

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

**ΤΜΗΜΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑΣ ΚΑΙ ΟΠΤΙΚΟΑΚΟΥΣΤΙΚΩΝ
ΤΕΧΝΩΝ**



«Ένα ταξίδι στον κόσμο του Street Food»

“A Street Food Journey”

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Σαββίδου Χαρά (ΑΜ 18677105)

Επιβλέπων: Στεφανής Νικόλαος, Ακαδημαϊκός Υπότροφος

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2022

Επιβλέπων καθηγητής και μέλος της εξεταστικής επιτροπής: Στεφανής Νικόλαος, Ακαδημαϊκός Υπότροφος

Μέλος της εξεταστικής επιτροπής: Βρεττάκος Γεώργιος, Λέκτορας

Μέλος της εξεταστικής επιτροπής: Τσινάρογλου Αριστείδης, Λέκτορας

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Βεβαιώνω ότι είμαι συγγραφέας αυτής της πτυχιακής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της, είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην πτυχιακή εργασία. Επίσης έχω αναφέρει τις όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε αυτές αναφέρονται ακριβώς, είτε παραφρασμένες. Επίσης βεβαιώνω ότι αυτή η πτυχιακή εργασία προετοιμάστηκε από εμένα προσωπικά ειδικά για τις απαιτήσεις του προγράμματος σπουδών του Τμήματος Φωτογραφίας και Οπτικοακουστικών Τεχνών του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η πτυχιακή αυτή εργασία περιλαμβάνει την δημιουργία ενός φωτογραφικού editorial με θέμα τα street foods από διάφορα μέρη του πλανήτη. Η φωτογραφική σειρά δημιουργήθηκε με σκοπό να συνοδεύσει άρθρα δημοσιευμένα σε περιοδικά ή να συμπεριληφθεί σε ταξιδιωτικούς και γαστρονομικούς οδηγούς. Με βασικά εργαλεία αφήγησης τον φωτισμό και το χρώμα, στόχος είναι οι αναγνώστες να ταξιδέψουν στους τόπους από όπου προέρχονται αυτά τα φαγητά, να γνωρίσουν νέες γεύσεις και να έρθουν σε επαφή με την γαστρονομική κουλτούρα άλλων λαών.

***Λέξεις - Κλειδιά:** φωτογραφία, φωτογραφία φαγητού, νεκρή φύση, editorial, street food, ταξίδια, κουλτούρα, γαστρονομική ταυτότητα, πολυπολιτισμικότητα.*

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	8
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1.....	9
1.1 <i>STREET FOOD</i>	9
1.2 <i>ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ STREET FOOD ΣΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΟΤΗΤΑ</i>	11
1.3 <i>Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ, ΤΑ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΤΙΚΑ ΡΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΙ ΠΟΛΥΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΚΟΙΝΩΝΙΕΣ</i>	13
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2.....	15
2.1 <i>ΝΕΚΡΗ ΦΥΣΗ</i>	15
2.2 <i>ΝΕΚΡΗ ΦΥΣΗ ΣΤΗ ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ</i>	16
2.3 <i>ΝΕΚΡΗ ΦΥΣΗ ΣΤΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ</i>	25
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3.....	30
3.1 <i>ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</i>	30
3.2 <i>ΣΗΜΕΡΙΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ</i>	33
3.3 <i>ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ</i>	35
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4.....	37
4.1 <i>ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ</i>	37
4.2 <i>ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ</i>	38
4.3 <i>ΝΟΗΜΑΤΙΚΗ ΚΑΙ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ</i>	50
4.4 <i>ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΤΟΥΝΤΙΟ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</i>	57
4.5 <i>ΧΡΗΣΗ ΕΙΚΟΝΩΝ ΣΕ ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ</i>	61
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	65
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	67
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ (ΠΗΓΕΣ)	70

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

Εικόνα 1. Street food στο Πεκίνο, Κίνα, Πηγή: Zhang Kaiyv, Pexels.....	10
Εικόνα 2. Τοιχογραφία από το θερμοπωλείο Regio V, Πηγή: Pompeii Sites	11
Εικόνα 3. Ενσωματωμένα δοχεία στον πάγκο του θερμοπωλείου Regio V, Πηγή: Pompeii Sites.....	12
Εικόνα 4. Glass bowl of fruit and vases. Roman wall painting in Pompeii (around 70 AD), Naples National Archaeological Museum, Naples, Italy	16
Εικόνα 5. Basket of fruit, Michelangelo Merisi da Caravaggio, c. 1597 - 1600 (πίνακας), Veneranda Biblioteca Ambrosiana	17
Εικόνα 6. Still Life with Quince, Cabbage, Melon, and Cucumber, Juan Sánchez Cotán, c. 1602, oil on canvas, 68.9 cm x 84.46 cm, The San Diego Museum of Art	18
Εικόνα 7. Still Life with Gilt Goblet, Willem Claesz Heda, 1635, Museum Boijmans Van Beuningen, Rotterdam.....	19
Εικόνα 8. Still Life with Ham, Lobster and Fruit, Jan Davidsz de Heem, c. 1653, oil on canvas, Museum Boijmans Van Beuningen	20
Εικόνα 9. Still Life with a Chinese Porcelain Jar, Willem Kalf, 1669, oil painting, Indianapolis Museum of Art.....	20
Εικόνα 10. Roses, Convolvulus, Poppies and Other Flowers in an Urn on a Stone Ledge, Rachel Ruysch, ca. late 1680s; Oil on canvas, National Museum of Women in the Arts.....	21
Εικόνα 11. A Pelican and other Birds near a Pool, Known as 'The Floating Feather', Melchior d'Hondecoeter, c. 1680, oil on canvas, Rijksmuseum Amsterdam.	22
Εικόνα 12. Dead Birds in a Landscape, Jan Fyt, probably 1640s, oil on canvas, The National Gallery. London.	22
Εικόνα 13. Still life with fruit dish, Paul Cezánne, 1879-80, The Museum of Modern Art, New York.	23
Εικόνα 14. Fruit dish, Bottle and Violin, Pablo Picasso, 1914, The National Gallery, London.	24
Εικόνα 15. A set table (still life), Nicephore Niépce, c. 1823-1825, Still life made with a camera obscura, this plate vanished from French Photographic Society collections in the early 20th century.....	25
Εικόνα 16. A Fruit Piece, William Henry Fox Talbot, 1844.....	26
Εικόνα 17. Still Life with Fruit and Decanter, Roger Fenton, 1860.....	27
Εικόνα 18. Flower Study, Rose of Sharon, Adolphe Braun, 1854.	27
Εικόνα 19. Pears and Bowls, Paul Strand, 1916.....	28
Εικόνα 20. Shell, Edward Weston, 1927.	28
Εικόνα 21. Flat Irons for Shoe Manufacture, Albert Renger-Patzsch, 1926, Los Angeles County Museum of Art.....	29
Εικόνα 22. Frozen Foods With String Beans, Irving Penn, 1977, New York.	29
Εικόνα 23. Επιλογή και αγορά των props	32
Εικόνα 24. Μονοχρωματική σύνθεση με την ένταξη του ανθρώπινου στοιχείου, Catrine Haland, Πηγή: Cherrydeck.....	33
Εικόνα 25. Αιωρούμενα υλικά, Alisa Chirva, Πηγή: Cherrydeck	33
Εικόνα 26. Focaccia - Ιταλία	38
Εικόνα 27. Cheeseburger - Η.Π.Α.....	39

Εικόνα 28. Κουλούρι - Ελλάδα.....	40
Εικόνα 29. Tacos - Μεξικό.....	41
Εικόνα 30. Falafel - Μέση Ανατολή	42
Εικόνα 31. Pad Thai - Ταϊλάνδη	43
Εικόνα 32. Gnamakoudji - Δυτική Αφρική.....	44
Εικόνα 33. Ceviche - Περού	45
Εικόνα 34. Mango Lassi - Ινδία	46
Εικόνα 35. Xiao Long Bao - Κίνα.....	47
Εικόνα 36. Currywurst – Γερμανία.....	48
Εικόνα 37. Crêpes - Γαλλία	49
Εικόνα 38. Moodboard Xiao Long Bao - Κίνα	51
Εικόνα 39. Moodboard Tacos - Mexico	51
Εικόνα 40. Moodboard Κουλούρι – Ελλάδα.....	52
Εικόνα 41. Moodboard Pad Thai - Ταϊλάνδη	52
Εικόνα 42. Moodboard Ceviche - Περού	53
Εικόνα 43. Moodboard Mango Lassi - Ινδία	53
Εικόνα 44. Moodboard Currywurst - Γερμανία	54
Εικόνα 45. Moodboard Cheeseburger - Η.Π.Α.	54
Εικόνα 46. Moodboard Falafel - Μέση Ανατολή	55
Εικόνα 47. Moodboard Gnamakoudji - Δυτική Αφρική.....	55
Εικόνα 48. Moodboard Crêpes - Γαλλία	56
Εικόνα 49. Moodboard Focaccia - Ιταλία.....	56
Εικόνα 50. Προετοιμασία των φόντων	57
Εικόνα 51. Backstage: Tacos - Μεξικό	58
Εικόνα 52. Backstage: Κουλούρι - Ελλάδα.....	58
Εικόνα 53. Backstage: Focaccia - Ιταλία.....	59
Εικόνα 54. Backstage: Cheeseburger - Η.Π.Α.	59
Εικόνα 55. Backstage: Crêpes - Γαλλία	60
Εικόνα 56. Backstage: Pad Thai - Ταϊλάνδη	60
Εικόνα 57. Προσομοίωση περιοδικού με άρθρο για το street food.....	61
Εικόνα 58. Προσομοίωση περιοδικού με τη χρήση της εικόνας «Tacos – Μεξικό» σε άρθρο	62
Εικόνα 59. Προσομοίωση περιοδικού με τη χρήση των εικόνων «Focaccia – Ιταλία» και «Κουλούρι – Ελλάδα» σε άρθρο	62
Εικόνα 60. Προσομοίωση περιοδικού με τη χρήση της εικόνας «Crêpes – Γαλλία» σε άρθρο	63
Εικόνα 62. Προσομοίωση περιοδικού με τη χρήση της εικόνας «Pad Thai – Ταϊλάνδη» σε άρθρο.....	63
Εικόνα 63. Προσομοίωση περιοδικού με τη χρήση της εικόνας «Cheeseburger – Η.Π.Α.» σε άρθρο περιοδικού	64

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται μια εισαγωγή στην έννοια του street food, το οποίο αποτελεί και τον βασικό θεματικό άξονα που πραγματεύεται η φωτογραφική ενότητα η οποία δημιουργήθηκε στα πλαίσια αυτής της πτυχιακής εργασίας. Ακολουθεί μια σύντομη ιστορική αναδρομή στις πρώτες ενδείξεις φαγητού του δρόμου στην ανθρωπότητα και σημειώνεται η αναγκαιότητα της ύπαρξης αυτής της μορφής κατανάλωσης φαγητού στις αστικές κοινωνίες από τα χρόνια της αρχαιότητας. Στη συνέχεια, αναφέρεται ο τρόπος με τον οποίο διαμορφώνεται το street food και παράλληλα, μέσα από αυτό, η γαστρονομική ταυτότητα ενός τόπου, επηρεασμένη από τα μεταναστευτικά ρεύματα και τις πολυπολιτισμικές κοινωνίες.

Στο δεύτερο κεφάλαιο εισάγεται η έννοια της νεκρής φύσης, η οποία είναι άμεσα συνυφασμένη με τη φωτογράφιση τροφίμων, και αναφέρεται μέσα από παραδείγματα η ιστορική εξέλιξη του είδους στη ζωγραφική. Ακολούθως, αναλύεται ο τρόπος με τον οποίο η ζωγραφική, αλλά και η τεχνολογική εξέλιξη του φωτογραφικού μέσου, επηρέασαν την νεκρή φύση στη φωτογραφία.

Ως επακόλουθο, στο τρίτο κεφάλαιο, πραγματοποιείται μια μεταφορά στη φωτογράφιση τροφίμων, τον φωτογραφικό κλάδο με τον οποίο ασχολείται η συγκεκριμένη πτυχιακή εργασία. Στα πλαίσια της φωτογράφισης τροφίμων αναφέρονται διάφοροι τρόποι αφήγησης, κάποια στοιχεία σχετικά με τον φωτισμό και τη γωνία λήψης, καθώς και τα μέλη που απαρτίζουν μια ομάδα για τη διεξαγωγή μιας τέτοιου είδους φωτογράφισης. Επιπρόσθετα, αναγράφονται οι σύγχρονες τάσεις στη φωτογραφία φαγητού και διαχωρίζονται οι όροι εκδοτική και εμπορική φωτογραφία.

Στο τελευταίο μέρος παρουσιάζεται το φωτογραφικό έργο και επεξηγείται η μεθοδολογία που ακολουθήθηκε. Επίσης, παρατίθενται εικονικά οι αισθητικές επιρροές που διαμόρφωσαν τις εικόνες και αναλύεται μέσα από παραδείγματα η φωτογραφική διαδικασία. Τέλος, πραγματοποιείται μια προσομοίωση σχετικά με τον τρόπο χρήσης των εικόνων στα πλαίσια μιας περιοδικής έκδοσης.

1.1 STREET FOOD

Ο αγγλικός όρος *street food* ή στα ελληνικά *φαγητό του δρόμου*, περιγράφει μια κατηγορία φαγητού, το οποίο είναι έτοιμο προς κατανάλωση ή ετοιμάζεται γρήγορα από προπαρασκευασμένα υλικά, και πωλείται στον δρόμο, στις αγορές, ή σε άλλους παρόμοιους χώρους από πλανόδιους πωλητές και μικροπωλητές. Συνήθως αυτού του είδους φαγητό παρέχεται από μια καντίνα, ένα πάγκο αγοράς κτλ. και τρώγεται στο χέρι, καθώς κανείς περπατάει ή σε έναν χώρο επί τόπου.¹

Το φαγητό του δρόμου απευθύνεται σε όλους, ανεξάρτητα από την κοινωνική ομάδα στην οποία ανήκει κάποιος ή την οικονομική του κατάσταση. Έρευνες έχουν δείξει πως περίπου 2.5 δισεκατομμύρια άνθρωποι καταναλώνουν *street food* καθημερινά.² Αποτελεί συχνά την κύρια πηγή διατροφής ανθρώπων με χαμηλό εισόδημα, ενώ παράλληλα θεωρείται αναπόσπαστο μέρος της γαστρονομικής κουλτούρας κάθε λαού, με τους ταξιδιώτες να μην μπορούν να το παραλείψουν όταν επισκέπτονται μια ξένη χώρα. Μάλιστα, σύμφωνα με μια έρευνα του 2019 από το περιοδικό CEOWORLD, οι πέντε καλύτερες πόλεις στις οποίες μπορεί να ταξιδέψει κανείς για να δοκιμάσει *street food* βρίσκονται στην ασιατική ήπειρο, με τη Σιγκαπούρη να κρατάει τα ηνία και στη συνέχεια να ακολουθεί η Μπανγκόκ και το Χονγκ Κονγκ. Στη τέταρτη θέση βρίσκεται η βιετναμέζικη πόλη Χο Τσι Μινχ και στη πέμπτη η ινδική Μουμπάι.³

Τα φαγητά του δρόμου που μπορεί να γευτεί κανείς ανά τον κόσμο, δύνανται να κατηγοριοποιηθούν, ανάλογα με τον τρόπο ψησίματος τους, σε τηγανητά, φουρνιστά, ψητά στη σχάρα, βραστά, ή στον ατμό. Υπάρχουν πιο απλά φαγητά που αποτελούνται από ένα μόνο συστατικό, όπως για παράδειγμα το καλαμπόκι (*corn on the cob*), αλλά και πιο σύνθετα, όπως γεμιστά, τυλιχτά,

¹ Kraig, B., & Colleen, T. S. (Επιμ.). (2013). *Street Food around the World An Encyclopedia of Food and Culture*. Santa Barbara, California: ABC-CLIO σελ. 32-33

² Mamun, M. A., Rahman, S. M., & Turin, T. C. (2013). Knowledge and Awareness of Children's Food Safety Among School-Based Street Food Vendors in Dhaka, Bangladesh. *Foodborne Pathogens and Disease*, 323-330.

