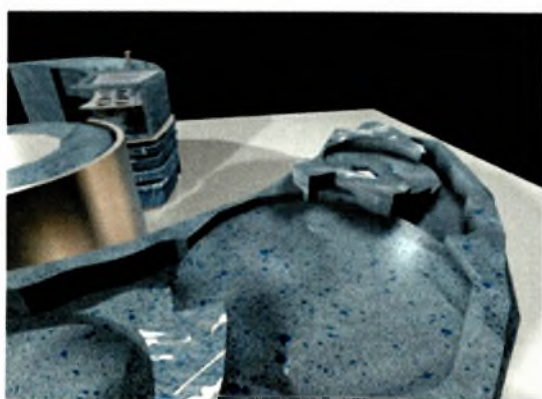
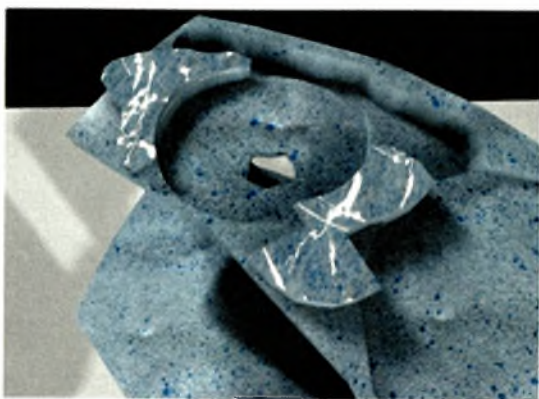
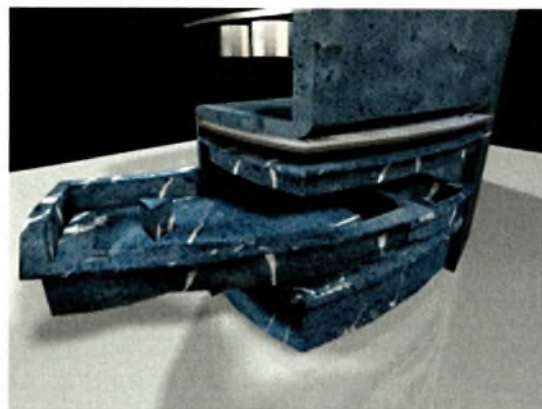
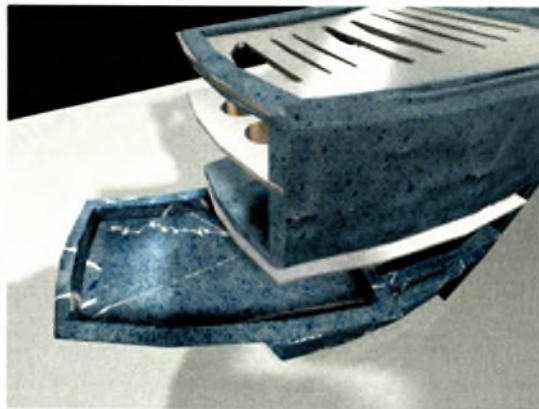
καταναλωση

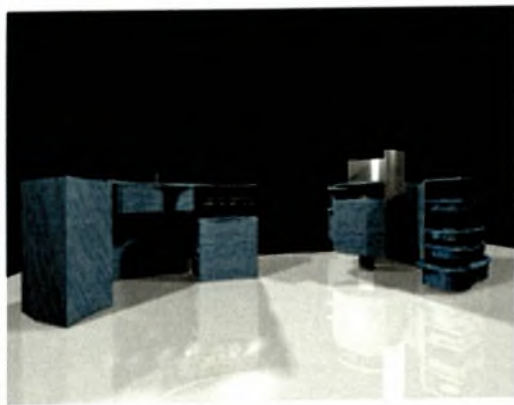
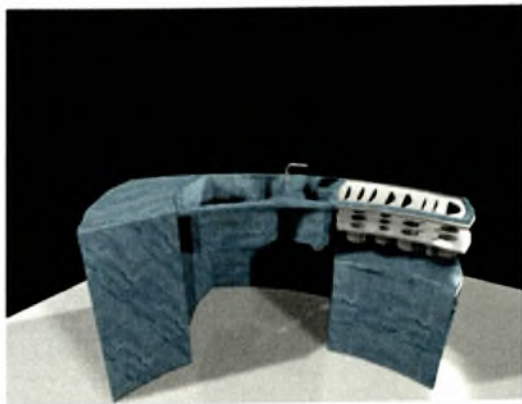
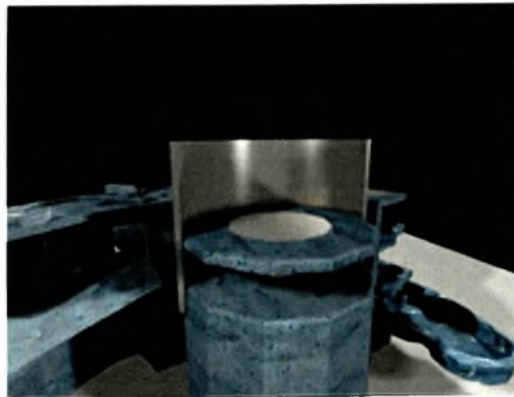
αποθηκευση











