



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑΣ ΚΑΙ ΟΠΤΙΚΟΑΚΟΥΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

«Φωτογράφιση Φαγητού- Γεύσεις της Μεσογειακής Κουζίνας»
“Food Photography- Flavours of the Mediterranean Cuisine”

Ευφημία Πρωτοπαπά (ΑΜ 19677121)
Επιβλέπων καθηγητής: Νίκος Στεφανής

Αθήνα, Σεπτέμβριος 2023

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/ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η κάτωθι υπογεγραμμένη Ευφημία Πρωτοπαπά του Αντωνίου, με αριθμό μητρώου 19677121 φοιτήτρια του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής της Σχολής Εφαρμοσμένων Τεχνών και Πολιτισμού του Τμήματος Φωτογραφίας και Οπτικοακουστικών Τεχνών, δηλώνω υπεύθυνα ότι: «Είμαι συγγραφέας αυτής της πτυχιακής/διπλωματικής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην εργασία. Επίσης, οι όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε ακριβώς είτε παραφρασμένες, αναφέρονται στο σύνολό τους, με πλήρη αναφορά στους συγγραφείς, τον εκδοτικό οίκο ή το περιοδικό, συμπεριλαμβανομένων και των πηγών που ενδεχομένως χρησιμοποιήθηκαν από το διαδίκτυο. Επίσης, βεβαιώνω ότι αυτή η εργασία έχει συγγραφεί από μένα αποκλειστικά και αποτελεί προϊόν πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο δικής μου, όσο και του Ιδρύματος.

Παράβαση της ανωτέρω ακαδημαϊκής μου ευθύνης αποτελεί ουσιώδη λόγο για την ανάκληση του πτυχίου μου».

Η Δηλούσα (υπογραφή)



ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΡΙΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Για την εκπόνηση της παρούσας πτυχιακής εργασίας θα ήθελα να ευχαριστήσω τον επόπτη καθηγητή μου Κύριο Νίκο Στεφανή για τη βοήθεια και τη στήριξή του καθ' όλη τη διάρκεια φοίτησής μου στο τμήμα και ολοκλήρωσης της πτυχιακής μου εργασίας. Από την πρώτη φορά που μπήκα στο μάθημα του, μου μετέδωσε όλη την ευχάριστη διάθεση του και με έκανε να αγαπήσω την διαφημιστική φωτογραφία και την δουλειά στο στούντιο.

Ευχαριστώ ακόμη την αγαπητή μεταφράστρια και διερμηνέα Αναστασία Πιλόττου για τη μετάφραση της περίληψης στην αγγλική γλώσσα.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία αποτελεί τη δημιουργία ενός food editorial, με διάφορες γεύσεις της Μεσογειακής κουζίνας. Οι εικόνες λειτουργούν σαν μια πρόταση φωτογραφιών για να συνοδεύσουν την επετειακή έκδοση του περιοδικού, της γνωστής ελληνικής αεροπορικής εταιρείας “Aegean Airlines” ως ένα αφιέρωμα σε όλους τους μεσογειακούς της προορισμούς. Μετά από μια εκτενής μελέτη στην ιστορία της ζωγραφικής, της φωτογραφίας, καθώς και της μεσογειακής διατροφής δημιουργήθηκαν δώδεκα εικόνες από διαφορετικές χώρες. Σκοπός της εργασίας είναι να ταξιδέψει τους θεατές μέσα από αυτούς τους διαφορετικούς προορισμούς, που τους ενώνει ανέκαθεν η μεσόγειος θάλασσα, αλλά και να τονίσει τις ομοιότητες τους που παρουσιάζονται μέσα από το φαγητό.

Λέξεις-Κλειδιά: φωτογραφία, νεκρή φύση, φωτογραφία νεκρής φύσης, φωτογραφία φαγητού, φωτογραφία πιάτων, φωτογράφιση Μεσογειακού φαγητού

ABSTRACT

This Bachelor thesis is the creative work of a food editorial, with various Mediterranean cuisine flavours. Images look like a photography proposal to accompany the anniversary edition of the well-known Greek airline “Aegean Airlines” magazine, as a tribute to all Mediterranean destinations. After extensively studying the history of painting, photography and also the Mediterranean diet, twelve images from different countries have been produced. The purpose of this Bachelor thesis is to make the viewers travel on different destinations, which have always been connected with the Mediterranean Sea but also to highlight their similarities emerging through the variety of dishes.

Keywords: photography, still life, still life photography, food photography, dishes photography, Mediterranean food photography

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1.....	5
1.1 Νεκρή Φύση στην Ιστορία Τέχνης.....	5
1.2 Νεκρή Φύση στην Τέχνη της Μεσογείου.....	15
1.3 Φωτογραφία και Νεκρή Φύση.....	22
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2.....	30
2.1 Η Φωτογραφία Φαγητού.....	30
2.2 Food Styling.....	36
2.3 Το αφήγημα, το σκηνικό και ο φωτισμός της λήψης.....	43
2.4 Το φαγητό στη Μεσόγειο.....	46
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3.....	49
3.1 Ο εξοπλισμός και τα στάδια υλοποίησης.....	49
3.2 Παρουσίαση Φωτογραφικού Έργου.....	54
3.3 Παράδειγμα περίπτωσης εφαρμογής.....	67
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	75
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	77

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

Εικόνα 1. Ancient Egyptians painted stacks of offerings for the gods in temples or tombs, Πηγή: Time Trips.....	6
Εικόνα 2. Jacopo de' Barbari, Still-Life with Partridge and Gauntlets, 1504, Alte Pinakothek, Munich.....	8
Εικόνα 3. Jacopo da Empoli, Pantry with cask, game, meat and pottery, 1624, Gli Uffizi Museum, 119 x 152 cm.....	8
Εικόνα 4. Willem Kalf, Pronk Still Life with Holbein Bowl, Nautilus Cup, Glass Goblet, and Fruit Dish, 1678, National Gallery of Denmark.....	9
Εικόνα 5. Pieter Claesz, Still Life with a Skull and a Writing Quill, 1628, Courtesy of the Metropolitan Museum of Art, 24.1 x 35.9 cm.....	10
Εικόνα 6. Paul Cezanne, The Buffet, 1877, Hungarian National Gallery, 65.5 x 81 cm.....	12
Εικόνα 7. Georges Braque, Still Life with Pitcher and Lemons, 1950, Master Works Fine Art Gallery, 59 x 45 cm.....	12
Εικόνα 8. Robert Therrien, No title (folding table and chairs, green), 2008, Gagosian.....	14
Εικόνα 9. Audrey Flack, Bounty, 1978, Reynolda House Museum of American Art, 203.8 x 170.8 x 3.5 cm.....	14
Εικόνα 10. Ancient Roman Art, Fish and Vegetables Hanging Up in a Cupboard, Still-Life mosaic, 2nd century, From a villa at Tor Marancia, Vatican Museums, Rome, Πηγή: Alamy Stock Photo.....	16
Εικόνα 11. Still Life with Peaches and Water Jar, Part of Fourth Style wall painting from Herculaneum, Italy, c. 62-69 C.E., Archaeological Museum, Naples.....	17
Εικόνα 12. Νικόλαος Ξυδιάς, Νεκρή φύση με πεπόνι και κανάτι, Εθνική Πινακοθήκη Παράρτημα Κέρκυρας, 60 x 74 εκ.....	18
Εικόνα 13. Ανδρέας Γεωργιάδης, Τραπέζι με αυγά τηγανιτά, Εθνική Πινακοθήκη, 50 x 60 εκ.	19
Εικόνα 14. Νικόλαος Βώκος, Ψάρια και στρείδια, Εθνική Πινακοθήκη, 19 x 28 εκ.....	21
Εικόνα 15. Nicolaes van Verendael, Still Life with a Lobster, 1678, The Hepworth Wakefield, 55 x 43.1 cm.....	21
Εικόνα 16. Nicephore Niepce, The set table, 1822, 43.2 x 26.8 cm, Πηγή: Nicéphore Niépce House.....	22
Εικόνα 17. Roger Fenton, Still Life with Ivory Tankard and Fruit, about 1860, The Royal Photographic Society Collection at the National Media Museum.....	24
Εικόνα 18. Adolph de Meyer, Glass and shadows, 1912, The J. Paul Getty Museum, Los Angeles, 22.2 x 16.7 cm.....	25
Εικόνα 19. Karl Blossfeldt, Urformen der Kunst, 1928, The Metropolitan Museum of Art, New York.....	27
Εικόνα 20. Albert Renger Patzsch, Glassware, 1927, Galerie Berinson, Berlin, 16.8 x 22.7 cm	27
Εικόνα 21. Irving Penn, Still Life with Watermelon, 1947, Metropolitan Museum of Art, New York, 55.9 x 44.5 cm.....	28
Εικόνα 22. Sharon Core, Early American, Tea Cakes and Sherry, 2007, National Museum of Women in the Arts, 11.5 x 15.5 inch.....	29
Εικόνα 23. Raphaelle Peale, Still Life with Cake, 1818, Metropolitan Museum of Art, New York, 27.3 x 38.7 cm.....	29

Εικόνα 24. Wladimir Schohin, Stilleben, 1910, published by Aperture. Courtesy of Amatörfotografklubben i Helsingfors rf, Finland.....	31
Εικόνα 25. Edward Steichen, Three Pears and an Apple, 1921, Bruce Silverstein Gallery, New York, 25.4 × 20.3 cm.....	31
Εικόνα 26. Nickolas Muray, Lemonade and Fruit Salad, McCall’s magazine, about 1943, Nickolas Muray Photo Archives, Courtesy of George Eastman Museum.....	32
Εικόνα 27. Harold E. Edgerton, Milk-Drop Coronet Splash, 1957, Metropolitan Museum of Art, New York, 45.6 x 36.4 cm.....	33
Εικόνες 28,29. Linda Lomelino, Instagram page: @linda_lomelino.....	35
Εικόνα 30. Αγορά props αντικειμένων.....	39
Εικόνα 31. Food Styling, layering, Πηγή: Frenclly.....	40
Εικόνα 32. Food Styling, The Colour Wheel.....	41
Εικόνα 33. Κανόνες των Τριών.....	44
Εικόνα 34. Χρυσή Τομή.....	44
Εικόνα 35. Χώρες που συνορεύουν με τη Μεσόγειο θάλασσα, Πηγή: Shutterstock.....	46
Εικόνα 36. Πυραμίδα Μεσογειακής Διατροφής, Πηγή: Kelly E. Powers.....	47
Εικόνα 37. Στατική εικόνα από το ντοκιμαντέρ “Το τέλειο Γεύμα” (2023) σε σκηνοθεσία του Αλέξανδρου Μερκούρη, screenshot του συγγραφέα».....	48
Εικόνα 38. Φωτιστικό σώμα.....	49
Εικόνα 39,40. Αγορά τροφίμων	50
Εικόνα 41. Προετοιμασία φαγητού.....	51
Εικόνα 42. Προετοιμασία των props.....	51
Εικόνα 43. Backstage από τη σαλάτα Μπουράτα (Ιταλία).....	53
Εικόνα 44. Backstage από την Γκασπάτσο (Ανδαλουσία).....	53
Εικόνα 45. Φάβα (Κυκλάδες).....	55
Εικόνα 46. Ντάκος (Κρήτη).....	56
Εικόνα 47. Σκιουφιγτά με Απάκι (Κρήτη).....	57
Εικόνα 48. Τσιπούρα (Αιγαίο).....	58
Εικόνα 49. Κολοκυθάκια με αυγά και χαλούμι (Κύπρος).....	59
Εικόνα 50. Pasta con le sarde (Σικελία).....	60
Εικόνα 51. Σαλάτα Μπουράτα (Ιταλία).....	61
Εικόνα 52. Παέγια (Βαλένθια).....	62
Εικόνα 53. Γκασπάτσο (Ανδαλουσία).....	63
Εικόνα 54. Τούρκικα αυγά-Çilbir (Τουρκία).....	64
Εικόνα 55. Φαλάφελ (Αίγυπτος).....	65
Εικόνα 56. Ταμπουλέ (Λίβανος).....	66
Εικόνα 57. Περίπτωση εφαρμογής, εξώφυλλο.....	68
Εικόνα 58. Περίπτωση εφαρμογής, περιεχόμενα.....	69
Εικόνα 59. Περίπτωση εφαρμογής, άρθρο για τη Μεσογειακή διατροφή.....	70
Εικόνα 60. Περίπτωση εφαρμογής, Τσιπούρα (Αιγαίο).....	71
Εικόνα 61. Περίπτωση εφαρμογής, Κολοκυθάκια με αυγά και χαλούμι (Κύπρος).....	72
Εικόνα 62. Περίπτωση εφαρμογής, Τούρκικα αυγά-Çilbir (Τουρκία).....	73
Εικόνα 63. Περίπτωση εφαρμογής, Ταμπουλέ (Λίβανος).....	74

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ξεκινώντας, στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται μια αναφορά στον όρο της νεκρής φύσης και ακολουθεί μια ιστορική αναδρομή στην ιστορία τέχνης. Παρατίθεται ακόμη το παράδειγμα γνωστών πινάκων ζωγραφικής και αντιπροσωπευτικών ζωγράφων στη συγκεκριμένη κατηγορία. Στη συνέχεια αναλύεται το παράδειγμα της νεκρής φύσης μέσα από την μεσογειακή τέχνη και έργα Ελλήνων ζωγράφων σε σύγκριση με αυτά των Φλαμανδών ζωγράφων. Στο τέλος του κεφαλαίου εξετάζεται η νεκρή φύση από την ανακάλυψη της φωτογραφικής τεχνικής μέχρι και σήμερα.

Στο δεύτερο κεφάλαιο ακολουθεί μια πιο στοχευμένη έρευνα, που αφορά τη φωτογραφία φαγητού, αυτό δηλαδή που πραγματεύεται η παρούσα πτυχιακή. Εξιστορείται χρονολογικά η εξέλιξη του συγκεκριμένου κλάδου της φωτογραφίας από την πρώτη φωτογραφία φαγητού που τραβήχτηκε ποτέ μέχρι και σημαντικά σημεία της ιστορίας που οδήγησαν στη σημερινή της μορφή. Περαιτέρω, γίνεται αναφορά στο food styling απαντώντας σε ερωτήματα όπως: Τι είναι; Ποιος ο ρόλο ενός food stylist; Ποια εργαλεία χρησιμοποιεί, καθώς δίνονται και κάποιες συμβουλές πάνω στο στήσιμο της λήψης. Στη συνέχεια, κατηγοριοποιούνται τα στάδια μιας φωτογράφισης φαγητού σε τρεις ομάδες: το αφήγημα, το στήσιμο της λήψης και ο φωτισμός και επισημαίνεται η σημασία που πρέπει να δοθεί σε κάθε στάδιο για να υπάρξει το επιθυμητό αποτέλεσμα. Το κεφάλαιο κλείνει με μια σύντομη αναφορά στη μεσογειακή διατροφή και στο πως η φωτογραφία συντέλεσε στη μετάδοση του μεσογειακού μοντέλου διατροφής, το οποίο υπήρξε πηγή έμπνευσης πολλών καλλιτεχνών.

Στο τρίτο και τελευταίο κεφάλαιο παρουσιάζεται το φωτογραφικό έργο, ο εξοπλισμός που υπήρξε απαραίτητος για την εκτέλεση του, οι δυσκολίες που παρουσιάστηκαν, καθώς και τα στάδια που ακολουθήθηκαν για την κάθε λήψη. Κλείνοντας, προσκομίζεται ένα παράδειγμα περίπτωσης εφαρμογής για τη χρήση των εικόνων σε περιοδική έκδοση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

1.1 Νεκρή Φύση στην Ιστορία Τέχνης

Το still life κατατάσσεται μέσα στις έξι κατηγορίες των Ειδών, που διατυπώθηκαν στη ζωγραφική πριν εμφανιστεί η φωτογραφία το 1839¹. Πρόκειται για μικρής κλίμακας πίνακες, που δεν απεικονίζουν κανένα ζωντανό αντικείμενο και είναι ίσως η περισσότερο παραμερισμένη κατηγορία από όλους τους πίνακες ζωγραφικής. Όπως ακριβώς μεταφράζεται και στην ελληνική γλώσσα «νεκρή φύση», περιγράφει ένα έργο τέχνης, που απεικονίζει άψυχα αντικείμενα από το φυσικό ή ανθρωπογενές περιβάλλον. Για παράδειγμα: τα φρούτα, τα λουλούδια, τα νεκρά θηράματα, τα καλάθια και τα μπολ.²

Οι πρώτες μαρτυρίες απεικόνισης νεκρών φύσεων σημειώθηκαν από τα πρώτα δείγματα τέχνης στην ιστορία μέσα από τους διακοσμημένους αιγυπτιακούς τάφους (Εικόνα 1). Αναλυτικότερα, τα πρώτα δείγματα που υπάρχουν από την Αρχαιότητα χρονολογούνται το 15^ο αιώνα π.Χ., από τον Αιγύπτιο. Ταφικά ζωγραφικά έργα που απεικονίζουν τρόφιμα συμπεριλαμβανομένων των καλλιεργείων, των ψαριών και του κρέατος έχουν ανακαλυφθεί σε οκ ολίγους αρχαίους χώρους ταφής. Η πιο διάσημη αρχαία αιγυπτιακή νεκρή φύση ανακαλύφθηκε στον τάφο της Menna, του οποίου οι τοίχοι διακοσμούν εξαιρετικά λεπτομερείς σκηνές της καθημερινής ζωής.