³ Anna Papadopoulou, "Ranked: The World's 50 Best Cities For Street Food-Obsessed Travellers, 2019", CEOWORLD magazine, 30 September 2019, https://ceoworld.biz/2019/09/30/ranked-the-worlds-50-best-cities-for-street-food-obsessed-travellers-2019/#google_vignette (πρόσβαση 17 Ιουλίου 2022)

μαγειρευτά, σούπες και ροφήματα (π.χ. τσάι, φρέσκος χυμός από διάφορα φρούτα κ.ά.). Ένα street food μπορεί να είναι και ένα σνακ που καταναλώνεται ανάμεσα στα κυρίως γεύματα, ένα γλυκό ή ένα ποτό, ή ακόμα και ένα γεύμα με ολοκληρωμένη θρεπτική αξία. Θα μπορούσαμε να πούμε, λοιπόν, ότι, η έννοια του street food συνδέεται κυρίως με τις συνθήκες υπό τις οποίες προετοιμάζεται και καταναλώνεται το φαγητό και όχι άμεσα με την διατροφική του αξία.



Εικόνα 1. Street food στο Πεκίνο, Κίνα, Πηγή: Zhang Kaiyv, Pexels

Θα ήταν χρήσιμο σε αυτό το σημείο να ξεκαθαριστούν τα όρια μεταξύ των όρων γρήγορο φαγητό (fast food), φαγητό του δρόμου (street food) και ανθυγιεινό φαγητό (junk food). Η έννοια του γρήγορου φαγητού σχετίζεται με την ταχύτητα με την οποία προετοιμάζεται και σερβίρεται ένα φαγητό, ενώ η έννοια του φαγητού του δρόμου σχετίζεται με τις συνθήκες στις οποίες καταναλώνεται ένα φαγητό. Τέλος, η έννοια του ανθυγιεινού φαγητού (junk food) συνδέεται με την διατροφική αξία ενός φαγητού. Συμπερασματικά, το φαγητό του δρόμου μπορεί να είναι και γρήγορο φαγητό εάν προετοιμάζεται και σερβίρεται γρήγορα στον πελάτη, αλλά μπορεί να είναι και αργό φαγητό εάν προϋποθέτει ώρες προετοιμασίας. Το φαγητό του δρόμου είναι επίσης πιθανόν να χαρακτηριστεί ως ανθυγιεινό εάν έχει χαμηλή διατροφική αξία, ωστόσο συχνά μπορεί να έχει υψηλή διατροφική αξία.

1.2 ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ STREET FOOD ΣΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΟΤΗΤΑ

Μπορεί το street food να έχει επικρατήσει ως τάση τα τελευταία χρόνια στη σύγχρονη αστική ζωή, ωστόσο η ανάγκη για κατανάλωση φαγητού στον δρόμο αναδύθηκε χιλιάδες χρόνια πριν, στους αρχαιότερους πολιτισμούς. Τα πρώτα τεκμήρια για την ύπαρξη φαγητού του δρόμου έχουν βρεθεί στην αρχαία Ελλάδα. Σύμφωνα με την Cathy K. Kaufman, «τα μικρά, τηγανιτά ψάρια ήταν ένα συνηθισμένο φαγητό του δρόμου στην αγορά».⁴ Επιπλέον, ενδείξεις για φαγητό του δρόμου έχουν βρεθεί και στην Κίνα, στις πόλεις της Δυναστείας των Χαν (206 π.Χ. – 220 μ.Χ.).⁵ Ακόμη ένα παράδειγμα αποτελεί η Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία, όπου υπήρχαν τα *thermopolia*, τα οποία ήταν μικρά μαγαζιά που πουλούσαν ζεστά φαγητά.⁶ Από εκεί αγόραζαν συνήθως φαγητό οι φτωχότεροι άνθρωποι που δεν μπορούσαν να μαγειρέψουν στα σπίτια τους, εξαιτίας της έλλειψης κουζίνας και εξοπλισμού.⁷ Συγκεκριμένα, η πόλη της Πομπηίας, η οποία καταστράφηκε από την έκρηξη του Βεζούβιου το 79 μ.Χ., παρείχε, μέσα από τα ευρήματα απολιθωμένων τροφίμων, εγκαταστάσεων



Εικόνα 2. Τοιχογραφία από το θερμωπλείο Regio V, Πηγή: Pompeii Sites

⁴ Cathy K. Kaufman, *Cooking in Ancient Civilizations*, Greenwood Publishing Group, 2006, σ. 75

⁵ Kraig, B., & Colleen, T. S. (Επιμ.). (2013). *Street Food around the World An Encyclopedia of Food and Culture*. Santa Barbara, California: ABC-CLIO σελ. 241

⁶ "Thermopolium", Pompeii Sites, <http://pompeiiites.org/en/archaeological-site/thermopolium/> (πρόσβαση 21 Ιουλίου 2022)

⁷ B.W. Higman, *How Food Made History*, Wiley-Blackwell, Chichester, West Sussex, 2012, σ. 151

παρασκευής φαγητού, τοιχογραφιών κτλ., σημαντικές πληροφορίες για την καθημερινή ζωή στη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία.⁸ Μάλιστα, σε πρόσφατες ανασκαφές αναδύθηκε ένα πολύ καλά διατηρημένο θερμοπωλείο, αυτό του Regio V. Εκεί, ανακαλύφθηκαν τοιχογραφίες με νεκρές φύσεις, ανάμεσά τους δύο πάπιες κρεμασμένες ανάποδα και ένας κόκορας, που φαίνεται να αναπαριστούσαν μερικά από τα φαγητά που διατίθονταν στον χώρο εκείνο. Επιπλέον, βρέθηκαν δοχεία ενσωματωμένα στον πάγκο με υπολείμματα τροφής και οστά ζώων, τα οποία υποδεικνύουν πως εκεί τοποθετούσαν το προετοιμασμένο φαγητό πριν το σερβίρουν.⁹



Εικόνα 3. Ενσωματωμένα δοχεία στον πάγκο του θερμοπωλείου Regio V, Πηγή: Pompeii Sites

Τα παραπάνω στοιχεία αποτελούν τα πρώτα τεκμήρια για την ύπαρξη φαγητού του δρόμου. Η εξέλιξη του street food και η εξάπλωσή του σε όλο τον κόσμο πραγματοποιήθηκε με την πάροδο του χρόνου, παράλληλα με την αστικοποίηση των πόλεων. Πλέον, εκτός από ανάγκη των καιρών για την εξασφάλιση εύκολα προσβάσιμης και οικονομικά προσιτής τροφής για μια μεγάλη μερίδα του πληθυσμού, αποτελεί και αναπόσπαστο κομμάτι της κουλτούρας πολλών λαών.

⁸ Andrew Dalby, *Food in the Ancient World from A-Z*, Routledge, London, 2003

⁹ “The Snack Bar Of Regio V Resurfaces In Its Entirety With Scenes Of Still Life, Food Residues, Animal Bones And Victims Of The Eruption”, Pompeii Sites, 26 Δεκεμβρίου 2020, <http://pompeiiisites.org/en/comunicati/the-ancient-snack-bar-of-regio-v-resurfaces-in-its-entirety-with-scenes-of-still-life-food-residues-animal-bones-and-victims-of-the-eruption/> (πρόσβαση 22 Ιουλίου 2022)

1.3 Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ, ΤΑ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΤΙΚΑ ΡΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΙ ΠΟΛΥΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΚΟΙΝΩΝΙΕΣ

Το street food αποτελεί μια μεγάλη πτυχή της γαστρονομικής ταυτότητας πολλών πολιτισμών. Όπως κάθε γαστρονομική κληρονομιά, έτσι και το street food, ενσωματώνει και αντανakλά ένα σημαντικό μέρος των καθημερινών συνηθειών και της κουλτούρας ενός λαού.

Μέσα από το street food μπορούμε να λάβουμε τόσο ιστορικές, όσο και κοινωνιολογικές πληροφορίες. Εάν μελετήσει κανείς τον τρόπο που έχουν διαμορφωθεί και εμπλουτιστεί τα φαγητά του δρόμου, μπορεί να παρατηρήσει αποτυπωμένα σε αυτά τα μεταναστευτικά ρεύματα και τις μίξεις των λαών που προηγήθηκαν τα προηγούμενα χρόνια. Ένα τέτοιο ενδεικτικό παράδειγμα αποτελεί η Σιγκαπούρη, μια πόλη που κατά τον 19^ο αιώνα προσέλκυσε μετανάστες από την Κίνα, την Ινδία και την Μαλαισία, οι οποίοι έφεραν μαζί τους τις δικές τους συνταγές φαγητών.¹⁰ Με τα χρόνια πραγματοποιήθηκε μια συγχώνευση αυτών των κουζινών και οι συνταγές προσαρμόστηκαν ανάλογα με τις πρώτες ύλες που ήταν διαθέσιμες. Οι πιο πάνω παράγοντες οδήγησαν στη δημιουργία μιας νέας γαστρονομικής ταυτότητας, αυτή της Σιγκαπούρης που γνωρίζουμε σήμερα. Μια ακόμα χαρακτηριστική περίπτωση αποτελεί η πόλη του Los Angeles στη California των Ηνωμένων Πολιτειών Αμερικής (ΗΠΑ), όπου το φαγητό του δρόμου αντικατοπτρίζει την ποικιλομορφία των ανθρώπων που μετανάστευσαν εκεί από την Ασία, το Μεξικό και τη Λατινική Αμερική.¹¹ Ένα τελευταίο παράδειγμα που αξίζει να σημειωθεί είναι η πόλη του Portland στο Oregon των ΗΠΑ, η οποία θεωρείται η 10^η καλύτερη πόλη του κόσμου για φαγητό του δρόμου. Εκεί, δεν υπάρχει κάποιο τοπικό πιάτο¹², οπότε η ελευθερία από τη διατήρηση του ντόπιου άφησε περιθώριο για να αναμειχθούν διάφορες κουζίνες στη σκηνή του street food και να δημιουργηθεί κάτι πρωτοφανές και καινοτόμο.

¹⁰ Anthony Bourdain: *Parts Unknown – Singapore* [Season 10, Episode 1], Zero Point Zero Production Inc., <https://www.youtube.com/watch?v=FoPbOglVsJs>, βίντεο, 2017

¹¹ Gelb, D., & McGinn, B. *Street Food: USA* (Episode 1: Los Angeles, California), βίντεο, 2022

¹² Gelb, D., & McGinn, B. *Street Food: USA* (Episode 2: Portland, Oregon), βίντεο, 2022

Παράλληλα, η παγκοσμιοποίηση άφησε να εξαπλωθεί το φαγητό του δρόμου πέρα από τα γεωγραφικά σύνορα της χώρας προέλευσής του, δίνοντας την ευκαιρία στον κόσμο να δοκιμάσει ένα φαγητό χωρίς να πρέπει απαραίτητα να επισκεφτεί αυτή τη χώρα. Πλέον είναι πολύ εύκολο να δοκιμάσει κανείς tacos στην Αθήνα ή kebab στη Νέα Υόρκη. Από τη μια πλευρά, αυτό γεννά έναν προβληματισμό σχετικά με την εύκολη προσβασιμότητα σε διάφορα φαγητά του δρόμου από κάθε γωνιά του κόσμου: η διατήρηση των παραδοσιακών συνταγών ενός φαγητού, όταν αυτό δημιουργείται αλλού. Συχνά μια συνταγή που αναπαράγεται χιλιόμετρα μακριά από την χώρα στην οποία «γεννήθηκε», τείνει να διαφέρει αρκετά από την αυθεντική, λόγω της διαθεσιμότητας σε συστατικά, αλλά και την διακύμανση στις γευστικές προτιμήσεις των ανθρώπων της εκάστοτε χώρας (π.χ. στη Μεσόγειο οι λαοί δεν μαγειρεύουν τόσο πικάντικα φαγητά). Ως αποτέλεσμα, αυτό ενδέχεται να οδηγήσει στην προετοιμασία ενός λιγότερο πικάντικου taco στην Αθήνα απ' ό τι στην πόλη του Μεξικού. Από την άλλη πλευρά, η εξάπλωση των φαγητών του δρόμου εκτός των γεωγραφικών τους συνόρων και η προσαρμογή τους ανάλογα με τις διαθέσιμες πρώτες ύλες, οδηγεί σε ένα συνεχώς εξελισσόμενο γαστρονομικό κόσμο.

Συμπερασματικά, μέσα από τις πολυπολιτισμικές κοινωνίες πραγματοποιείται μια ανταλλαγή και πρόσμιξη στοιχείων κουλτούρας, που έχει σαν αποτέλεσμα τη δυναμική εξέλιξη της ταυτότητας ενός τόπου.

2.1 ΝΕΚΡΗ ΦΥΣΗ

Η πτυχιακή αυτή εργασία αφορά κατά κύριο λόγο ένα φωτογραφικό ταξίδι στον κόσμο του street food. Έτσι, αφού εξετάστηκε η έννοια του street food είναι λογικό επακόλουθο να προχωρήσουμε στην φωτογραφική απεικόνιση του φαγητού. Προτού όμως εμβαθύνουμε στη φωτογράφιση τροφίμων, όπως τη γνωρίζουμε σήμερα, είναι απαραίτητο να τεθεί ένα υπόβαθρο και να γίνει μια ανάλυση αναφορικά με το ευρύτερο είδος στο οποίο ανήκει, αυτό της νεκρής φύσης. Γι' αυτό, ακολουθεί μια αναφορά στην ιστορική εξέλιξη του είδους της νεκρής φύσης, τόσο στη ζωγραφική, όσο και στη φωτογραφία.

