

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑΣ ΚΑΙ ΟΠΤΙΚΟΑΚΟΥΣΤΙΚΩΝ
ΤΕΧΝΩΝ



Food Waste
Πτυχιακή Εργασία

Δήμητρα Δημητρίου (Α.Μ. 19677132)
Επιβλέπων: Αριστείδης Τσινάρογλου, Λέκτορας

Αθήνα, 2024

Επιβλέπων καθηγητής και μέλος της εξεταστικής επιτροπής:
Αριστείδης Τσινάριγλου, Λέκτορας

Μέλος της εξεταστικής επιτροπής:
Αναστασία Μαρκίδου, Αναπληρώτρια καθηγήτρια

Μέλος της εξεταστικής επιτροπής:
Γεώργιος Βρεπτάκος, Λέκτορας

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ/ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η κάτωθι υπογεγραμμένη Δήμητρα Δημητρίου του Παναγιώτη, με αριθμό μητρώου 19677132 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



Ευχαριστίες

Θα ήθελα να ευχαριστήσω τον επιβλέποντα καθηγητή μου Αριστείδη Τσινάρογλου για τη στήριξη και τις πολύτιμες συμβουλές που μου πρόσφερε κατά τη διάρκεια της εκπόνησης της πτυχιακής μου εργασίας.

Περίληψη

Η πτυχιακή εργασία με τίτλο «Food Waste» πραγματεύεται το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων στις σύγχρονες κοινωνίες, μέσω μιας σειράς φωτογραφιών δημιουργικού still life. Σκοπός της εργασίας είναι η ευαισθητοποίηση σχετικά με τις κοινωνικές και περιβαλλοντικές επιπτώσεις αυτού του παγκόσμιου φαινομένου. Αφορμή αποτέλεσε μία έρευνα του Παγκόσμιου Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας (FAO), σύμφωνα με την οποία, το 1/3 των παραγόμενων τροφίμων παγκοσμίως καταλήγει στα σκουπίδια. Με τη σπατάλη τροφίμων κατασπαταλούνται φυσικοί πόροι όπως το νερό, το έδαφος και η ενέργεια και παράγονται αέρια του θερμοκηπίου που συμβάλλουν στην κλιματική αλλαγή. Επίσης, το αυξημένο κόστος των τροφίμων που οφείλεται στην απώλεια χιλιάδων τόνων φαγητού που πετιέται καθημερινά, αναγκάζει εκατομμύρια ανθρώπους να ζουν σε συνθήκες επισιτιστικής ανασφάλειας. Μέσω μιας σειράς φωτογραφιών εφήμερων γλυπτών από αλλοιωμένα τρόφιμα και οικιακά απορρίμματα, ο θεατής καλείται να αναλογιστεί πού καταλήγουν οι τροφές που δεν καταναλώνονται και τι προκαλεί η σπατάλη τους στην κοινωνία και το περιβάλλον.

Abstract

This thesis deals with the problem of food waste in modern societies, through a series of creative still life photographs. The aim of the work is to raise awareness about the social and environmental impact of this global phenomenon. It was inspired by a survey by the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), according to which 1/3 of the food produced worldwide ends up in the garbage. Wasting food wastes natural resources such as water, soil and energy and produces greenhouse gases that contribute to climate change. In addition, the increased cost of food due to thousands of tons of food being thrown away every day, forces millions of people to live in food insecurity. Through a series of photographs of ephemeral sculptures of spoiled food and household waste, the viewer is invited to consider where food that is not consumed ends up and what its waste causes to society and the environment.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	7
1. Σπατάλη τροφίμων: Περιβαλλοντικές και κοινωνικές συνέπειες.....	8
2. Τα τρόφιμα ως εικαστικό στοιχείο στην ιστορία του still life.....	12
3. Τα αλλοιωμένα τρόφιμα στη σύγχρονη φωτογραφία still life.....	24
4. Υλοποίηση του εικαστικού μέρους της εργασίας.....	29
5. Παρουσίαση του εικαστικού μέρους της εργασίας.....	34
6. Συμπεράσματα.....	35
Βιβλιογραφία.....	37
Εικονογράφηση (πηγές).....	39
Παράρτημα	40

Εισαγωγή

Η παρούσα πτυχιακή εργασία, πραγματεύεται το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων στις σύγχρονες κοινωνίες, μέσω μιας σειράς φωτογραφιών δημιουργικού still life. Αφορμή αποτέλεσε μία έρευνα του Παγκόσμιου Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας (FAO), σύμφωνα με την οποία, το 1/3 των παραγόμενων τροφίμων παγκοσμίως καταλήγει στα σκουπίδια. Σκοπός της εργασίας είναι η ευαισθητοποίηση σχετικά με τις κοινωνικές και περιβαλλοντικές επιπτώσεις αυτού του παγκόσμιου φαινομένου, με την παραγωγή ενός εικαστικού έργου που περιλαμβάνει τη δημιουργία και φωτογράφιση εφήμερων συνθέσεων και κατασκευών, από αλλοιωμένα τρόφιμα και οικιακά απορρίμματα.

Το πρώτο μέρος της εργασίας αναφέρεται σε έρευνες που αφορούν τη σπατάλη τροφίμων παγκοσμίως και τις συνέπειές της στην κοινωνία και το περιβάλλον. Συγκεκριμένα, οι έρευνες εξετάζουν τις αιτίες που οδηγούν σε απώλειες τροφίμων στις αναπτυσσόμενες και τις αναπτυσσόμενες χώρες, σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας, από την παραγωγή ως την κατανάλωση. Διερευνώνται τα επακόλουθα της σπατάλης στην επισιτιστική ανασφάλεια των φτωχών πληθυσμών, την κλιματική αλλαγή και την απώλεια φυσικών πόρων. Επίσης, παρουσιάζονται στοιχεία που αφορούν τη σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα και την Ευρώπη σε επίπεδο καταναλωτή.

Το δεύτερο μέρος της εργασίας αφορά τα τρόφιμα, ιδιαίτερα τα αλλοιωμένα, ως εικαστικό στοιχείο στην ιστορία της ζωγραφικής νεκρής φύσης και την ιστορία της φωτογραφίας. Εξετάζεται η σχέση μεταξύ φωτογραφίας και ζωγραφικής και το πώς ζωγραφικοί πίνακες νεκρής φύσης ενέπνευσαν το έργο σύγχρονων αλλά και παλαιότερων φωτογράφων. Επίσης, παρουσιάζονται παραδείγματα δημιουργικού still life με θέμα τα τρόφιμα, από σημαντικούς φωτογράφους του 19^{ου} και 20^{ου} αιώνα.

Στο τρίτο μέρος παρουσιάζονται τα έργα τριών σύγχρονων φωτογράφων, των οποίων το ύφος και η θεματολογία επηρέασαν το εικαστικό μέρος της παρούσας εργασίας. Μέσα από τη δουλειά των Suzanne Saroff, Klaus Pichler και Jimmy Limit, διερευνάται η σχέση μεταξύ εικαστικού still life και διαφημιστικής φωτογραφίας.