αξιολόγηση του προτεινόμενου σχεδιαστικού αντικειμένου

Βασική επιλογή ανάμεσα στις συνθετικές αρχές του σχεδιασμού του περιβάλλοντος φαγητού ήταν η ανάδειξη της δομής των διαδικασιών που απαρτίζουν την μαγειρική διαδικασία, οι οποίες δεν αναλύθηκαν ως βιωματικά συμβάντα αλλά ως πεδία ερευνητικού ενδιαφέροντος. Καταγράφηκαν, ταξινομήθηκαν και μελετήθηκαν ως αναλυτικές κατηγορίες ενός επιστημονικού αντικειμένου, προκειμένου να εξαιρεθούν όλα εκείνα τα στοιχεία που έχει κληρονομήσει η κουλτούρα του φαγητού και οι συνήθειές μας στο χώρο της κουζίνας.

Η παρατήρηση της ύλης από μικρή απόσταση ήταν ένα άλλο βασικό εργαλείο που καθόρισε την οπτική στην προσέγγιση των θεμάτων της κουζίνας. Αντιμετωπίζοντας τα αντικείμενα ως υποκείμενα, η ύλη απόκτησε κυρίαρχο ρόλο στο χώρο της κουζίνας ενώ αντιμετώπιστηκε ως ερέθισμα που διεγείρει τις ανθρώπινες αντιδράσεις και κατευθύνει τις κινήσεις και τις επιλογές του κατοίκου – χρήστη. Το αντικείμενο οικιακής χρήσης επομένως, αναδείχτηκε σε σημαντικό πόλο ενδιαφέροντος, όχι ως έκφραση της διαδικασίας του styling, δηλαδή ως μία αέναη στιλιστική ανανέωση της ύλης, αλλά ως το υλικό αποτέλεσμα μίας ανθρώπινης ανάγκης, ως συμπλήρωμα μίας ανθρώπινης αδυναμίας.

Η μελέτη των αντικειμένων, οι ανάγκες που τα επέβαλλαν, η εξέλιξή τους μέσα στο χρόνο, κ.τ.λ. και η αντιμετώπιση των διαδικασιών της κουζίνας ως ερευνητικά πεδία οδήγησαν στην διατύπωση της θεωρίας των ``ενεργειακών φυσαλίδων`` που αποτελεί μία συμπεριφοριστική αντιμετώπιση του χώρου της παρασκευής και κατανάλωσης του φαγητού. Επομένως, οι ίδιες οι διαδικασίες που αποτυπώνονται στην κουζίνα αποτελούν ταυτόχρονα και το σχεδιαστικό εργαλείο που χρησιμοποιήθηκε για να οργανώσει τις κινήσεις αυτές στο χώρο. Η σχέση αυτή, ανθρώπινου σώματος – ερεθίσματος – κίνησης, ενσωματώνεται στο σχεδιασμό αλλάζοντας τα κριτήρια της εργονομίας και της αποδοτικότητας που ίσχυαν μέχρι τώρα στην οργάνωση των κουζινών.

Η προσέγγιση του περιβάλλοντος φαγητού ως ένας χώρος αποτύπωσης των ανθρώπινων κινήσεων και αντιδράσεων τοποθετεί ισχυρά την διάσταση της προσωπικότητας του κατοίκου – χρήστη, των ατομικών του αναγκών και επιλογών και της διάθεσής του, που μπορεί να μεταβάλλεται συνεχώς. Η προσαρμοστικότητα και η μεταβλητότητα του συστήματος αντικειμένων που προτείνονται στηρίζεται στην παραπάνω οπτική. Η διαμόρφωση του χώρου, ο συνδυασμός των αντικειμένων – επίπλων μεταξύ τους, η επιλογή του τρόπου χρήσης των εξαρτημάτων κ.τ.λ. είναι αποτέλεσμα της διάθεσης του κατοίκου – χρήστη και όχι ενός εκ προίμιου στατικού σχεδιασμού που οργανώνει με τυποποιημένο τρόπο τις κινήσεις στο χώρο παρασκευής και κατανάλωσης φαγητού, μετατρέποντας το περιβάλλον φαγητού σε ένα ενεργειακό πεδίο.