Όμοιες απεικονίσεις εμφανίστηκαν ακόμη κατά την ελληνιστική και ρωμαϊκή περίοδο. Στην αρχαία Ελλάδα και στη Ρώμη παρόμοια ζωγραφικά θέματα εμφανίζονταν σε τοιχογραφίες και σε μωσαϊκά, λειτουργώντας ως σύμβολα ευημερίας και πλούτου στα αρχοντικά σπίτια των ανώτερων στρωμάτων. Καθώς το είδος της νεκρής φύσης αναπτύχθηκε με τους αιώνες, καταστάθηκε άρρηκτα συνυφασμένο με το θρησκευτικό συμβολισμό και άψυχα αντικείμενα εικονογραφούνταν συχνά μαζί με τα ιερά κείμενα και χειρόγραφα.³

¹ Μπάρδη, Α., (2021, Οκτώβριος 20) Διάλεξη Μαθήματος Πολιτισμική Ανθρωπολογία στη Φωτογραφία. Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

² Migdol, E. (2021). *What Is a Still Life?*. Retrieved from: <https://www.getty.edu/news/what-is-a-still-life/> (Πρόσβαση: 27-7-23)

³ *National Galleries Scotland: Still life* (n.d.). Retrieved from: <https://www.nationalgalleries.org/art-and-artists/glossary-terms/still-life> (Πρόσβαση: 27-7-23)



Εικόνα 1. Ancient Egyptians painted stacks of offerings for the gods in temples or tombs, Πηγή: Time Trips

Κατά το Μεσαίωνα οι εικόνες της νεκρής φύσης χρησιμοποιήθηκαν κυρίως για θρησκευτικούς λόγους, καθώς και για τις εικονογραφήσεις βιβλίων και χειρόγραφων.

Από ότι παρατηρείτε, η απεικόνιση της νεκρής φύσης ξανά έκανε την παρουσία της κατά την Αναγέννησης, όταν η χρήση της λαδομπογιάς στην Βόρεια Ευρώπη έκανε την εμφάνιση της για πρώτη φορά, επιτρέποντας έτσι να δοθεί μεγαλύτερη λεπτομέρεια και προσοχή στους πίνακες. Τα αντικείμενα άρχισαν να αποκτούν συμβολισμό, να απεικονίζουν τον πλούτο και την αφθονία, καθώς και να αναδεικνύουν τις ζωγραφικές ικανότητες του καλλιτέχνη.⁴ Αξίζει ακόμη να σημειωθεί, ότι ο γνωστός Ιταλός ζωγράφος της Πρώιμης Αναγέννησης Jacopo de Barbari (1460/70 – πριν το 1516) θεωρείτε πως έκανε τον πρώτο πίνακα still life μόλις το 1504, ο οποίος αναπαριστά μια νεκρή πέρδικα και ένα γάντι καρφωμένα με ένα βέλος πάνω σε τοίχο (Εικόνα 2). Ο μετέπειτα Ιταλός, ρεφορμιστής ζωγράφος Jacopo da Empoli (1551-1640) διακρίθηκε για τις εντυπωσιακές σκηνές νεκρής φύσης κουζινών . Ένα από τα

⁴ Prezi: *History of Still Life Painting* (n.d.). Retrieved from: <https://prezi.com/broeh2z4cj4k/history-of-still-life-painting/?frame=b5c43f212dbc3bce47e06e83633db0b6cd880a60> (Πρόσβαση: 1-9-23)

αντιπροσωπευτικά του έργα «Pantry with cask, game, meat and pottery» (Εικόνα 3) παρουσιάζει με εξαιρετικό ρεαλισμό, το τι περιλάμβανε ένας αποθηκευτικός χώρος συντήρησης τροφίμων στις κουζίνες ανατόρων και βιλών κατά τον 17^ο αιώνα. Μέσα από το κατευθυντικό φως και το βάθος που δημιουργείται στη σύνθεση του πίνακα διακρίνεται μια μεγάλη ποικιλία από φαγητά και σκευή. Τα ντουλάπια ήταν εξοπλισμένα με μεγάλα ξύλινα τραπέζια, ράφια και μακριές ξύλινες σανίδες τοποθετημένες πάνω από τους τοίχους με γάντζους, από τους οποίους κρέμονταν τρόφιμα και κρέατα για ωρίμανση. Το γεγονός ακόμη ότι υπάρχει φαγητό στο τραπέζι, που έχει ήδη φαγωθεί, όπως είναι το μισό στυμμένο λεμόνι δίπλα σε μια κομψά διακοσμημένη πίτα ή το ψωμί, κομμένο σε κομμάτια, δημιουργεί μια αληθοφανή σκηνή σε μια καλά εξοπλισμένη κουζίνα, όπου βρίσκονται σε εξέλιξη οι προετοιμασίες για ένα πλούσιο γεύμα.⁵

Ως πλέον ξεχωριστή κατηγορία από τα εκάστοτε είδη ζωγραφικής, η νεκρή φύση άρχισε να αποκτά αναγνώριση κατά τον 17^ο αιώνα στην Ολλανδική Χρυσή Εποχή, όταν το φαινόμενο της αστικοποίησης οδήγησε στο να δοθεί μεγαλύτερη έμφαση στο σπίτι, στα προσωπικά υλικά αγαθά και στο εμπόριο⁶. Πήρε το όνομα της από την Ολλανδική λέξη ‘stilleven’ με τους Ολλανδούς και Φλαμανδούς ζωγράφους να δημιουργούν έργα με διάφορες θεματικές ενότητες όπως: τα νεκρά θηράματα, το κρασί, το ψωμί και άλλα διάφορα τρόφιμα . Η ραγδαία αυξανόμενη μεσαία τάξη επιθυμούσε πλέον να κοσμή τα σπίτια της με έργα τέχνης, ως αποτέλεσμα των Μεταρρυθμίσεων που είχαν προηγηθεί.

⁵ *Le Gallerie degli Uffizi* (n.d.). Retrieved from: <https://www.uffizi.it/en/artworks/empoli-still-life> (Πρόσβαση: 28-7-23)

⁶ Migdol, E. (2021). *What Is a Still Life?*. Retrieved from: <https://www.getty.edu/news/what-is-a-still-life/> (Πρόσβαση: 30-7-23)



Εικόνα 2. Jacopo de' Barbari, Still-Life with Partridge and Gauntlets, 1504, Alte Pinakothek, Munich



Εικόνα 3. Jacopo da Empoli, Pantry with cask, game, meat and pottery , 1624, Gli Uffizi Museum, 119 x 152 cm

Οι πρώιμοι ολλανδικοί πίνακες νεκρής φύσης, απεικόνιζαν κρανία, κεριά και κλεψύδρες ως μια αλληγορία της θνησιμότητας, καθώς και διάφορα εποχιακά λουλούδια και φρούτα με σκοπό το συμβολισμό του κύκλου της φύσης⁷. Μερικά εξαιρετικά παραδείγματα νεκρής φύσης από τη συγκεκριμένη περίοδο έγιναν από τους Jan Brueghel (1568-1625), Jan van Huysum (1682-1749), Willem Kalf (1619-1693), Jan van Kessel (1626-1679) και Willem Claesz Heda (1594-1680).

Οι πίνακες του Ολλανδού ζωγράφου Willem Kalf (1619-1693) αντιπροσωπεύουν μια κατηγορία που πήρε το όνομα *pronkstilleven*, δηλαδή νεκρή φύση επίδειξης. Η αφθονία και η πολυτέλεια που κυριεύει τους πίνακες αντικατοπτρίζει την υπερεπάρκεια που διακατείχε την εποχή και σχετίζεται άμεσα με την ανάπτυξη και την παντοδυναμία του Ολλανδικού εμπορίου. Όπως απεικονίζεται και στον πίνακα του Kalf, (Εικόνα 4) ασημένιοι δίσκοι και σκεύη, εξωτικά όστρακα, πορσελάνες με φρούτα και ακριβά υφάσματα είναι μόνο λίγα από τα αντικείμενα που κοσμούσαν αυτούς του πίνακες.



Εικόνα 4. Willem Kalf, *Pronk Still Life with Holbein Bowl, Nautilus Cup, Glass Goblet, and Fruit Dish*, 1678, National Gallery of Denmark

⁷ *Encyclopædia Britannica: Still-life painting* (n.d.). Retrieved from: <https://www.britannica.com/art/still-life-painting> (Πρόσβαση: 1-9-23)



Εικόνα 5. Pieter Claesz, *Still Life with a Skull and a Writing Quill*, 1628, Courtesy of the Metropolitan Museum of Art, 24.1 x 35.9 cm

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον δόθηκε ακόμη σε μια καινούργια θεματολογία με την ονομασία “Vanitas” (λατινική λέξη για την ματαιοδοξία), εμπνευσμένη από το “Memento mori” («Θυμηθείτε ότι πρέπει να πεθάνετε» στα λατινικά) μέσα στην προσπάθεια να αναφερθούν στη ματαιότητα του κόσμου και στη θνητή φύση του ανθρώπου. Τους πίνακες αυτούς χαρακτήριζαν διάφορα σύμβολα, που φανέρωναν το πέρασμα του χρόνου και το εφήμερο της ζωής, όπως είναι τα σβησμένα κεριά, οι κλεψύδρες, τα κρανία και τα μαραμμένα άνθη (Εικόνα 5), τα οποία έρχονται σε σύγκρουση με τα πλουσιοπάροχα σκηνικά και τα υπερχειλισμένα τραπέζια που κοσμούν άλλους πίνακες νεκρής φύσης. Οι πίνακες vanitas, σε αντίθεση με τη ζωγραφική του memento mori περιλάμβαναν ακόμη σύμβολα, σαν το κρασί, τα μουσικά όργανα και τα βιβλία με σκοπό να υπενθυμίσουν τη ματαιότητα των κοσμικών και σαρκικών απολαύσεων. Όπως αναφέρει η Migdol, E. (2021),

«Μερικές φορές θα δείτε τα λουλούδια ή τα τρόφιμα να σαπίζουν σε μια νεκρή φύση ή θα παρατηρήσετε ένα κρανίο ή μια κλεψύδρα, υπενθυμίζοντάς σας ότι ο θάνατος

είναι το απόλυτο τέλος για όλους μας, είπε ο Block. Η ηθικοποίηση θρησκευτικών μηνυμάτων σχετικά με τη λαιμαργία ή την απληστία θα μπορούσε επίσης να ενσωματωθεί σε αυτούς τους πίνακες.»⁸

Η νεκρή φύση σαν κατηγορία τιμήθηκε ιδιαίτερα από τους ιμπρεσιονιστές και μετά-ιμπρεσιονιστές ζωγράφους το 1800, οι οποίοι, πειραματίστηκαν όχι τόσο με τη ρεαλιστική προσέγγιση και τους συμβολισμούς, όπως είχαν μέχρι τότε συνηθίσει στους πίνακες νεκρής φύσης, αλλά αντίθετα δέσποζαν έντονα χρώματα, σχήματα και φόρμες. Μερικές από τις πιο αντιπροσωπευτικές νεκρές φύσεις της εποχής αποτελούν αναμφίβολα οι πίνακες του Γάλλου ζωγράφου Paul Cezanne (1839-1906). Οι πίνακες του καλύπτουν μια ποικίλη γκάμα από θεματολογίες και ενώ τα γνωστότερα του έργα είναι αυτά των νεκρών φύσεων για πολλά χρόνια οι κρητικοί τέχνης θεωρούσαν πως είναι οι λιγότερο ενδιαφέρον. Χρησιμοποιούσε τα ίδια ή παρόμοια αντικείμενα όπως βάζα, καλάθια, οικιακά σκεύη, φρούτα και υφάσματα και κατάφερνε να δημιουργεί την αίσθηση του χώρου. Εξερευνούσε τις ομοιότητες μεταξύ των αντικειμένων, αναζητώντας πάντα την αρμονία και την ισορροπία στη μορφή και στο χρώμα. Τίποτα δεν ήταν τυχαίο, ο Cezanne μετακινούσε συνεχώς τα αντικείμενα από το στούντιο του σε διαφορετικούς συνδυασμούς και συνθέσεις, παίζοντας με πολλαπλές προσεγγίσεις.⁹ Στο έργο του 'The Buffet' (Εικόνα 6) παρατηρείται μια σειρά από απλά καθημερινά αντικείμενα, χαρακτηριστικό κοινό των νεκρών φύσεων του. Οι φόρμες των αντικειμένων έχουν αποδοθεί με λιγότερο προσεγμένο όριο και τις κατακλύζει ένα έντονο περίγραμμα. Παράλληλα, παρατηρούμε ότι η προοπτική έχει μια κλήση προς τα πάνω δημιουργώντας μια διαστρέβλωση των αντικειμένων. Κατά την άποψη των H.W. Janson και Anthony F. Janson (2011),

«Όταν ο Σεζάν απέδιδε τόσο ελεύθερα την πραγματικότητα, ο σκοπός του ήταν να αποκαλύψει τις μόνιμες ιδιότητες κάτω από τις τυχειότητες της φαινομενικής όψης. Πίστευε ότι όλες οι φόρμες στη φύση βασιζόνταν σε αφαιρέσεις όπως ο κώνος, η σφαίρα και ο κύλινδρος. Αυτή η βαθύτερη τάξη ήταν το αληθινό θέμα των πινάκων

⁸ Migdol, E. (2021). *What Is a Still Life?*. Retrieved from: <https://www.getty.edu/news/what-is-a-still-life/> (Πρόσβαση: 2-8-23)

⁹ *National Gallery of Arts: Cézanne's Still Lifes* (n.d.). Retrieved from: <https://www.nga.gov/learn/teachers/lessons-activities/sense-of-place-france/cezanne.html> (Πρόσβαση: 2-8-23)

του, αλλά έπρεπε να το αποδώσει έτσι ώστε να ταιριάζει στον ξεχωριστό, κλειστό κόσμο του πίνακα.»¹⁰



Εικόνα 6. Paul Cezanne, *The Buffet*, 1877, Hungarian National Gallery, 65.5 x 81 cm



Εικόνα 7. Georges Braque, *Still Life with Pitcher and Lemons*, 1950, Master Works Fine Art Gallery, 59 x 45 cm

¹⁰Janson, H. W., & Janson, A. F., (Επιμ.) Τσιούρης, Γ., & Μπενάκη, Α. (2011). *Ιστορία της Τέχνης: Η δυτική παράδοση*. Αθήνα: ΙΩΝ Εκδόσεις έλλην, σελίδα 769

Με τη νεκρή φύση ασχολήθηκαν ακόμη οι μεγάλοι δάσκαλοι και πατέρες του κυβισμού, Pablo Picasso (1881-1973) και Georges Braque (1882-1963) αρχές του 1900. Μέσα από το κίνημα αυτό, οι νεκρές φύσεις απέκτησαν μια εντελώς διαφορετική προσέγγιση που αποκάλυπταν πολλές πλευρές των αντικειμένων ταυτόχρονα, ούτως ώστε να φανεί όσο το δυνατό περισσότερο το αντικείμενο (Εικόνα 7).

Ερχόμενοι στο σήμερα, η νεκρή φύση έχει εξελιχθεί σε μια περισσότερο αφαιρετική μορφή, ενώ παρατηρούνται ταυτόχρονα διάφορα είδη εικαστικής προσέγγισης από το συνηθισμένο ζωγραφικό πίνακα. Πολλοί καλλιτέχνες χρησιμοποιούν ακόμη την τεχνική του κολλάζ και της φωτογραφίας ή την τρισδιάστατη μορφή του installation (Εικόνα 8), όπως ο Robert Therrien(1947-2019). Προξενούν έτσι, μια σύγχρονη ανατροπή στη διαχρονική παράδοση ζωγραφίζοντας νεκρές φύσεις τροφίμων και αντικειμένων σε υπερρεαλιστικό στυλ.¹¹ Όπως και στο παρελθόν, έτσι και σήμερα αρκετά έργα κρύβουν συμβολισμούς και ένα εννοιολογικό περιεχόμενο. Οι πίνακες της καλλιτέχνιδας Audrey Flack (Εικόνα 9) (1931) αναβίωσαν το είδος vanitas στην τρέχουσα γενιά ενσωματώνοντας αντικείμενα από τη σύγχρονη ζωή.¹²

¹¹ Richman-Abdou, K. (2022). *How Artists Have Kept Still Life Painting Alive Over Thousands of Years*. Retrieved from: <https://mymodernmet.com/what-is-still-life-painting-definition/> (Πρόσβαση: 5-8-23)

¹² *National Galleries Scotland: Still life* (n.d.). Retrieved from: <https://www.nationalgalleries.org/art-and-artists/glossary-terms/still-life> (Πρόσβαση: 3-8-23)



Εικόνα 8. Robert Therrien, No title (folding table and chairs, green), 2008, Gagosian



Εικόνα 9. Audrey Flack, Bounty, 1978, Reynolda House Museum of American Art, 203.8 x 170.8 x 3.5 cm

2.2 Νεκρή Φύση στην Τέχνη της Μεσογείου

Σημαντικό ως προς την έρευνα για την υλοποίηση της πτυχιακής εργασίας υπήρξε και η μελέτη της νεκρής φύσης μέσα από καλλιτέχνες των Μεσογειακών χωρών. Αναλυτικότερα, παρατηρήθηκε και εξετάστηκε η σύνθεση, ο φωτισμός, το περιεχόμενο και οι φόρμες σε αντίθεση με τους καλλιτέχνες που έχουν ως τώρα αναφερθεί από τη Χρυσή Ολλανδική Εποχή της ζωγραφικής. Παράλληλα, στο προηγούμενο υπό κεφάλαιο υπήρξε μια αναφορά στα πρώτα δείγματα της νεκρής φύσης στην Αρχαία Ελλάδα, στην Αίγυπτο και μετέπειτα στην Ιταλία. Υπάρχει λοιπόν μια πρώτη ιδέα σχετικά με τη θεματολογία που κυριαρχεί στην τέχνη της μεσογείου, όπως απεικονίσεις από ψάρια, δημητριακά, ελιές και φρούτα, τα οποία ευδοκιμούν στο μεσογειακό κλίμα (Εικόνα 10). Δεν είναι τυχαίο που τα πρώτα δείγματα νεκρής φύσης εμφανίστηκαν στις περιοχές της μεσογείου, καθώς εκεί υπήρξαν και οι πρώτοι ανεπτυγμένοι πολιτισμοί λόγω της προνομιακής τους γεωγραφικής θέσης, το εύφορο έδαφος, τη ναυτιλία, το εμπόριο και το μεσογειακό κλίμα.