Στο τέταρτο μέρος γίνεται μια αναλυτική περιγραφή της διαδικασίας παραγωγής του φωτογραφικού μέρους της εργασίας. Αιτιολογούνται όλες οι επιλογές σε σχέση με τα αντικείμενα, τα υλικά, τον τρόπο παρουσίασης και το ύφος. Επίσης αναφέρεται ο εξοπλισμός που χρησιμοποιήθηκε και περιγράφεται ο τρόπος που πραγματοποιήθηκαν οι λήψεις. Επιπλέον, παρουσιάζονται δύο ενδεικτικά παραδείγματα εικόνων από τη φωτογραφική σειρά.

Το πέμπτο μέρος της εργασίας αποτελεί την παρουσίαση του συνόλου των εικόνων της φωτογραφικής σειράς σε πλέγματα.

Στο έκτο και τελευταίο μέρος, παρουσιάζονται τα συμπεράσματα που βγήκαν από την έρευνα του θεωρητικού μέρους της εργασίας και την παραγωγή του εικαστικού έργου.

1. Σπατάλη τροφίμων: περιβαλλοντικές και κοινωνικές συνέπειες

Το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων σε τοπικό και παγκόσμιο επίπεδο και οι περιβαλλοντικές και κοινωνικές της επιπτώσεις, έχουν απασχολήσει αρκετούς ερευνητές και οργανισμούς τις τελευταίες δεκαετίες. Σκοπός των ερευνών είναι να εξεταστούν τα αίτια αυτής της σπατάλης και να δοθούν λύσεις στο πρόβλημα της επισιτιστικής ανασφάλειας που αντιμετωπίζει μεγάλο ποσοστό του παγκόσμιου πληθυσμού, τη ρύπανση του περιβάλλοντος και τη σπατάλη των φυσικών πόρων.

Το 2011 ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας (FAO), πραγματοποίησε μια μελέτη¹ για τις απώλειες τροφών που παρατηρούνται σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας, στις οικονομικά ανεπτυγμένες αλλά και στις αναπτυσσόμενες χώρες. Οι μετρήσεις έγιναν σε προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και όχι σε μη βρώσιμα υποπροϊόντα. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι το 1/3 των παραγόμενων τροφίμων χάνεται ή πετιέται στα σκουπίδια. Απώλειες υπάρχουν κατά την παραγωγή και τη συγκομιδή αλλά και σε όλα τα στάδια της επεξεργασίας και της διανομής. Τα

¹ FAO. 2011. *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. Rome

προϊόντα που απορρίπτονται στα τελευταία στάδια της τροφικής αλυσίδας από τα σημεία λιανικής πώλησης και τους καταναλωτές, χαρακτηρίζονται ως *απόβλητα τροφίμων*.

Οι απώλειες τροφίμων στις ανεπτυγμένες χώρες κυμαίνονται στο ίδιο ποσοστό με αυτό των αναπτυσσόμενων χωρών όμως παρατηρούνται σε διαφορετικούς τομείς. Στις αναπτυσσόμενες χώρες το 40% των τροφίμων χάνεται μετά τη συγκομιδή και κατά τη μεταποίηση. Στις ανεπτυγμένες χώρες το 40% της σπατάλης συμβαίνει συνήθως στο επίπεδο της λιανικής πώλησης και του καταναλωτή.

Στις οικονομικά ανεπτυγμένες και βιομηχανοποιημένες χώρες (Ευρώπη και Βόρεια Αμερική), τα σουπερμάρκετ έχουν υψηλά πρότυπα για την ποιότητα και την εμφάνιση των φρέσκων προϊόντων. Μεγάλες ποσότητες φρούτων και λαχανικών απορρίπτονται αμέσως μετά τη συγκομιδή γιατί, ενώ είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, δεν πληρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές σε σχέση με το βάρος, το μέγεθος, το σχήμα και την εμφάνιση. Τρόφιμα επίσης σπαταλούνται όταν η παραγωγή υπερβαίνει τη ζήτηση. Τα ράφια των καταστημάτων γεμίζουν από μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων ώστε να υπάρχει ανταγωνισμός στην αγορά και πληθώρα επιλογών για τους καταναλωτές. Πολλά από αυτά όμως καταλήγουν στα σκουπίδια πριν από την ημερομηνία λήξης τους για να αντικατασταθούν με άλλα. Η σπατάλη οφείλεται κατά μεγάλο μέρος και στη συμπεριφορά των καταναλωτών. Η αφθονία προϊόντων στα σουπερμάρκετ και οι προσφορές, ωθούν τους καταναλωτές να αγοράζουν περισσότερο τρόφιμα από όσα χρειάζονται. Ο κακός προγραμματισμός των αγορών και οι παρανοήσεις σχετικά με τις ημερομηνίες λήξης των τροφίμων είναι οι συχνότεροι λόγοι που οι καταναλωτές πετούν τρόφιμα στα σκουπίδια. Υπολογίζεται ότι σε κάθε άτομο αντιστοιχούν ετησίως από 95 ως 115 κιλά τροφίμων που καταλήγουν στα σκουπίδια.

Τα απορρίμματα τροφίμων που παράγονται στην Ευρωπαϊκή Ένωση κάθε χρόνο υπολογίζεται ότι είναι 88 εκατομμύρια τόνοι. Τα περισσότερα από αυτά παράγονται από τα νοικοκυριά, με ποσοστό 53%, και ακολουθεί ο τομέας της μεταποίησης, με ποσοστό 19%. Στην Ελλάδα κάθε άτομο παράγει κατά

μέσο όρο 80 κιλά αποβλήτων τροφίμων το χρόνο ². Έρευνα της Βασιλικής Αϊτσίδου που έγινε στο πλαίσιο εκπόνησης της διδακτορικής της διατριβής στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, κατέληξε στα εξής συμπεράσματα για τα τρόφιμα που πετούν στα σκουπίδια τα ελληνικά νοικοκυριά: Τα τρόφιμα που πετιούνται συχνότερα γιατί δεν καταναλώθηκαν ή γιατί πέρασε η ημερομηνία λήξης τους είναι τα φρούτα (48,9%), τα λαχανικά (38,7%) το γάλα και το γιαούρτι (40,9%). Ως αποφάγια καταλήγουν στον κάδο των σκουπιδιών το ψωμί (35%), το κρέας (35%) και τα ψάρια (31%). Η ηλικιακή ομάδα με τη μεγαλύτερη σπατάλη τροφίμων είναι οι νέοι. Οι ηλικίες 18-25 ετών πετούν συχνά τρόφιμα γιατί χάλασαν πριν καταναλωθούν ενώ οι 26-35 ετών πετούν περισσότερα τρόφιμα ως αποφάγια. Οι ηλικιωμένοι άνω των 65 ετών είναι αυτοί που σπαταλούν λιγότερα τρόφιμα, αφού το 75% δεν πετάει τίποτα.³