2.2 ΝΕΚΡΗ ΦΥΣΗ ΣΤΗ ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ

Ο όρος *νεκρή φύση*, στα αγγλικά «*still life*» και στα γαλλικά «*nature morte*», ορίζεται, σύμφωνα με τους Στέλιο Λυδάκη και Τάκη Βογιατζή, ως: «η απεικόνιση νεκρών ή τουλάχιστον ακίνητων αντικειμένων που συμπαρευρίσκονται χωρίς συσχετίσεις μεταξύ τους: λουλούδια, φρούτα, νεκρά ζώα και κάθε είδους αντικείμενα καθημερινής χρήσης».¹³ Η θεματολογία της νεκρής φύσης αντλείται κυρίως από πράγματα οικεία, τα οποία έχουμε συνηθίσει να κοιτάμε, που μας είναι τόσο γνώριμα ώστε δεν τα παρατηρούμε πλέον. Ο καλλιτέχνης επιλέγει τα αντικείμενα που θα ζωγραφίσει ή θα φωτογραφίσει και τα τοποθετεί στον χώρο, στη συνέχεια ψάχνει ή δημιουργεί τις κατάλληλες φωτιστικές συνθήκες και τελικά, συνθέτει μια σύνθεση. Όμως, παρόλη την ελευθερία που έχει ο καλλιτέχνης κατά την δημιουργία μιας νεκρής φύσης, η ιστορία έχει δείξει, όπως σχολιάζει και ο David Bate, πως «η νεκρή φύση είναι ένα από τα πιο παραμελημένα είδη, όχι μόνο στη φωτογραφία αλλά και στην ιστορία της τέχνης».¹⁴



Εικόνα 4. Glass bowl of fruit and vases. Roman wall painting in Pompeii (around 70 AD), Naples National Archaeological Museum, Naples, Italy

¹³ Στέλιος Λυδάκης, Τάκης Βογιατζής, Σύντομο Λεξικό Όρων της Ζωγραφικής, ΜΕΛΙΣΣΑ, Αθήνα, 1977

¹⁴ David Bate, Photography: The Key Concepts, Berg, Oxford, 2009, σ. 111

Ανά τους αιώνες, δείγματα που περιέχουν κοινά στοιχεία με το είδος της νεκρής φύσης έχουν βρεθεί σε τοιχογραφίες ταφών στην αρχαία Αίγυπτο, σε ψηφιδωτά στην αρχαία Ελλάδα, καθώς και σε τοιχογραφίες στην Πομπηία από τη Ρωμαϊκή περίοδο. Κατά τη διάρκεια της Μεσαιωνικής εποχής το είδος της νεκρής φύσης δεν υπήρχε πουθενά στο χώρο της τέχνης. Ιστορικά αυτή η περίοδος (5^{ος} – 15^{ος} αι.) χαρακτηρίζεται από την άνοδο του Χριστιανισμού, όπου οι καλλιτεχνικές τάσεις στράφηκαν προς τη δημιουργία έργων θρησκευτικού περιεχομένου, με αποτέλεσμα τα απλά αντικείμενα να απεικονίζονταν μόνο για να χρησιμοποιηθούν ως σύμβολα. Φαίνεται πως δεν υπήρχε χώρος για την αποκλειστική απεικόνιση απλών αντικειμένων, καθώς δεν θα συμπεριλαμβανόταν στο έργο η θεϊκή παρουσία.¹⁵

Ο πρώτος γνωστός πίνακας νεκρής φύσης, και ένας από τους σημαντικότερους στην ιστορία της Δυτικής τέχνης, ήταν αυτός του Michelangelo Merisi da Caravaggio (1571-1610), με τίτλο *Basket of Fruit* (1596). Επιλέγοντας να απεικονίσει με ρεαλισμό ένα τόσο απλό θέμα όσο ένα καλάθι με φρούτα, ο Caravaggio αναβίωσε τον κλάδο της νεκρής φύσης, ο οποίος απουσίαζε από το χώρο της τέχνης από τα χρόνια της αρχαιότητας.



Εικόνα 5. *Basket of fruit*, Michelangelo Merisi da Caravaggio, c. 1597 - 1600 (πίνακας), Veneranda Biblioteca Ambrosiana

¹⁵ Liam McArdle, *Apples, Pears and Paint How to Make a Still Life Painting*, BBC, βίντεο, 2014, 00:07:45.

Ένας σύγχρονος του Caravaggio ήταν ο καινοτόμος Ισπανός ζωγράφος Juan Sanchez Cotán (1560–1627), ο οποίος παρήγαγε μερικά από τα πρώτα έργα νεκρής φύσης ανεξάρτητα από τη θρησκευτική επιρροή. Οι αυστηρές και ρεαλιστικές συνθέσεις του, αποτυπωμένες πρωτοποριακά για την εποχή, περιλαμβάνουν φρούτα, λαχανικά και πουλερικά, αιωρούμενα από λεπτές κλωστές μπροστά σε ένα σκούρο φόντο. Τα τρόφιμα αυτά περιγράφονται από μια εξαιρετική λεπτομέρεια και διαχέονται από ένα λαμπρό φωτισμό.¹⁶



Εικόνα 6. *Still Life with Quince, Cabbage, Melon, and Cucumber*, Juan Sánchez Cotán, c. 1602, oil on canvas, 68.9 cm x 84.46 cm, The San Diego Museum of Art

Μετά τις πρώτες προσπάθειες για την αναγέννηση της νεκρής φύσης επήλθε η ακμή του είδους τον 17^ο αι. στην Ολλανδία και την Φλάνδρα. Γνωστοί ζωγράφοι της Χρυσής αυτής Εποχής ήταν οι Willem Claesz Heda, Willem Kalf, Jan Davidsz de Heem, Abraham van Beyern, Jan Fyt, Melchior d'Hondecoeter και Rachel Ruysch. Η ζωγραφική αυτής της περιόδου αντανakλούσε την οικονομική ανάπτυξη της εκάστοτε κοινωνίας, την αστικοποίηση, το εμπόριο και τις πτυχές της καθημερινής ζωής.

¹⁶ Meagher, J. (2008, June). Still-Life Painting in Southern Europe, 1600–1800. From The Metropolitan Museum of Art: https://www.metmuseum.org/toah/hd/sstl/hd_sstl.htm

Στις αρχές του 17^{ου} αιώνα ήταν διαδεδομένες οι συνθέσεις από συμπόσια και φαγητά, όπως φρούτα, τυριά, ξηρούς καρπούς, καθώς και ποτήρια, κανάτες και μαχαίρια απλωμένα σε ένα τραπεζομάντηλο.¹⁷ Ένα τέτοιο παράδειγμα αποτελεί ο ζωγραφικός πίνακας “Still Life with Gilt Goblet” (1635) του Willem Claesz Heda (1594-1680). Εκτενείς ήταν αυτή την περίοδο και οι νεκρές φύσεις που πραγματεύονται το θέμα της Βάνιτας (vanitas: η ματαιότητα των πραγμάτων) και προτρέπουν τον θεατή να αναλογιστεί τη μικρή διάρκεια της ζωής, το αναπόφευκτο του θανάτου και το εφήμερο όλων των γήινων απολαύσεων.¹⁸

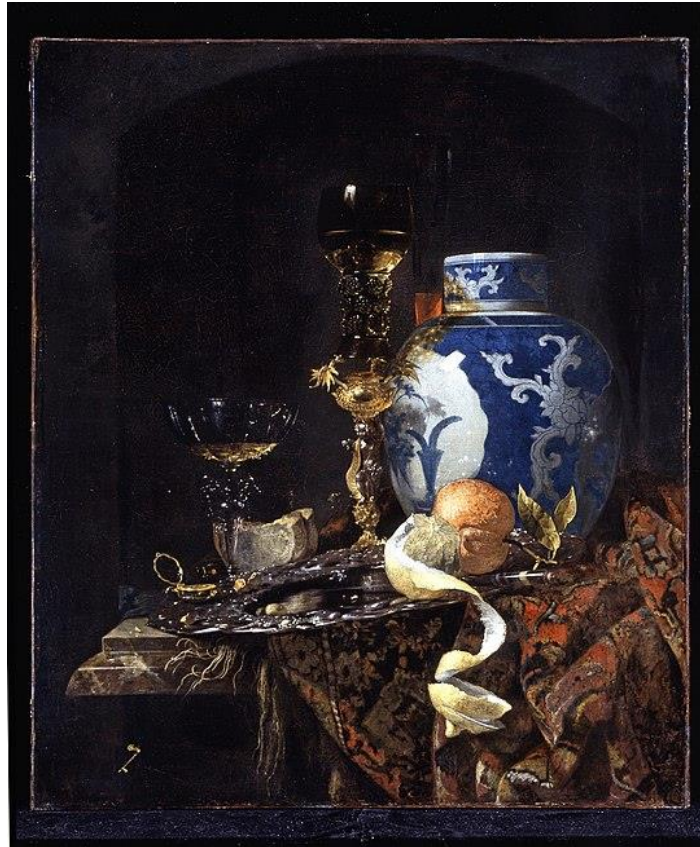


Εικόνα 7. *Still Life with Gilt Goblet*, Willem Claesz Heda, 1635, Museum Boijmans Van Beuningen, Rotterdam

Μετά τα μέσα του 17^{ου} αιώνα, οι Willem Kalf (1619-1693), Jan Davidsz de Heem (1606-1684) και Abraham van Beyern (1620-1690) ζωγράφιζαν πολυτελείς επιδεικτικές νεκρές φύσεις (Ολλανδικά: pronkstijllevens). Αυτού του είδους οι συνθέσεις απεικόνιζαν πολυτελή αντικείμενα από κινέζικη πορσελάνη, βενετσιάνικα γυάλινα σκεύη, ασημένιους δίσκους, εξωτικά φρούτα και αστακούς, τα οποία επιδείκνυαν την παγκόσμια έκταση του ολλανδικού εμπορίου.

¹⁷ Slive, S. (1995). *Dutch Painting, 1600–1800*. Yale University Press.

¹⁸ Janson, H. W., Janson, A. F., (επιμ.) Τσιούρης, Γ., & Μπενάκη, Α. (2011). *Ιστορία της Τέχνης Η ΔΥΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ*. ΙΩΝ Εκδόσεις έλλην.



Εικόνα 9. *Still Life with a Chinese Porcelain Jar*, Willem Kalf, 1669, oil painting, Indianapolis Museum of Art



Εικόνα 8. *Still Life with Ham, Lobster and Fruit*, Jan Davidsz de Heem, c. 1653, oil on canvas, Museum Boijmans Van Beuningen

Αν και νεκρές φύσεις με λουλούδια ζωγραφίζονταν από τις αρχές του αιώνα, φαίνεται να έγιναν δημοφιλής αργότερα, κυρίως μέσα από τα έργα του Jan Davidsz de Heem (1606-1684) και στη συνέχεια της Rachel Ruysch (1664-1750), όπου συνδυάζονταν λουλούδια από πολλές χώρες σε επιβλητικά διακοσμητικά μπουκέτα.



Εικόνα 10. *Roses, Convolvulus, Poppies and Other Flowers in an Urn on a Stone Ledge*, Rachel Ruysch, ca. late 1680s; Oil on canvas, National Museum of Women in the Arts.

Μια ακόμα θεματολογία που αναπτύχθηκε περίπου την ίδια περίοδο αποτελούν οι νεκρές φύσεις οι οποίες απεικόνιζαν μια αριστοκρατική εικόνα της ζωής στην εξοχή με θέμα είτε τα νεκρά κυνηγετικά θηράματα, όπως στους πίνακες του Jan Fyt (1611-1661), είτε τα ζωντανά πτηνά και ζώα στα έργα του Melchior d'Hondecoeter (1636-1695).¹⁹

¹⁹ Walter Liedtke. (2003, October). Still-Life Painting in Northern Europe, 1600–1800 Heilbrunn Timeline of Art History. From The Metropolitan Museum of Art, New York: https://www.metmuseum.org/toah/hd/nstl/hd_nstl.htm



Εικόνα 12. *Dead Birds in a Landscape*, Jan Fyt, probably 1640s, oil on canvas, The National Gallery. London.



Εικόνα 11. *A Pelican and other Birds near a Pool*, Known as 'The Floating Feather', Melchior d'Hondecoeter, c. 1680, oil on canvas, Rijksmuseum Amsterdam.

Η ίδρυση της Γαλλικής Ακαδημίας Τεχνών το 1648 στο Παρίσι, οδήγησε στην μετατόπιση του κέντρου της ευρωπαϊκής τέχνης, τον 18^ο αιώνα, στη Γαλλία. Στα πλαίσια της Γαλλικής Ακαδημίας η κατηγορία της νεκρής φύσης τοποθετείται στο κατώτατο σημείο της ιεραρχίας των ειδών.²⁰ Ζωγράφοι όπως ο Jean-Baptiste Chardin (1699-1779) και η Anne Vallayer-Coster (1744-1818), σε μια περίοδο όπου κυριαρχεί το Ροκοκό και ο Νεοκλασικισμός, παλεύουν για την συνέχιση της Ολλανδικής παράδοσης στη νεκρή φύση, καθώς και για την αναγνώριση της αξίας των έργων τους.



Εικόνα 13. *Still life with fruit dish*, Paul Cézanne, 1879-80, The Museum of Modern Art, New York.

Μετά τα μέσα του 19^{ου} αιώνα, ενώ είχε προηγηθεί η Γαλλική και η Βιομηχανική επανάσταση, η τέχνη αλλάζει πορεία. Παράλληλα, η εφεύρεση της φωτογραφίας το 1839 και η επιλογή των φωτογράφων να ασχοληθούν με τη θεματολογία της νεκρής φύσης λόγω των μεγάλων χρόνων έκθεσης, αποστασιοποιεί τους ζωγράφους από οτιδήποτε φωτογραφικό. Ζωγράφοι όπως ο Eugène Delacroix (1798-1863) και ο Édouard Manet (1832-1883), καθοδηγούν τον Paul Cézanne (1839–1906) να φέρει την αλλαγή στο

²⁰ Liam McArdle, *Apples, Pears and Paint How to Make a Still Life Painting*, BBC, βίντεο, 2014, 00:54:00.