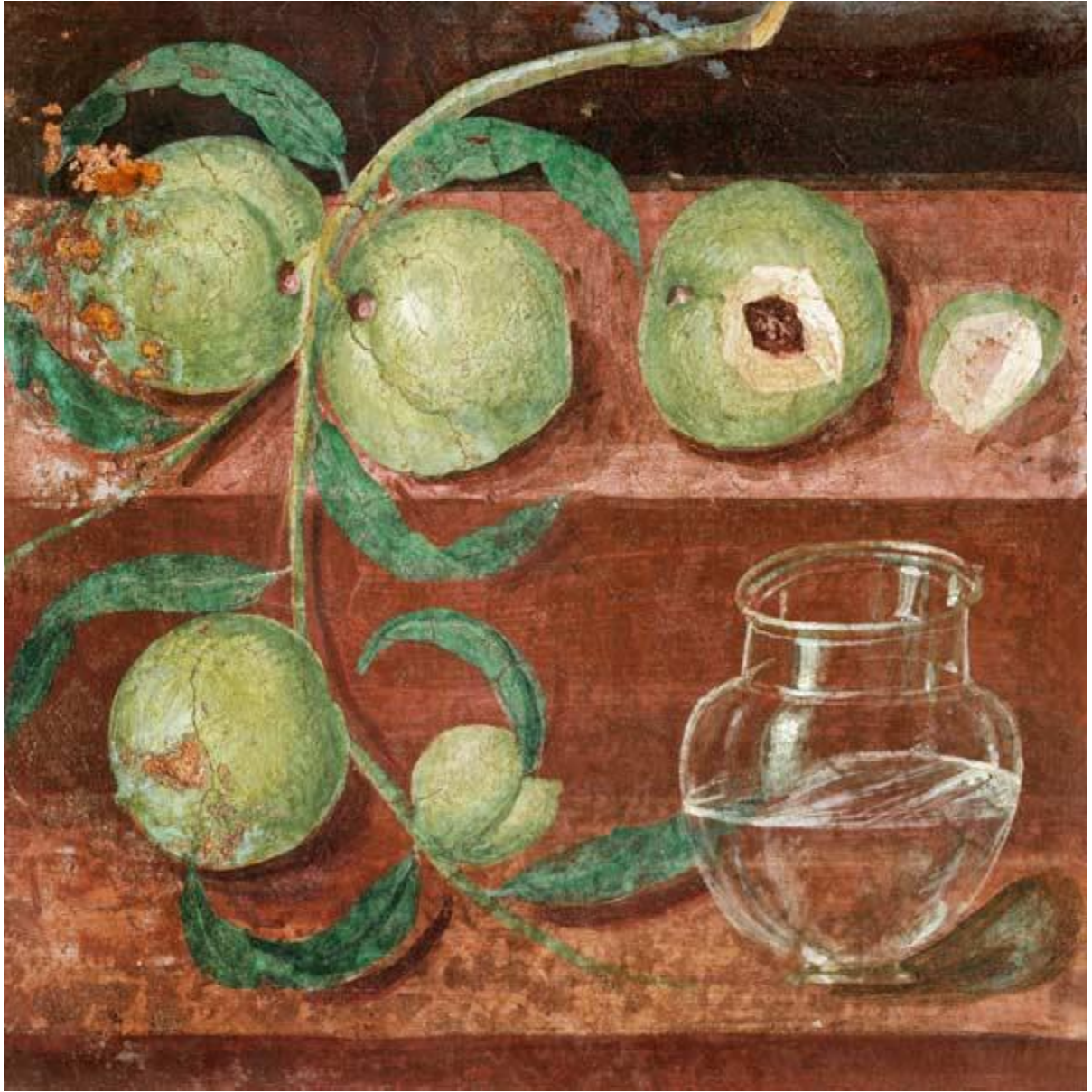
Διαπιστώθηκε ακόμη μέσα από τα πρώτα έργα μια σημαντική πληροφορία για έναν τομέα της μεσογειακής κουλτούρας, που κατέχει τις ρίζες του από πολύ βαθιά, τη φιλοξενία. Λέξη που σχηματίζεται από το φιλό (= αγαπώ) + ξένος. Ένας αδιαμφισβήτητος ιερός θεσμός για τους αρχαίους με προστάτη του τον Ξένιο Ζευς. Η φιλοξενία αποτελούσε ηθικό χρέος των οικοδεσποτών, οι οποίοι, θεωρούσαν τους φιλοξενούμενους τιμόμενα και σεβαστά πρόσωπα σταλμένα από τους Θεούς. Μάλιστα, η αποδοχή ενός ξένου για φιλοξενία λεγόταν «εστιάν» ή «ξενίζειν» και ο ξένος με την άφιξή του έδινε ευχές στην οικογένεια που τον φιλοξενούσε και στην αναχώρηση δεχόταν δώρα. Όταν εμφανιζόταν ένας ξένος, ο κύριος του σπιτιού ή στην περίπτωση σύμφωνα με τους αρχαίους Έλληνες «ξενοδόχος» ή «στεγανόμος», τον προσκαλούσε στο σπίτι του και παρέθετε γεύμα προς τιμή του. Η πρόσκληση σε γεύμα λεγόταν «επί ξενία καλείν». ¹³

¹³ Η φιλοξενία στην Αρχαία Ελλάδα (2013). Ανακτήθηκε από: <https://arxaia-ellinika.blogspot.com/2013/03/filoksenia-sthn-arxaia-ellada.html> (Πρόσβαση: 2-9-23)



Εικόνα 10. Ancient Roman Art, Fish and Vegetables Hanging Up in a Cupboard, Still-Life mosaic, 2nd century, From a villa at Tor Marancia, Vatican Museums, Rome, Πηγή: Alamy Stock Photo

Ο θεσμός της φιλοξενίας επικρατούσε και στην Ιταλία, όπως μαρτυρά κομμάτι νεκρής φύσης που βρέθηκε σε Ρωμαϊκή έπαυλη με το όνομα ‘House of the Stags’ στο Ερκολάνο, μια πλούσια παραθαλάσσια πόλη στη Νάπολη (Εικόνα 11). Η τοιχογραφία αυτή παρουσιάζει ένα κλαδί με ροδάκινα και ένα βάζο με νερό και αποτελεί κομμάτι μιας τοιχογραφίας με διάφορα δώρα που δωρίζονταν στους φιλοξενούμενους όπως, νερό, κρασί, παστά σύκα, δαμάσκηνα και άλλους καρπούς της μεσογειακής γης.



Εικόνα 11. Still Life with Peaches and Water Jar, Part of Fourth Style wall painting from Herculaneum, Italy, c. 62-69 C.E., Archaeological Museum, Naples

Ενδιαφέρον έχει ακόμη η παρατήρηση πινάκων νεκρής φύσης που έχουν γίνει από καλλιτέχνες από χώρες της Μεσογείου, όπως Έλληνες, Ισπανούς, Σικελούς και Γάλλους του Νότου και η σύγκριση τους με τους Ολλανδικούς, Φλαμανδικούς πίνακες. Στον πίνακα 'Νεκρή φύση με πεπόνι και κανάτι' του Νικόλαου Ξυδιά (1828-1909) παρατηρούνται αμέσως αρκετές διαφορές ως προς το περιεχόμενο και τη σύνθεση (Εικόνα 12). Σχετικά με το περιεχόμενο του πίνακα, αποτελείται από οπωρολαχανικά όπως: κολοκυθάκια, μελιτζάνες και πεπόνι που χαρακτηρίζουν τη μεσογειακή κουζίνα και είναι εύφορα στο μεσογειακό κλίμα. Όσο αφορά τη σύνθεση, τα αντικείμενα είναι τοποθετημένα κατά μήκος πάνω σε ένα πολύ απλό ξύλινο πάγκο, δημιουργώντας βάθος χωρίς να αφήνει κανένα κενό στο φόντο. Δημιουργούνται έντονες σκιάσεις από το φως, που μπαίνει από μπρος αριστερά.

Στον πίνακα του Ανδρέα Γεωργιάδη (1892-1981) 'Τραπέζι με αυγά τηγανιτά' (Εικόνα 13) κυριαρχούν τρόφιμα που υπάρχουν σε κάθε ελληνικό νοικοκυριό. Τα σπασμένα αυγά στο μπολ, τα τσόφλια, το ψωμί στο τραπέζι, το λεμόνι και το αλάτι μας δίνουν το αίσθημα προετοιμασίας για κάποιο φαγητό, που μόλις έχει ξεκινήσει.



Εικόνα 12. Νικόλαος Ξυδιάς, Νεκρή φύση με πεπόνι και κανάτι, Εθνική Πινακοθήκη Παράρτημα Κέρκυρας, 60 x 74 εκ.



Εικόνα 13. Ανδρέας Γεωργιάδης, Τραπέζι με αυγά τηγανιτά, Εθνική Πινακοθήκη, 50 x 60 εκ.

Τα σκεύη και τα μαχαιροπίρουνα είναι λιτά χωρίς καμία ένδειξη πολυτέλειας και πλούτου, ενώ οι φωτεινοί τόνοι και τα χρώματα έρχονται σε αντίθεση με τους σκοτεινούς πίνακες Φλαμανδών ζωγράφων και μας προσανατολίζουν ως προς τη στιγμή της ημέρας που διαδραματίζεται η σκηνή.

Ένα τελευταίο έργο είναι το ‘Ψάρια και στρείδια’ (Εικόνα 14) του Νικόλαου Βώκου (1859-1902). Ακόμη ένας λιτός πίνακας ως προς τη σύνθεση, ο οποίος αντικατοπτρίζει τις διατροφικές συνήθειες της περιοχής και συγκεκριμένα έναν πολύ μεγάλο πρωταγωνιστή της μεσογειακής διατροφής, το ψάρι. Ειδικότερα, απεικονίζεται ένα ολόκληρο και ένα κομμένο ψάρι, τα στρείδια, ένα κομμένο λεμόνι και ένα ποτήρι με λευκό κρασί. Σε αντίθεση, στον πίνακα του Φλαμανδού ζωγράφου Nicolaes van Verendael (1640–1691) ‘Still Life with a Lobster’ (Εικόνα 15) πρωταγωνιστεί ένας μεγάλος και εντυπωσιακός αστακός, στοιχείο σύνηθες στους ολλανδικούς πίνακες. Στον πίνακα αυτό επικρατεί η αφθονία και ο πλούτος, μέσα από περίτεχνα διακοσμημένα δοχεία, εξωτικά φρούτα και λουλούδια, που διακοσμούν τον αστακό, πεταλούδες να πετάνε από γύρω και μια βαριά κουρτίνα στο φόντο. Υπάρχει ακόμη μια υπερβολή ως προς τα χρώματα και το κοντράστ, που βοηθάει να φανούν όλα ακόμη πιο εντυπωσιακά και λαχταριστά.



Εικόνα 14. Νικόλαος Βόκος, Ψάρια και στρείδια, Εθνική Πινακοθήκη, 19 x 28 εκ.



Εικόνα 15. Nicolaes van Verendael, Still Life with a Lobster, 1678, The Hepworth Wakefield, 55 x43.1 cm

1.3 Φωτογραφία και Νεκρή Φύση

Η νεκρή φύση στη φωτογραφία ξεκίνησε από τον 19^ο αιώνα, όταν ακόμη η ίδια η ανακάλυψη της φωτογραφίας δεν είχε επισημοποιηθεί. Στην ιστορία της φωτογραφίας ανάμεσα στα άλλα φωτογραφικά είδη, η ιστορία του είδους της Νεκρής Φύσης (Still Life) παρουσιάζεται χωρίς μια σταθερή πορεία και συνέχεια.¹⁴ Πιο συγκεκριμένα, ο πατέρας της φωτογραφίας, ο Γάλλος Nicéphore Niépce (1765-1883) από το 1816, άρχισε μια σειρά πειραματισμών για την αποτύπωση εικόνας σε επιφάνεια, χρησιμοποιώντας μια μηχανή με φακό. Κατάφερε να δημιουργήσει τα πρώτα υποτυπώδη «αρνητικά», πάνω σε φύλλο χαλκού επιστρωμένο με χλωριούχο άργυρο. Το 1822 κατασκεύασε το διάφραγμα, που διευκόλυνε τη διατήρηση των φωτογραφιών. Το 1826 τραβήχτηκε η πρώτη επίσημη φωτογραφία. Ο Niépce είχε αποτυπώσει με ελάχιστη ευκρίνεια τις στέγες που έβλεπε από το παράθυρό του σε συνολικό χρόνο έκθεσης οκτώ ωρών.¹⁵ Η επισημοποίηση της φωτογραφίας με το όνομα Δαγκεροτυπία ήρθε τελικά μετά το θάνατο του Niépce, όταν ο συνεργάτης του και επίσης ερευνητής Louis Jacques M. Niepce (1787-1851) κατοχύρωσε την αποκλειστικότητα της εφεύρεσης της το 1833. Σε όλο αυτό το στάδιο του πειραματισμού μια από τις λήψεις του Niépce που παρουσιάζει ένα τραπέζι με ένα μπουκάλι κρασιού, ένα μπολ και ένα ψωμί θεωρήθηκε ως το πρώτο δείγμα νεκρής φύσης στην ιστορία της φωτογραφίας (Εικόνα 16).



Εικόνα 16. Nicéphore Niépce, *The set table*, 1822, 43.2 x 26.8 cm, Πηγή: Nicéphore Niépce House

¹⁴ Μαρκίδου, Ν. (2020). *Φωτογραφία Κριτικές Αναγνώσεις*. Αθήνα: ΠΑΠΑΖΗΣΗ, σελίδα 47

¹⁵ Σαμπανίκου, Ε. Δ. (2003). *Φωτογραφία και Ζωγραφική 19^{ος}-20^{ος} αιώνας (1η έκδ.)*. Αθήνα: Τυπωθήτω-Γιώργος Δαρδάνος, σελίδα 18

Στα χρόνια που ακολούθησαν, η φωτογραφία νεκρής φύσης ευνοήθηκε ιδιαίτερα εξαιτίας της χρονοβόρας διαδικασίας που προϋπόθετε για να βγει μια λήψη. Έτσι μετέπειτα φωτογράφοι όπως ο Daguerre, ο Hippolyte Bayard (1801-1887) και ο Charles Aubry (1811-1877) έχοντας ένα εσωτερικό στούντιο πειραματίστηκαν με διάφορες συνθέσεις κατέχοντας ήδη τις βασικές αρχές και γνώσεις από τη ζωγραφική του 17^{ου} αιώνα. Ο William Henry Fox Talbot (1800-1877) υπήρξε από τους πρώτους φωτογράφους, που αντιμετώπισαν τη φωτογραφία καλλιτεχνικά και βοήθησε στο να οδηγηθεί η φωτογραφία ένα βήμα παραπέρα μέσα από την τεχνική της κολλοτυπίας. Χαρακτηριστικό παράδειγμα των πρώτων νεκρών φύσεων στη φωτογραφία ήταν οι πολύπλοκες και εντυπωσιακές συνθέσεις που φωτογράφιζε ο Βρετανός φωτογράφος Roger Fenton (1819-1869) κατά τη δεκαετία του 1850, με εξωτικά φρούτα και ασημένια σκεύη (Εικόνα 17). Όπως αναφέρει και ο Jones, J. (2012), για την παρακάτω φωτογραφία

«Ο Fenton χρησιμοποιεί ένα οπτικό εφέ για να μεταφέρει αυτό που έκαναν οι προηγούμενοι καλλιτέχνες μέσω της αλληγορίας. Το κυκλικό κενό που καταπίνει το ασημί φως της σύνθεσής του υποδηλώνει τη μαύρη σήψη που σύντομα θα έρθει σε αυτούς τους καρπούς και τα λουλούδια, αν απλώς αφεθούν εκεί που είναι. Ολλανδοί καλλιτέχνες του 17ου αιώνα υπαινίχθηκαν με παρόμοιο τρόπο, ή δήλωσαν δραματικά, μια παρόμοια απαισιοδοξία όταν έδειχναν έντομα ανάμεσα σε λουλούδια ή τοποθέτησαν ένα κρανίο σε νεκρή φύση.»¹⁶

¹⁶ Jones, J. (2012). *The dark side of the fruit: why still life began to rot in the 19th century*. Retrieved from: <https://www.theguardian.com/artanddesign/jonathanjonesblog/2012/feb/13/fruit-still-life-roger-fenton> (Πρόσβαση: 5-9-23)



Εικόνα 17. Roger Fenton, Still Life with Ivory Tankard and Fruit, about 1860, The Royal Photographic Society Collection at the National Media Museum

Τα επόμενα χρόνια, οι ολοένα και περισσότερες νέες εξελίξεις και πειραματισμοί στη φωτογραφία βοήθησαν στο να εξελιχθεί η τεχνική της, ενώ αντίστοιχα η φωτογραφική μηχανή άρχισε να γίνεται μικρότερη σε μέγεθος και πιο εύκολη στη χρήση της. Την ίδια εποχή ο Πικτοριαλισμός, η καινούργια τάση στη φωτογραφία που θύμιζε απομίμηση πίνακα ζωγραφικής με συμβολισμούς, έκανε την εμφάνιση του και εκπροσωπούσε τη «ζωγραφική» προσέγγιση της φωτογραφίας. Από το 1870, επικράτησε στη φωτογραφία η καινούργια εφεύρεση της μεθόδου του υγρού κολλοδίου. Γυάλινες πλάκες εμβαπτίζονταν σε εύφλεκτο διάλυμα νιτροσελουλόζης και τοποθετούνταν στη φωτογραφική μηχανή. Ο χρόνος έκθεσης που απαιτούσε η όλη διαδικασία ήταν πολύ μικρότερος.¹⁷ Το γεγονός αυτό ακόμη είχε ως

¹⁷Σαμπανίκου, Ε. Δ. (2003). *Φωτογραφία και Ζωγραφική 19^{ος}-20^{ος} αιώνας (1η έκδ.)*. Αθήνα: Τυπωθήτω-Γιώργος Δαρδάνος, σελίδα 29

αποτέλεσμα να απομακρυνθούν οι φωτογράφοι από το στούντιο και συνεπώς να ασχοληθούν με άλλες θεματικές της φωτογραφίας.

Δεν ήταν νωρίτερα από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα όταν πολλοί φωτογράφοι πειραματίστηκαν και πάλι με την κατηγορία του still life. Το παράδειγμα του Adolph de Meyer (1868-1949), που έμεινε γνωστός για τα φωτογραφικά του πορτρέτα, αλλά και τους πειραματισμούς του στο still life κάνει σαφές, ότι η φωτογραφική τάση που επικρατούσε την περίοδο αυτή είχε σκοπό να δώσει την αίσθηση του χειροποίητου με τη χρήση φακών μαλακής εστίασης, καθώς και να επιβεβαιώσει τη φωτογραφία ως μέσω τέχνης. Στην παρακάτω φωτογραφία, (Εικόνα 18) ο De Meyer φωτογράφησε μια διάταξη αντικειμένων μέσα από ένα ραβδί. Το μοτίβο του λεπτού, υφάσματος μαλακώνει τα αντικείμενα με έναν οπίσθιο φωτισμό και βοηθά στη δημιουργία των λεπτών τονικών εφέ¹⁸.