Αποτέλεσμα αυτού είναι η δημιουργία ενός χώρου που ανανεώνει ριζικά την εικόνα του επίπλου - εργαλείου στην κουζίνα αλλά και την συμπεριφορά μας μέσα σε αυτή, διότι καταγράφει μία νέα πραγματικότητα χρήσεων και κινήσεων, δεδομένου ότι ανανεώνει τη διεύθετηση των διαδικασιών της μαγειρικής

διαδικασίας στο χώρο. Ο συνδυασμός των κινήσεων που απαιτείται στις συμβατικές κουζίνες για να λειτουργήσουν, αποτέλεσμα μίας ολόκληρης αντίληψης για το αντικείμενο, τον τρόπο παραγωγής του και το χώρο, έχει αντικατασταθεί από μία ευελιξία κινήσεων και θέσεων, τόσο των αντικειμένων, όσο και των κατοίκων – χρηστών, που επιτρέπει στις μαγειρικές διαδικασίες να εξελίσσονται ταυτόχρονα και ανεξάρτητα η μία από την άλλη, χωρίς να αναγκάζουν τον κάτοικο – χρήστη να οργανώσει τις κινήσεις του για να κερδίσει χώρο και χρόνο. Η ροή και η ευελιξία στο πειραματικό αυτό περιβάλλον φαγητού είναι δύο κυρίαρχες ιδιότητες. Για την σχεδιαστική επίλυση του περιβάλλοντος φαγητού προτείνεται μία συγκεκριμένη σειρά των μαγειρικών διαδικασιών, η οποία είναι η εξής: συντήρηση, πλύση, επεξεργασία, παρασκευή, αποθήκευση, κατανάλωση. Η τοποθέτησή τους είναι τέτοια ώστε να είναι δυνατή η παραμονή και η εργασία αρκετών ατόμων ταυτόχρονα στον ίδιο χώρο, παρά το μικρό του μέγεθος, χωρίς να παρεμποδίζεται η δραστηριότητα και η κίνηση του ενός από τον άλλο.

Μία καινοτομία που εισάγει το προτεινόμενο περιβάλλον φαγητού είναι η αποκόλληση του συστήματος από το σταθερό τοίχο του δωματίου και επομένως η αυτονόμησή του από την ύπαρξη ενός συγκεκριμένου χώρου για να το φιλοξενήσει. Αυτό αναδεικνύει την πρόταση σε ένα μεμονωμένο σύστημα αντικειμένων που μπορεί να τοποθετηθεί εκεί που θέλει ο κάτοικος – χρήστης ανάλογα με τις ανάγκες, το επάγγελμα, τον κενό χώρο που διαθέτει, επεμβαίνοντας το ίδιο για να διαμορφώσει το χώρο και όχι ο χώρος για να διαμορφώσει το σύστημα. Η αποκόλλησή του από τον τοίχο και η ανεξαρτητοποίησή του από το δωμάτιο - κουζίνα που συμπυκνώνει στην ονομασία του την έννοια της μαγειρικής διαδικασίας, αναβαθμίζει τη μαγειρική διαδικασία από βιολογική ανάγκη, σε δραστηριότητα ελεύθερου χρόνου με δημιουργικό χαρακτήρα.

Μπορεί, επομένως, να ενσωματωθεί λειτουργικά σε άλλους χώρους, τόσο εξαιτίας της γλυπτικής μορφής του, όσο και της λειτουργικότητάς του. Ο κάτοικος – χρήστης μπορεί να επιλέξει ένα ή περισσότερα όγκους - μέλη που το αποτελούν και να τα τοποθετήσει σε σχέση με τα ήδη υπάρχοντα του σπιτιού του ακόμα και σε μία συμβατική κατοικία. Η γλυπτικότητα που χαρακτηρίζει το προτεινόμενο περιβάλλον δίνει τη δυνατότητα να κρύβει τη λειτουργική του ιδιότητα πίσω από μία πιο διακοσμητική εμφάνιση, γεγονός που αλλάζει την αντίληψη που συντηρούσαν για την κουζίνα, ότι δηλαδή πρόκειται για ένα δευτερεύων χώρο, μακριά από τα βλέμματα των επισκεπτών, εξαιτίας του ιδιαίτερου λειτουργικού της χαρακτήρα.