προσκήνιο της τέχνης. Ο Cézanne, ως προασπιστής του Μετα-Ιμπρεσιονισμού, θέλησε να αναπαραστήσει τον κόσμο ανάλογα με τον δικό του τρόπο αντίληψης και την δική του προσωπική οπτική εμπειρία. Ο Άλκης Χαραλαμπίδης αναφέρει πως «για να το πετύχει αυτό, κατέργησε τη γραμμική προοπτική, απάλειψε τις αντιθέσεις φωτός και σιάς, απώθησε την εντύπωση του ατμοσφαιρικού και έδωσε έμφαση στα στερεομετρικά χαρακτηριστικά των αντικειμένων».²¹



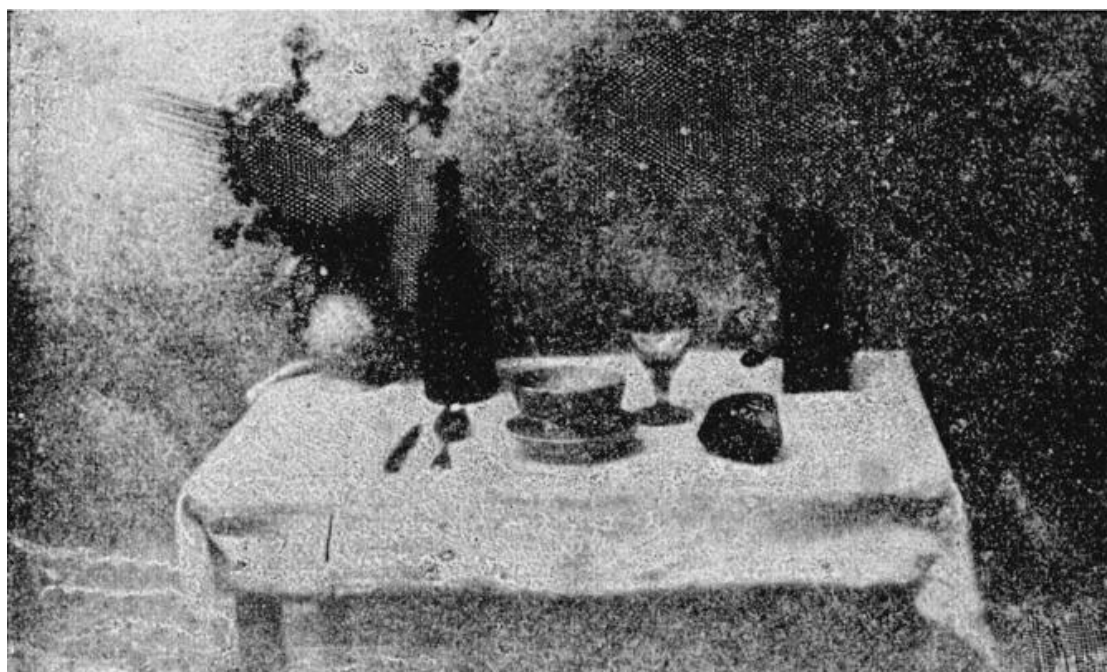
Εικόνα 14. *Fruit dish, Bottle and Violin*, Pablo Picasso, 1914, The National Gallery, London.

Τα πιο πάνω στοιχεία επηρέασαν την τέχνη του 20^{ου} αιώνα και οδήγησαν τελικά στον Κυβισμό. Το κίνημα αυτό αναπτύχθηκε από τους Pablo Picasso (1881-1973) και Georges Braque (1882-1963). Στο πλαίσιο του τα αντικείμενα αποδομούνται σε γεωμετρικές μορφές και ζωγραφίζονται από κάθε πιθανή γωνία παρατήρησης, όπως φαίνεται και στον πιο πάνω πίνακα με τίτλο “Fruit dish, Bottle and Violin” (1914). Ο κυβισμός αποτέλεσε ένα πολύ σημαντικό μέρος της ιστορίας της νεκρής φύσης και είχε μεγάλη επιρροή στις μορφές τέχνης που ακολούθησαν.

²¹ Άλκης Χαραλαμπίδης, *Η Τέχνη του Εικοστού Αιώνα*, University Studio Press, Θεσσαλονίκη, 2018, σελ. 38

2.3 ΝΕΚΡΗ ΦΥΣΗ ΣΤΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ

Η ιστορία της νεκρής φύσης στη φωτογραφία αρχίζει περίπου μια δεκαετία πριν την ανακοίνωση για την εφεύρεση της φωτογραφίας το 1839 στο Παρίσι. Συγκεκριμένα, η πρώτη φωτογραφία νεκρής φύσης, σύμφωνα με τις υφιστάμενες πηγές, είναι η φωτογραφία με τίτλο “The Set Table”, ενός εκ των εφευρετών της φωτογραφίας, του Nicéphore Niépce (1765-1833).²² Οι απόψεις δίστανται σχετικά με τη χρονολογία λήψης της συγκεκριμένης εικόνας, αφού, σύμφωνα με τον A. Davanne και τον Eugene Niépce, εγγονό του Nicéphore Niépce, λήφθηκε ανάμεσα στο 1823-1825, ενώ σύμφωνα με τον Jean-Louis Marignier λήφθηκε το 1832.²³



Εικόνα 15. *A set table (still life), Nicéphore Niépce, c. 1823-1825, Still life made with a camera obscura, this plate vanished from French Photographic Society collections in the early 20th century*

Λόγω των μεγάλων χρόνων έκθεσης που απαιτούσαν οι πρώτες φωτογραφικές πλάκες, καθώς και της φύσεως της θεματολογίας της νεκρής φύσης, πειραματίστηκαν με αυτή και οι υπόλοιποι πρωτοπόροι της φωτογραφίας, όπως ο Hippolyte Bayard, ο Jacques-Louis-Mandé Daguerre και ο William Henry Fox Talbot. Οι φωτογράφοι αυτής της εποχής ήταν σαφώς επηρεασμένοι

²² Paul Martineau (2010). *Still Life in Photography*. Los Angeles: J. Paul Getty Museum, σ. 6

²³ Niépce's Catalog of Works. Retrieved September, 2022 from Nicéphore Niépce House: <https://photo-museum.org/catalog-works-niepce/>

από τους πίνακες των Ολλανδών και Φλαμανδών ζωγράφων του 17^{ου} αιώνα και γενικότερα από τη μακροχρόνια παράδοση της ζωγραφικής στη συγκεκριμένη θεματολογία. Ένα τέτοιο παράδειγμα αποτελεί η φωτογραφία “A Fruit Piece” (1844) του William Henry Fox Talbot, στην οποία απεικονίζεται ένα καλάθι με ροδάκινα και ανανά.



Εικόνα 16. *A Fruit Piece*, William Henry Fox Talbot, 1844

Τη δεκαετία του 1850, ανάμεσα σε άλλα θέματα ο Roger Fenton (1819-1869), γνωστός για τις φωτογραφίες του στον Κριμαϊκό Πόλεμο, φωτογράφησε και νεκρές φύσεις. Κάποιες από τις εικόνες του συμπεριλαμβάνουν φρούτα, λουλούδια και δοχεία, ενώ άλλες νεκρά ζώα, πουλιά και κυνηγετικό εξοπλισμό.²⁴ Την ίδια περίοδο ο Adolphe Braun (1812-1877) δημιούργησε μια σειρά από 300 νεκρές φύσεις λουλουδιών με τίτλο *Fleurs Photographiées*, η οποία δημοσιεύτηκε ως κατάλογος σχεδίων για την κατασκευή υφασμάτων.²⁵

²⁴ Άλκης Ξανθάκης (2018). *Νεκρή Φύση και φωτογραφία - Μια ιστορική αναδρομή. ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ Still Life* (Τεύχος Νο 17 Εκτός Σειράς).

²⁵ Paul Martineau (2010). *Still Life in Photography*. Los Angeles: J. Paul Getty Museum, σ. 9



Εικόνα 17. *Still Life with Fruit and Decanter*, Roger Fenton, 1860.



Εικόνα 18. *Flower Study, Rose of Sharon*, Adolphe Braun, 1854.

Οι δεκαετίες του 1870 και 1880 που ακολούθησαν, έφεραν την τεχνολογική εξέλιξη του φωτογραφικού μέσου. Αρχικά, η δημιουργία της ξηρής πλάκας κολλοδίου, η οποία στη συνέχεια αντικαταστάθηκε από το ζελατινοβρωμιούχο γαλάκτωμα και αργότερα η διάθεση του φιλμ στην αγορά.²⁶ Αυτά τα δεδομένα είχαν σαν αποτέλεσμα την αποστασιοποίηση των φωτογράφων από την νεκρή φύση και τον προσανατολισμό τους σε θέματα εκτός στούντιο.

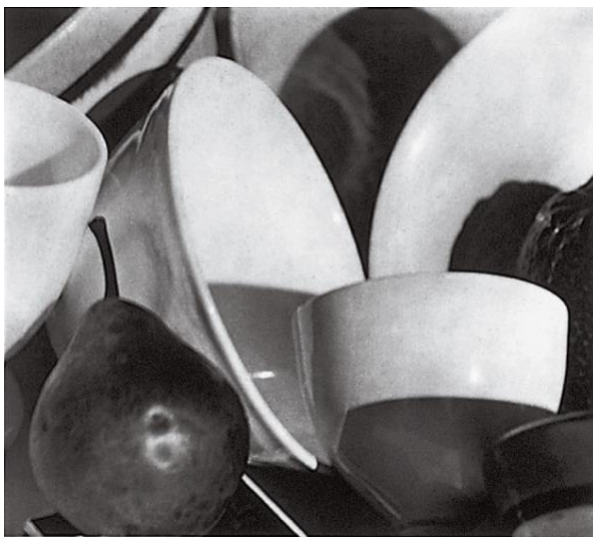
Κατά το τέλος του 19^{ου} αιώνα η φωτογραφία κάνει μια προσπάθεια να σταματήσει να είναι απλά ένα μέσο καταγραφής της πραγματικότητας και να καθιερωθεί ως τέχνη. Εμφανίζεται το κίνημα του Πικτοριαλισμού, όπου οι φωτογράφοι αφαιρούν όλα τα στοιχεία από την εικόνα που παραπέμπουν στην μηχανική καταγραφή του μέσου, με τεχνικές όπως η μαλακή εστίαση, και προσπαθούν να μιμηθούν την ζωγραφική.²⁷ Με την έναρξη του 20^{ου} αιώνα, φωτογράφοι όπως ο Heinrich Kuhn και ο Edward Steichen επιστρέφουν στη θεματολογία της νεκρής φύσης. Σύμφωνα με τον ισχυρισμό του Paul Martineau: «αυτοί οι καλλιτέχνες συνειδητοποίησαν ότι οι δυνατότητες της φωτογραφίας νεκρής φύσης εκτείνονται πέρα από την απλή αναπαράσταση, στην έκφραση εσωτερικών σκέψεων και συναισθημάτων».²⁸

²⁶ Τάκης Τζίμας (2019) *Σημειώσεις - Ιστορία Φωτογραφίας 19^{ος} αιώνας*, Τμήμα Φωτογραφίας και Οπτικοακουσικών Τεχνών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής.

²⁷ Αντωνία Μπάρδη (23 Μαρτίου 2020). Διάλεξη Μαθήματος Αισθητικές Θεωρίες για την Φωτογραφία. Αισθητικές Θεωρίες για τη Φωτογραφική Απεικόνιση II. Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής.

²⁸ Paul Martineau (2010). *Still Life in Photography*. Los Angeles: J. Paul Getty Museum, σ. 10

Η μετάβαση της φωτογραφίας από τον Πικτοριαλισμό στον Μοντερνισμό σηματοδοτείται από τις φωτογραφίες του Paul Strand (1890-1976).²⁹ Ο Strand στα πλαίσια της νεκρής φύσης φωτογραφίζει καθημερινά αντικείμενα σε πολύ σφικτά κάδρα, σε μια προσπάθεια να πειραματιστεί αφαιρετικά με τα σχήματα και τις φόρμες. Ακολούθως, ο Edward Weston (1886-1958), σαφώς επηρεασμένος από τον Μοντερνισμό και την Καθαρή Φωτογραφία του Strand, ο φωτογραφίζει με φυσικό φωτισμό διάφορα κοχύλια και λαχανικά, από πολύ κοντινή απόσταση, μεταμορφώνοντάς τα σε αφηρημένα σχήματα, υφές και μοτίβα.³⁰



Εικόνα 19. *Pears and Bowls*, Paul Strand, 1916.



Εικόνα 20. *Shell*, Edward Weston, 1927.

Την ίδια περίοδο στην Ευρώπη, και συγκεκριμένα στη Γερμανία, εμφανίζεται το κίνημα της Νέας Αντικειμενικότητας, το οποίο πρεσβευόταν από την άμεση καταγραφή, τον ρεαλισμό και την καθαρότητα. Ένας από τους κύριους εμπνευστές του κινήματος ήταν ο Albert Renger-Patzsch (1897-1966), του οποίου οι λήψεις αντικειμένων ήταν ευκρινείς και από αρκετά κοντινές γωνίες.³¹ Η αντικειμενική και ρεαλιστική αυτή προσέγγιση της Νέας Αντικειμενικότητας άρχισε να χρησιμοποιείται τη δεκαετία του 1930 και στη διαφημιστική φωτογραφία των βιομηχανικών προϊόντων.

²⁹ Νατάσα Μαρκίδου (2015). Φωτογραφία Κριτικές Αναγνώσεις. Εκδόσεις Ιδιωτική, σ. 57

³⁰ Αντωνία Μπάρδη (6 Απριλίου 2020). Διάλεξη Μαθήματος Αισθητικές Θεωρίες για την Φωτογραφία. *Ο Μοντερνισμός στην Αμερική Μέρος Β'*. Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής.

³¹ Νατάσα Μαρκίδου (2015). Φωτογραφία Κριτικές Αναγνώσεις. Εκδόσεις Ιδιωτική, σ. 62



Εικόνα 21. Flat Irons for Shoe Manufacture, Albert Renger-Patzsch, 1926, Los Angeles County Museum of Art



Εικόνα 22. Frozen Foods With String Beans, Irving Penn, 1977, New York.

Μια εκ των σημαντικότερων φιγούρων της νεκρής φύσης του 20^{ου} αιώνα στη φωτογραφία αποτελεί και ο φωτογράφος Irving Penn (1917-2009). Ο Penn, επηρεασμένος από την εμπορική και την εκδοτική φωτογραφία που έκανε για το περιοδικό Vogue και διάφορες άλλες εταιρίες ανέπτυξε μια δική του ρητορική στις φωτογραφίες του με θέμα τη νεκρή φύση. Τα αντικείμενα που χρησιμοποιούσε ποικίλουν και σε αυτά περιλαμβάνονται τρόφιμα, ανθρώπινα κρανία, οστά ζώων, λουλούδια και είδη μακιγιάζ.³² Για παράδειγμα, στη φωτογραφία με τίτλο “Frozen Foods With String Beans” (1977) ο Penn δανείζεται στοιχεία από την φωτογράφιση pack shot και απομονώνει τα τρόφιμα σε ένα ουδέτερο φόντο, καταγράφοντας τα πρώτα βήματα εξέλιξης στη σύγχρονη φωτογράφιση τροφίμων.