Στις αναπτυσσόμενες χώρες (Υποσαχάρια Αφρική και Νότια – Νοτιοανατολική Ασία) η σπατάλη φαγητού σε επίπεδο καταναλωτών είναι μικρή γιατί λόγω χαμηλών εισοδημάτων, αγοράζουν μόνο όσο χρειάζονται για τα γεύματά τους. Τα τρόφιμα που καταλήγουν στα σκουπίδια από τα νοικοκυριά στις χώρες αυτές αντιστοιχούν στα 6 ως 11 κιλά το χρόνο ανά άτομο. Οι απώλειες τροφίμων οφείλονται σε λόγους όπως η έλλειψη υποδομών και τεχνογνωσίας στην παραγωγή και την επεξεργασία, οι κακές συνθήκες συντήρησης, τα προβλήματα στη συσκευασία και τη διανομή και οι κλιματικές συνθήκες. Στις αγορές χονδρικής και λιανικής που συνήθως είναι μικρές, υπερπλήρεις, με ανθυγιεινές συνθήκες και χωρίς ψυκτικό εξοπλισμό, δημιουργούνται συνθήκες που καταστρέφουν τα τρόφιμα ή υποβαθμίζουν την ποιότητά τους.

Άλλος ένας λόγος για τον οποίο χάνονται τρόφιμα στις αναπτυσσόμενες αλλά και στις αναπτυγμένες χώρες είναι η συγκομιδή που γίνεται πολύ νωρίς. Όταν οι αγρότες χρειάζονται άμεσα χρήματα, κάνουν τη συγκομιδή πολύ

² Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. (2017). *Απορρίμματα τροφίμων στην ΕΕ: εκατομμύρια τόνοι τροφίμων στα σκουπίδια κάθε χρόνο*.

<https://www.europarl.europa.eu/topics/el/article/20170505STO73528/grafima-aporrimmata-trofimon-stin-ee> (ανακτήθηκε: 22 Μαΐου 2024)

³ Αϊτσίδου, Β. (2019). *Οικιακά απορρίμματα τροφίμων: κοινωνικό-οικολογικές διαστάσεις μεταξύ αγροτικών και αστικών νοικοκυριών του Δήμου Εορδαίας* (ND 47348) [Διδακτορική Διατριβή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης]. ΕΑΔΔ. DOI [10.12681/eadd/47348](https://doi.org/10.12681/eadd/47348). <http://hdl.handle.net/10442/hedi/47348>

νωρίτερα από όσο θα έπρεπε αλλά αν το προϊόν δεν έχει την απαιτούμενη ποιότητα γιατί δεν έχει ωριμάσει επαρκώς, μπορεί να είναι ακατάλληλο για κατανάλωση. Έτσι αναπόφευκτα θα καταλήξει στα σκουπίδια.

Στα σκουπίδια επίσης καταλήγουν και τα μη ασφαλή τρόφιμα για ανθρώπινη κατανάλωση. Οι παράγοντες που τα κάνουν μη ασφαλή είναι οι φυσικές τοξίνες που μπορεί να περιέχουν, το μολυσμένο νερό που χρησιμοποιήθηκε στην παραγωγή, τα μη ασφαλή φυτοφάρμακα ή κτηνιατρικά φάρμακα και οι ακατάλληλες και ανθυγιεινές συνθήκες διαχείρισης και αποθήκευσης. Συνεπώς, τα τρόφιμα αυτά απορρίπτονται.

Το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων, έχει πολύ σοβαρό αντίκτυπο στην καταπολέμηση της πείνας των φτωχών πληθυσμών και την πρόσβασή τους σε ασφαλές και οικονομικό φαγητό. Η ποσότητα των τροφίμων που σπαταλούνται σε ένα χρόνο από τις βιομηχανικές χώρες είναι περίπου 222 εκατομμύρια τόνοι, δηλαδή σχεδόν ίση με τη συνολική καθαρή παραγωγή τροφίμων στην Υποσαχάρια Αφρική (230 εκατομμύρια τόνοι).⁴ Οι άνθρωποι που υποσιτίζονται σε όλο τον πλανήτη είναι 793 εκατομμύρια. Στην Ευρώπη 55 εκατομμύρια άνθρωποι ζούσαν σε επισιτιστική ανασφάλεια το 2014.⁵ Συνήθως τα φτωχά νοικοκυριά, δεν έχουν πρόσβαση σε ποιοτικό και θρεπτικό φαγητό λόγω υψηλού κόστους. Η μείωση της σπατάλης θα επιφέρει και μείωση του κόστους του φαγητού και θα το κάνει προσιτό σε ανθρώπους με χαμηλά εισοδήματα.⁶

Οι σοβαρές επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων στο περιβάλλον είναι η ανώφελη χρήση φυσικών πόρων που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή τους, όπως το νερό, το έδαφος και η ενέργεια, και η εκπομπή περιττών αερίων του θερμοκηπίου που συμβάλλουν στην κλιματική αλλαγή.⁷ Σύμφωνα με έρευνα του World Resources Institute (2018), εκτιμάται ότι ο παγκόσμιος πληθυσμός θα αυξηθεί στα 9,8 δισεκατομμύρια ως το 2050, από 7 δισεκατομμύρια που ήταν το 2010. Η συνολική ζήτηση για τρόφιμα αναμένεται να αυξηθεί περισσότερο από 50%, ενώ η ζήτηση για τρόφιμα ζωικής

⁴ FAO. 2011. *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. Rome

⁵ Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. (2017). *Απορρίμματα τροφίμων στην ΕΕ: εκατομμύρια τόνοι τροφίμων στα σκουπίδια κάθε χρόνο*.
<https://www.europarl.europa.eu/topics/el/article/20170505STO73528/grafima-aporrimmata-trofimon-stin-ee>

⁶ FAO. 2011. *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. Rome

⁷ Ο.Π.