Ως αντικείμενο, σύστημα αντικειμένων ή περιβάλλον αντικειμένων μπορεί να θεωρηθεί αρκετά πρωτότυπο και με αρνητικό τρόπο να εκτιμηθεί ότι διατίθεται σε μεμονωμένα κομμάτια και για μεμονωμένους ενδιαφερόμενους. Αν και τονίζεται η μοναδικότητα που μπορεί να αποκτήσει αυτό το σύστημα για κάθε

κάτοικο – χρήστη, επειδή θα έχει διαμορφωθεί σύμφωνα με τη δική του διάθεση και τις επιλογές του, εντούτοις αποτελεί αντικείμενο βιομηχανικού σχεδιασμού, το οποίο υποβάλλεται στη μαζική διαδικασία παραγωγής σε εργοστάσιο. Αυτό αποφέρει οικονομικά οφέλη, διότι το σύστημα των αντικειμένων υπόκειται σε μία τυποποιημένη διαδικασία παραγωγής, σε σειρά, δίνοντας ταυτόχρονα τη δυνατότητα της κατασκευής ελαφρώς διαφοροποιημένων αντικειμένων σε χρώμα, υλικό, έκταση, ύψος κ.τ.λ. προκειμένου ο κάθε κάτοικος – χρήστης να ταυτιστεί με εκείνη την έκδοση του αντικειμένου που του ταιριάζει περισσότερο.

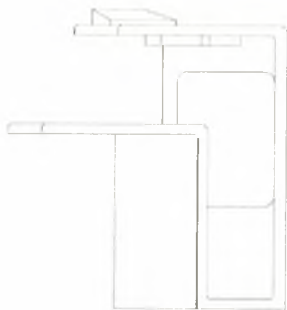
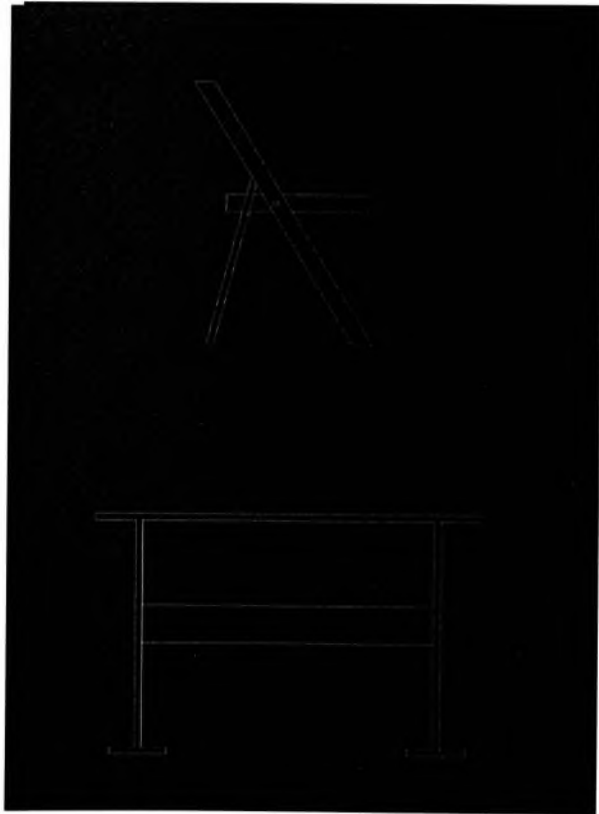
Από κατασκευαστικής άποψης, η μονολιθικότητα που χαρακτηρίζει το περιβάλλον φαγητού που προτείνεται μειώνει τα ζητήματα υγιεινής που θα δημιουργούνταν από την επαφή των διαφορετικών υλικών μεταξύ τους. Παράλληλα, η χρήση ενός υλικού που εκχύνεται σε καλούπια και τυποποιείται κατασκευαστικά μειώνει το κατασκευαστικό κόστος κατά τη διαδικασία της παραγωγής του.

Η πλαστικότητα του, που το καθιστά γλυπτό αντικείμενο με πρακτικό χαρακτήρα, οι διαστάσεις του, τα συσχετισμένα μεγέθη των όγκων, δίνουν τη δυνατότητα το σύστημα αυτό των αντικειμένων να αυξομειώνει το χώρο που καταλαμβάνει και να ανταποκρίνεται σε διάφορες χωρικές δεσμεύσεις ή καταστάσεις. Το μικρό του μέγεθος, ακόμα και σε πλήρη ανάπτυξη, χαρίζει στο περιβάλλον αυτό την ευελιξία που χρειάζεται για να καθιερωθεί ως ένα αντικείμενο της σύγχρονης τρέχουσας πραγματικότητας, όπου ο χρόνος και ο χώρος είναι πολύτιμοι. Παρόλο το μικρό ανάπτυγμά του, μπορεί να φιλοξενήσει δύο συνδαιτυμόνες, δύο μαγείρους και επισκέπτες ή βοηθούς χωρίς να δυσχεραίνεται ή να αποκλείεται την ταυτόχρονη εργασία τους.