Εικόνα 18. Adolph de Meyer, Glass and shadows, 1912, The J. Paul Getty Museum, Los Angeles, 22.2 x 16.7 cm

¹⁸ *In Focus: Still Life* [exhibition] (2010, September 14). Retrieved from: https://www.getty.edu/art/exhibitions/focus_still_life/ (πρόσβαση 5-9-23)

Με τη λήξη του Α΄ Παγκοσμίου πολέμου, το κίνημα της Νέας Αντικειμενικότητας, όπου έκανε την πρώτη του εμφάνιση ακριβώς εκείνη την περίοδο αποτελούσε απόρροια της έντονης κοινωνικοπολιτικής συνθήκης που επικρατούσε. Η εμφανής ανάγκη του καλλιτεχνικού κλάδου να εκφράσει πλέον στα έργα του τη ρεαλιστική και ωμή καταγραφή της πραγματικότητας, οδήγησε στη μεταστροφή από την υποκειμενική αισθητική προσέγγιση του Εξπρεσιονισμού σε μια μορφή προσέγγισης που βασίζεται στην ευκρίνεια και στην έμφαση των φυσικών χαρακτηριστικών. Για πολλούς καλλιτέχνες η φωτογραφία ήταν το κατάλληλο μέσο για να συλλάβει μια αντικειμενική πραγματικότητα μέσα από ποικίλα θέματα, από τις βιομηχανικές, τεχνολογικές και αρχιτεκτονικές έως τις σκηνές και τα πορτρέτα νεκρής φύσης, που καθορίζονται από γωνιακά σχήματα, και έντονη εστίαση, σε ένα στυλ που αναφέρεται ως Νέα Φωτογραφία.¹⁹

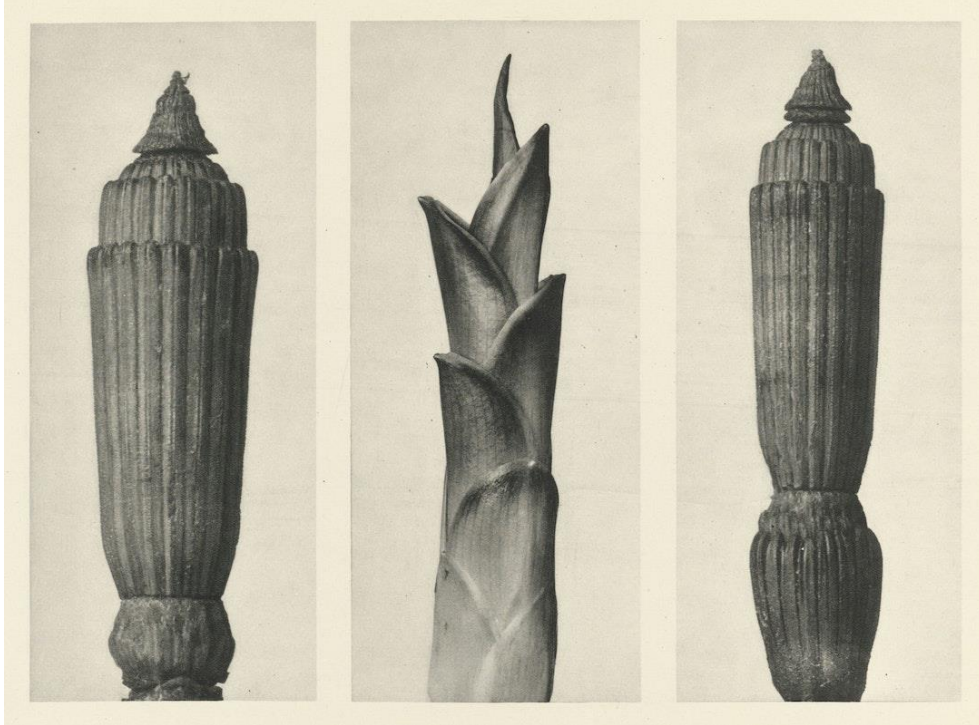
Φωτογράφοι όπως οι Karl Blossfeldt (1865-1932) και Albert Renger Patzsch (1897-1966), οι οποίοι, υπήρξαν βασικοί υποστηρικτές του μοντερνιστικού κινήματος ασχολήθηκαν με τη φωτογραφία still life ακολουθώντας μια αυστηρή αντικειμενικότητα και καθαρότητα. Ο Blossfeldt ξεκίνησε τη φωτογραφική του πορεία μέσα από τη φωτογραφία φυτών και βοτάνων (Εικόνα 19). Αντλούσε το υλικό του από διάφορα φυτά που έβρισκε στο δρόμο, σε σιδηροδρομικές γραμμές και σε ξεχασμένα μέρη γης και χρησιμοποιούσε ουδέτερο φόντο με βάση το σύστημα Βοτανικής Ταξινόμησης 17^{ου} και 18^{ου} αιώνα. Επιπρόσθετα, διατήρησε μια αισθητική γλύπτη, όπως στις βάσεις της Άρτ Νουβώ, με αποτέλεσμα το έργο του να μοιάζει οπισθοδρομικό στα τέλη της δεκαετίας του είκοσι, μέσα στο νοηματικό πλαίσιο της εκσυγχρονισμένης Νέας Αντικειμενικότητας.²⁰

Η δουλειά του Renger-Patzsch θεωρείται μια μοναδική και αυτόνομη τέχνη, η οποία όπως υποστήριζε και ο ίδιος πηγάζει από την αρμονική σχέση τεχνικής και μέσου. Όπως παρατηρείται και στις φωτογραφίες του (Εικόνα 20), πειραματιζόταν με το σφικτό κάδρο και δούλευε χρησιμοποιώντας απότομο φωτισμό που προσδίδει έντονο κοντράστ με απότομη εναλλαγή από τις λευκές στις μαύρες επιφάνειες. Όπως και πολλοί σύγχρονοι του φωτογράφοι

¹⁹ *National Galleries Scotland: Neue Sachlichkeit (New Objectivity)* (n.d.). Retrieved from: <https://www.nationalgalleries.org/art-and-artists/glossary-terms/neue-sachlichkeit-new-objectivity> (πρόσβαση 6-9-23)

²⁰ Jeffrey, I. (1997). *Φωτογραφία: Συνοπτική Ιστορία*. Αθήνα: ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ, σελίδα 150

αποπειράθηκε να φωτογραφίσει σε διαφορετικές γωνίες λήψεις, για παράδειγμα από πάνω προς τα κάτω και υπό γωνία, προτείνοντας μια καινούργια οπτική προσέγγιση σε καθημερινά αντικείμενα.



Εικόνα 19. Karl Blossfeldt, *Urformen der Kunst*, 1928, The Metropolitan Museum of Art, New York



Εικόνα 20. Albert Renger Patzsch, *Glassware*, 1927, Galerie Berinson, Berlin, 16.8 x 22.7 cm

Ένας από τους σημαντικότερους φωτογράφους στην ιστορία της νεκρής φύσης υπήρξε ο Αμερικανός φωτογράφος Irving Penn (1917-2009), γνωστός για τις φωτογραφικές του δουλειές στο περιοδικό μόδας Vogue αλλά και τις νεκρές του φύσεις. Στις εικόνες του συχνά πειραματίστηκε με φρούτα, λαχανικά, λουλούδια και ποτήρια έχοντας ένα λευκό φόντο για background δημιουργώντας έντονο κοντράστ (Εικόνα 21) .

Ερχόμενοι στο σήμερα, πολλοί σύγχρονοι φωτογράφοι, των οποίων η δουλειά τους ξεχωρίζει ανάμεσα σε χιλιάδες φωτογραφίες έχουν τις βάσεις τους σε παλιές εικόνες νεκρής φύσης είτε από πίνακες ζωγραφικής είτε φωτογραφίες. Όπως παρατηρείται και από τις φωτογραφίες της Sharon Core (1965) (Εικόνα 22) εμπνέεται από τη ζωγραφική του 18^{ου} αιώνα και αναδημιουργεί πίνακες της Αμερικανίδα Ζωγράφου Raphaelle Peale (1774-1825) (Εικόνα 23), μελετώντας πίστα τη σύνθεση και το φωτισμό.



Εικόνα 21. Irving Penn, Still Life with Watermelon, 1947, Metropolitan Museum of Art, New York, 55.9 × 44.5 cm



Εικόνα 22. Sharon Core, Early American, Tea Cakes and Sherry, 2007, National Museum of Women in the Arts, 11.5 x 15.5 inch



Εικόνα 23. Raphaëlle Peale, Still Life with Cake, 1818, Metropolitan Museum of Art, New York, 27.3 x 38.7 cm

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

2.1 Η Φωτογραφία Φαγητού

Η φωτογραφία φαγητού είναι μια φωτογραφική κατηγορία ολοένα αναπτυσσόμενη στο χώρο της φωτογραφίας. Εντάσσεται στην κατηγορία της Νεκρής Φύσης (Still Life), περιλαμβάνει οτιδήποτε φαγώσιμο και τα πρώτα δείγματα της εμφανίστηκαν από τα πρώτα μόλις χρόνια εμφάνισης της φωτογραφικής τεχνικής. Οι φωτογραφίες αυτές χρησιμοποιούνται κατά κύριο λόγο για σκοπούς διαφήμισης, ενώ πολλές φορές μπορεί να ενσωματώνεται μια ολόκληρη αφήγηση και νοηματοδότηση που γίνεται αντιληπτή σε μια δεύτερη ανάγνωση της εικόνας.

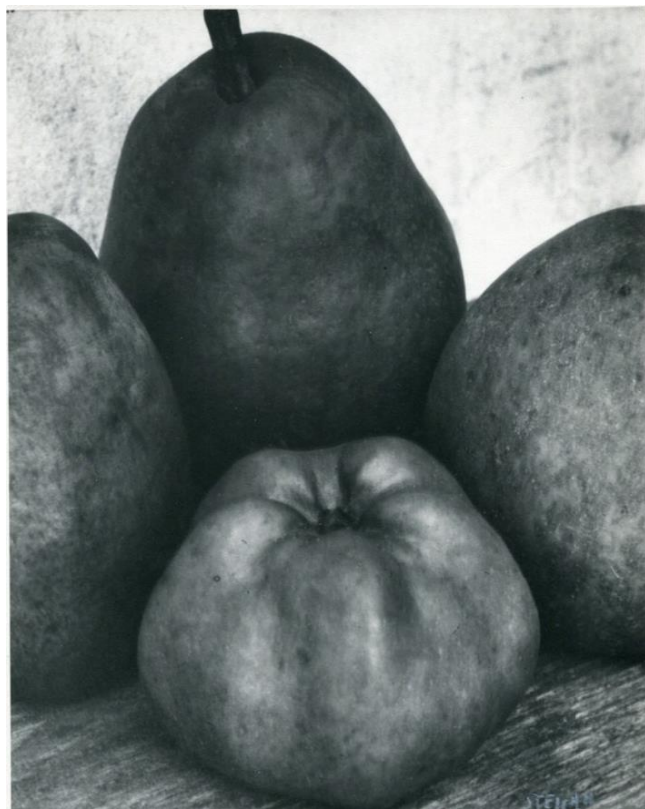
Από την εποχή της δαγκεροτυπίας, οι εικόνες του Henry Fox Talbot για τον οποίο έχει ήδη γίνει μια αναφορά, αποτελούν συνθέσεις με ανανάδες και ροδάκινα. Θεωρούνται τα πρώτα δείγματα φωτογραφίας φαγητού που τραβήχτηκαν ποτέ. Οι φωτογραφίες ήταν ασπρόμαυρες και προσεκτικά στημένες, όπως και στους πίνακες ζωγραφικής. Το 1910, ο φωτογράφος Wladimir Schohin δημιούργησε την πρώτη έγχρωμη φωτογραφία φαγητού (Εικόνα 24) μέσω της τεχνικής του autochrome. Μια από τις εικόνες του παρουσιάζει ένα ανοικτό αυγό με το έντονο χρώμα του κρόκου να τραβάει το μάτι του θεατή και αντικρούει τις μέχρι τώρα προσεγμένες και στυλιζαρισμένες εικόνες ανέγγιχτου φαγητού.

Το 1927, μέσα από τις φωτογραφίες τροφίμων του Edward Steichen η φωτογραφία φαγητού εντάσσεται σε μια καινούργια προσέγγιση, όπου δίνεται βάση στις μορφές, τα σχήματα και τις σκιές (Εικόνα 25). Οι φωτογραφίες φαγητού δεν φωτογραφίζονταν πλέον στη φυσική τους μορφή και κατάσταση. Απεναντίας, οι φωτογραφίες έγιναν πολύ δυναμικές, επικεντρώθηκαν στη δημιουργία περίπλοκων σχεδίων και σχημάτων με το φαγητό.²¹

²¹Giesbrecht, J. (2020). *From the 1800s to Present Day: The History of Food Photography*. Retrieved from: <https://www.shutterstock.com/blog/history-of-food-photography> (πρόσβαση 28-8-23)



Εικόνα 24. Wladimir Schohin, *Stilleben*, 1910, published by Aperture. Courtesy of Amatörfotografklubben i Helsingfors rf, Finland



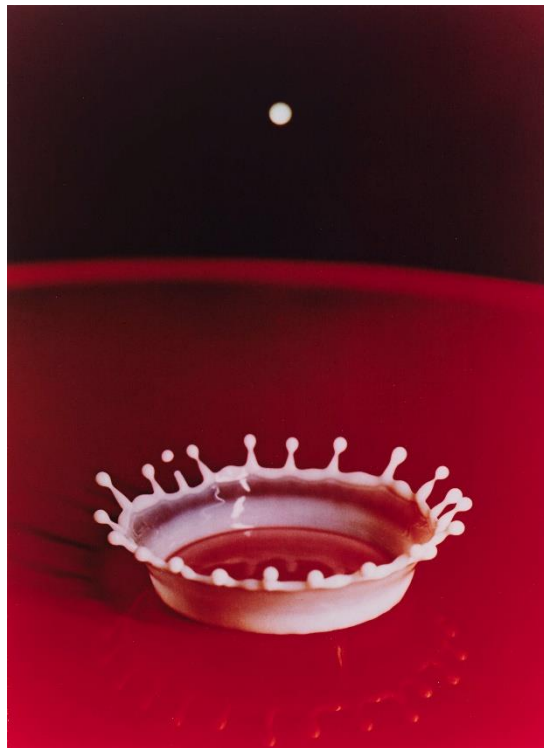
Εικόνα 25. Edward Steichen, *Three Pears and an Apple*, 1921, Bruce Silverstein Gallery, New York, 25.4 × 20.3 cm

Την δεκαετία του 1930, η κατεύθυνση της φωτογραφίας φαγητού αλλάζει και πάλι μορφή με την πρώτη έγχρωμη διαφήμιση να κάνει την εμφάνιση της. Ταυτόχρονα, τα φυλλάδια μαγειρικής, τα οποία παρουσιάζουν εικόνες φαγητών με έντονα κορεσμένα χρώματα αποδεικνύουν τη χρήση έντονου, σκληρού κατευθυντικού φωτός, κάτι που μέχρι στιγμής δεν υπήρχε στις φυσικά φωτισμένες εικόνες.

Όσο η διαφήμιση εξελισσόταν τη δεκαετία του 1940, τόσο άρχισε να αλλάζει ιδέα και η φωτογράφιση του φαγητού. Οι φωτογράφοι άρχισαν να πειραματίζονται με διάφορες τεχνικές στο στούντιο με σκοπό να κάνουν τα φαγητά να φαίνονται νόστιμα και πιο ελκυστικά. Η χρήση λακ, βερνικιού και το γυάλισμα του φαγητού χρησιμοποιούνται μέχρι και σήμερα από τους φωτογράφους και food stylists κατά τη διάρκεια μιας λήψης. Η όλο και μεγαλύτερη ζήτηση και ανάγκη για διαφημιστικές φωτογραφίες φαγητών, οδήγησαν στην εκβιομηχάνιση της φωτογραφίας που έπρεπε να παράγει περισσότερες εικόνες με λιγότερο κόστος (Εικόνα 26).



Εικόνα 26. Nickolas Muray, Lemonade and Fruit Salad, McCall's magazine, about 1943, Nickolas Muray Photo Archives, Courtesy of George Eastman Museum



Εικόνα 27. Harold E. Edgerton, Milk-Drop Coronet Splash, 1957, Metropolitan Museum of Art, New York, 45.6 x 36.4 cm

Το 1957 ο καθηγητής ηλεκτρολόγων μηχανικών στο MIT, Harold Edgerton (1903-1990) πειραματίστηκε με το κλείστρο της μηχανής και στροβοσκοπικά φώτα για να αποτυπώσει ένα πιτσίλισμα μιας σταγόνας γάλακτος σε ένα πείραμα, που ονομάστηκε “Milk Drop Coronet”, ουσιαστικά έχοντας παγώσει μια στιγμή στο χρόνο. Αυτή η επαναστατική εικόνα και τεχνική οδήγησε στην ανάπτυξη του ηλεκτρονικού φλας, αλλάζοντας τη φωτογραφία τροφίμων για πάντα.²² (Εικόνα 27).

Η δεκαετία του 1970, έφερε στη φωτογραφία φαγητού μια πιο παιχνιδιάρικη και χιουμοριστική προσέγγιση και οι φωτογράφοι άρχισαν να πειραματίζονται περισσότερο με την αφήγηση που μπορεί να δημιουργήσει μια απλή εικόνα. Με την ολοένα αυξανόμενη τεχνολογία, οι φωτογραφικές μηχανές άρχισαν να γίνονται όλο και καλύτερες. Ακολούθως, η δεκαετία του 1980 έφερε πολλές καινούργιες αλλαγές στη φωτογραφία φαγητού όταν χρησιμοποιήθηκαν για πρώτη φορά τα props και τα σκηνικά με σκοπό να δημιουργηθεί

²²Ο.π., Retrieved from <https://www.shutterstock.com/blog/history-of-food-photography> (πρόσβαση 28-8-23)

αφήγηση. Επιπρόσθετα, χρησιμοποιήθηκαν σκούρα φόντα, διακοσμητικές γαρνιτούρες και σαντιγί. Οι φωτογράφοι πειραματίστηκαν με το φωτισμό, ο οποίος έγινε πιο απαλός και ρομαντικός, με έντονες γωνίες λήψεις και με μικρότερο βάθος πεδίου.