³² Paul Martineau (2010). *Still Life in Photography*. Los Angeles: J. Paul Getty Museum, σ. 13

3.1 ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η *φωτογράφιση τροφίμων* ή αλλιώς η *φωτογραφία φαγητού* είναι ο κλάδος της φωτογραφίας, ο οποίος δημιουργεί συνθέσεις, κυρίως νεκρής φύσης, με βασικό θεματικό άξονα το φαγητό. Οι φωτογραφικές συνθέσεις φαγητού επιδιώκουν να κεντρίσουν το ενδιαφέρον του θεατή και να τον κάνουν να ταυτιστεί με μια ιστορία.

Με βασικό εργαλείο την αφήγηση ο φωτογράφος έχει την δυνατότητα να δημιουργήσει μια ατμόσφαιρα που θα αφυπνίσει στον θεατή συναισθήματα και εμπειρίες και θα τον μεταφέρει σε ένα διαφορετικό χώρο και χρόνο. Δείχνοντας τη διαδικασία της προετοιμασίας ενός γεύματος, και όχι απαραίτητα το τελικό αποτέλεσμα, και εντάσσοντας το ανθρώπινο στοιχείο, καθίσταται ευκολότερο για τον θεατή να ταυτιστεί με μια αφήγηση. Επιπλέον, η σύνθεση ενός μεγαλύτερου σκηνηκού, όπως π.χ. ενός οικογενειακού τραπέζιου με πολλά πιάτα και σερβίτσια, παραπέμπει τον θεατή σε αναμνήσεις από χαρούμενες στιγμές με την οικογένεια και τους φίλους του.³³ Η διαμόρφωση μιας διάθεσης και η επικοινωνία του φωτογράφου με τον θεατή καθίσταται εφικτή με τη χρήση του φωτισμού, του χρώματος και των υφών, τα οποία αποτελούν και τα δομικά στοιχεία της αφήγησης σε μια φωτογράφιση τροφίμων.

Για τον φωτισμό μιας φωτογραφικής σύνθεσης φαγητού μπορεί να χρησιμοποιηθεί τεχνητός ή φυσικός φωτισμός, καθώς και διαφόρων ειδών ανακλαστήρες, όπως καθρέφτες, λευκές επιφάνειες, επιφάνειες από αλουμινόχαρτο κ.ά. Ο φωτισμός μπορεί να είναι σκληρός ή μαλακός, διάχυτος ή κατευθυνόμενος. Ο σκληρός φωτισμός είναι αυτός που δημιουργεί έντονη αντίθεση μεταξύ των φωτεινών και σκιερών σημείων μιας εικόνας, με τις σκιές να έχουν σαφείς και καθορισμένες άκρες. Ένας σκληρός κατευθυνόμενος φωτισμός θα μπορούσε να αντιστοιχηθεί με την κάθετη πρόσπτωση των ακτινών του ήλιου σε μια επιφάνεια. Αντίθετα, ο μαλακός φωτισμός είναι ο

³³ Joanie Simon, "STORY: Creating Expressive Images That Connect with Your Viewer", Στο *Picture Perfect Food*, Page Street Publishing, Salem, MA, 2021

φωτισμός που δημιουργεί λιγότερη αντίθεση μεταξύ φωτεινών και σκιερών σημείων και στον οποίο οι σκιές δεν έχουν σαφείς και καθορισμένες άκρες. Ο μαλακός φωτισμός θα μπορούσε να αντιστοιχηθεί με τον φωτισμό που διαχέεται μέσα από ένα παράθυρο ή μια κουρτίνα.

Η κατεύθυνση του φωτισμού παίζει επίσης πολύ σημαντικό ρόλο σε μια φωτογράφιση τροφίμων, αφού καθορίζει που θα βρίσκονται τα φωτεινά και σκιερά σημεία. Όταν μια σκηνή φωτίζεται από μπροστά, τότε μειώνεται η αντίθεση και το βάθος, με αποτέλεσμα η εικόνα να φαίνεται επίπεδη. Αντίθετα, όταν μια σκηνή φωτίζεται από πίσω, τότε τα φωτεινά σημεία βρίσκονται στο πίσω μέρος και οι σκιές πέφτουν στο μπροστινό μέρος της εικόνας. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να δημιουργείται μεγαλύτερο κοντράστ, να αναδεικνύονται οι υφές, οι όγκοι και τα σχήματα και να αυξάνεται το βάθος της εικόνας.

Για την επιλογή της γωνίας λήψης παρατηρείται που βρίσκεται το οπτικό ενδιαφέρον του φαγητού και τα χαρακτηριστικά του, δηλαδή ο όγκος, τα χρώματα, οι υφές και το ύψος του. Οι πιθανές γωνίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν είναι: μετωπικά, δηλαδή από το ύψος του ματιού (0°), από πάνω προς τα κάτω, γνωστό και ως *bird's eye view* (90°) και τέλος, από μια ενδιάμεση γωνία μεταξύ $30-70^\circ$ από όπου είναι ορατά τα $\frac{3}{4}$ του θέματος.³⁴ Για να γίνει πιο κατανοητό, ένα burger που έχει ύψος και διαστρωμάτωση συνήθως φωτογραφίζεται καλύτερα από το ύψος του ματιού (0°), ενώ μια πίτσα που είναι επίπεδη, θα φαίνεται πιο ελκυστική από πάνω προς τα κάτω (90°), χωρίς αυτό να είναι απόλυτο.

Η υλοποίηση μιας φωτογράφισης τροφίμων προϋποθέτει κατάλληλο εξοπλισμό και τη συνεργασία μιας ομάδας ανθρώπων. Μια φωτογράφιση φαγητού χρειάζεται ένα φωτογραφικό στούντιο, το οποίο να διαθέτει μια επαγγελματική κουζίνα, καθώς και μια μεγάλη ποικιλία από props, όπως πιάτα, μαχαιροπίρουνα, διάφορα μαγειρικά σκεύη κτλ. Όσον αφορά την ομάδα, είναι απαραίτητη η παρουσία ενός φωτογράφου, ενός στυλίστα τροφίμων (food

³⁴ Joanie Simon, "COMPOSITION: Arranging the Elements within the Frame for Maximum Visual Impact", Στο *Picture Perfect Food*, Page Street Publishing, Salem, MA, 2021

stylist), ενός στυλίστα σκηνικών (prop stylist) και ενός καλλιτεχνικού διευθυντή (art director). Ο καλλιτεχνικός διευθυντής δίνει την ιδέα για το πώς θα μοιάζει οπτικά η εικόνα και κατευθύνει τον φωτογράφο προς αυτή την κατεύθυνση. Ο στυλίστας τροφίμων είναι ένα άτομο με μαγειρικό υπόβαθρο, υπεύθυνο για την δημιουργία ενός δελεαστικού και ελκυστικού πιάτου, μέσα από μια καλλιτεχνική ματιά. Ο στυλίστας σκηνικών κάνει την επιλογή και αγορά διαφόρων props, καθώς και φόντων, τα οποία να ανταποκρίνονται στο επιθυμητό αισθητικό αποτέλεσμα.



Εικόνα 23. Επιλογή και αγορά των props

Κατά τη προετοιμασία μιας φωτογράφισης τροφίμων, και ενόσω αποφασίζονται η γωνία λήψης, ο φωτισμός και η σύνθεση των αντικειμένων, είναι σημαντικό το πιάτο να είναι άδειο. Εάν είναι εφικτό, για μεγαλύτερη ευκολία μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα ομοίωμα του τελικού φαγητού (dummy). Αυτό, όταν όλα είναι έτοιμα, θα αντικατασταθεί από την τελική εκδοχή του πιάτου (hero). Η παραπάνω τεχνική αποσκοπεί στην εξασφάλιση της διατήρησης της φρεσκάδας των υλικών και στην δημιουργία ενός ελκυστικού αποτελέσματος, που είναι εξάλλου και ο τελικός στόχος μιας φωτογράφισης τροφίμων.³⁵

³⁵ Joe Glyda, *Food Photography Creating Appetizing Images*, Routledge, New York, 2019, σ. 17

3.2 ΣΗΜΕΡΙΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

Η φωτογραφία φαγητού είναι ένας κλάδος της φωτογραφίας ο οποίος έχει ακμάσει τα τελευταία χρόνια, κυρίως μέσα από τα διάφορα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, όπως π.χ. το Instagram. Οι επαγγελματίες φωτογράφοι που ασχολούνται με αυτόν τον τομέα έχουν την ευθύνη να δημιουργήσουν εικόνες οι οποίες να ξεχωρίζουν από τις χιλιάδες φωτογραφίες φαγητού που λαμβάνονται και δημοσιεύονται καθημερινά με τα smartphone.



Εικόνα 25. Αιωρούμενα υλικά, Alisa Chirva, Πηγή: Cherrydeck



Εικόνα 24. Μονοχρωματική σύνθεση με την ένταξη του ανθρώπινου στοιχείου, Catrine Haland, Πηγή: Cherrydeck

Αυτή η πρόκληση έχει δημιουργήσει νέες τάσεις στη φωτογραφία φαγητού, σε σχέση με τα προηγούμενα χρόνια. Το επίκεντρο στρέφεται προς την αυθεντικότητα του φαγητού και απομακρύνεται από τις διάφορες τεχνικές των προηγούμενων δεκαετιών, οι οποίες καθιστούσαν το φαγητό δελεαστικό μεν, αλλά όχι βρώσιμο δε. Κατά τη δεκαετία που διανύουμε συναντώνται πολύ συχνά συνθέσεις στις οποίες δημιουργείται ένα επιμελώς ατημέλητο χάος, με μισοφαγωμένα φαγητά και σκηνοθετημένες σκηνές από την πραγματικότητα

μιας κουζίνας.³⁶ Επιπλέον, αποδίδεται μεγάλη σημασία στη φυσικότητα των συστατικών και τις πρώτες ύλες από τις οποίες φτιάχνεται ένα πιάτο.³⁷ Η αφήγηση άλλες φορές περιτριγυρίζεται γύρω από την ανθρώπινη παρουσία η οποία υποδεικνύεται με την ένταξη των χεριών σε μια σύνθεση ή την δημιουργία ενός εκτενούς τραπέζιου που αφήνει να νοηθεί την παρουσία πολλών ατόμων. Άλλες σύγχρονες τάσεις που παρατηρούνται αποτελούν τα επαναλαμβανόμενα μοτίβα, τα αιωρούμενα υλικά, οι μινιμαλιστικές συνθέσεις καθώς και οι μονοχρωματικές εικόνες.³⁸

³⁶ Julia Crawford (2020, March 23). See What's Trending in Food Photography in 2020s. Retrieved September, 2022 from Shutterstock: <https://www.shutterstock.com/blog/food-photography-2020-trends>

³⁷ Jordan Dyck (2020, November 19). From the 1800s to Present Day: The History of Food Photography. Retrieved Ιούνιος, 2022 from Shutterstock: <https://www.shutterstock.com/blog/history-of-food-photography>

³⁸ The Ultimate Food Photography Trends Ruling 2022. (n.d.). Retrieved September, 2022 from Cherrydeck: <https://cherrydeck.com/blog/2022/07/07/food-photography-trends/>

3.3 ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ

Η φωτογραφία φαγητού προβάλλεται σε διαφημίσεις, μέσα κοινωνικής δικτύωσης και διαδικτυακά blog, καθώς και σε συσκευασίες τροφίμων, περιοδικά μαγειρικής και βιβλία συνταγών. Ανάλογα με τον σκοπό της μιας φωτογραφία φαγητού, δύναται να εμπίπτει, είτε στην κατηγορία της εκδοτικής φωτογραφίας, είτε της εμπορικής φωτογραφίας.

Η πρώτη κατηγορία, η εκδοτική φωτογραφία, πιθανόν πιο γνωστή με τον αγγλικό όρο editorial photography, είναι ο κλάδος της φωτογραφίας που παράγει εικόνες, οι οποίες προβάλλονται με γρήγορο ρυθμό σε περιοδικά, εφημερίδες, ιστοσελίδες ή διαδικτυακά blog. Πρόκειται για εικόνες που συνοδεύουν ένα κείμενο σε μια δημοσίευση, με σκοπό να βοηθήσουν στην αφήγηση μιας ιστορίας ή στην εκπαίδευση των αναγνωστών.³⁹ Editorial φωτογραφίες μπορούν να είναι οι φωτογραφίες μόδας, οι φωτογραφίες φαγητού, οι φωτογραφίες της αρχιτεκτονικής ενός κτηρίου κ.ά., αρκεί να αφηγούνται μια ιστορία και να μην προωθούν κάποιο προϊόν. Γι' αυτού του είδους εικόνες, πολλές φορές, υπάρχει μια συνεργασία μεταξύ φωτογράφου και εκδότη ή καλλιτεχνικού διευθυντή, ωστόσο ο φωτογράφος, ως αφηγητής, έχει μια καλλιτεχνική ελευθερία. Πριν την φωτογράφιση, απαιτείται προετοιμασία και σκηνοθεσία, έτσι ώστε να αναπαρασταθεί η επιθυμητή διάθεση και αισθητική. Το κάδρο των εικόνων για τη χρήση σε περιοδικά και άρθρα εφημερίδων είναι κυρίως κάθετο. Εντούτοις, τα τελευταία χρόνια, λόγω της αυξημένης χρήσης εικόνων σε οθόνες υπολογιστών, διαδικτυακά banner και μέσα κοινωνικής δικτύωσης, τείνει να μεταβάλλεται σε οριζόντιο.⁴⁰

Η δεύτερη κατηγορία, η εμπορική φωτογραφία (commercial photography) είναι ο κλάδος της φωτογραφίας που παράγει εικόνες οι οποίες χρησιμοποιούνται

³⁹ "What's the Difference Between Editorial and Commercial Photography? Learn How to Become a Better Professional Photographer", MasterClass, <https://www.masterclass.com/articles/whats-the-difference-between-editorial-and-commercial-photography-learn-how-to-become-a-better-professional-photographer> (πρόσβαση 15/7/22)

⁴⁰ Joe Glyda, *Food Photography Creating Appetizing Images*, Routledge, New York, 2019, σ. 7

για την προώθηση ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας.⁴¹ Σε αυτή την περίπτωση ο πελάτης είναι η εταιρία που θέλει να διαφημίσει το προϊόν. Στην κατηγορία της εμπορικής φωτογραφίας εμπίπτουν και πάλι η αρχιτεκτονική φωτογραφία, η φωτογραφία μόδας, η φωτογραφία φαγητού κτλ., αρκεί να υπάρχει ένα κίνητρο για πώληση και η αφήγηση να αποσκοπεί στην σύνδεση με ένα καταναλωτικό κοινό. Σε αντίθεση με τον φωτογράφο στην πρώτη κατηγορία, ο οποίος έχει μια καλλιτεχνική ελευθερία, ο φωτογράφος στην περίπτωση της εμπορικής φωτογραφίας χρειάζεται να ακολουθεί τις κατευθυντήριες γραμμές που θέτει η διαφημιστική ομάδα.