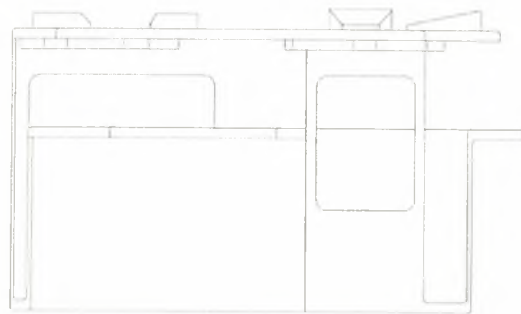
Η μορφή του, πιθανά να αποθαρρύνει τον κάτοικο – χρήστη να προτιμήσει αυτό το σύστημα αντικειμένων, γιατί μοιάζει να εξαιρείται η γλυπτικότητα από ότι η λειτουργικότητα, δεδομένου ότι υποστηρίζεται ότι η τέχνη δεν μπορεί να έχει λειτουργικό χαρακτήρα! Εντούτοις η εμφάνιση του προτεινόμενου συστήματος είναι αρκετά διαφορετική από αυτή των συμβατικών κουζινών, με αποτέλεσμα να μπορεί να θεωρηθεί φουτουριστική και επομένως να απορριφθεί σε ένα πρώτο επίπεδο εξαιτίας της πρωτότυπης μορφής της. Η αντίληψη που εισάγει το 'περιβάλλον φαγητού' δεν ανταποκρίνεται στο δεδομένο τρόπο ζωής που προτείνεται, διαφημίζεται και επομένως συντηρείται, ακόμα και από τους σχεδιαστές. Κάτι τέτοιο μπορεί να θεωρηθεί, επίσης, ένας αποθαρρυντικός λόγος για την αγορά αυτού του προϊόντος από ένα καταναλωτή που δεν επιθυμεί να αλλάξει τις συνήθειες που τόσα χρόνια αναπαράγει στην κουζίνα του. Από την άλλη το ίδιο επιχείρημα που θεωρείται μειονέκτημα, μπορεί να εκτιμηθεί ως ένα από τα κυριότερα προτερήματα του προϊόντος, δεδομένου ότι η αξία της έρευνας που προηγήθηκε, της οποίας σχεδιαστικός καρπός είναι το προτεινόμενο 'περιβάλλον φαγητού', στόχο έχει να αλλάξει το δεδομένο τρόπο ζωής και να στρέψει την οπτική του καταναλωτή προς τα νέα περιβάλλοντα κατοίκησης με κέντρο τον άνθρωπο.

Μία από τις βασικές επιλογές στην οργάνωση των χώρων του ' 'περιβάλλοντος φαγητού' ' ήταν η κατάργηση της συσσώρευσης των μικροαντικειμένων και σκευών που αποθηκεύονται στην συμβατική κουζίνα, με αποτέλεσμα την απαίτηση ολοένα και περισσότερων χώρων αποθήκευσης. Στο προτεινόμενο ' 'περιβάλλον φαγητού' ' οι αποθηκευτικοί χώροι αφορούν μόνο τα απαραίτητα σκεύη και αντικείμενα οικιακού εξοπλισμού που χρειάζονται στην κατανάλωση και παρασκευή του φαγητού, καθώς και τα τρόφιμα και υλικά που συντηρούνται εκτός ψυγείου. Η πρόταση στοχεύει να αναγκάσει τον κάτοικο – χρήστη να επιλέξει τα χρηστικά αντικείμενα και τα σκεύη που χρειάζεται πραγματικά, απελευθερώνοντας το χώρο παρασκευής και κατανάλωσης φαγητού από την λογική της συνεχούς ανανέωσης και της σχεδιαστικής μόδας, χωρίς να χάνει σε πρακτικότητα και εξυπηρέτηση. Αντίθετα, περιορίζει την υπερκατανάλωση και την υπέρ-αποθήκευση, συμπυκνώνοντας την ανάγκη των σκευών και του οικιακού εξοπλισμού, αναδεικνύοντας την κουζίνα σε κυρίαρχο χώρο δράσης και όχι αποθήκευσης. Ένας πιο λιτός, όσον αφορά τα αντικείμενα, τρόπος ζωής, πιθανά να προκαλέσει την αντίδραση ενός πιθανού αγοραστή αυτής της μονάδας, ο οποίος θα χρειαστεί να αποχωριστεί μεγάλο αριθμό αντικειμένων που είχε παλαιότερα αποκτήσει, διότι το νέο τους μαγειρικό περιβάλλον δεν θα του επιτρέπει να τα αποθηκεύσει.