Τη δεκαετία του 1990 το φαγητό άρχισε να φαίνεται και πάλι αληθινό και όχι τόσο ψεύτικο και στιλιζαρισμένο όπως πριν. Χαρακτηριστικό της εποχής υπήρξε η εμφάνιση της ανθρώπινης παρουσίας στις φωτογραφίες και στις διαφημίσεις φαγητού με σκοπό να ενισχύσουν την αφήγηση και την ιστορία, κάτι το οποίο χρησιμοποιείται μέχρι και σήμερα από πολλές διαφημίσεις και βιβλία μαγειρικής. Οι φωτογραφίες των σεφ στην κουζίνα δημιούργησαν την ψευδαίσθηση του ντοκιμαντέρ και τα βιβλία μαγειρικής πήραν άλλη διάσταση παρουσιάζοντας όχι μόνο συνταγές και πιάτα αλλά ολόκληρα σκηνικά από κουζίνες και εστιατόρια.

Το τέλος του 1990 και το 2000, έφεραν ακόμη μια μεγάλη αλλαγή για τον κόσμο της φωτογραφίας με τις πρώτες ψηφιακές φωτογραφικές μηχανές και τους καινούργιους φακούς να αλλάζουν για πάντα τη φωτογραφία όπως την γνώριζε μέχρι τότε ο κόσμος. Στη φωτογραφία φαγητού άρχισαν να καταγράφονται λεπτομέρειες, ενώ παράλληλα πειραματιζόνταν και πάλι με τη χρήση του φυσικού φωτός, κάτι που και σήμερα πολλοί “food photographers” εξακολουθούν να προτιμούν. Το κάδρο γίνεται πιο σφιχτό και το φαγητό απομονώνεται στο κομμάτι που επιθυμεί να δείξει ο φωτογράφος. Οι διαφορετικές γωνίες λήψεις, όπως από πάνω προς τα κάτω και στο πλάι καθιερώθηκαν και παρουσίαζαν λεπτομέρειες των φαγητών με έντονα και κορεσμένα χρώματα.

Η τεχνολογική εξέλιξη της δεκαετίας του 2010 και η δημιουργία των μέσων κοινωνικής δικτύωσης οδήγησε τη φωτογραφία φαγητού γρήγορα στο αποκορύφωμα της. Πλέον, η νέα τάση φωτογράφισης φαγητού με την ευκολία του κινητού τηλεφώνου είχε ως αποτέλεσμα να αναπτυχθούν πολλοί λογαριασμοί “food bloggers” και “food photographers”. Η πληροφορία γίνεται τεράστια και όλο και περισσότερες πολυεθνικές προτιμούν να πληρώσουν κάποιον “influencer” ή κάποιο διαδικτυακό λογαριασμό με μεγάλο αριθμό ακολούθων για να διαφημίσει τα προϊόντα τους, παρά να πληρώσουν ξεχωριστό φωτογράφο. Η ανάγκη της γρήγορης, οικονομικής και μαζικής πληροφορίας άρχισε να υποβαθμίζει το still life καθώς ο κόσμος πλέον εκτίθεται σε χιλιάδες εικόνες φαγητών καθημερινά.

Ερχόμενοι στο σήμερα και στη δυσκολία του να ανέλθει και να ξεχωρίσει κάποιος με τη δουλειά του στην εποχή της εικόνας, πολλοί φωτογράφοι παρατηρήθηκε πως έκανα μια στροφή και πάλι στις ρίζες της νεκρής φύσης μέσα από ζωγραφικούς πίνακες (Εικόνες 28,29). Επικεντρώθηκαν κυρίως στην ανάδειξη των υλικών και των συστατικών των πιάτων σαν υποστηρικτικά props αλλά και στην αφαιρετική του προσέγγιση. Όσο οι τάσεις της φωτογραφίας εξακολουθούν να αλλάζουν και να εξελίσσονται καθημερινά, οι επαγγελματίες φωτογράφοι προσπαθούν να ξεχωρίσουν από τους ερασιτέχνες στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, με τη βοήθεια του κατάλληλου στησίματος, της σωστής σύνθεσης και της επεξεργασία των εικόνων σε φωτογραφικά προγράμματα.



Εικόνες 28,29. Linda Lomelino, Instagram page: @linda_lomelino

2.2 Food Styling

Το food styling ή διακόσμηση φαγητού παίζει καθοριστικό ρόλο για το αποτέλεσμα μιας λήψης. Ειδικά τις τελευταίες δεκαετίες, όπου η φωτογραφία φαγητού έγινε ακόμη πιο απαιτητική και ανταγωνιστική εξαιτίας των blogs και έπειτα των social media, ένας food stylist μπορεί να απογειώσει μια φωτογραφία και να την αποδώσει σε ένα ψηλότερο φωτογραφικό επίπεδο. Αυτό που αναλαμβάνουν οι foodstylists και κάνουν τόσο σημαντικό το ρόλο τους είναι να επιμεληθούν το στήσιμο του φαγητού, έτσι ώστε στην τελική φωτογραφία να φαίνεται εκπληκτικά πιο ελκυστικό από το θεατή. Για το food stylist, σε μια φωτογραφική σύνθεση η τεχνική του να εμφανίζονται τα τρόφιμα σε άρτια κατάσταση δεν είναι εύκολη. Απαιτεί δημιουργικότητα και γνώση, για να παρουσιάζεται το φαγητό σωστά και να φαίνεται φωτογενές σε μια ταινία, βίντεο ή περιοδικό.²³

Τις περισσότερες φορές είναι άτομα εκπαιδευμένα ως επαγγελματίες σεφ με υπόβαθρο στην οικιακή οικονομία και στη χημεία. Χρησιμοποιούν διάφορες τεχνικές και τρόπους, έτσι ώστε να επιτύχουν στο να φανεί το φαγητό πιο ελκυστικό και αληθοφανές σε συνθήκες όπως τηλεοπτικές διαφημίσεις, περιοδικά και καταλόγους μενού. Κατά την άποψη του Carafoli F. J. (1992),

«Αν και μερικοί άνθρωποι πιστεύουν ότι το food styling είναι μια λαμπερή καριέρα, είναι ψυχικά και σωματικά απαιτητική και περιλαμβάνει ώρες έντονης συγκέντρωσης. Τα μεγάλα έργα που περιλαμβάνουν φαγητό συνήθως απαιτούν έναν επαγγελματία στυλίστα. Οι φωτογράφοι που προσπαθούν να τραβήξουν μόνοι τους πιθανώς δεν γνωρίζουν αρκετά για τη χημεία των τροφίμων, πώς αντιδρούν διαφορετικά τρόφιμα κάτω από τα φώτα ή ποιες συντομεύσεις υπάρχουν για την προετοιμασία φαγητού για την κάμερα.»²⁴

Η συνεργασία ενός φωτογράφου και του food stylist θα πρέπει να είναι στενή και να διακατέχονται από ομαδικό πνεύμα, καλή επικοινωνία και σεβασμό καθ' όλη τη διάρκεια της

²³ *The exceptional culinary art that is food styling* (n.d.) Retrieved from:

<https://www.styledepartment.co.uk/exceptional-culinary-art-that-is-food-styling-2/> (πρόσβαση 9-9-23)

²⁴Carafoli F. J. (1992). *Food Photography and Styling: How to prepare, light, and photograph delectable food and drinks*. New York: Amphoto, σελίδα 9

φωτογράφισης. Συνήθως ο φωτογράφος είναι αυτός που προσλαμβάνει ένα food stylist εκτός και αν ο πελάτης έχει κάποιο συγκεκριμένο υπόψιν του.

Χρήσιμο θα ήταν ακόμη να αναφερθούν μερικά από τα εργαλεία και εξαρτήματα που έχουν στην κατοχή τους οι food stylists, αλλά και τα οποία χρησιμοποιήθηκαν από προσωπικής πλευράς για την όσο το δυνατό διευκόλυνση της εργασίας και υλοποίησης της πτυχιακής εργασίας.

- αλουμινόχαρτο
- αποφλοιωτής λαχανικών
- γλυκερίνη
- καθαριστικό τζαμιών
- καθρέφτες σε διάφορα μεγέθη
- κουτάλι
- λάκα μαλλιών
- λίμα νυχιών
- μαχαιράκι κοπής
- μαχαίρια σε διάφορα μεγέθη και σχήματα
- μπατονέτες
- οδοντογλυφίδες
- πετσέτα
- πινέλα
- πλαστελίνη
- σακούλα ζαχαροπλαστικής
- σακούλες σκουπιδιών
- σανίδα κοπής
- spray bottle
- σταγονόμετρο
- σφουγγαράκια μακιγιάζ
- ταινία διπλής όψεως
- τουβλάκια
- τσιμπιδάκι
- υγρομάντηλα
- χαρτί κουζίνας
- χαρτοταινία
- ψαλίδια σε διάφορα μεγέθη

Η χρήση των παραπάνω εξαρτημάτων υπήρξε απαραίτητη στο να εκτελεστεί με λεπτομέρεια το στήσιμο του πιάτου. Για παράδειγμα, πολλές φορές χρησιμοποιήθηκε το τσιμιδάκι για να τοποθετηθούν μικρά αντικείμενα ή γαρνιρίσματα στο φαγητό αλλά και να μετακινηθούν με προσοχή. Τα σφουγγαράκια του μακιγιάζ και το χαρτί κουζίνας υπήρξαν ιδιαίτερα χρήσιμα σε πιάτα με διάφορες σάλτσες που έτρεχαν στο πιάτο και έπρεπε να καθαριστούν. Επιπλέον, κάτι που υπήρξε απαραίτητο σχεδόν σε όλες τις λήψεις ήταν η πλαστελίνη, ούτως ώστε τα πιάτα ή άλλα props να έρθουν στο ύψος και στην κλίση που έπρεπε για να φωτογραφηθούν καλύτερα. Με τη σακούλα ζαχαροπλαστικής και το σταγονόμετρο τοποθετούνταν τελευταία στιγμή με λεπτομέρεια και ακρίβεια οι διάφορες σος. Με το πινέλο αλείφονταν με ελαιόλαδο, συγκεκριμένα φαγητά όπως οι γαρίδες και τα μύδια με σκοπό να φανούν πιο νόστιμα και φρέσκα. Τα τουβλάκια ή άλλα αντικείμενα με σχήματα αντικαθιστούν προσωρινά τη θέση του φαγητού (dummy food) στο στήσιμο της σύνθεσης έτσι ώστε να μη χρησιμοποιηθεί από την αρχή το φαγητό και να είναι εκτεθειμένο έξω για πολύ ώρα. Όπως αναφέρει ο Glyda, J. (2019), η συνθήκη αυτή παίζει «σημαντικό ρόλο στον προσδιορισμό της γωνία της κάμερας και του φωτισμού κάμερας κατά την διάρκεια του στησίματος. Αυτό βοηθά τον φωτογράφο να επικοινωνήσει στον food stylist τη γωνία από την οποία πρέπει να στηθεί το φαγητό.»²⁵

Όσο αφορά το food styling και τη δημιουργία ενός πιάτου υπάρχουν και άλλοι παράγοντες που μπορούν να αναδείξουν τη φωτογραφία, οι οποίοι δεν αφορούν αποκλειστικά το κομμάτι του φαγητού αλλά του στησίματος. Ένας εκ των οποίων είναι και η επιλογή του σωστού background. Το background, είτε φόντο μπορεί να δημιουργηθεί από το οτιδήποτε, από κάποιο πάγκο που υπάρχει ήδη, από χαρτόνια, αυτοκόλλητα, ταπετσαρίες, κουρτίνες, υφάσματα, τάβλες ξύλων, εκτυπωμένα σχέδια, κομμάτια από παραθυρόφυλλα και πλεξιγκλάς. Οι δύο βασικές και πιο συνηθισμένες κατηγορίες χωρίζονται στο φωτεινό και στο σκουρόχρωμο φόντο ανάλογα με το φαγητό, την αφήγηση και στο πως αναδεικνύονται καλύτερα τα χρώματα. Για την υλοποίηση του πρακτικού κομματιού της παρούσας πτυχιακής, συλλέχτηκαν διάφορα ήδη background, τα οποία χρησιμοποιήθηκαν ανάλογα με την αισθητική και την αφήγηση της κάθε λήψης.

²⁵Glyda, J. (2019). *Food Photography Creating Appetizing Images*. New York: Routledge, σελίδα 64

Ακόμη ένα πολύ σημαντικό κομμάτι είναι η επιλογή των κατάλληλων props αντικειμένων, πιάτων, ποτηριών, δίσκων, μαχαιροπίρουνων, πετσετών κλπ (Εικόνα 30). Είναι προτιμότερο πάντα να επιλέγονται αντικείμενα με μικρότερα μεγέθη καθώς γράφουν καλύτερα στην κάμερα και δεν προκαλούν ένα χαοτικό αποτέλεσμα. Επιπλέον, οι γυαλάδες και οι μεταλλικές επιφάνειες των αντικειμένων είναι ένας παράγοντας που δυσκολεύει τους φωτογράφους στο φωτισμό της λήψης. Συνοψίζοντας, τα props για τη φωτογραφία φαγητού είναι καλό να είναι σε μικρού μεγέθους και ματ. Φυσικά υπάρχουν και εξαιρέσεις σε κάθε κανόνα, αλλά είναι προτιμότερο πάντα κάτι μικρότερο, από αυτό που χρησιμοποιείτε συνήθως στο τραπέζι του δείπνου και με όσο το δυνατό λιγότερη γυαλάδα.²⁶



Εικόνα 30. Αγορά props αντικειμένων

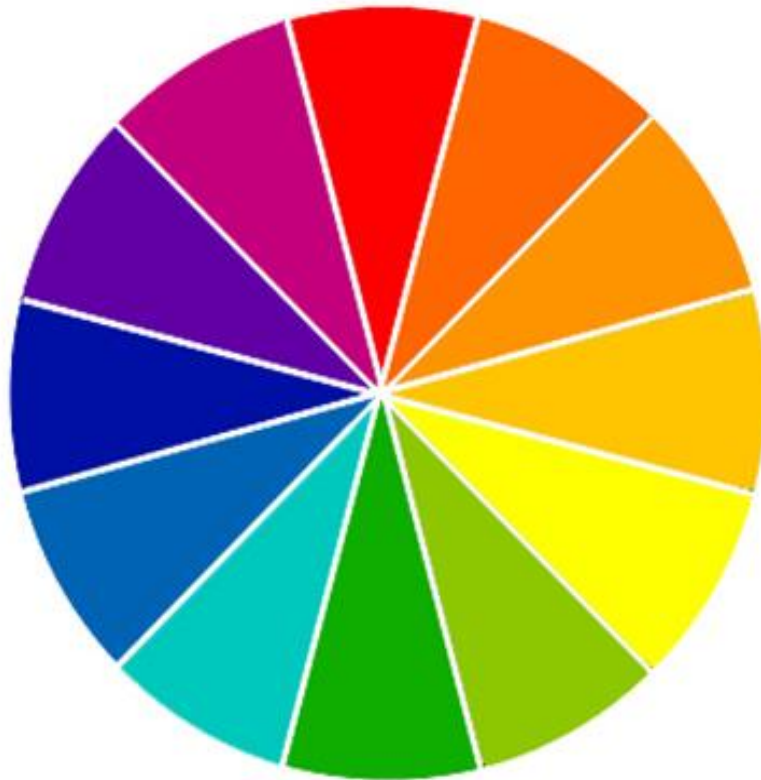
²⁶Konovalova, J. (n.d.). *The Ultimate Guide to Food Styling: Essential lessons for creating picture-perfect dishes*. Page Street Publishing Co, σελίδα 33

Τα διάφορα επίπεδα που δημιουργούνται από αντικείμενα και υφάσματα είναι επίσης κάτι που μπορεί να απογειώσει μια εικόνα. Ένα ενδιαφέρον πιάτο με ένα κομμάτι κέικ είναι απλά αυτό που φαίνεται, ενώ προσθέτοντας από κάτω ένα άλλο πιάτο, είτε μια πετσέτα, είτε ένα σουπλά, είτε ένα δίσκο κοπής κατευθείαν αρχίζει να αποκτά επίπεδα, ύψος και δημιουργείται το layering (Εικόνα 31). Όπως όταν προστίθεται στο φαγητό αλάτι, πιπέρι ή κάποιο μυρωδικό αμέσως αποκτά διαφορετική γεύση, έτσι ένα απλό πιάτο ή πετσέτα προσθέτει διαφορετικές υφές, χρώματα, επίπεδα και η εικόνα δένει καλύτερα.



Εικόνα 31. Food Styling, layering, Πηγή: Frenclly

Η χρήση χρώματος είναι ένας παράγοντας που μπορεί να δημιουργήσει πολλές εκδοχές ανάλογα με το συνδυασμό που θα γίνει. Υπάρχουν τρεις βασικές κατηγορίες με τις οποίες μπορούν να συνδυαστούν τα χρώματα στις εικόνες: η μονοχρωμία, η χρήση αναλογικών χρωμάτων και η χρήση συμπληρωματικών χρωμάτων. Όπως υποστηρίζεται και στη θεωρία του χρώματος, ανάλογα με τον τρόπο που θα συνδυαστούν μπορεί να επιτευχθεί αρμονία ή αντίθεση. Παρακάτω, παρουσιάζεται ο χρωματικός κύκλος (Εικόνα 32), στον οποίο τρία χρώματα που βρίσκονται το ένα δίπλα στο άλλο ονομάζονται αναλογικά. Η χρήση των αναλογικών χρωμάτων σε μια σύνθεση μπορεί να τις προσδώσει ηρεμία και αρμονία. Συμπληρωματικά ονομάζονται τα χρώματα που βρίσκονται στην απέναντι θέση στο χρωματικό κύκλο. Ο συνδυασμός τους σε μια σύνθεση δημιουργεί υψηλή αντίθεση. Όσο πιο κορεσμένη είναι η απόχρωση τόσο πιο έντονο είναι το αποτέλεσμα.