⁴¹ “What’s the Difference Between Editorial and Commercial Photography? Learn How to Become a Better Professional Photographer”, MasterClass, <https://www.masterclass.com/articles/whats-the-difference-between-editorial-and-commercial-photography-learn-how-to-become-a-better-professional-photographer> (πρόσβαση 15/7/22)

4.1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

Η φωτογραφική σειρά η οποία δημιουργήθηκε στα πλαίσια αυτής της πτυχιακής εργασίας αφορά ένα φωτογραφικό editorial για φαγητά του δρόμου από διάφορα μέρη του πλανήτη. Η ενότητα επιδιώκει να ταξιδέψει τον θεατή και να τον συστήσει σε νέες γεύσεις, μέσα από διάφορες αφηγήσεις, με βασικά εργαλεία τα χρώματα, τις υφές και το φως. Η φωτογραφική σειρά πρόκειται να συνοδεύσει ένα άρθρο περιοδικού ταξιδιωτικού περιεχομένου, το οποίο θα πληροφορεί τους αναγνώστες για μερικά από τα χιλιάδες street food του κόσμου.

Η κάθε φωτογραφία αυτής της ενότητας αποτελεί το τελικό αποτέλεσμα μιας εκτενούς διαδικασίας, η οποία ξεκινούσε με την εύρεση της κάθε χώρας ή περιοχής και του αντίστοιχου φαγητού του δρόμου που ενδεχομένως την αντιπροσωπεύει. Στη συνέχεια, γινόταν μια έρευνα τόσο για τα υλικά του κάθε φαγητού, όσο και για τον τρόπο που καταναλώνεται και την ιστορία του. Ακολούθως, για την δημιουργία της αισθητικής και της καλλιτεχνικής προσέγγισης που θα αντιστοιχούσε στη κάθε φωτογραφία, η έρευνα μεταφερόταν στην ίδια την χώρα, τα χρώματα, τους δρόμους, τις υφές, τις συνήθειες και γενικά οποιοδήποτε στοιχείο θα βοηθούσε να αποτυπωθεί η κουλτούρα και η εικόνα του τόπου. Από την επιρροή των εικόνων και των ντοκιμαντέρ που θεάθηκαν κατά τη διάρκεια της δημιουργικής αυτής διαδικασίας, γινόταν και η εύρεση και αγορά των κατάλληλων props, καθώς και η δημιουργία ή εκτύπωση των φόντων. Ύστερα, ακολουθούσε η φωτογράφιση και τέλος, η επιλογή και επεξεργασία των εικόνων.

4.2 ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ



Εικόνα 26. Focaccia - Ιταλία

Η focaccia πωλείται στην Ιταλία ως σνακ ή ως ένα ελαφρύ γεύμα. Παρασκευάζεται από μια επίπεδη ζύμη ψωμιού, στην οποία προστίθενται διάφορα συστατικά από πάνω, ανάλογα με την περιοχή. Αυτά τα υλικά μπορεί να είναι ελαιόλαδο, δενδρολίβανο, κρεμμύδι, ντοματίνια, ελιές κ.ά.



Εικόνα 27. Cheeseburger - Η.Π.Α.

Το burger ή hamburger, γνωστό σε όλους ως αμερικάνικο φαγητό, αποτελεί εξέλιξη του γερμανικού Hamburg Steak, το οποίο ήταν βοδινός κιμάς σε σχήμα μπιφτεκιού, που παρασκευαζόταν παραδοσιακά στο Αμβούργο (Hamburg). Μετά από αρκετά χρόνια, λόγω της ανάγκης για κατανάλωση φαγητού στο δρόμο, το βοδινό μπιφτέκι άρχισε να σερβίρεται τοποθετημένο ανάμεσα σε δύο φέτες ψωμιού.⁴² Τα υπόλοιπα υλικά συχνά αλλάζουν, όμως τα συνηθέστερα είναι το τυρί, εξού και το cheeseburger, το μαρούλι, οι φέτες ντομάτας και κρεμμυδιού, η κέτσαπ και οι πίκλες. Συχνά, συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες και καταναλώνεται μαζί με κάποιο αναψυκτικό.

⁴² George Motz. (2018). *The Great American Burger Book*. New York: Abrams.



Εικόνα 28. Κουλούρι - Ελλάδα

Το κουλούρι, πιο γνωστό και ως κουλούρι Θεσσαλονίκης, είναι ένα είδος μαλακού ψωμιού με σουσάμι στην επιφάνεια και ελαφρώς γλυκιά γεύση, το οποίο έχει σχήμα δακτυλιδιού. Συναντάται πολύ συχνά στους δρόμους των μεγαλουπόλεων της Ελλάδας και καταναλώνεται κυρίως σαν πρόγευμα ή σνακ. Ωστόσο, μπορεί κανείς να συναντήσει και στην Τουρκία το simit, το οποίο είναι ένα αντίστοιχο έδεσμα.



Εικόνα 29. Tacos - Μεξικό

Τα tacos είναι μικρές, στρογγυλές πίτες γεμισμένες με διάφορα υλικά, που καταναλώνονται στο Μεξικό. Το γεγονός ότι είναι λεπτές και μαλακές τους δίνει την δυνατότητα να διπλώνονται και να τρώγονται στο χέρι. Οι πίτες, ανάλογα με την τοποθεσία, φτιάχνονται από αλεύρι καλαμποκιού ή από αλεύρι σίτου. Τα υλικά με τα οποία γεμίζονται τα tacos ποικίλουν και μπορεί να αποτελούνται από διάφορα κρέατα, όπως βοδινό, χοιρινό ή κοτόπουλο, καθώς και λαχανικά. Συχνά, στα tacos τοποθετείται guacamole ή πράσινη ή κόκκινη σάλτσα, αλλά και γαρνιτούρες, όπως κόλιανδρο, κρεμμύδι και λάιμ.



Εικόνα 30. Falafel - Μέση Ανατολή

Τα falafel είναι τηγανιτά κεφτεδάκια, σε στρογγυλό σχήμα ή σχήμα δίσκου, με βασικό υλικό τα ρεβίθια και σε κάποιες περιπτώσεις τα κουκιά ή ένα μείγμα αυτών. Στο μείγμα προστίθενται διάφορα υλικά όπως μαϊντανός, κόλιανδρος, σκόρδο και διάφορα μπαχαρικά. Τα falafel έχουν καταγωγή από την Αίγυπτο, όπου αποκαλούνται ta'amiya. Πλέον, έχουν εξαπλωθεί σε όλη την Μέση Ανατολή, συγκεκριμένα σε χώρες, όπως, ο Λίβανος, το Ισραήλ και η Ιορδανία. Με αποτέλεσμα τόσο οι Άραβες, όσο και οι Εβραίοι ισχυρίζονται ότι είναι δικό τους πιάτο. Κάθε χώρα δημιουργεί την δική της εκδοχή, αλλάζοντας τα συστατικά του μείγματος του falafel, την πίτα ή τα υλικά που βάζουν μέσα σε αυτή. Μερικά από τα υλικά μπορεί να είναι: σως ταχίνι, λάχανο, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, πίκλες κτλ.



Εικόνα 31. Pad Thai - Ταϊλάνδη

Το pad thai είναι ένα αντιπροσωπευτικό πιάτο της Ταϊλάνδης που συνδυάζει γλυκές, ξινές και αλμυρές γεύσεις. Αποτελείται από noodles ρυζιού σοταρισμένα σε wok μαζί με τόφου, γαρίδες, ασκαλώνια και αυγό, μαζί με μια σάλτσα ψαριού με ταμάρινδο και ζάχαρη. Ως γαρνιρίσματα, χρησιμοποιούνται σπασμένα φιστίκια, βλαστοί φασολιάς και λάιμ.



Εικόνα 32. Gnamakoudji - Δυτική Αφρική

Το gnamakoudji είναι ένας πικάντικος χυμός από τζίντζερ ο οποίος πωλείται στους δρόμους της Δυτικής Αφρικής, σε χώρες όπως η Ακτή Ελεφαντοστού, η Σιέρα Λεόνε, το Μάλι και η Σενεγάλη. Συνήθως στο ρόφημα αυτό προστίθεται λεμόνι για επιπλέον οξύτητα, αλλά και διάφορα άλλα υλικά, όπως φύλλα μέντας, ανανάς ή ιβίσκος.



Εικόνα 33. Ceviche - Περού

Το ceviche αποτελεί ένα πολύ γνωστό πιάτο της Περουβιανής κουζίνας. Αποτελείται από φρέσκο ωμό ψάρι το οποίο μαρινάρεται σε χυμό λάιμ και «ψήνεται» με το κιτρικό οξύ. Επιπλέον, στο ψάρι προστίθενται κρεμμύδια, καυτερά πιπέρια, αλάτι και κόλιανδρο. Συνήθως, συνοδεύεται από καλαμπόκι, γλυκοπατάτα κ.ά.



Εικόνα 34. Mango Lassi - Ινδία

Το mango lassi είναι ένα δροσιστικό ρόφημα από γιαούρτι, το οποίο υπάρχει σε γλυκιά και αλμυρή εκδοχή. Στην εικόνα φαίνεται μια γλυκιά εκδοχή του ροφήματος, όπου το γιαούρτι αναμειγνύεται με μάνγκο, ζάχαρη, γάλα, σαφράν και κάρδαμο. Στην αλμυρή εκδοχή, προστίθενται στο γιαούρτι σπόροι κύμινου, νερό και αλάτι. Αυτό το ρόφημα πωλείται στους δρόμους της Ινδίας για να αναζωογονήσει τους ανθρώπους από την ζέστη.



Εικόνα 35. Xiao Long Bao - Κίνα

Το xiao long bao είναι ένα είδος ζυμαρικών, που λέγεται και soup dumpling, λόγω του ότι τοποθετείται μέσα στο ντάμπλινγκ και ένας κύβος ζωμού κρέατος, ο οποίος όταν ψήνεται στον ατμό λιώνει και γίνεται σούπα. Αυτού του είδους το ζυμαρικό ψήνεται σε ατμομάγειρα από μπαμπού, ανάλογο με αυτό που χρησιμοποιήθηκε και στη φωτογραφία. Σερβίρεται μαζί με ένα μαύρο ξύδι και φέτες τζίντζερ. Καταναλώνεται κυρίως στη Δυτική Κίνα και συγκεκριμένα στη πόλη Shanghai για πρόγευμα ή κατά τη διάρκεια της ημέρας σαν σνακ στον δρόμο.



Εικόνα 36. Currywurst – Γερμανία

Το currywurst αποτελεί ένα από τα πιο δημοφιλή φαγητά του δρόμου της Γερμανίας και μια από τις πολλές εκδοχές λουκάνικων (bratwurst) που μπορεί κανείς να βρει στη χώρα. Το currywurst παρασκευάζεται συνήθως από χοιρινό κρέας, μαζί με μια σάλτσα από κέτσαπ και σκόνη curry, το οποίο κόβεται σε μικρά κομμάτια. Τις περισσότερες φορές συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες και κάποιες άλλες από ψωμί.



Εικόνα 37. Crêpes - Γαλλία

Η κρέπα (γαλλικά: crêpe) πωλείται ως έδεσμα στους δρόμους της Γαλλίας. Πρωτοεμφανίστηκε στη δυτική Γαλλία και συγκεκριμένα στη Βρετάνη περίπου τον 13^ο αιώνα.⁴³ Το κουρκούτι της κρέπας παρασκευάζεται από πριν και η κρέπα ψήνεται εκείνη τη στιγμή μπροστά στον πελάτη, ο οποίος επιλέγει τα υλικά που επιθυμεί. Τα υλικά μπορούν να είναι αλμυρά, π.χ. τυρί, αυγό, γαλοπούλα ή γλυκά, π.χ. πραλίνα σοκολάτα, σαντιγί, ζάχαρη άχνη, φρούτα κτλ.

⁴³ Clothilde Façon, "France". Στο Bruce Kraig & Sen Colleen Taylor (Eds.). (2013). *Street Food around the World An Encyclopedia of Food and Culture*. Santa Barbara, California: ABC-CLIO

4.3 ΝΟΗΜΑΤΙΚΗ ΚΑΙ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ

Η αισθητική των εικόνων ακολουθεί μια δυτική και μοντέρνα προσέγγιση, όπου ο φωτισμός, τα props και η χρωματική παλέτα επιδιώκουν να παραπέμψουν τον θεατή σε νέους πολιτισμούς και γευστικές εμπειρίες.

Μέσα από την διεξαγωγή μιας έρευνας που προηγήθηκε κάθε φωτογράφισης καθορίστηκαν οι καλλιτεχνικές και αισθητικές επιλογές που στόχο έχουν να ταξιδέψουν συνειρμικά τον θεατή στον τόπο προέλευσης του κάθε φαγητού. Για την καλύτερη επεξήγηση αυτών των επιλογών δημιουργήθηκε για κάθε φαγητό του δρόμου ένα αντίστοιχο mood board, το οποίο παρουσιάζει εικονικά από που προήλθαν οι επιρροές για τις υφές, την χρωματική παλέτα καθώς και τα αντικείμενα που χρησιμοποιήθηκαν στο στάδιο της φωτογράφισης.

Στις συνθέσεις ενσωματώθηκαν αρκετά props ως στοιχεία αναφοράς κάθε περιοχής. Ανάμεσά τους διάφορα χαρακτηριστικά είδη φυτών, όπως τα bamboo, το κλαδί της ελιάς, ο κάκτος και τα φύλλα μπανανιάς. Οι διάφορες υφές, όπως αυτή των χάρτινων κινέζικων λαντέρνων ή των ψάθινων μεξικάνικων σομπρέρο, καθώς και τα χαρακτηριστικά χρωματιστά ινδικά και περουβιανά υφάσματα ήρθαν με τη σειρά τους να ενδυναμώσουν αυτό το ταξίδι. Επιπλέον, ως αναφορές στη κάθε χώρα προέλευσης χρησιμοποιήθηκαν και κάποια ροφήματα όπως ο ελληνικός καφές, η γερμανική μπίρα ή η μεξικάνικη τεκίλα.

Η ποικιλομορφία στη χρωματική παλέτα των πιο πάνω συνθέσεων επιλέχθηκε με σκοπό να ενισχύσει την έννοια του ταξιδιού από τόπο σε τόπο. Τα χρώματα είναι άλλοτε ψυχρά και άλλοτε θερμά, επηρεασμένα από το φυσικό και τεχνητό περιβάλλον της κάθε περιοχής. Σε κάποιες περιπτώσεις δημιουργείται χρωματική αρμονία, ενώ σε άλλες κυριαρχεί η χρωματική αντίθεση. Ωστόσο, σε κάθε περίπτωση τα χρώματα είναι κορεσμένα, με τελικό σκοπό την ανάδειξη της ζωντανίας του φαγητού.