Τέλος, η εφαρμογή της υψηλής τεχνολογίας στο προτεινόμενο προϊόν μπορεί να εξασφαλίσει μεγαλύτερη άνεση και προσαρμοστικότητα των λειτουργιών της κουζίνας στις ανάγκες και τη διάθεση του κατοίκου – χρήστη. Η κίνηση των μερών, η τροποποίηση του φωτισμού, η ρύθμιση της θερμοκρασίας των εστιών, η ενεργοποίηση της βρύσης, ακόμα και η εφαρμογή προγράμματος μέσω ηλεκτρονικού υπολογιστή που θα οργανώνει τις διαδικασίες μεταξύ τους π.χ. θα ενεργοποιεί την εστία, θα ακολουθεί το διατροφικό πρόγραμμα της εβδομάδας και θα πληροφορεί για τις ελλείψεις των υλικών κ.τ.λ. και θα αλληλεπιδρά με τον κάτοικο - χρήστη είναι ένα μέρος των δυνατοτήτων που μπορεί να εξασφαλίσει η εφαρμογή του αυτοματισμού και της υψηλής τεχνολογίας. Παρόλ' αυτά, το προτεινόμενο ' 'περιβάλλον φαγητού' ' σχεδιάστηκε χωρίς την εφαρμογή τέτοιας τεχνολογίας, προωθώντας την χειροκίνητη π.χ. μεταφορά των όγκων και των σκευοθηκών, προκειμένου να επιλυθεί στην ουσία της μία κουζίνα, χωρίς την απαραίτητη παρουσία της ηλεκτρονικής τεχνολογίας, που θα επέβαλλε τη δέσμευση της λειτουργίας του προτεινόμενου αντικειμένου από τον ηλεκτρονικό υπολογιστή.

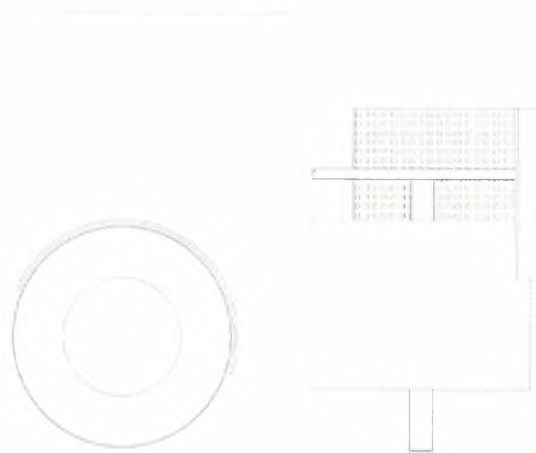
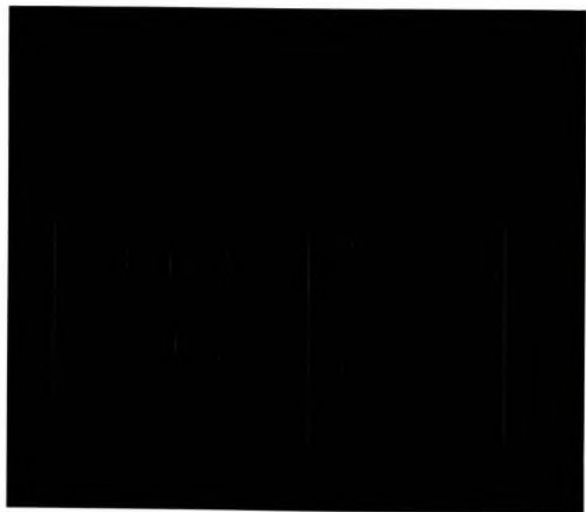