προέλευσης θα αυξηθεί κατά 70%. Για αυτό το λόγο υπολογίζεται ότι θα υπάρξει ανάγκη για επιπλέον 593 εκατομμύρια εκτάρια καλλιεργήσιμης γης. Η γεωργική εκμετάλλευση της γης δημιουργεί το 1/4 των ετήσιων εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου. Τα αέρια προέρχονται από την κτηνοτροφία, τις καλλιέργειες με χρήση αζωτούχων λιπασμάτων, τη χρήση ενέργειας και την καλλιέργεια ρυζιού. Οι προσπάθειες επίτευξης παγκόσμιων στόχων για ένα βιώσιμο μέλλον, επικεντρώνονται στη βελτιωμένη διαχείριση των φυσικών πόρων και τη μείωση εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου. Επιδιώκεται η αύξηση της παραγωγής τροφίμων και γεωργικών προϊόντων, χωρίς την περεταίρω αύξηση της καλλιεργήσιμης γης. Παράλληλα, η μείωση των γεωργικών εκτάσεων στοχεύει στην αποκατάσταση των δασών και του φυσικού περιβάλλοντος. Ένας ακόμα στόχος είναι η καλύτερη διαχείριση της άγριας αλιείας και η βελτίωση της υδατοκαλλιέργειας, ώστε η παραγωγή αλιευμάτων να μπορεί να ανταπεξέλθει στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση.⁸

2. Τα τρόφιμα ως εικαστικό στοιχείο στην ιστορία του still life

Τα τρόφιμα, ιδιαίτερα εκείνα που δεν είναι σε καλή κατάσταση, είναι ένα στοιχείο που συναντάται πολύ συχνά στις εικόνες still life, από τις αρχές της ιστορίας του συγκεκριμένου εικαστικού είδους, τόσο στη ζωγραφική όσο και στη φωτογραφία.

Still life είναι η απεικόνιση άψυχων αντικειμένων με έμφαση στη σύνθεση, τη φόρμα, την υφή και τη λεπτομέρεια. Η ζωγραφική still life γνώρισε άνθιση το 17^ο αιώνα στην Ολλανδία, την Ισπανία, την Ιταλία και άλλες χώρες της Ευρώπης, με τους ζωγράφους να εκφράζουν τις θέσεις τους πάνω σε διάφορα θέματα μέσω της επιλογής αντικειμένων, τα οποία συνέδεαν με συγκεκριμένες έννοιες. Η απεικόνιση λουλουδιών, φρούτων, κεριών, κρανίων, γευμάτων και άλλων αντικειμένων, σχολίαζε έννοιες που απασχολούσαν τους

⁸ World Resources Institute. (2018). *SYNTHESIS REPORT: Creating a Sustainable Food Future: A Menu of Solutions to Feed Nearly 10 Billion People by 2050*.
https://research.wri.org/sites/default/files/2019-07/creating-sustainable-food-future_2_5.pdf
(ανακτήθηκε: 3 Ιουν. 24)

καλλιτέχνες της εποχής, όπως η ομορφιά, η αφθονία, ο θάνατος, η φθορά και άλλες. Οι Ολλανδοί ζωγράφοι ασχολήθηκαν ιδιαίτερα με το είδος Vanitas στο οποίο, με την απεικόνιση κρανίων, βιβλίων, πολύτιμων αντικειμένων και εδεσμάτων, σχολίαζαν τη ματαιότητα, την παροδικότητα της ζωής, τη ματαιοδοξία και το θάνατο.⁹ . Οι πίνακες Vanitas χαρακτηρίζονται από τη λεπτομέρεια και την πληθώρα συμβολικών στοιχείων που ωθούν το θεατή να τα αποκωδικοποιήσει. Οι ρεαλιστικές απεικονίσεις φαινομενικά τυχαίων αντικειμένων, τοποθετημένων άτακτα, είναι μια αλληγορία για την ευθραυστότητα της ζωής και τη βεβαιότητα της επερχόμενης φθοράς και του θανάτου. Το φαγητό και το κρασί είναι δύο στοιχεία που εμφανίζονται συχνά σε αυτούς τους πίνακες και συμβολίζουν τις γήινες απολαύσεις. Όταν όμως τα τρόφιμα απεικονίζονται σε κατάσταση αποσύνθεσης και σε συνδυασμό με αντικείμενα όπως τα κεριά και τα μαραμμένα λουλούδια, υπαινίσσονται τη φθορά και το πέρασμα του χρόνου. Συνηθισμένη είναι επίσης η απεικόνιση ξεφλουδισμένων λεμονιών που ερμηνεύεται ως σύμβολο της πικρίας και της απληστίας του ανθρώπου.¹⁰

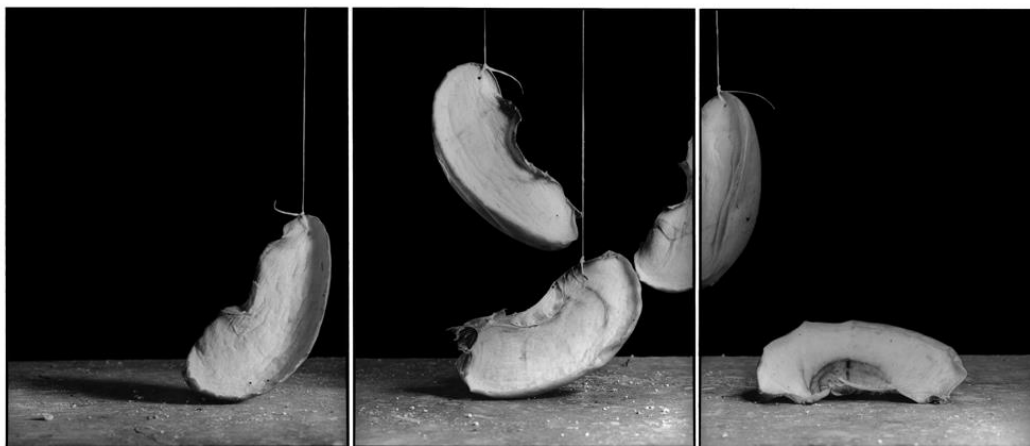
Οι ζωγράφοι του 17^{ου} αιώνα απεικόνιζαν τα αντικείμενα των συνθέσεών τους ρεαλιστικά και με απόλυτη λεπτομέρεια. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελούν οι πίνακες του Ισπανού ζωγράφου Juan Sanchez Cotán. Ο Cotán ζωγράφιζε αληθοφανή φρούτα, λαχανικά και νεκρά πτηνά μπροστά από σκούρο φόντο, άλλα κρεμασμένα με λευκούς σπάγκους σε διαφορετικά ύψη και άλλα ακουμπισμένα σε ξύλινες επιφάνειες. Το έργο του ενέπνευσε πολλούς σύγχρονους φωτογράφους still life.¹¹ Δύο από αυτούς είναι ο Joachim Froese και ο Ori Gersht.

⁹ Kotoula, V. (2024) *Still life: από τη ζωγραφική στη φωτογραφία - lions in the room, Lions In The Room –Photography lovers!* Available at: <https://lionsintheroom.com/art-photography-and-history/still-life-from-painting-to-photography/> (ανακτήθηκε: 24 Μαΐ. 2024).

¹⁰ Hibbitt, F. (2024) *Vanitas: Dutch master paintings explained, TheCollector.* <https://www.thecollector.com/vanitas-dutch-master-paintings/> (ανακτήθηκε: 26 Μαΐου 2024).

¹¹ Kotoula, V. (2024) *Still life: από τη ζωγραφική στη φωτογραφία - lions in the room, Lions In The Room –Photography lovers!* Available at: <https://lionsintheroom.com/art-photography-and-history/still-life-from-painting-to-photography/> (ανακτήθηκε: 24 Μαΐ. 2024).