Εικόνα 38. Moodboard Xiao Long Bao - Kiva



Εικόνα 39. Moodboard Tacos - Mexico



Εικόνα 40. Moodboard Κουλούρι – Ελλάδα



Εικόνα 41. Moodboard Pad Thai - Ταϊλάνδη



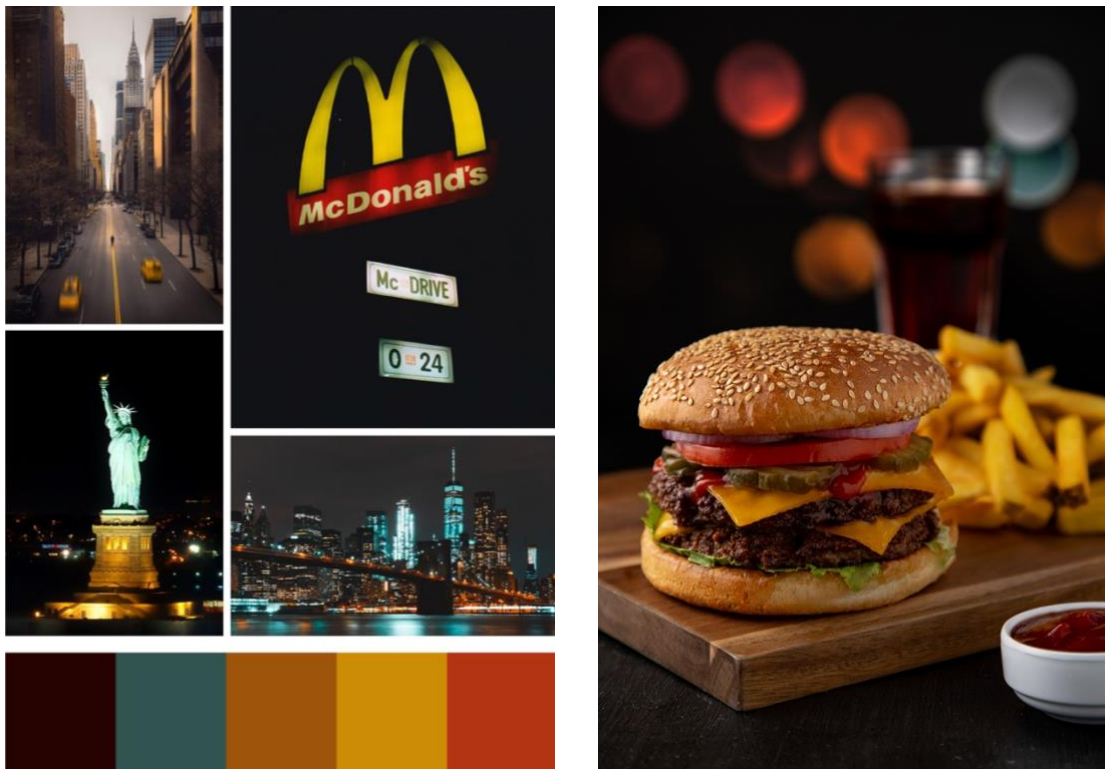
Εικόνα 42. Moodboard Ceviche - Περού



Εικόνα 43. Moodboard Mango Lassi - Ινδία



Εικόνα 44. Moodboard Currywurst - Γερμανία



Εικόνα 45. Moodboard Cheeseburger - Η.Π.Α.



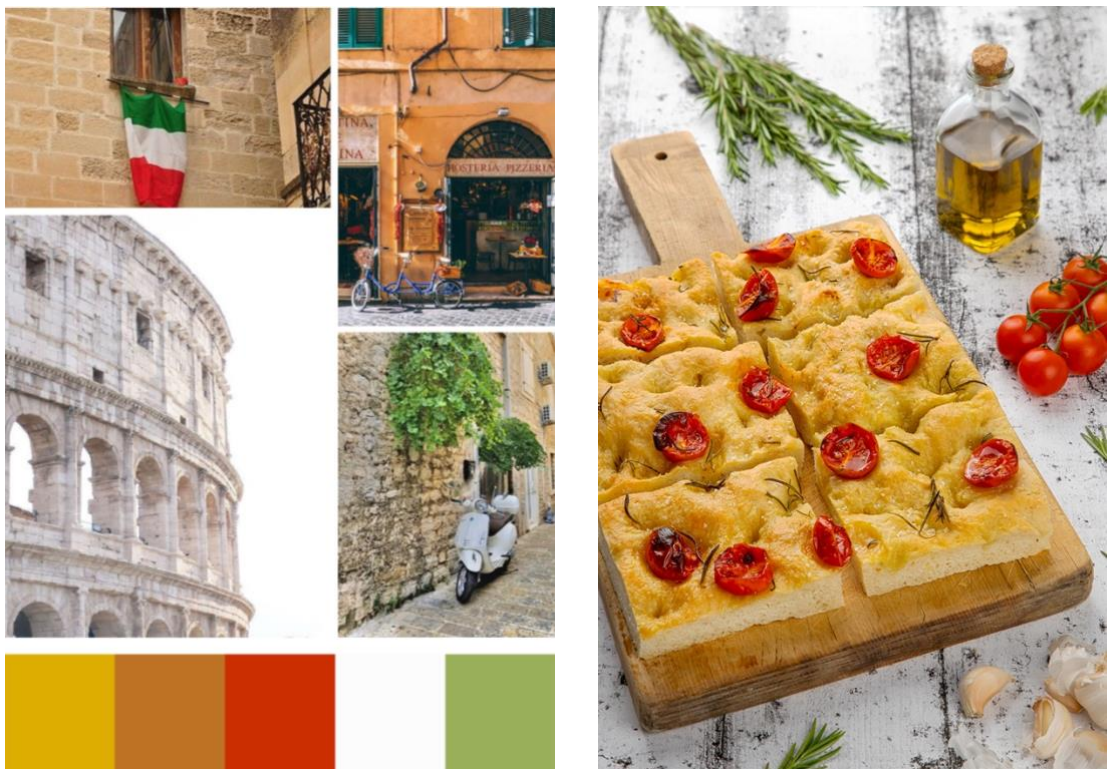
Εικόνα 46. Moodboard Falafel - Μέση Ανατολή



Εικόνα 47. Moodboard Gnatokoudji - Δυτική Αφρική



Εικόνα 48. Moodboard Crêpes - Γαλλία



Εικόνα 49. Moodboard Focaccia - Ιταλία

4.4 ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΤΟΥΝΤΙΟ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Κατά το στάδιο της προετοιμασίας, εκτός από την αγορά των props και των τροφίμων που φωτογραφήθηκαν, χρειάστηκε και η προμήθεια των διαφόρων επιφανειών που θα χρησιμοποιούνταν ως background. Μερικές από αυτές δημιουργήθηκαν ψηφιακά και εκτυπώθηκαν σε μεγάλες διαστάσεις, ενώ άλλες αποτελούνται από φθαρμένα ξύλα που βρέθηκαν κατά τη διάρκεια της διεξαγωγής της πτυχιακής εργασίας. Σε άλλες περιπτώσεις αγοράστηκαν, στοκαρίστηκαν και βάφτηκαν επιφάνειες ξύλου, οι οποίες χρησιμοποιήθηκαν για τον ίδιο σκοπό.

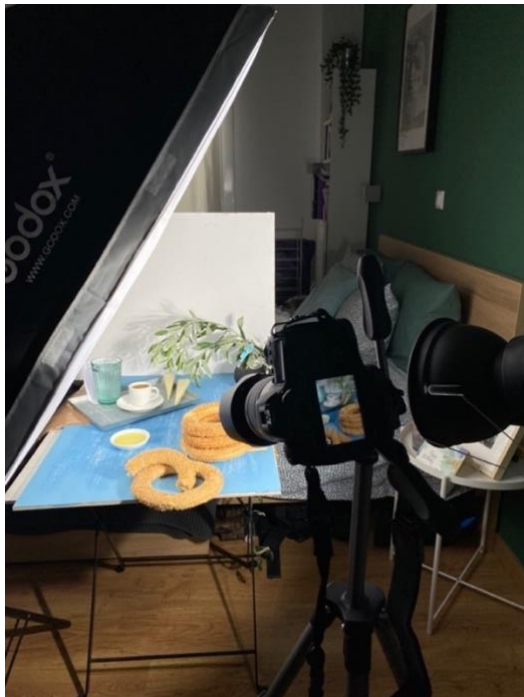


Εικόνα 50. Προετοιμασία των φόντων

Με την ολοκλήρωση της προετοιμασίας της κάθε λήψης ξεκινούσε το στάδιο της φωτογράφισης. Αρχικά, γινόταν η επιλογή της γωνίας λήψης και η εγκατάσταση του τρίποδου με τη φωτογραφική μηχανή. Στη συνέχεια, τοποθετούνταν τα επιτραπέζια σκεύη και τα props, ώστε να δημιουργηθεί η σύνθεση. Καθώς αυτή η διαδικασία διαρκούσε κάποιο εύλογο χρονικό διάστημα, τα πιάτα ήταν άδεια, ώστε να διατηρηθεί η φρεσκάδα των υλικών. Ύστερα, σειρά είχε ο φωτισμός, για τον οποίο θα υπάρξουν αναλυτικότερα παραδείγματα πιο κάτω. Όταν πλέον όλα ήταν έτοιμα, γινόταν η προετοιμασία του φαγητού, συνήθως από κάποιο άτομο με γνώσεις μαγειρικής, και τοποθετείτο στο πλατό το φαγητό μαζί με τα γύρω γύρω υλικά. Μετά, γίνονταν κάποιες μικρές διορθώσεις όπου ήταν απαραίτητο και τέλος, η λήψη.

Κατά την φωτογράφιση χρησιμοποιήθηκε αποκλειστικά τεχνητός φωτισμός, ο οποίος υποστηρίχτηκε με διάφορους ανακλαστήρες. Υπήρχαν διαθέσιμα δύο φωτιστικά σώματα συνεχούς φωτισμού (Jinbei EFII 60 LED), τα οποία χρησιμοποιήθηκαν με ποικίλους τρόπους, ανάλογα με τον φωτισμό που άρμοζε σε κάθε περίπτωση. Σε κάποιες περιπτώσεις, όπως θα δούμε και στη συνέχεια, χρησιμοποιήθηκαν μέσα διάχυσης και soft box, για να μαλακώσει ο φωτισμός, ενώ σε άλλες, χρησιμοποιήθηκαν συγκεντρωτικά μέσα και σκληρός φωτισμός. Ωστόσο, σε κάθε περίπτωση γινόταν προσπάθεια να αποφευχθούν οι έντονες μαύρες σκιές οι οποίες θα αποπροσανατόλιζαν τον θεατή από τις συνθήκες φυσικού φωτισμού τις οποίες έχει συνηθίσει να βλέπει.

Για παράδειγμα, στη λήψη του ελληνικού κουλουριού έγινε μια προσπάθεια μίμησης του έντονου σκληρού φωτισμού που προέρχεται από το ηλιακό φως. Έτσι, τοποθετήθηκε ένα σκληρό συγκεντρωτικό φως στα δεξιά και ένα μαλακό διάχυτο φως στα αριστερά, για να μαλακώσουν οι έντονες σκιές. Κατά παρόμοιο τρόπο στήθηκε ο εξοπλισμός και στην περίπτωση των μεξικάνικων tacos, καθώς ήταν επιθυμητή η δημιουργία μιας ενδιαφέρουσας διάθλασης του φωτός καθώς αυτό διαπερνούσε τα δύο ποτήρια.



Εικόνα 52. Backstage: Κουλούρι - Ελλάδα



Εικόνα 51. Backstage: Tacos - Μεξικό

Στην φωτογράφιση του αμερικάνικου cheeseburger χρησιμοποιήθηκε πλάγιος (sidelight) μαλακός φωτισμός από τα αριστερά ο οποίος συμπληρώθηκε με την χρήση λευκού ανακλαστήρα στα δεξιά. Για να αναδειχθεί το αναψυκτικό φωτίστηκε τοπικά ο ανακλαστήρας στο πίσω μέρος του ποτηριού. Στην ιταλική focaccia χρησιμοποιήθηκε μαλακός φωτισμός ερχόμενος από το πίσω μέρος (backlight) και για να φωτιστούν τα σκιερά μέρη στο μπροστινό μέρος τοποθετήθηκε ένα επιπλέον φωτιστικό σώμα χαμηλότερης ισχύος στα δεξιά με soft box, καθώς και λευκός ανακλαστήρας μπροστά και αριστερά.



Εικόνα 54. Backstage: Cheeseburger - Η.Π.Α.



Εικόνα 53. Backstage: Focaccia - Ιταλία

Άλλος ένας τρόπος διάταξης του εξοπλισμού που ακολουθήθηκε στις λήψεις που έγιναν από πάνω προς τα κάτω, όπως στο ταϊλανδέζικο, το γαλλικό και το κινέζικο φαγητό του δρόμου, αποτελεί η τοποθέτηση ενός soft box στο πάνω αριστερά μέρος της εικόνας ως βασικού φωτισμού και η συμπλήρωσή του με λευκό ανακλαστήρα ή ανακλαστήρα από αλουμινόχαρτο, ή και τα δύο. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα οι σκιές να πέφτουν στο μπροστινό μέρος της εικόνας και ο θεατής να έχει την αίσθηση ότι το φως έρχεται από απέναντι.



Εικόνα 56. Backstage: Pad Thai - Ταϊλάνδη



Εικόνα 55. Backstage: Crêpes - Γαλλία

4.5 ΧΡΗΣΗ ΕΙΚΟΝΩΝ ΣΕ ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ

Για την καλύτερη κατανόηση του τρόπου χρήσης των εικόνων θεωρήθηκε απαραίτητο να τοποθετηθούν στα πλαίσια ενός άρθρου μιας περιοδικής έκδοσης, αφού η ενότητα αυτή αποτελεί ένα φωτογραφικό editorial. Το περιοδικό είναι φανταστικού χαρακτήρα και περιλαμβάνει ταξιδιωτικό περιεχόμενο. Το άρθρο, πιο συγκεκριμένα, έχει σκοπό να πληροφορήσει και να εκπαιδεύσει τους αναγνώστες για μερικά από τα χιλιάδες street food που υπάρχουν στον κόσμο.