μονολιθικότητα

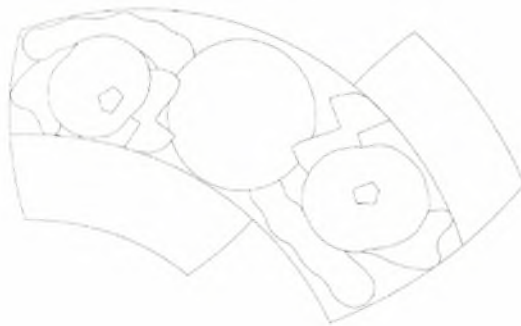
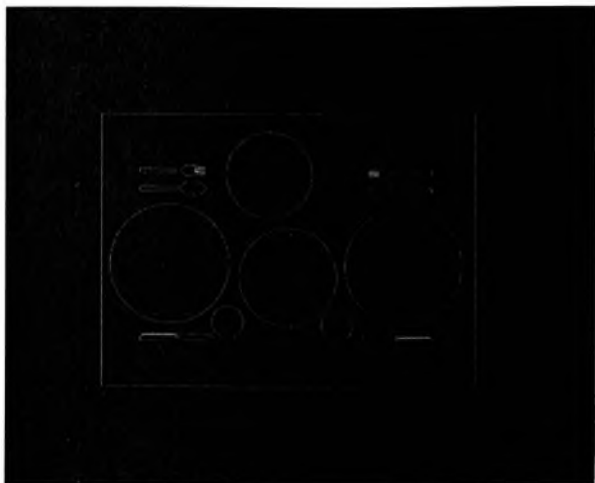


ενοποίηση καθίσματος και
διαδικασίας καταναλώσης

προταση νεας λειτουργικης
μοναδας

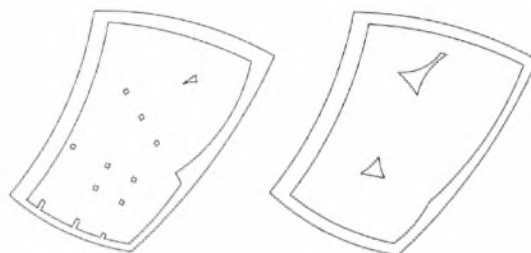
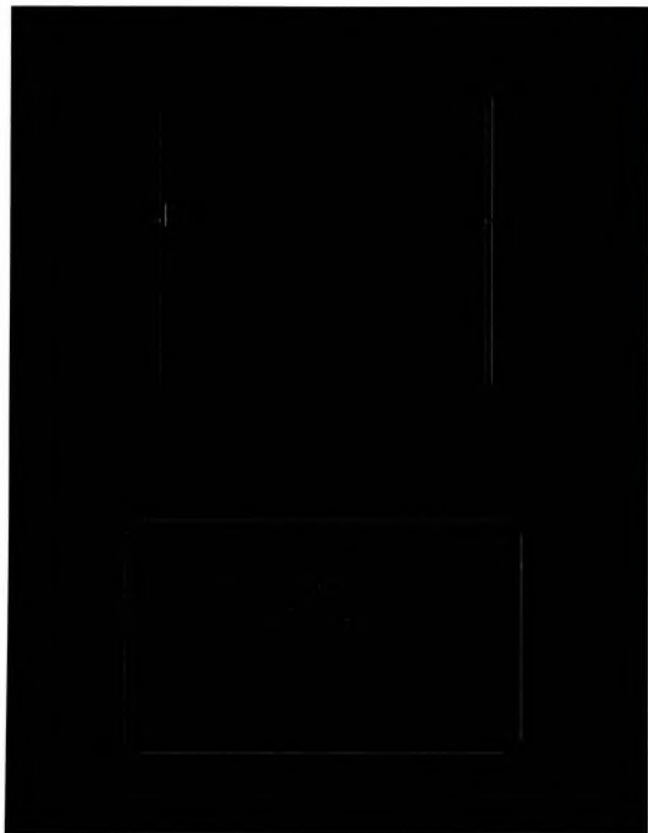


αυτονομία παρασκευής
επαναπροσδιορισμός σχήματος



αρθρωση ανθρωπινής κίνησης,
σκευών, καταναλώσης φαγητού

αναβαθμιση του οικιακου
αντικειμενου σε λειτουργικη
μοναδα



επανασχεδιασμος
χωρων αποθηκευσης

ευελιξια

ποικιλλια



προσαρμογη διαδικασιας
στα σκευη

νεα πραγματικοτητα
κινησεων

βιβλιογραφία

βιβλία

Bellini, Mario. **Album. Progetto Mangiare. Annuario Di Progetto e Cultura Materiale.** Electa. 1980
Counihan, Carole-Van Esterik, Penny. **Food and Culture, A Reader.** Routledge, London, 1997

Daldy, Andrew-Grainger, Sally. **Η Μαγειρική της Αρχαιότητας.** Παπαδήμα, Αθήνα, 2001

Fiell, Peter – Fiell, Charlotte. **Design of the 20th Century.** Taschen, Germany, 1999

Matthijs, Koen. **The Family-Contemporary Perspectives and Challenges.** Leuven University Press, Louvain, Belgium, 1998