Εικόνα 32. Food Styling, The Colour Wheel

Μια τελευταία κατηγορία που κρίθηκε σημαντικό να γίνει αναφορά και σχετίζεται με το food styling είναι η δημιουργία των υφών. Ενώ οι προηγούμενες κατηγορίες που αναφέρθηκαν μέχρι στιγμής αναφέρονται στο αισθητικό κομμάτι της εικόνας, οι υφές είναι αυτές που θα προσθέσουν δυναμικότητα και θα τραβήξουν το μάτι του θεατή. Ειδικότερα, η υφή είναι και το μόνο μέσο που μπορεί μια δισδιάστατη εικόνα να καταφέρει να ξυπνήσει αισθήσεις στο θεατή όπως η γεύση και η όσφρηση. Τα ψίχουλα φαγητού, οι σταγόνες πάνω στα ποτήρια, και τα σκορπισμένα μπαχαρικά προκαλούν τις αισθήσεις του θεατή παρακινώντας τη φαντασία του, για το πως θα μύριζε το φαγητό, τι γεύση θα είχε και ποια αίσθηση θα αποτύπωνε η παρουσία του στο σκηνικό.²⁷ Οι υφές λοιπόν σε ένα πιάτο μπορούν να δημιουργηθούν πολύ απλά προσθέτοντας γαρνιρίσματα στο φαγητό, όπως είναι τα μυρωδικά, οι φέτες από λεμόνι και τα διάφορα μπαχαρικά που χρησιμοποιήθηκαν σε μια συνταγή. Επίσης, η επιλογή κάποιου πιάτου που έχει ήδη κάποια υφή δημιουργεί αυτόματα ένα επιπλέον ενδιαφέρον.

²⁷Ο.π., σελίδα 127

2.3 Το αφήγημα, το σκηνικό και ο φωτισμός της λήψης

Υποστηρίζεται συχνά ότι, η φωτογραφία φαγητού χωρίζεται σε τρία στάδια: το αφήγημα, το σκηνικό και το φωτισμό. Ξεκινώντας με το αφήγημα αποτελεί την ιστορία που υπάρχει πίσω από τη φωτογραφία και ολοκληρώνει την ιδέα μιας λήψης. Από προσωπικής πλευράς, αυτό που εξυπηρετεί είναι η δημιουργία προσχεδίων ή σημειώσεων, καθώς και οι απαντήσεις συγκεκριμένων ερωτήσεων: που θα το τοποθετούσα; ποια είναι η ώρα της ημέρας; τι αίσθημα θέλω να δημιουργήσω; υπάρχει κάποια συγκεκριμένη ιστορία; ποια χρωματική παλέτα ταιριάζει; ποιος είναι ο πρωταγωνιστής της λήψης κλπ.

Αν πάρουμε για παράδειγμα μια λήψη από το φωτογραφικό μέρος της πτυχιακή, τη «Σκιουφιχτά με απάκι, (Κρήτη)» (Εικόνα 47). Η ιδέα ξεκίνησε με την επιθυμία να αποτυπωθεί ένα πολύ παραδοσιακό και σπιτικό πιάτο σε κάποιο νοικοκυριό στην Κρήτη. Δηλαδή, ένα εύκολο και σχετικά απλό πιάτο που θα ετοιμάζε κάποιος τελευταία στιγμή. Επιλέχθηκε εσκεμμένα να τοποθετηθεί σε ένα σκουρόχρωμο, ξύλινο πάγκο και να προστεθούν κάποια στοιχεία που θα παρέπεμπαν στην κουζίνα μιας Κρητικής γιαγιάς, όπως είναι το πετσετάκι με τα χρωματιστά λουλούδια και το πιάτο με το χρωματιστό σχέδιο. Η ώρα που χρονολογείται είναι μεσημέρι, όταν η γιαγιά είχε μιας τελευταίας στιγμής επίσκεψη από τα εγγόνια της και έπρεπε να ετοιμάσει κάτι για φαγητό. Σκοπός λοιπόν της συγκεκριμένης λήψης ήταν να προκληθεί το αίσθημα ζεστασιάς, φιλοξενίας και σπιτικού φαγητού.

Η διαδικασία της σύνθεσης του σκηνικού μπορεί να ξεκινήσει με τη βοήθεια ενός προσχεδίου, ενώ σχεδόν πάντα θα υπάρξουν και οι μικρό αλλαγές κατά τη λήψη. Σημαντικό είναι να έχει αποφασιστεί εξ αρχής το κάδρο και η γωνία λήψης. Αναλυτικότερα, ανάλογα με το φαγητό που φωτογραφίζεται δημιουργούνται διαφορετικές ανάγκες εστίασης. Κάποια πιάτα μπορούν να δείχνουν καλύτερα με μια λήψη από πάνω προς τα κάτω (birds eye view), άλλα με μια μετωπική γωνία και άλλα κάπου ενδιάμεσα. Επιπρόσθετα, θα πρέπει να υπάρξει κάποια μελέτη έτσι ώστε η τελική σύνθεση να βοηθάει στο να αναδειχθεί το επιθυμητό σημείο. Κάποιοι βασικοί κανόνες σύνθεσης μπορούν να βοηθήσουν να τοποθετηθούν τα αντικείμενα με προσοχή, ούτως ώστε να δημιουργείτε αρμονία στη φωτογραφία όπως για παράδειγμα ο κανόνας των τριών (Εικόνα 33), η σύνθεση των χρυσών τριγώνων και η χρυσή τομή (Εικόνα 34). Οι εικόνες που ακολουθούν αυτούς τους βασικούς κανόνες και έχουν αντικείμενα στα

σημεία τομής αυτών των πλεγμάτων ή κατά μήκος των γραμμών είναι πιο άμεσα αντιληπτά στη σύνθεση.²⁸



Εικόνα 33. Κανόνας των Τριών



Εικόνα 34. Χρυσή Τομή

²⁸ Ο.π., σελίδα 83

Το τελευταίο στάδιο για μια φωτογραφία, ίσως το πιο καθοριστικό είναι ο φωτισμός. Ο φωτισμός είναι που θα ολοκληρώσει τη λήψη δίνοντας της ατμόσφαιρα και ύφος, που από μόνα τους όλα τα props, η σύνθεση και οι υφές δεν θα μπορούσαν να υποστηρίξουν.

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν δύο είδη φωτισμών: ο φυσικός και ο τεχνητός. Παράλληλα, μπορεί να είναι κατευθυντικός (directional light) δημιουργώντας σκληρό φως ή διαχεόμενος (diffused light) για ένα απαλό αποτέλεσμα. Η χρήση του φυσικού φωτισμού μπορεί να δημιουργήσει διάφορα προβλήματα και προκλήσεις, καθώς εξαρτάται αποκλειστικά από τον καιρό και το φως του ηλίου, το οποίο δεν είναι σταθερό. Από την άλλη πλευρά, ο τεχνητός φωτισμός είναι ελεγχόμενος και μπορεί να περιοριστεί η ένταση του. Ανάλογα με το φωτισμό δημιουργούνται και οι σκιές που είναι είτε προσκολλημένες πάνω στο αντικείμενο τους είτε ριπτόμενες, δηλαδή πέφτουν πάνω σε μια άλλη επιφάνεια. Οι προσκολλημένες σκιές αποκαλύπτουν τη μορφή και την υφή των αντικειμένων, ενώ οι ριπτόμενες σκιές ενημερώνουν για τις θέσεις που βρίσκονται και για τον χρόνο που συμβαίνουν τα γεγονότα.²⁹

Ο φωτισμός ακόμη είναι υπεύθυνος για το κοντράστ της εικόνας, δηλαδή την αντίθεση ανάμεσα στο φωτεινότερο και στο πιο σκοτεινό σημείο. Ανάλογα με τη γωνία πρόσπτωσης διαμορφώνονται οι όγκοι και το βάθος της εικόνας. Στο παράδειγμα του εμπρόσθιου φωτισμού εξαλείφονται οι σκιές με αποτέλεσμα να μειωθεί η αντίληψη της τρίτης διάστασης. Σε αντίθεση, ο πλάγιος φωτισμός ρίχνει τις σκιές των αντικειμένων μπροστά με αποτέλεσμα να αναδεικνύονται οι όγκοι και η διάσταση των αντικειμένων.

Η χρήση ανακλαστήρων κατά τη διαδικασία φωτισμού της λήψης έχει ως στόχο να μειωθούν ανεπιθύμητες σκιές και να φωτιστούν στοιχεία που θα μπορούσαν να αναδειχτούν περισσότερο. Για το σκοπό αυτό, συνήθως χρησιμοποιούνται κομμάτια από φελιζόλ, λευκά χαρτόνια και καθρέπτες. Στη φωτογραφία φαγητού, η δυσκολία στο φωτισμό αυξάνεται ανάλογα με τα σκεύη και τα μαχαιροπίρουνα που περιλαμβάνει η λήψη, τα οποία, όσο πιο γυαλιστερά, τόσο πιο πολύ αντανακλούν φως δημιουργώντας γυαλάδες.

²⁹Zettl, H. (2004). Α. Οικονομίδης (Μετ.-Επιμ.), *Παραγωγή Βίντεο: Βασικές αρχές & τεχνικές*. Αθήνα: ΙΟΝ Εκδόσεις έλλην, σελίδες 120-121

2.4 Το φαγητό στη Μεσόγειο

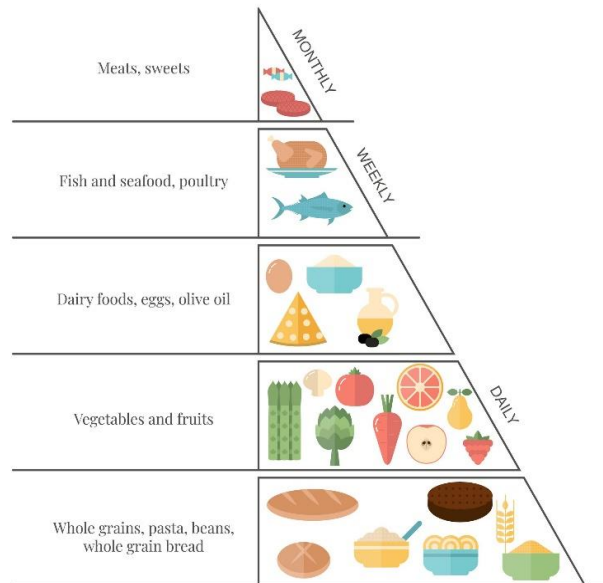
Η Μεσογειακή παράδοση έχει να προσφέρει μια κουζίνα πλούσια σε χρώματα, αρώματα και ιστορία, η οποία είναι άμεσα δεμένη με ένα γενικότερο πλαίσιο τρόπου ζωής των μεσογειακών πολιτισμών. Οι δεκαοχτώ χώρες που συνορεύουν με τη Μεσόγειο θάλασσα (Εικόνα 35), διαφέρουν σημαντικά σε οικονομικό και κοινωνικό επίπεδο, ωστόσο όσο αφορά τη διατροφή και τον τρόπο ζωής παρουσιάζουν αρκετές ομοιότητες.

Η γεωργία στη Μεσόγειο ξεκίνησε από τις ανατολικές ακτές της Μεσογείου, όπου καλλιεργούσαν όσπρια και δημητριακά. Μετέπειτα, οι Φοίνικες, οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι άρχισαν να καλλιεργούν τα τρία βασικά στοιχεία της μεσογειακής διατροφής: ελαιόδεντρα για την παραγωγή ελιών και λαδιού, σιτάρι για την παρασκευή ψωμιού και αμπέλια για την παραγωγή σταφυλιών και κρασιού.³⁰ Αντίστοιχα, η κατανάλωση ενός μεγάλου και ποικιλόμορφου αριθμού φρούτων και λαχανικών παρατηρήθηκε από τη Ρωμαϊκή εποχή. Σημαντική εξέλιξη σημειώθηκε όταν οι Μαυριτανοί εισήγαγαν στην Ισπανική χερσόνησο το ρύζι, τα λεμόνια το σαφράν και διάφορα μπαχαρικά, τα οποία εξαπλώθηκαν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο, ενώ το 1492 μ.Χ. ο Χριστόφορος Κολόμβος επιστρέφοντας από την Αμερική έφερε τις ντομάτες και τις πιπεριές για πρώτη φορά.



Εικόνα 35. Χώρες που συνορεύουν με τη Μεσόγειο θάλασσα, Πηγή: Shutterstock

³⁰ Tognon, G. (2021). *The history of the Mediterranean diet*. Retrieved from: <https://www.gianlucatoignon.com/history-mediterranean-diet/> (πρόσβαση 9-9-23)



Mediterranean Diet

Εικόνα 36. Πυραμίδα Μεσογειακής Διατροφής, Πηγή: Kelly E. Powers

Ο πλέον διαδεδομένος όρος της «Μεσογειακής διατροφής» εμφανίστηκε πρώτη φορά τη δεκαετία του 1950-1960 μετά από μια έρευνα που εξετάζε το διατροφικό μοτίβο της Ιταλίας της Ελλάδας και της Κροατίας. Η αναγνώριση τους ως χώρες με τα χαμηλότερα ποσοστά καρδιοπάθειας και μακροζωίας κίνησαν το ενδιαφέρον πολλών ερευνητών και διατροφολόγων, που θέλησαν να ανακαλύψουν τι κάνει τόσο ξεχωριστή τη διατροφή τους. Ερχόμενοι στο σήμερα, η Μεσογειακή διατροφή αποτελεί ένα από τα πιο διαδομένα μοντέλα υγιεινής διατροφής που συστήνεται από γιατρούς και διατροφολόγους παγκοσμίως και έχει εμπνεύσει πολλούς, καθώς και μια ολόκληρη βιομηχανία μέσα από βιβλία μαγειρικής, εκπομπές, άρθρα και κέντρα διατροφής (Εικόνα 36).

Η φωτογραφία φαγητού συντέλεσε ουσιαστικά στη διάδοση του Μεσογειακού τρόπου ζωής, στη τελετουργική διαδικασία παρασκευής του φαγητού, καθώς και τη σημασία των φρέσκων και αγνών υλικών. Όπως εξετάστηκε ήδη σε προηγούμενο κεφάλαιο, σχετικά με την ιστορία της φωτογραφίας φαγητού, τα βιβλία μαγειρικής και η φωτογραφική καταγραφή εκτέλεσης του φαγητού ξεκίνησε από τη δεκαετία του 1990, ενώ τρεις δεκαετίες αργότερα με τη ραγδαία εξέλιξη των λεγόμενων «influencer» η φωτογραφία φαγητού πήρε μια διαφορετική τροπή.

Πλέον, η πληροφορία κυκλοφορεί ελεύθερη και μόνο με μια αναζήτηση στο διαδίκτυο μπορεί ο καθένας να έχει άμεση πρόσβαση σε χιλιάδες εικόνες και φωτογράφους ανά τον κόσμο.

Θεωρείτε σκόπιμο να αναφερθεί ακόμη, το καινούργιο ντοκιμαντέρ (Εικόνα 37) σε σκηνοθεσία Αλέξανδρου Μερκούρη με το όνομα «Το τέλειο γεύμα» 2023, το οποίο είχε πρεμιέρα κατά τη διάρκεια εκπόνησης της πτυχιακής εργασίας. Πιο συγκεκριμένα, το ντοκιμαντέρ πραγματεύεται τη μεσογειακή διατροφή, αλλά και το παράδοξο γεγονός μετά από σύγχρονες μελέτες, οι χώρες της Μεσογείου να έχουν τα υψηλότερα ποσοστά παχυσαρκίας στην Ευρώπη. Αντίθετα, οι Σουηδοί είναι αυτοί που ακολουθούν πιο πιστά τη Μεσογειακή διατροφή, όσο ο Ευρωπαϊκός Νότος ακολουθεί πλέον τα αμερικανικά διατροφικά πρότυπα. Ένας ολόκληρος τρόπος ζωής που κατέχει τις ρίζες του από τα αρχαία χρόνια κινδυνεύει να χαθεί με το φαινόμενο του εκδυτικισμού και είναι κάτι που έχει προβληματίσει ιδιαίτερα τον καλλιτεχνικό χώρο.



Εικόνα 37. Στατική εικόνα από το ντοκιμαντέρ “Το τέλειο Γεύμα” (2023) σε σκηνοθεσία του Αλέξανδρου Μερκούρη, screenshot του συγγραφέα».

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

3.1 Ο εξοπλισμός και τα στάδια υλοποίησης

Για την υλοποίηση των φωτογραφιών χρησιμοποιήθηκε συγκεκριμένος εξοπλισμός που επιλέχθηκε και ετοιμάστηκε ειδικά για τις συγκεκριμένες λήψεις. Αφού είχε παρθεί η απόφαση για την ιδέα της κάθε λήψης, συλλέγονταν όλα τα υλικά από φωτογραφικά props μέχρι και τις συνταγές για την εκτέλεση των φαγητών. Τα φόντα που χρησιμοποιήθηκαν επιλέχτηκαν ειδικά για τη κάθε ξεχωριστή αφήγηση, συγκεκριμένα χρησιμοποιήθηκαν κομμάτια από ταπετσαρία, από χαρτόνια που είχαν βαφτεί με ακουαρέλα, ξύλινες τάβλες βαμμένες με κάσια, ξύλινοι δίσκοι και εκτυπωμένα σχέδια. Τα σκεύη, οι πετσέτες και τα συνοδευτικά αντικείμενα, είτε υπήρχαν ήδη στη κουζίνα, είτε αγοράστηκαν από διάφορα καταστήματα ανάλογα με το τι υπήρχε ανάγκη. Μερικές φορές τα σκεύη που αγοράστηκαν χρειάστηκαν κάποιες επιπρόσθετες τροποποιήσεις, όπως για παράδειγμα ο ξύλινος δίσκος στη λήψη «Τσιπούρα, (Αιγαίο)» (Εικόνα 48), ο οποίος βάφτηκε με λευκή μπογιά και σφουγγαράκι, έτσι ώστε να βγει ένα ατημέλητο αποτέλεσμα. Όσο αφορά το φωτισμό χρησιμοποιήθηκαν δύο φωτιστικά σώματα (Εικόνα 38) συνεχόμενου φωτισμού (Jinbei EFII 60 LED), εκ των οποίων το ένα είχε ένα ορθογώνιο softbox. Επιπλέον, για την ενίσχυση του φωτισμού χρησιμοποιήθηκαν διάφορα ήδη ανακλαστήρων, κυρίως ένα κομμάτι φελιζόλ και τετράγωνοι καθρέφτες.