Εικόνα 57. Προσομοίωση περιοδικού με άρθρο για το street food



Εικόνα 58. Προσομοίωση περιοδικού με τη χρήση της εικόνας «Tacos – Μεξικό» σε άρθρο



Εικόνα 59. Προσομοίωση περιοδικού με τη χρήση των εικόνων «Focaccia – Ιταλία» και «Κουλούρι – Ελλάδα» σε άρθρο



Εικόνα 60. Προσομοίωση περιοδικού με τη χρήση της εικόνας «Crêpes – Γαλλία» σε άρθρο



Εικόνα 61. Προσομοίωση περιοδικού με τη χρήση της εικόνας «Pad Thai – Ταϊλάνδη» σε άρθρο



Εικόνα 62. Προσομίωση περιοδικού με τη χρήση της εικόνας «Cheeseburger – Η.Π.Α.» σε άρθρο περιοδικού

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Καταλήγοντας, καταγράφονται τα ακόλουθα συμπεράσματα σχετικά με το θεωρητικό και το πρακτικό μέρος της πτυχιακής εργασίας. Όσον αφορά το θεωρητικό σκέλος, η πτυχιακή εργασία βασίστηκε κατά κύριο λόγο σε αγγλική βιβλιογραφία, και λιγότερο σε ελληνικές βιβλιογραφικές αναφορές. Για την έρευνα μελετήθηκε μια ποικιλία πηγών, όπως βιβλία, ντοκιμαντέρ, περιοδικά, πηγές από το διαδίκτυο, καθώς και επιστημονικά άρθρα και διαλέξεις. Στους τομείς της φωτογράφισης τροφίμων και του φαγητού του δρόμου παρατηρήθηκε μια έλλειψη πηγών στην ελληνική γλώσσα. Ωστόσο, σχετικά με τη νεκρή φύση στη ζωγραφική και τη φωτογραφία, βρέθηκαν αρκετές ελληνικές πηγές, οι οποίες συνδυάστηκαν με αγγλικές. Εν ολίγοις, η θεωρητική έρευνα αφορούσε την περαιτέρω ανάλυση των εννοιών του φαγητού του δρόμου, της νεκρής φύσης στη ζωγραφική και τη φωτογραφία, καθώς και της φωτογραφίας φαγητού. Έννοιες, οι οποίες οδήγησαν με τη σειρά τους, στην υποστήριξη και κατανόηση του φωτογραφικού έργου που παράχθηκε στα πλαίσια αυτής της πτυχιακής εργασίας.

Πέραν του θεωρητικού κομματιού, όσον αφορά το πρακτικό μέρος, κατόπιν αρκετής εξάσκησης στον τομέα της φωτογραφίας φαγητού, διαπιστώθηκαν τα εξής. Αρχικά, πως η χρήση μαλακού φωτισμού στη φωτογράφιση τροφίμων και η αξιοποίηση μιας ευρείας γκάμας ανακλαστήρων για τοπικές παρεμβάσεις, αλλά και συνολικές, οδηγεί σε φυσικότερα αποτελέσματα. Επιπλέον, ότι είναι απαραίτητη η συνεργασία με άτομο που να έχει γνώσεις μαγειρικής, καθώς υπάρχει περισσότερο περιθώριο για τον φωτογράφο να ασχοληθεί με το καλλιτεχνικό και φωτογραφικό κομμάτι. Ιδιαίτερα σημαντική θεωρείται η χρήση φρέσκων συστατικών, αλλά και η ύπαρξη αρκετής ποσότητας υλικών, έτσι ώστε να μπορούν να αντικατασταθούν σε περίπτωση που χαλάσουν. Τέλος, λόγω της πολυπολιτισμικότητας του θέματος του street food του κόσμου, υπήρξε αρκετή δυσκολία στην εύρεση των κατάλληλων props. Επομένως, σε αυτή την περίπτωση αλλά και γενικότερα, χρειάζεται αρκετή έρευνα αγοράς προτού γίνει κάθε φωτογράφιση, ειδικά όταν δεν υπάρχει κάποιο άτομο υπεύθυνο για αυτή την διεργασία.

Η ολοκλήρωση αυτού του φωτογραφικού ταξιδιού στον κόσμο του street food μας οδηγεί στο συμπέρασμα πως τόσο η φωτογραφία φαγητού, όσο και ο κόσμος της γαστρονομίας, είναι δύο τομείς που βρίσκονται σε μια συνεχή εξέλιξη. Όποιος επιθυμεί να ασχοληθεί με τη φωτογράφιση τροφίμων είναι σημαντικό να παραμένει ενήμερος σχετικά με τις σύγχρονες τάσεις και να εργάζεται με οργάνωση και δημιουργικότητα. Πόσο μάλλον όταν πρόκειται να ταξιδέψει φωτογραφικά τον θεατή σε διάφορους λαούς και πολιτισμούς, όπου με σεβασμό προς τα στοιχεία της κουλτούρας του κάθε λαού, πρέπει να θέτει ως στόχο την αφήγηση γεύσεων και μυρωδιών.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Amanda Lopez, Allie Hine, Stephen Hudson. (n.d.). *Bring narratives to life with editorial photography*. From Adobe:
<https://www.adobe.com/creativecloud/photography/discover/editorial-photography.html>
- Anthony Bourdain: Parts Unknown - Singapore [Season 10, Episode 1]* (2017). [Motion Picture]. United States.
- Bate, D. (2009). *Photography: The Key Concepts*. Oxford: Berg.
- Broncolor. (2022, April 28). *Food Photography Cook and Shoot*. From
<https://www.youtube.com/watch?v=JyR3aiOaoeE>
- Cascone, S. (2021, August 13). *An Ancient Fast Food Restaurant in Pompeii That Served Honey-Roasted Rodents Is Now Open to the Public*. From Artnet:
<https://news.artnet.com/art-world/pompeii-opens-recently-discovered-ancient-fast-food-restaurant-1998265>
- Crawford, J. (2020, March 23). *See What's Trending in Food Photography in 2020s*. Retrieved September, 2022 from Shutterstock:
<https://www.shutterstock.com/blog/food-photography-2020-trends>
- Dalby, A. (2003). *Food in the ancient world from A-Z*. London: Routledge.
- Dyck, J. (2020, November 19). *From the 1800s to Present Day: The History of Food Photography*. Retrieved Ιούλιος, 2022 from Shutterstock:
<https://www.shutterstock.com/blog/history-of-food-photography>
- Food for the Cities*. (2022, June 1). From Food and Agriculture Organization of the United Nations: <https://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en/>
- Gelb, D., & McGinn, B. (Directors). (2019). *Street Food: Asia* [Motion Picture].
- Gelb, D., & McGinn, B. (Directors). (2020). *Street Food: Latin America* [Motion Picture].
- Gelb, D., & McGinn, B. (Directors). (2022). *Street Food: USA* [Motion Picture].
- Glyda, J. (2019). *Food Photography Creating Appetizing Images*. New York: Routledge.
- Higman, B. W. (2012). *How food made history*. Chichester, West Sussex: Wiley-Blackwell.
- Janson, H. W., Janson, A. F., (επιμ.) Τσιούρης, Γ., & Μπενάκη, Α. (2011). *Ιστορία της Τέχνης Η ΔΥΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ*. ΙΩΝ Εκδόσεις έλλην.
- Kaufman, C. K. (2006). *Cooking in Ancient Civilizations*. Greenwood Publishing Group.

- Kraig, B., & Colleen, T. S. (Eds.). (2013). *Street Food around the World An Encyclopedia of Food and Culture*. Santa Barbara, California: ABC-CLIO.
- Langmuir, E. (2001). *Still Life*. London: National Gallery.
- Liedtke, W. (2003, October). *Still-Life Painting in Northern Europe, 1600–1800 Heilbrunn Timeline of Art History*. From The Metropolitan Museum of Art, New York: https://www.metmuseum.org/toah/hd/nstl/hd_nstl.htm
- Lou Manna, Bill Moss. (2005). *Digital Food Photography*. New York: Thomson Course Technology.
- Mamun, M. A., Rahman, S. M., & Turin, T. C. (2013). Knowledge and Awareness of Children's Food Safety Among School-Based Street Food Vendors in Dhaka, Bangladesh. *Foodborne Pathogens and Disease*, 323-330.
- Martineau, P. (2010). *Still Life in Photography*. Los Angeles: J. Paul Getty Museum.
- McArdle, L. (Director). (2014). *Apples, Pears and Paint: How to Make a Still Life Painting* [Motion Picture].
- Meagher, J. (2008, June). *Still-Life Painting in Southern Europe, 1600–1800*. From The Metropolitan Museum of Art: https://www.metmuseum.org/toah/hd/sstl/hd_sstl.htm
- Motz, G. (2018). *The Great American Burger Book*. New York: Abrams.
- Niépce's *Catalog of Works*. (n.d.). Retrieved September, 2022 from Nicéphore Niépce House: <https://photo-museum.org/catalog-works-niepce/>
- Papadopoulos, A. (2019, September 30). *Ranked: The World's 50 Best Cities For Street Food-Obsessed Travellers, 2019*. From CEOWORLD Magazine: https://ceoworld.biz/2019/09/30/ranked-the-worlds-50-best-cities-for-street-food-obsessed-travellers-2019/#google_vignette
- Privitera, Donatella; Nesci, Francesco Saverio;. (2015). Globalization vs. local. The role of street food in the urban food system. *Procedia Economics and Finance* 22, 716-722.
- Scrivani, A. (2019). *That Photo Makes Me Hungry - Photographing Food for Fun & Profit*. New York: The Countryman Press.
- Simon, J. (2021). *Picture Perfect Food*. Salem, MA: Page Street Publishing.
- Slive, S. (1995). *Dutch Painting, 1600–1800*. Yale University Press.
- The Snack Bar Of Regio V Resurfaces In Its Entirety With Scenes Of Still Life, Food Residues, Animal Bones And Victims Of The Eruption*. (2020, December 26). From Pompeii Sites: <http://pompeiiisites.org/en/comunicati/the-ancient-snack-bar-of-regio-v-resurfaces-in-its-entirety-with-scenes-of-still-life-food-residues-animal-bones-and-victims-of-the-eruption/>

- The Ultimate Food Photography Trends Ruling 2022*. (n.d.). Retrieved September, 2022 from Cherrydeck: <https://cherrydeck.com/blog/2022/07/07/food-photography-trends/>
- Thermopolium*. (n.d.). From Pompeii Sites: <http://pompeiiisites.org/en/archaeological-site/thermopolium/>
- What is food tourism?* (n.d.). From World Food Travel Association: <https://worldfoodtravel.org/>
- What's the Difference Between Editorial and Commercial Photography? Learn How to Become a Better Professional Photographer*. (2021, September 29). From MasterClass: <https://www.masterclass.com/articles/whats-the-difference-between-editorial-and-commercial-photography-learn-how-to-become-a-better-professional-photographer>
- Wilson, C., & Sue, Q. (2017). *The World Atlas of Street Food*. London: Thames & Hudson.
- Καλδής, Π. (2018). Nature morte - Νεκρή φύση, ζωντανή τέχνη. *ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ Still life (Τεύχος Νο 17 Εκτός Σειράς)*.
- Λυδάκης, Σ., Βογιατζής, Τ. (1977). *Σύντομο λεξικό όρων της ζωγραφικής*. Αθήνα: Μέλισσα.
- Μαρκίδου, Ν. (2015). *Φωτογραφία Κριτικές Αναγνώσεις*. Εκδόσεις Ιδιωτική.
- Μαρκίδου, Ν. (2018). Ζωγραφική και Φωτογραφία - Από το Αντικείμενο στη Σύνθεση. *ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ Still life (Τεύχος Νο 17 Εκτός Σειράς)*.
- Μπάρδη, Α. (2020, Απριλίου 6). Διάλεξη Μαθήματος Αισθητικές Θεωρίες στη Φωτογραφία. *Ο Μοντερνισμός στην Αμερική - Μέρος Β'*. Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής.
- Μπάρδη, Α. (2020, Μαρτίου 23). Διάλεξη Μαθήματος Αισθητικές Θεωρίες για την Φωτογραφία. *Αισθητικές Θεωρίες για τη Φωτογραφική Απεικόνιση II*. Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής.
- Ξανθάκης, Ά. (2018). Νεκρή Φύση και φωτογραφία - Μια ιστορική αναδρομή. *ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ Still Life (Τεύχος Νο 17 Εκτός Σειράς)*.
- Πετράκης, Π. Ε. (2019). Η λειτουργία της φωτογραφικής εικόνας στη διαφήμιση και ο φωτογραφικός εξοπλισμός σε στούντιο. *ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ*. Εθνικό Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- Χαραλαμπίδης, Ά. (2018). *Η Τέχνη του Εικοστού Αιώνα*. Θεσσαλονίκη: University Studio Press.

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ (ΠΗΓΕΣ)

<https://www.pexels.com/photo/a-rocky-mountain-under-the-white-cloudy-sky-3879067/>

<https://www.pexels.com/photo/an-illuminated-signage-7038681/>

<https://www.pexels.com/photo/bamboo-leaves-3060703/>

<https://www.pexels.com/photo/brown-and-beige-living-room-interior-1040893/>

<https://www.pexels.com/photo/germany-flag-in-front-of-building-109629/>

<https://www.pexels.com/photo/group-of-people-holding-clear-drinking-glass-5530171/>

<https://www.pexels.com/photo/lighted-brooklyn-bridge-during-nighttime-534757/>

<https://www.pexels.com/photo/line-of-buddha-statues-236530/>

<https://www.pexels.com/photo/photo-of-red-paper-lanterns-1167160/>

<https://www.pexels.com/photo/view-of-statue-of-liberty-during-night-time-8558942/>

<https://www.pinterest.com/pin/155303887305668962/>

<https://www.pinterest.com/pin/155937205837991339/>

<https://www.pinterest.com/pin/175147872999743815/>

<https://www.pinterest.com/pin/193584483974611692/>

<https://www.pinterest.com/pin/211174965665828/>

<https://www.pinterest.com/pin/227431849923716156/>

<https://www.pinterest.com/pin/275915914662686047/>

<https://www.pinterest.com/pin/292241463328222851/>

<https://www.pinterest.com/pin/300474606396587294/>

<https://www.pinterest.com/pin/304555993563754306/>

<https://www.pinterest.com/pin/349732727313190057/>

<https://www.pinterest.com/pin/384494886948117562/>

<https://www.pinterest.com/pin/390546598949166980/>

<https://www.pinterest.com/pin/395472411040961643/>

<https://www.pinterest.com/pin/454722893637604468/>

<https://www.pinterest.com/pin/557390891381329282/>

<https://www.pinterest.com/pin/576108977344579365/>

<https://www.pinterest.com/pin/5911043257420554/>

<https://www.pinterest.com/pin/608267493435174723/>

<https://www.pinterest.com/pin/700169073332794103/>

<https://www.pinterest.com/pin/703756184152864/>

<https://www.pinterest.com/pin/705868941612129637/>

<https://www.pinterest.com/pin/738731145116126617/>

<https://www.pinterest.com/pin/836825174526630086/>