Από το 1999 ως το 2003, ο Joachim Froese δημιούργησε μια σειρά ασπρόμαυρων φωτογραφιών με τίτλο *Rhopography*.¹² Σύμφωνα με το κείμενο που συνοδεύει τη σειρά, ο τίτλος «αναφέρεται στην ελληνική λέξη *ρόπος* που σημαίνει ασήμαντα αντικείμενα, μικροεργαλεία, μικροπράγματα». Η θεματολογία των εικόνων που είναι εμπνευσμένη από τη ζωγραφική του 17^{ου} αιώνα, περιλαμβάνει τρόφιμα σε κατάσταση αποσύνθεσης και νεκρά έντομα. Ο Froese, χρησιμοποιώντας την αισθητική της φωτογραφίας ντοκουμέντου με το μαύρο περίγραμμα και την υψηλή ευκρίνεια, σκηνοθέτησε ένα φανταστικό σενάριο όπου τρόφιμα που τοποθετήθηκαν σε ένα δροσερό μέρος για να διατηρηθούν, αφέθηκαν τελικά να σαπίσουν. Η επιρροή του Cotán φαίνεται περισσότερο στο δεύτερο μέρος της σειράς, με τα κρεμασμένα τρόφιμα μπροστά από το σκούρο φόντο.



Εικόνα 1: Joachim Froese©, *Rhopography* #27 (2002)

Ο πίνακας του Cotán με τίτλο *Νεκρή φύση με Κυδώνι, Λάχανο, Πεπόνι και Αγγούρι* (1602), αποτέλεσε πηγή έμπνευσης για τη φωτογραφία *Pomegranate: Off Balance* (2006) του Ori Gersht. Στη φωτογραφία του Gersht έχει χρησιμοποιηθεί ένα πανομοιότυπο σκηνικό με αυτό του πίνακα του Cotán, με μαύρο φόντο και ένα ξύλινο πλαίσιο. Η σύνθεση και τα αντικείμενα των δύο εικόνων είναι επίσης παρόμοια, με τη διαφορά ότι το κυδώνι έχει αντικατασταθεί στη φωτογραφία με ένα ρόδι. Το ρόδι που απεικονίζεται τη στιγμή που το διαπερνά μια σφαίρα, σχηματίζει μια «έκρηξη» στο πάνω αριστερό μέρος της

¹² Joachim Froese. *Rhopography* 1999- 2003. <https://www.joachimfroese.com/rhopography.html> (ανακτήθηκε: 15 Απρ. 24)

εικόνας. Σε συνέντευξή του¹³ στον Tom Seymour το 2016, ο Gersht είπε ότι είχε την ανάγκη να δημιουργήσει μια εικόνα στην οποία κάτι καταστρέφεται δημιουργώντας κάτι άλλο. Επίσης ήθελε να «εξερευνήσει τη σχέση μεταξύ του εικονικού και του πραγματικού, του φυσικού και του μεταφυσικού». Ο λόγος που αντικατέστησε το κυδώνι με ρόδι ήταν γιατί «το ρόδι θα έσκαγε σαν χειροβομβίδα» τη στιγμή του πυροβολισμού. Για να πετύχει το συγκεκριμένο αποτέλεσμα κατέγραψε την κίνηση της σφαίρας με ταχύτητα 1600 καρέ το δευτερόλεπτο.



Εικόνα 2: Juan Sanchez Cotán , Νεκρή φύση με Κυδώνι, Λάχανο, Πεπόνι και Αγγούρι (1602)

¹³ Seymour, T. (2016) Ori Gersht's best photograph: A bullet hitting a pomegranate at 1,600 frames per second, *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/artanddesign/2016/may/11/ori-gershts-best-photograph-a-bullet-hitting-a-pomegranate-at-1600-frames-per-second> (ανακτήθηκε: 31 Μαΐ. 2024).



Εικόνα 3: Ori Gersht ©, *Pomegranate: Off Balance* (2006)

Τον 19^ο αιώνα που εφευρέθηκε η φωτογραφία, οι ζωγράφοι δεν ένιωθαν την ανάγκη να απεικονίζουν πιστά την πραγματικότητα και πέρασαν σε μια πιο ελεύθερη απόδοση των θεμάτων τους. Η πιστή αντιγραφή της πραγματικότητας ανήκε πλέον στη φωτογραφία.¹⁴ Οι ζωγράφοι, ιδιαίτερα με την ανάπτυξη του κινήματος του ιμπρεσιονισμού, ασχολήθηκαν πιο πολύ με τη σύνθεση και το φως της εικόνας, όπως και με την απόδοση της εντύπωσης που προκαλούν τα πράγματα σε μια δεδομένη στιγμή. Το 1864 ο Edouard Manet ζωγράφησε τον πίνακα *Fish (Still life)*.¹⁵ Θέμα του πίνακα είναι ένα τραπέζι με λευκό τραπεζομάντιλο, πάνω στο οποίο βρίσκονται δύο ψάρια, ένα χέλι και ένας σωρός από στρείδια ανοιγμένα και κλειστά. Στη δεξιά πλευρά της σύνθεσης και πίσω από το μεγάλο ψάρι υπάρχει μία μισάνοιχτη κατσαρόλα ενώ μπροστά από το πρόσωπο του ψαριού υπάρχουν ένα μαχαίρι και ένα λεμόνι. Τα αντικείμενα είναι σχεδόν ασφυκτικά κοντά το ένα στο άλλο και ο πίνακας έχει

¹⁴ Kotoula, V. (2024) *Still life: από τη ζωγραφική στη φωτογραφία - lions in the room, Lions In The Room –Photography lovers!* Available at: <https://lionsintheroom.com/art-photography-and-history/still-life-from-painting-to-photography/> (ανακτήθηκε: 24 Μαΐ. 2024).

¹⁵ Cincinnati Art Museum. *Edouard Manet, Fish(still life)*. <https://www.cincinnatiartmuseum.org/art/exhibitions/exhibition-archive/2022/one-each-still-lives/one-each-audio-exhibition/fish-still-life/> (ανακτήθηκε 29 Μαΐ. 24)

ζωγραφιστεί από πολύ κοντινή οπτική γωνία. Ο Manet χρησιμοποίησε έντονα χρώματα και ελεύθερες πινελιές για να απεικονίσει το θέμα του. Αυτό που τον ενδιέφερε ήταν να μεταφέρει στο θεατή την αίσθηση που έδινε η συγκεκριμένη σκηνή και όχι η ρεαλιστική και ακριβής απεικόνιση του θέματος.