Εικόνα 38. Φωτιστικό σώμα



Εικόνα 39,40. Αγορά τροφίμων

Το πρώτο στάδιο ήταν να σχεδιαστεί ένα πρόχειρο σκίτσο με την ιδέα για την κάθε λήψη. Έπειτα, μαζεύονταν σε μια λίστα όλα τα απαραίτητα αντικείμενα και τα υλικά για την κάθε συνταγή. Μετά από μια αναζήτηση στην κουζίνα και στην αγορά συλλέγονταν όλα τα συνοδευτικά αντικείμενα και κάποια επιπρόσθετα για διάφορους πειραματισμούς και αλλαγές στη σύνθεση. Κάτι που αναμφίβολα ήταν εκτός του ρόλου, του φωτογράφου ήταν η διαδικασία προετοιμασίας του φαγητού και το στήσιμο του. Όλα τα πιάτα και τα φαγητά ετοιμάστηκαν χωρίς τη βοήθεια κάποιου εξειδικευμένου μάγειρα ακολουθώντας διάφορες συνταγές από το διαδίκτυο. Επιπλέον, τα φρούτα και τα λαχανικά αγοράζονταν το πρωί από τη λαϊκή αγορά (Εικόνες 39,40), ενώ τα υπόλοιπα υλικά από διάφορες υπεραγορές μετά από εκτεταμένο ψάξιμο.

Στη συνέχεια, ξεκινούσε το στήσιμο, (Εικόνα 42) πρώτα του φωτογραφικού κάδρου με τη γωνία λήψης που είχε προαποφασιστεί και έπειτα της σύνθεσης. Αρκετές φορές υπήρχαν αλλαγές όσο αφορά το βασικό προσχέδιο, βλέποντας στην πράξη τι λειτουργεί και τι όχι. Έχοντας ετοιμάσει το κάδρο και τη σύνθεση χρησιμοποιούνταν διάφορα αντικείμενα στο ρόλο του dummy food, δηλαδή του εικονικού φαγητού, που βοηθούσε να δοθεί μια πρώτη εικόνα για το πως θα ήταν ολοκληρωμένη η σύνθεση. Στη συνέχεια, ξεκινούσε η παρασκευή του φαγητού (Εικόνα 41), η οποία ανάλογα με το χρόνο εκτέλεσης παρασκευαζόταν εκείνη την ώρα αλλιώς ξεκινούσε από το προηγούμενο βράδυ. Το φαγητό ακόμη, πολλές φορές έπρεπε να ψηθεί λιγότερο απ' ότι ο κανονικός χρόνος μαγειρέματος του για να φανεί καλύτερο στη λήψη και να φαίνεται πιο φρέσκο όταν θα τοποθετείτο εν τέλει στα πιάτα ή στα σκεύη. Σε περιπτώσεις που το φαγητό συμπεριλάμβανε και το σκεύος παρασκευής του, ετοιμαζόταν σε ένα διαφορετικό σκεύος από αυτό και έπειτα τοποθετούνταν με προσοχή στο τηγάνι της λήψης. Αφού είχε στηθεί το φαγητό σειρά είχαν τα διάφορα γαρνιρίσματα, όπως τριμμένο τυρί ή μυρωδικά και η λήψη ήταν έτοιμη για το τελευταίο στάδιο, το φωτισμό.



Εικόνα 41. Προετοιμασία φαγητού



Εικόνα 42. Προετοιμασία των props

Στις φωτογραφίες χρησιμοποιήθηκε ο τεχνητός φωτισμός με τα δύο φωτιστικά σώματα που αναφέρθηκαν πιο πάνω. Ανάλογα με την κάθε λήψη ο φωτισμός είχε διαφορετική γωνία πρόσπτωσης και κλίση. Άλλες φορές ακόμη, υπήρχε ένας πειραματισμός με τη δημιουργία σκιών, όπως στη λήψη «Φάβα (Κυκλάδες)» για την οποία χρησιμοποιήθηκαν φυτά σε γλάστρες από το μπαλκόνι, με σκοπό να αποτυπωθούν σκιές από τα φύλλα και να δημιουργηθεί η ατμόσφαιρα ενός κυκλαδίτικου νησιού το απόγευμα. Στις λήψεις «Σαλάτα Μπουράτα (Ιταλία)» (Εικόνα 43), «Γκασπάτσο (Ανδαλουσία)» (Εικόνα 44) και «Φαλάφελ (Αίγυπτος)» χρειάστηκε επιπρόσθετος οπίσθιος φωτισμός ή κομμάτια ανακλαστήρων από αλουμινόχαρτο για να φωτιστεί το εσωτερικό των γυάλινων σκευών, είτε αυτό ήταν μπουκάλι με ελαιόλαδο, είτε ποτήρι με ποτό, είτε το βάζο με το κόκκινο λάχανο. Ενώ τις περισσότερες φορές το ένα φωτιστικό σώμα με το soft box ήταν αρκετό, άλλες φορές χρειαζόταν περισσότερη ενίσχυση με ένα δεύτερο φωτιστικό σώμα, για να φωτιστούν όλα τα σημεία στη φωτογραφία που ήταν σκοτεινά και να εξομαλυνθούν οι σκιές. Ένα στοιχείο που δυσκόλεψε την ομαλή διαδικασία του φωτισμού ήταν οι περιορισμένες κινήσεις των φωτιστικών σωμάτων. Λόγο του ότι ήταν στερεωμένα σε τρίποδο και δεν υπήρχε αρκετός χώρος οι κινήσεις τους ήταν πολύ συγκεκριμένες σε σύγκριση με τα φώτα ενός στούντιο διαφημιστικής.

Στο τέλος και αφού η διαδικασία της λήψης είχε ολοκληρωθεί, γινόταν μια επιλογή των καλύτερων φωτογραφιών και έπειτα η επεξεργασία αυτών στο πρόγραμμα Adobe Photoshop 2020. Οι πρώτες διορθώσεις που γίνονταν ήταν χρωματικές και τονικές, καθώς και το white balance μέσα στο Camera Raw. Έπειτα, με τη βοήθεια των κατάλληλων εργαλείων επεξεργασίας γινόταν μια πιο στοχευμένη διόρθωση σε περιοχές της φωτογραφίας όπου ήταν αναγκαίο.



Εικόνα 43. Backstage από τη Σαλάτα Μπουράτα (Ιταλία)



Εικόνα 44. Backstage από την Γκασπάτσο (Ανδαλουσία)

3.2 Παρουσίαση Φωτογραφικού Έργου

Η φωτογραφική σειρά που δημιουργήθηκε στα πλαίσια της πτυχιακής εργασίας φέρει τον τίτλο «Γεύσεις της Μεσογειακής Κουζίνας» και έχει να κάνει με φωτογραφίες φαγητών εμπνευσμένων από διάφορες χώρες και κουζίνες λαών της Μεσογειακής λεκάνης. Συγκεκριμένα, οι χώρες που παρουσιάζονται είναι: η Ελλάδα, η Κύπρος, η Ιταλία, η Ισπανία, η Τουρκία, η Αίγυπτος και ο Λίβανος. Σκοπός της φωτογραφικής σειράς είναι να συστήσει στους θεατές μερικά από τα πιο γνωστά πιάτα που βρίσκονται σε διαφορετικά νοικοκυριά ανά τη Μεσόγειο γεμάτο από χρώματα και γεύσεις. Ακόμη, ενδιαφέρον έχουν οι πολλές ομοιότητες όσο αφορά τις πρώτες ύλες των φαγητών, καθώς και οι διαφορές στο κάθε σκηνικό. Έχοντας προϋπάρξει μια ολόκληρη μελέτη, που αφορά τη Μεσογειακή κουζίνα η εργασία αυτή επιθυμεί να στρέψει και πάλι το ενδιαφέρον στην πλούσια ιστορία και στη διατροφική αξία της μεσογειακής διατροφής και παράδοσης που κινδυνεύει να χαθεί από τη νέα γενιά. Επιπλέον, η φωτογραφική σειρά λειτουργεί σαν μια πρόταση εικόνων που συνοδεύουν μια επετειακή έκδοση του μηνιαίου περιοδικού 'blue' της ελληνικής αεροπορικής εταιρείας "Aegean Airlines", ως ένα αφιέρωμα στους Μεσογειακούς ταξιδιωτικούς προορισμούς και τα τοπικά πιάτα.



Εικόνα 45. Φάβα (Κυκλάδες)



Εικόνα 46. Ντάκος (Κρήτη)



Εικόνα 47. Σκιουφιχτά με Απάκι (Κρήτη)



Εικόνα 48. Τσιπούρα (Αιγαίο)



Εικόνα 49. Κολοκυθάκια με αυγά και χαλούμι (Κύπρος)



Εικόνα 50. Pasta con le sarde (Σικελία)



Εικόνα 51. Σαλάτα Μπουράτα (Ιταλία)



Εικόνα 52. Παέγια (Βαλένθια)



Εικόνα 53. Γκασπάτσο (Ανδαλουσία)



Εικόνα 54. Τούρκικα αυγά-Çilbir (Τουρκία)



Εικόνα 55. Φαλάφελ (Αίγυπτος)



Εικόνα 56. Ταμπουλέ (Λίβανος)

3.3 Παράδειγμα περίπτωσης εφαρμογής

Αφού έχει γίνει η παρουσίαση του φωτογραφικού έργου και η αναλυτική περιγραφή εκτέλεσης του κρίθηκε αναγκαίο να παρουσιαστεί και μια ενδεικτική προσομοίωση του περιοδικού ως παράδειγμα εφαρμογής των φωτογραφιών. Όπως έχει γίνει ήδη αναφορά, οι εικόνες αυτές θα μπορούσαν να συνοδεύσουν μία περιορισμένη έκδοση του μηνιαίου ταξιδιωτικού περιοδικού της ελληνικής αεροπορικής εταιρείας “Aegean”. Πιο συγκεκριμένα, γίνεται ένα αφιέρωμα στους μεσογειακούς προορισμούς της αεροπορικής εταιρείας συστήνοντας στους αναγνώστες την κάθε χώρα, μέσα από τον πολιτισμό και την τοπική κουζίνα. Στο περιοδικό ακόμη θα μπορούσε να δημοσιευτεί ένα άρθρο σχετικά με τη Μεσογειακή διατροφή και κάποια από τα πιο χαρακτηριστικά πιάτα της κάθε περιοχής.

blue

fly smart

blue

ΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΤΗΣ ΑEGEAN & ΤΗΣ OLYMPIC AIR
ΑEGEAN & OLYMPIC AIR FLIGHT MAGAZINE
ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΣΑΣ ΤΕΥΧΟΣ - YOUR FREE COPY TO TAKE HOME

AEGEAN

OLYMPIC AIR

SEPTEMBER - OCTOBER 2023



A STAR ALLIANCE MEMBER

CYCLADIC FAVA
AND OTHER MEDITERRANEAN FOOD

Εικόνα 57. Περίπτωση εφαρμογής, εξόφυλλο

editorial

Απολαύστε την ερσηνική φιλοξενία στις πτήσεις της **AEGEAN**

Φίλες και Φίλοι,

Με τη θερμή περίοδο, που μόλις ξεκίνησε, επεκτείνουμε το δίκτυό μας για να προσφέρουμε σε όλους εσάς που εμπιστεύεστε τις υπηρεσίες μας, ακόμη περισσότερες επιλογές. Προσφέρουμε με σημαντικά, μετρούμενα βήματα σε σταθερή κατεύθυνση, παρά την εξαιρετικά δύσκολη συγκυρία. Προσθέτουμε νέες επιλογές ανοίγοντας νέες στρατηγικές αγορές του εξωτερικού, όπως η Ρωσία, δημιουργούμε άμεσες συνδέσεις εξωτερικού για αρκετές ελληνικές πόλεις, ενώ αξιοποιούμε καλύτερα την παρουσία μας σε μεγάλες αγορές του εξωτερικού. Παρά την αυξημένη μας εξασφάλιση, το εσωτερικό δίκτυο συνεχίζει να είναι ο πυρήνας του δικτύου της AEGEAN, αφού αυτό μας επιτρέπει να εξυπηρετούμε την πρώτη και βασική ανάγκη του ελληνικού επαγγελματικού κοινού, ενώ παράλληλα είναι κι αυτό που τροφοδοτεί το δίκτυο εξωτερικού.

Αισθανόμαστε το βάρος που φέρουμε ως η μεγαλύτερη ελληνική αεροπορική εταιρεία. Εμείς, στην οικογένεια της AEGEAN, θέσαμε στον εαυτό μας από την πρώτη κιόλας μέρα της λειτουργίας μας έναν μεγάλο στόχο: να προβάλλουμε το ποιοτικό πρόσωπο της Ελλάδας και να στηρίζουμε με όλα μας τα μέσα τη μεγαλύτερη βιομηχανία της χώρας μας, τον ελληνικό τουρισμό. Δηλώνουμε «παρών» σε ό,τι μπορεί να συνεισφέρει στη θέση της Ελλάδας στο διεθνές περιβάλλον, στην περηφάνια μας, στο κλίμα αισιοδοξίας που τόσο πολύ χρειαζόμαστε σήμερα.

Μία από τις πολλές ενέργειες που κάνουμε είναι και η διενέργεια του διεθνούς τουρνουά γκολφ AEGEAN AIRLINES Pro-Am. Στόχος της AEGEAN, μέσω της διοργάνωσης του ποιοτικότερου τουρνουά γκολφ την τελευταία πενταετία, είναι η ανάπτυξη του γκολφ υπό διάφορες μορφές στην Ελλάδα, ώστε να ενισχυθούν ο τουρισμός και η οικονομία και να υπάρξουν ποικίλα οφέλη για τον τόπο. Με πολύ μεγάλη συγκίνηση θα ήθελα να σας ανακοινώσω ότι το 6ο AEGEAN AIRLINES Pro-Am, που εφέτος θα φιλοξενηθεί για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά στην Costa Navarino, είναι αφιερωμένο στη μνήμη του ΦΙΛΟΥ και συνοδοιπόρου από την πρώτη στιγμή στην AEGEAN, του Καπετάν Βασίλη Κωνσταντακόπουλου. Ενώ Έλληνα που τίμησε όσο κανείς άλλος τον τόπο του και που με τις πράξεις του σε όλη του τη ζωή έδειξε σε όλους μας τι σημαίνει ήθος, δημοσιότητα και προσοχή.

**Σας ευχαριστώ που επιλέγετε
την AEGEAN για τα ταξίδια σας και
σας εύχομαι μια ευχάριστη πτήση.**

**Θεόδωρος Βασιλάκης,
Πρόεδρος**



Μεσογειακοί προορισμοί

05 Ελλάδα

15 Κύπρος

25 Ιταλία

33 Ισπανία

41 Τουρκία

46 Αίγυπτος

50 Λίβανος

04

Εικόνα 58. Περίπτωση εφαρμογής, περιεχόμενα



blue | 34



ΑΦΙΓΕΡΩΜΑ ΣΤΗ

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

της Ευφημίας Πρωτοπαπά

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

blue | 35

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

Εικόνα 59. Περίπτωση εφαρμογής, άρθρο για τη Μεσογειακή διατροφή

ΕΛΛΑΔΑ

Τσιπούρα στα κάρβουνα και χόρτα βραστά

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Curabitur ante orci, maximus vitae mauris eu, cursus aliquet tortor. Duis malesuada libero erat, sed aliquam urna rutrum ac. Nullam in tincidunt mi. In egestas tempus quam, vitae ultricies sem gravida at. Donec venenatis justo quam, eu commodo ipsum euismod non. Mauris faucibus augue id est finibus commodo. Cras vel mauris nec nunc mollis consectetur vitae ut velit. Maecenas gravida orci porttitor iaculis consectetur. Quisque vitae est enim. Morbi vel tincidunt purus. In consectetur consequat enim, a facilisis diam bibendum vitae. Nam in dignissim leo. Nam a rutrum arcu, lobortis sagittis nulla. Mauris facilisis id ipsum sit amet semper. Sed viverra metus sed justo aliquam, sit amet gravida urna venenatis. Nam congue diam risus, eget efficitur urna pellentesque eu. Ut mattis cursus nisi, at molestie quam interdum a. Praesent non tristique ligula, id viverra metus.

Pellentesque sed tellus fringilla elit cursus consequat. Integer sed imperdiet elit. Sed magna tellus, bibendum quis felis quis, ornare volutpat felis. Nam pretium finibus porta. Sed placerat, orci vel pellentesque porttitor, libero eros luctus justo, quis feugiat tortor arcu at eros. Sed congue id justo quis interdum. Curabitur dictum, orci eu finibus facilisis, lacus metus imperdiet nisl, eu eleifend eros massa dignissim arcu. Donec malesuada dignissim purus, nec laoreet tellus dictum ut. Vestibulum lacinia est vitae arcu molestie commodo. Pellentesque habitant morbi tristique senectus et netus et malesuada fames ac turpis egestas. Sed aliquet dui sapien, et porta urna tristique nec. Nulla sagittis commodo imperdiet. Integer interdum ex vel nulla fermentum bibendum. Vivamus mattis pretium lacus, sit amet mattis enim dapibus nec. Proin nec nulla purus. Cras vulputate libero nisi, quis sollicitudin massa gravida non. Nam congue diam risus, eget efficitur urna pellentesque eu. Ut mattis cursus nisi, at molestie quam interdum a. Praesent non tristique ligula, id viverra metus. Maecenas sollicitudin nunc nec sem pharetra sagittis. In hac habitasse platea dictumst. Aenean et laoreet libero. Morbi quis mollis arcu, a rutrum est. Mauris accumsan erat eu nunc rutrum, in pharetra lacus ornare. Donec sem mi, facilisis ac lectus at, dignissim gravida lacus. Nulla varius, nulla id.