Lupton, Ellen. **Mechanical Brides. Women and Machines From Home To Office.** Cooper-Hewitt, National Museum of Design, Smithsonian Institution, Princeton Architectural Press, New York, 1993

S. Becker, Gary. **A Treatise on the Family.** Harvard University Press, USA, 1993

Durning, Louise – Wrigley, Richard. **Gender and Architecture.** Wiley, West Sussex, England, 1996

Hayden, Dolores. **The Grand Domestic Revolution.** The MIT Press, USA, 2000

Neufert, Ernst. **Οικοδομική και Αρχιτεκτονική Σύνθεση.** μετάφραση Δ. Μαλασπίνας, Μόσχος Γκιούρδας, Αθήνα, 1996

Ζαμπούνης, Χρήστος. **Savoir Vivre.** Φερενίκη, Αθήνα. 2002

Κοντομίχης, Πανταζής. **Το νοικοκυριό του χωριάτικου σπιτιού στη Λευκάδα, Έπιπλα και Σκεύη-Εργαλεία και Σύνεργα-Τροφές και Ποτά**. Γρηγόρη, Αθήνα, 1968

Μαγκλιβέλας, Κώστας. **Εισηγήσεις Στη Βιομηχανική Κοινωνιολογία, Η νέα κοινωνία**. Παπαζήση, Αθήνα, 1983

Παρμενίδης, Γιώργος. **Το Κάθισμα στη Δεκαετία του 1920, Ιδεολογία, Τεχνική και Οικονομικές Διακυμάνσεις Στην Παραγωγή του Βιομηχανικού Αντικειμένου**. Παρατηρητής, Θεσσαλονίκη, 1982

Νόρμπερτ, Ελίας. **Η εξέλιξη του πολιτισμού, Ήθη και κοινωνική συμπεριφορά στη Νεότερη Ευρώπη**. Νεφέλη, Αθήνα, 1997, τόμος Α

ά ρ θ ρ α

Glueck, Grace, ' ' The Art Of Making Things That Look and Work ' ' , χ.τ.ε., χ.ε., Brooklyn, 2004

T.Kazmierczak, Elzbieta, ' ' Design as Meaning Making: From Making Things to the Design of Thinking ' ' , χ.τ.ε., Massachusetts Institute of Technology, 2003

Casciani, Stefano, ' ' Roberto Sambonet, Il Disegno E' l' Invezione ' ' , **Abitare**, αριθμός τεύχους 308, χ.χ. ,σελίδες 182-188

Casciani, Stefano, ' ' Casalinghi Anni Novanta, Chimere in Cucina 1 ' ' , **Abitare**, αριθμός τεύχους 308, χ.χ. ,σελίδες 191-221

Casciani, Stefano, ' ' I Luoghi Nella Cucina, In Cucina Funzionalismo Destrutturato ' ' , **Abitare**, χ.α.τ.χ.χ.,σελίδες 158, 159

Romanelli,Marco, ' ' I Luoghi Nella Cucina:Verso Una Nuova Mobilita ' ' ,**Abitare**,αριθμός τεύχους 373,χ.χ.,σελίδες 200-202

Morace,Francesco, ' ' Kitchen-Plaza:Tendenze e Concept Futuri Per Una Cucina Diffusa ' ' ,**Modo**,αριθμός τεύχους 196,χ.χ.,σελίδες 33-48

Miller,J.Abbott – Lupton,Ellen, ' ' Hygiene,Cuisine and the Product World of Early Twentieth-Century America ' ' ,Design,χ.α.τ.,χ.χ.,σελίδες 497-515

D.Youngren,Candice, ' ' The Household ' ' ,**The Household and Feminism:Why They Get to Be Friends,Planning theory Final Research Papers**,
χ.ε.,2001

Di Bartolomeo,Massimiliano, ' ' Dal Piatto Caldo Alla Lavapiatti ' ' ,**Domus**,χ.α.τ.,χ.χ.

Citterio,Antonio, ' ' Il Nuovo Paesaggio Della Cucina,Giorgio Tartaro ' ' ,**Domus**,χ.α.τ.,χ.χ.

Ολοκληρώνοντας αυτήν την προσπάθεια, που αποτελεί για μένα κάτι παραπάνω από μία διπλωματική εργασία, οφείλω να ευχαριστήσω τους φίλους, τους συνεργάτες και τους γονείς μου για την υποστήριξη και την αφιλοκερδή βοήθεια που μου παρείχαν. Σε όλους όσους συμμετείχαν, συμβούλεψαν, βοήθησαν αλλά και όσους απλά υποστήριξαν θερμά αυτή την εργασία, πολλά πολλά ευχαριστώ!



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ



004000074611