Εικόνα 4: Edouard Manet. Fish (Still life), 1864

Η φωτογραφία still life είναι ένα είδος με το οποίο ασχολούνται οι φωτογράφοι από τον πρώτο καιρό της εφεύρεσης του φωτογραφικού μέσου. Επειδή οι πρώτες φωτογραφίες, λόγω των τεχνικών δυσκολιών της εποχής, απαιτούσαν μακροχρόνιες εκθέσεις, η φωτογράφιση αντικειμένων έγινε δημοφιλές θέμα για πειραματισμό από τους πρώτους φωτογράφους¹⁶. Η πρώτη φωτογραφία still life ανήκει στον Nicéphore Niépce και απεικονίζει ένα τραπέζι στρωμένο με λευκό τραπεζομάντιλο και ένα σερβίτσιο φαγητού. Ακολούθησαν και άλλοι φωτογράφοι που ασχολήθηκαν με το still life, οι οποίοι αντλούσαν έμπνευση από τη ζωγραφική του 17^{ου} και του 18^{ου} αιώνα. Η θεματολογία τους περιλάμβανε λουλούδια, τραπέζια με πλούσια γεύματα, φρούτα και άλλα αντικείμενα.¹⁷

¹⁶ Zenfolio. (2024) *Still life photography: A guide to capturing beautiful inanimate objects* <https://zenfolio.com/still-life-photography/guide/> (ανακτήθηκε: 23 May 2024).

¹⁷ Kotoula, V. (2024) *Still life: από τη ζωγραφική στη φωτογραφία - lions in the room, Lions In The Room –Photography lovers!* Available at: <https://lionsintheroom.com/art-photography-and-history/still-life-from-painting-to-photography/> (ανακτήθηκε: 24 Μαΐ. 2024).



Εικόνα 5: Nicéphore Niépce, *La table servie (nature morte)*, 1832

Η ενασχόληση του Roger Fenton με τη φωτογραφία still life ξεκίνησε την περίοδο που ήταν επίσημος φωτογράφος του Βρετανικού Μουσείου από το 1854 ως το 1859. Από το 1860 και μετά, δημιούργησε μια σειρά φωτογραφιών που απεικόνιζαν φρούτα και λουλούδια τοποθετημένα σε στοίβες, πάνω σε υφάσματα και μαρμάρινες επιφάνειες. Οι συνθέσεις που παραπέμπουν σε πίνακες ζωγραφικής του 17^{ου} αιώνα, καταλαμβάνουν σχεδόν ολόκληρο το κάδρο και είναι φωτογραφημένες μετωπικά και από κοντινή απόσταση. Ο Fenton αποτύπωσε την ποικιλία υφών και λεπτομερειών των ώριμων φρούτων και των λουλουδιών, θέλοντας να αποδείξει ότι η φωτογραφία είναι ισότιμο μέσο ή και ανώτερο της κλασικής ζωγραφικής στην απεικόνιση θεμάτων νεκρής φύσης.¹⁸ Στη *Νεκρή φύση με κούπα από ελεφαντόδοντο και φρούτα* του Fenton απεικονίζεται μια πλούσια σύνθεση από ώριμα φρούτα στα πρόθυρα της αποσύνθεσης, στοιβαγμένα γύρω από ένα ασημένιο δοχείο πεσμένο στο πλάι. Ο Fenton επηρεασμένος από τους κλασικούς ζωγράφους, διαπραγματεύεται έννοιες όπως η παροδικότητα και η φθορά χρησιμοποιώντας

¹⁸ Daniel, Malcolm.(2004).“Roger Fenton (1819–1869).” In *Heilbrunn Timeline of Art History*. New York: The Metropolitan Museum of Art, 2000–.
http://www.metmuseum.org/toah/hd/rfen/hd_rfen.htm

αλληγορικά την επερχόμενη αποσύνθεση των φρούτων και των λουλουδιών, αν αυτά αφεθούν να σαπίσουν.¹⁹



Εικόνα 6: Roger Fenton, *Νεκρή φύση με κούπα από ελεφαντόδοντο και φρούτα*, 1860.

Από τον 20^ο αιώνα και μετά, η μοντέρνα φωτογραφία still life επικεντρώθηκε στη φωτογράφιση συνηθισμένων αντικειμένων με καινοτόμους και ασυνήθιστους τρόπους²⁰. Οι φωτογράφοι επικεντρώθηκαν στην ανάδειξη της φόρμας, της σύνθεσης, του φωτός και της υφής.²¹ Παράλληλα άρχισε να εφαρμόζεται μια πιο εννοιολογική προσέγγιση στη σύνθεση. Αργότερα αναπτύχθηκε η conceptual φωτογραφία still life στην οποία διάφορα αντικείμενα που παρουσιάζονται με απροσδόκητους συνδυασμούς, αφηγούνται μια ιστορία ή περνούν ένα μήνυμα²².

Ο Edward Weston δημιούργησε από τα μέσα της δεκαετίας του '20 ως τα μέσα της δεκαετίας του '30 μια σειρά από τις πιο εμβληματικές φωτογραφίες

¹⁹ Jones, J. (2012) *The Dark Side of the fruit: Why still life began to rot in the 19th century*, *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/artanddesign/jonathanjonesblog/2012/feb/13/fruit-still-life-roger-fenton> (ανακτήθηκε: 26 Μαΐου 2024).

²⁰ Zenfolio. (2024) *Still life photography: A guide to capturing beautiful inanimate objects* <https://zenfolio.com/still-life-photography/guide/> (ανακτήθηκε: 23 May 2024).

²¹ Kotoula, V. (2024) *Still life: από τη ζωγραφική στη φωτογραφία - lions in the room, Lions In The Room –Photography lovers!* Available at: <https://lionsintheroom.com/art-photography-and-history/still-life-from-painting-to-photography/> (ανακτήθηκε: 24 Μαΐ. 2024).

²² Zenfolio. (2024) *Still life photography: A guide to capturing beautiful inanimate objects* <https://zenfolio.com/still-life-photography/guide/> (ανακτήθηκε: 23 May 2024).