ΚΥΠΡΟΣ

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Curabitur ante orci, maximus vitae mauris eu, cursus aliquet tortor. Duis malesuada libero erat, sed aliquam urna rutrum ac. Nullam in tincidunt mi. In egestas tempus quam, vitae ultricies sem gravida at. Donec venenatis justo quam, eu commodo ipsum euismod non. Mauris faucibus augue id est finibus commodo. Cras vel mauris nec nunc mollis consectetur vitae ut velit. Maecenas gravida orci porttitor iaculis consectetur. Quisque vitae est enim. Morbi vel tincidunt purus. In consectetur consequat enim, a facilisis diam bibendum vitae.

Nam in dignissim leo. Nam a rutrum arcu, lobortis sagittis nulla. Mauris facilisis id ipsum sit amet semper. Sed viverra metus sed justo aliquam, sit amet gravida urna venenatis. Nam leo odio, volutpat ut lobortis a, sagittis porttitor massa. Mauris pretium risus non risus tempor, eget mollis quam lobortis. Ut ac fermentum arcu. Pellentesque pharetra quam eu bibendum egestas. Nunc a lacus ante. Pellentesque in leo elementum, tempor massa id, vulputate libero. Vestibulum aliquet imperdiet nulla. In nibh dui, venenatis scelerisque interdum sed, ornare tincidunt mauris. Ut et nibh quis est molestie lobortis. In hac habitasse platea dictumst. Praesent vitae dolor quis purus vestibulum posuere. Phasellus risus tortor, commodo lacinia gravida nec, tincidunt porta purus.

blue | 15

Εικόνα 61. Περίπτωση εφαρμογής, Κολοκυθάκια με αυγά και χαλούμι (Κύπρος)

ΤΟΥΡΚΙΑ

Τούρκικα αυγά Çilbir

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Curabitur ante orci, maximus vitae mauris eu, cursus aliquet tortor. Duis malesuada libero erat, sed aliquam urna rutrum ac. Nullam in tincidunt mi. In egestas tempus quam, vitae ultricies sem gravida at. Donec venenatis justo quam, eu commodo ipsum euismod non. Mauris faucibus augue id est finibus commodo. Cras vel mauris nec nunc mollis consectetur vitae ut velit. Maecenas gravida orci porttitor iaculis consectetur. Quisque vitae est enim. Morbi vel tincidunt purus. In consectetur consequat enim, a facilisis diam bibendum vitae. Nam in dignissim leo. Nam a rutrum arcu, lobortis sagittis nulla. Mauris facilisis id ipsum sit amet semper. Sed viverra metus sed justo aliquam, sit amet gravida urna venenatis. Nam congue diam risus, eget efficitur urna pellentesque eu. Ut mattis cursus nisi, at molestie quam interdum a. Praesent non tristique ligula, id viverra metus.

Pellentesque sed tellus fringilla elit cursus consequat. Integer sed imperdiet elit. Sed magna tellus, bibendum quis felis quis, ornare volutpat felis. Nam pretium finibus porta. Sed placerat, orci vel pellentesque porttitor, libero eros luctus justo, quis feugiat tortor arcu at eros. Sed congue id justo quis interdum. Curabitur dictum, orci eu finibus facilisis, lacus metus imperdiet nisl, eu eleifend eros massa dignissim arcu. Donec malesuada dignissim purus, nec laoreet tellus dictum ut. Vestibulum lacinia est vitae arcu molestie commodo. Pellentesque habitant morbi tristique senectus et netus et malesuada fames ac turpis egestas. Sed aliquet dui sapien, et porta urna tristique nec. Nulla sagittis commodo imperdiet. Integer interdum ex vel nulla fermentum bibendum. Vivamus mattis pretium lacus, sit amet mattis enim dapibus nec.

Proin nec nulla purus. Cras vulputate libero nisi, quis sollicitudin massa gravida non. Nam congue diam risus, eget efficitur urna pellentesque eu. Ut mattis cursus nisi, at molestie quam interdum a. Praesent non tristique ligula, id viverra metus. Maecenas sollicitudin nunc nec sem pharetra sagittis. In hac habitasse platea dictumst. Aenean et laoreet libero. Morbi quis mollis arcu, a rutrum est. Mauris accumsan erat eu nunc rutrum, in pharetra lacus ornare. Donec sem mi, facilisis ac lectus at, dignissim gravida lacus. Nulla varius, nulla id.

blue | 41



Εικόνα 62. Περίπτωση εφαρμογής, Τούρκικα αυγά-Çilbir (Τουρκία)



ΛΙΒΑΝΟΣ

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Curabitur ante orci, maximus vitae mauris eu, cursus aliquet tortor. Duis malesuada libero erat, sed aliquam urna rutrum ac. Nullam in tincidunt mi. In egestas tempus quam, vitae ultricies sem gravida at. Donec venenatis justo quam, eu commodo ipsum euismod non. Mauris faucibus augue id est finibus commodo. Cras vel mauris nec nunc mollis consectetur vitae ut velit. Maecenas gravida orci porttitor iaculis consectetur. Quisque vitae est enim. Morbi vel tincidunt purus. In consectetur consequat enim, a facilisis diam bibendum vitae.

Nam in dignissim leo. Nam a rutrum arcu, lobortis sagittis nulla. Mauris facilisis id ipsum sit amet semper. Sed viverra metus sed justo aliquam, sit amet gravida urna venenatis. Nam leo odio, volutpat ut lobortis a, sagittis porttitor massa. Mauris pretium risus non risus tempor, eget mollis quam lobortis. Ut ac fermentum arcu. Pellentesque pharetra quam eu bibendum egestas. Nunc a lacus ante. Pellentesque in leo elementum, tempor massa id, vulputate libero. Vestibulum aliquet imperdiet nulla. In nibh dui, venenatis scelerisque interdum sed, ornare tincidunt mauris. Ut et nibh quis est molestie lobortis. In hac habitasse platea dictumst. Praesent vitae dolor quis purus vestibulum posuere. Phasellus risus tortor, commodo lacinia gravida nec, tincidunt porta purus.

blue | 50

Εικόνα 63. Περίπτωση εφαρμογής, Ταμπουλέ (Λίβανος)

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Φτάνοντας στο τέλος, αυτή η πτυχιακή εργασία καταλήγει σε κάποια συμπεράσματα όσο αφορά την εκτέλεση του θεωρητικού και του πρακτικού μέρους. Σχετικά με το θεωρητικό κομμάτι χρειάστηκε μια εκτενής διερεύνηση στην ιστορία της νεκρής φύσης, στη ζωγραφική και στη φωτογραφία, ούτως ώστε να υπάρξουν οι βάσεις και οι αναφορές στο πρακτικό φωτογραφικό κομμάτι. Ενδιαφέρον ακόμη υπήρξε η μελέτη της νεκρής φύσης μέσα από μεσογειακούς καλλιτέχνες και η σύγκριση τους με δουλιές βόρειο ευρωπαϊών ζωγράφων. Η εμβάθυνση της θεωρητικής εργασίας στη Μεσογειακή διατροφή και στην έννοια της φιλοξενίας μέσα από επιστημονικά άρθρα, βιβλία και ντοκιμαντέρ συντέλεσε στο να σχηματιστούν στη συνέχεια οι φωτογραφικές λήψεις, το αφήγημα και το περιεχόμενο του κάθε πιάτου. Η έρευνα σε βιβλία και σε πηγές που αναφέρονται στο πρακτικό κομμάτι φωτογράφισης φαγητών και στο στήσιμο του υπήρξαν οδηγός σε πολλά πρακτικά ζητήματα που εμφανίστηκαν κατά τη διάρκεια της φωτογράφισης. Δυσκολίες που αφορούν το ερευνητικό κομμάτι παρατηρήθηκαν κυρίως στην έλλειψη πηγών στην ελληνική γλώσσα και σε παρόμοιες δουλιές, που αφορούν τη φωτογράφιση φαγητών, συγκεκριμένα στη Μεσόγειο. Συμπερασματικά, η θεωρητική εργασία εξέτασε περισσότερο έννοιες που αναφέρονται στη νεκρή φύση, στη φωτογραφία φαγητού, στη μεσογειακή διατροφή αλλά και στη διαδικασία του στησίματος και του food styling.

Αναφορικά με το πρακτικό μέρος της πτυχιακής και την εκτέλεση του επισημάνθηκαν τα εξής συμπεράσματα. Χρειάστηκαν κάποιες αρχικές λήψεις οι οποίες δεν ήταν επιτυχημένες, μέχρις ότου να δημιουργηθεί μια πρώτη ιδέα για το πως θα εξελισσόταν η φωτογραφική σειρά. Ο πειραματισμός με το φυσικό φωτισμό ήταν κάτι που δεν βοήθησε ιδιαίτερα, λόγω της γρήγορης μεταβολής της θέσης του ήλιου ανάλογα με την ώρα και τον καιρό. Πράγμα που άλλαζε συνεχώς το φωτισμό της λήψης. Καλό θα ήταν ακόμη, να υπήρχε η βοήθεια από περισσότερο αριθμό ατόμων στην όλη διαδικασία αναζήτησης των κατάλληλων props, το μαγείρεμα και το styling του πιάτου που έτρωγαν πολύ σημαντικό χρόνο από το φωτογραφικό έργο. Ο περιορισμένος χώρος που υπήρχε διαθέσιμος για τις λήψεις δυσκόλεψε τη δημιουργικότητα και τον πειραματισμό με το φωτισμό, αφού το φωτιστικό σώμα μπορούσε να κινηθεί μόνο σε συγκεκριμένες κατευθύνσεις.

Συνοψίζοντας, η φωτογράφιση φαγητού αποτελεί μια συνεχώς εξελισσόμενη κατηγορία της φωτογραφίας, η οποία δίνει τη δυνατότητα έκφρασης και ανάδειξης διαφορετικών υφών και αισθητικών. Τα τελευταία χρόνια ακόμη, παρατηρήθηκε η προσπάθεια πολλών σύγχρονων φωτογράφων να εντάξουν τη φωτογραφία φαγητού στην καλλιτεχνική κατηγορία στρεφόμενοι στις ρίζες του still life στη ζωγραφική και όχι μόνο στην εμπορική- βιομηχανική της μορφή. Η ενασχόληση με τη φωτογραφία φαγητού απαιτεί συνεχώς ενημέρωση, μελέτη, χρόνο και δημιουργικότητα. Το προσωπικό στυλ και η αισθητική κάθε φωτογράφου είναι τα σημαντικότερα στοιχεία, που θα τον βοηθήσουν να αναδειχθεί μέσα από τις χιλιάδες δουλειές που κυκλοφορούν σήμερα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Bellingham, L., & Bybee, J. A., & Rogers, B. G. (2012). *More Food Styling for photographers and stylists: a guide to creating your own appetizing art*. Oxford: Focall Press.

Carafoli F. J. (1992). *Food Photography and Styling: How to prepare, light, and photograph delectable food and drinks*. New York: Amphoto.

Glyda, J. (2019). *Food Photography Creating Appetizing Images*. New York: Routledge.

Janson, H. W., & Janson, A. F., (Επιμ.) Τσιούρης, Γ., & Μπενάκη, Α. (2011). *Ιστορία της Τέχνης: Η δυτική παράδοση*. Αθήνα: ΙΩΝ Εκδόσεις έλλην.

Jeffrey, I. (1997). *Φωτογραφία: Συνοπτική Ιστορία*. Αθήνα: ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ.

Konovalova, J. (n.d.). *The Ultimate Guide to Food Styling: Essential lessons for creating picture-perfect dishes*. Page Street Publishing Co. Retrieved from: <https://www.pagestreetpublishing.com/>

Matala, A. L., & Zampelas, A., & Stavrinou, V., & Wolinsky, I. (2001). *The Mediterranean Diet: Constituents and Health Promotion*. Florida: CRC Press.

Styler, C. (2006). *Working the Plate: The art of food presentation*. New Jersey: John Wiley & Sons, INC.

Zettl, H. (2004). Α. Οικονομίδης (Μετ.-Επιμ.), *Παραγωγή Βίντεο: Βασικές αρχές & τεχνικές (σ. 115-121)*. Αθήνα: ΙΩΝ Εκδόσεις έλλην.

Μαρκίδου, Ν. (2020). *Φωτογραφία Κριτικές Αναγνώσεις*. Αθήνα: ΠΑΠΑΖΗΣΗ.

Μπάρδη, Α., (2021, Οκτώβριος 20) Διάλεξη Μαθήματος Πολιτισμική Ανθρωπολογία στη Φωτογραφία. Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

Πετράκης, Π. Ε. (2019). *Η λειτουργία της φωτογραφικής εικόνας στη διαφήμιση και ο φωτογραφικός εξοπλισμός σε στούντιο: Φωτογραφία και διαφήμιση*. Εθνικό Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Πρέσσας, Χ. Α. (2018). *Συνθέτοντας: Βασικές αρχές εικονοποίησης (5η έκδ.)*. Αθήνα: ίων.

Σαββίδου, Χ. (2022). Ένα ταξίδι στον κόσμο του Street Food (Πτυχιακή Εργασία). Ανακτήθηκε από: <https://polynoe.lib.uniwa.gr/xmlui/handle/11400/51>

Σαμπανίκου, Ε. Δ. (2003). *Φωτογραφία και Ζωγραφική 19^{ος}-20^{ος} αιώνας (1η έκδ.)*. Αθήνα: Τυπωθήτω- Γιώργος Δαρδάνος.

Χαραλαμπίδης, Α. (2018). *Η Τέχνη του Εικοστού Αιώνα (2η έκδ.)*. Θεσσαλονίκη: University Studio Press.

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΕΣ ΠΗΓΕΣ

Bradley, B. (2021). *Why the Mediterranean Diet: My Story*. Retrieved from: <https://www.mediterraneanliving.com/mediterranean-diet-story/>

Cemal Ekin, A. (2018). *How Still Life Came to the World of Photography*. Retrieved from: <https://petapixel.com/2018/09/06/how-still-life-came-to-the-world-of-photography/>

Crawford, J. (2020). *See What's Trending in Food Photography in 2020s*. Retrieved from: <https://www.shutterstock.com/blog/food-photography-2020-trends>

Dr. Cline, L. K. (2017). *Ancient Roman Still Life Painting*. Retrieved from: <https://brewminate.com/ancient-roman-still-life-painting/>

Encyclopædia Britannica: Still-life painting (n.d.). Retrieved from: <https://www.britannica.com/art/still-life-painting>

Encyclopædia Britannica: Willem Kalf (n.d.). Retrieved from: <https://www.britannica.com/biography/Willem-Kalf>

Giesbrecht, J. (2020). *From the 1800s to Present Day: The History of Food Photography*. Retrieved from: <https://www.shutterstock.com/blog/history-of-food-photography>

In Focus: Still Life [exhibition] (2010, September 14). Retrieved from: https://www.getty.edu/art/exhibitions/focus_still_life/

Jones, J. (2012). *The dark side of the fruit: why still life began to rot in the 19th century*. Retrieved from:

<https://www.theguardian.com/artanddesign/jonathanjonesblog/2012/feb/13/fruit-still-life-roger-fenton>

Le Gallerie degli Uffizi (n.d.). Retrieved from: <https://www.uffizi.it/en/artworks/empoli-still-life>

Meagher, J. (2008). *Still-Life Painting in Southern Europe, 1600–1800*. Retrieved from: https://www.metmuseum.org/toah/hd/sstl/hd_sstl.htm

Migdol, E. (2021). *What Is a Still Life?*. Retrieved from: <https://www.getty.edu/news/what-is-a-still-life/>

National Galleries Scotland: Neue Sachlichkeit (New Objectivity) (n.d.). Retrieved from: <https://www.nationalgalleries.org/art-and-artists/glossary-terms/neue-sachlichkeit-new-objectivity>

National Galleries Scotland: Still life (n.d.). Retrieved from: <https://www.nationalgalleries.org/art-and-artists/glossary-terms/still-life>

National Gallery of Arts: Cézanne's Still Lifes (n.d.). Retrieved from: <https://www.nga.gov/learn/teachers/lessons-activities/sense-of-place-france/cezanne.html>

Prezi: History of Still Life Painting (n.d.). Retrieved from: <https://prezi.com/broeh2z4cj4k/history-of-still-life-painting/?frame=0f50dcb81c63229e5e13e1cca9b0b98e896986c9>

Richman-Abdou, K. (2022). *How Artists Have Kept Still Life Painting Alive Over Thousands of Years*. Retrieved from: <https://mymodernmet.com/what-is-still-life-painting-definition/>

Roger Fenton Pioneers Still Lives with Early Food Photographs [article] (2019, September 11). Retrieved from: <https://phoode.com/blog/influential-artist-roger-fenton/>

Still Life: A History (n.d.) Retrieved from: https://www.timetrips.co.uk/still_life_history.htm

Still-life Paintings: Vanitas Vanitatum [article] (2012, November 29). Retrieved from: <https://michelinewalker.com/tag/jacopo-de-barbari/>

Still life photography for beginners (n.d.) Retrieved from: <https://www.adobe.com/creativecloud/photography/discover/still-life-photography.html>

The exceptional culinary art that is food styling (n.d.) Retrieved from: <https://www.styledepartment.co.uk/exceptional-culinary-art-that-is-food-styling-2/>

Tognon, G. (2021). *The history of the Mediterranean diet*. Retrieved from: <https://www.gianlucatorgnon.com/history-mediterranean-diet/>

Turshen, J. (2007). *Food Photography, Over the Years*. Retrieved from: <https://www.nytimes.com/2017/05/18/t-magazine/food-photography-history.html>

Vanitas: The Symbolism of Still Life (n.d.) Retrieved from: <http://chs3dstudio.weebly.com/vanitas-the-symbolic-still-life.html>

Η φιλοξενία στην Αρχαία Ελλάδα (2013). Ανακτήθηκε από: <https://arxaia-ellinika.blogspot.com/2013/03/filoksenia-sthn-arxaia-ellada.html>

Καζαμιάκης, Κ. (2023). *Η ψυχή των άψυχων. Πόσο «ζωντανή» είναι μια Νεκρή Φύση;*. Ανακτήθηκε από: https://www.efsyn.gr/stiles/apopseis/377402_i-psyhi-ton-apsyhon-poso-zontani-einai-mia-nekri-fysi

«Το τέλειο γεύμα» είναι μεσογειακό - Ντοκιμαντέρ και θεματικά event screenings [άρθρο] (2023, Σεπτέμβριος 7). Ανακτήθηκε από: <https://www.ethnos.gr/foodanddrink/article/278500/toteleiogeymaeinaimesogetiakontokimanterkaihematikaeventscreenings>