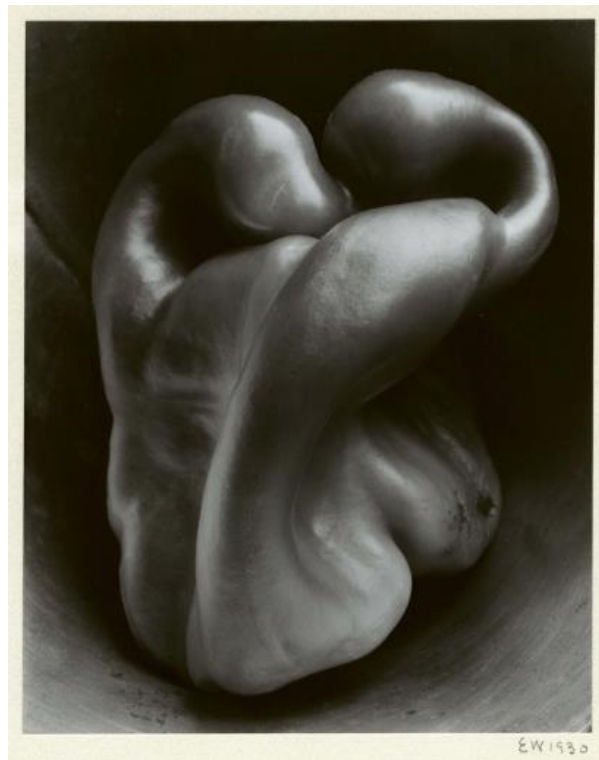
του. Έκανε κοντινές λήψεις σε φρούτα και λαχανικά, με υψηλή ευκρίνεια, έντονη αντίθεση, καθαρές φόρμες και υφές. Η φωτογραφία με τίτλο *Bananas and Orange* που δημιούργησε το 1927, απεικονίζει μια σύνθεση με μπανάνες, ένα πορτοκάλι και ένα κεραμικό σκεύος. Η τοποθέτηση των αντικειμένων έχει γίνει με τέτοιο τρόπο ώστε να δημιουργείται ένας ενδιαφέρων συνδυασμός φορμών και τονικών αντιθέσεων, ενώ τα σκούρα σημάδια στις μπανάνες και το ανάγλυφο της φλούδας του πορτοκαλιού δίνουν υφή στην εικόνα. Η αρμονική και ισορροπημένη σύνθεση συμπληρώνεται με τις δύο ορθογώνιες φόρμες του τραπεζιού και του φόντου.²³ Η πιο γνωστή φωτογραφία του Weston είναι η *Pepper No 30* που δημιούργησε το 1930 και απεικονίζει μια πράσινη πιπεριά. Για τη λήψη τοποθέτησε την πιπεριά μέσα σε έναν μεταλλικό κώνο και χρησιμοποίησε φυσικό φως.²⁴ Η κοντινή λήψη και το κλειστό κάδρο δημιουργούν αμφιβολίες ως προς το μέγεθος αλλά και ως προς το είδος του αντικειμένου που έχει φωτογραφηθεί. Η υψηλή ευκρίνεια και το έντονο κοντράστ αναδεικνύουν τις απαλές αφηρημένες φόρμες του θέματος που παραπέμπει σε γλυπτό ή ανθρώπινο σώμα.

²³ Freedman, P.B. (2022) *13 September 2022: Edward Weston & Food: Sustenance, inspiration and campfire cuisine, Edward Weston Bibliography*. <https://edwardwestonbibliography.blog/2022/09/13/13-september-2022-edward-weston-food-sustenance-inspiration-and-campfire-cuisine/#more-2647> (ανακτήθηκε 29 Μαΐ. 24).

²⁴ GMOA . *Monday muse: Pepper no. 30*, Garrett Museum of Art. <https://garrettmuseumofart.org/monday-muse-pepper-no-30/> (ανακτήθηκε: 30 Μαΐ 2024).



Εικόνα 7: Edward Weston, Bananas and Orange, 1927



Εικόνα 8: Edward Weston, Pepper No. 30, 1930

Άλλος ένας επιδραστικός φωτογράφος still life του 20^{ου} αιώνα είναι ο Irving Penn, οι εικόνες του οποίου έχουν σαφείς αναφορές στην κλασική ζωγραφική. Η εικόνα *Still Life With Watermelon* που δημιούργησε το 1947 είναι επηρεασμένη από τον πίνακα του Caravaggio *Καλάθι με φρούτα* (1599). Τα αντικείμενα της σύνθεσης, αν και έχουν τοποθετηθεί το ένα πίσω από το άλλο, δημιουργούν την ψευδαίσθηση ότι δεν υπάρχει προοπτική.²⁵ Σε αυτό το αποτέλεσμα συμβάλλει και ο διάχυτος φωτισμός που κάνει την εικόνα να φαίνεται επίπεδη. Η τσαλακωμένη πετσέτα, το μισοφαγωμένο ψωμί και τα κουκούτσια στο κάτω μέρος, μαρτυρούν μια σκηνή αμέσως μετά από ένα γεύμα. Η μύγα πάνω στο λεμόνι είναι ένα στοιχείο που έχει χρησιμοποιηθεί πολύ από τους ζωγράφους νεκρής φύσης και συνδέεται με την έννοια της φθοράς.²⁶ Η φωτογραφία *Ripe Cheese* από το 1992, είναι επίσης μια εικόνα με εμφανείς επιρροές από τη ζωγραφική. Στην εικόνα πρωταγωνιστεί ένα στρογγυλό κομμάτι τυρί που λιώνει. Η λευκή κρούστα του τυριού είναι κομμένη τριγωνικά στο κάτω μέρος και από το άνοιγμα βγαίνει το κίτρινο κρεμώδες περιεχόμενο. Πάνω στο τυρί είναι τοποθετημένο ένα ώριμο κόκκινο αχλάδι, με χρώμα που δημιουργεί έντονη αντίθεση με το λευκό και το φωτεινό κίτρινο του τυριού. Χαρακτηριστική λεπτομέρεια που παραπέμπει σε ζωγραφικό πίνακα είναι ένα μυρμήγκι πάνω στο τυρί, σύμβολο παρακμής και αποσύνθεσης. Και στις δύο φωτογραφίες έχει χρησιμοποιηθεί λευκό φόντο που εστιάζει την προσοχή του θεατή στο θέμα.

²⁵ Muller, J. (2017) *Inside photography. some remarks on Irving Penn's still lifes*, Academia.edu. https://www.academia.edu/32805479/Inside_Photography_Some_remarks_on_Irving_Penns_still_lifes

Πρωτότυπη δημοσίευση στο: Eskildsen, Ute (επιμ.): Irving Penn [Museum Folkwang Essen, 13 Μαΐου - 15 Ιουλίου 2001 ...], Essen 2001, σελ. 98-112 (ανακτήθηκε: 27 Μαΐου 2024).

²⁶ Ο.Π.



Εικόνα 9: Irving Penn, Still life with watermelon, New York, 1947



Εικόνα 10: Irving Penn, Ripe Cheese, New York 1992

3. Τα αλλοιωμένα τρόφιμα στη σύγχρονη φωτογραφία still life

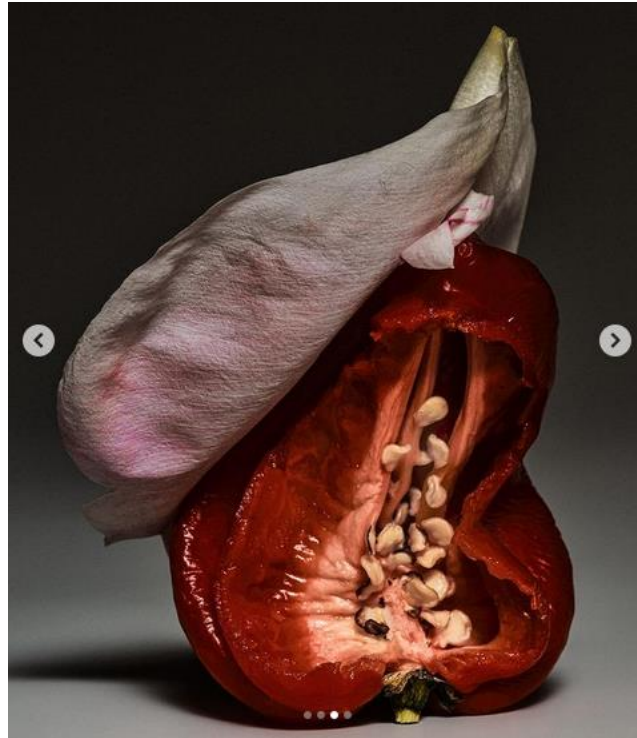
Η σύγχρονη φωτογραφία still life καλύπτει ένα ευρύ φάσμα εφαρμογών που εκτείνεται από την καλλιτεχνική και εννοιολογική φωτογραφία ως τη διαφήμιση. Όποιος και αν είναι ο σκοπός της φωτογράφισης, οι επιλογές σε σχέση με τα αντικείμενα, τα χρώματα, το φως και τη σύνθεση, έχουν σημασία γιατί δημιουργούν την αφήγηση που θέλει να επικοινωνήσει ο φωτογράφος στο θεατή²⁷. Αρκετοί σύγχρονοι φωτογράφοι που δραστηριοποιούνται στο καλλιτεχνικό και εννοιολογικό still life, εμπνέονται από την αισθητική της διαφημιστικής φωτογραφίας και χρησιμοποιούν τις τεχνικές της στις εικόνες τους. Χαρακτηριστικά παραδείγματα αποτελούν οι δουλειές των Suzanne Saroff, Klaus Pichler, και Jimmy Limit, από τις οποίες εμπνεύστηκε και η παρούσα πτυχιακή εργασία.

Η Suzanne Saroff δημιουργεί εικόνες με τετριμμένα αντικείμενα δίνοντας έμφαση στην υλικότητα και τις λεπτομέρειες της μορφής τους. Η υφή είναι πολύ σημαντικό στοιχείο της δουλειάς της γιατί δίνει βάθος στην εικόνα, ενώ θεωρεί ότι προσδίδει ζωή και συναίσθημα στο θέμα. Χρησιμοποιεί πολύ συχνά φρούτα και λουλούδια, ενώ αντλεί έμπνευση ακόμα και από «άσχημα» συνηθισμένα αντικείμενα που τους δίνει νέα υπόσταση μέσω της φωτογράφισης.²⁸ Συνήθως δεν χρησιμοποιεί props. Στο κάδρο υπάρχει μόνο ένα αντικείμενο ή περισσότερα, τοποθετημένα μαζί. Τα θέματά της είναι σαν μικρά εφήμερα γλυπτά. Συχνά δημιουργεί μια σειρά παρόμοιων λήψεων με το ίδιο περιεχόμενο, όπως λιωμένα βατόμουρα ή μασημένες τσιχλόφουσκες, και τις παρουσιάζει σε πλέγματα. Το μονόχρωμο ενιαίο φόντο οδηγεί την προσοχή του θεατή στο θέμα της φωτογραφίας. Το χρώμα του φόντου χρησιμοποιείται ως στοιχείο της σύνθεσης, δημιουργώντας αρμονία ή αντίθεση με τα χρώματα του θέματος. Η Saroff πειραματίζεται πολύ με το φως και τη σύνθεση. Συνήθως

²⁷ Kotoula, V. (2024) *Still life: από τη ζωγραφική στη φωτογραφία - lions in the room, Lions In The Room –Photography lovers!* Available at: <https://lionsintheroom.com/art-photography-and-history/still-life-from-painting-to-photography/> (ανακτήθηκε: 24 Μαΐ. 2024).

²⁸ Oostermeijer, M. (2018, December 10). *Suzanne Saroff. The Everyday, Distorted*. Metal Magazine. <https://metalmagazine.eu/post/suzanne-saroff-the-everyday-distorted>

χρησιμοποιεί πλάγιο φωτισμό που τονίζει τις σκιές και τα ανάγλυφα και δημιουργεί γυαλάδες. Το φωτογραφικό της ύφος θυμίζει αρκετά αυτό του Edward Weston με το έντονο κοντράστ, την έμφαση στις υφές, τις καμπύλες στις φόρμες και τη σωματικότητα των θεμάτων. Οι λήψεις της Saroff είναι κοντινές, όπως του Weston, και το θέμα τοποθετείται στο κέντρο ενός πολύ κλειστού κάδρου, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται αμφιβολίες για την κλίμακα των αντικειμένων.



Εικόνα 11: Suzanne Saroff ©, 2023 (φωτογραφία από το instagram)

Ο Klaus Pichler ξεκίνησε την φωτογραφική σειρά με τίτλο *One Third* με αφορμή την έρευνα *Global Food Losses and Food Waste* που έγινε το 2011, από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας (FAO), με θέμα τα απορρίμματα τροφίμων. Η σειρά ολοκληρώθηκε σε 9 μήνες, κατά τους οποίους συγκέντρωνε τρόφιμα στο μπάνιο του διαμερίσματός του, τα άφηνε να σαπίζουν και στη συνέχεια τα φωτογράφιζε. Με αυτό τον τρόπο ήθελε να οπτικοποιήσει τα αποτελέσματα της συγκεκριμένης έρευνας.²⁹ Όλα τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν, όπως, φρούτα, λαχανικά, κρέας, γαλακτοκομικά,

²⁹ Keefe, A. (2014, July 16). *Visualizing waste: Klaus Pichler's gorgeous, rotting food*. National Geographic. <https://www.nationalgeographic.com/photography/article/visualizing-waste-klaus-pichlers-gorgeous-rotting-food>

δημητριακά και γλυκά, αγοράστηκαν από supermarkets της Βιέννης, με σκοπό να αφεθούν να σαπίσουν και να πεταχτούν στα σκουπίδια μετά τη φωτογράφιση. Σκοπός του καλλιτέχνη ήταν επιστήσει την προσοχή των θεατών στο ζήτημα της σπατάλης φαγητού και στη σημασία της πρόληψής της μέσω της αλλαγής των καταναλωτικών συνηθειών τους.³⁰

Ο λόγος που επέλεξε να εργαστεί στο σπίτι του ήταν γιατί ήθελε να είναι απόλυτα συγκεντρωμένος σε αυτό που έκανε. Ανά τακτά χρονικά διαστήματα παρατηρούσε τις διαφορετικές υφές που σχημάτιζαν τα τρόφιμα που σάπιζαν σε δοχεία, όπως συμβαίνει με το φαγητό που πετιέται στα σκουπίδια. Όταν η αποσύνθεση έφτανε σε ένα σημείο που τον ικανοποιούσε οπτικά, δημιουργούσε συνθέσεις και τις φωτογράφιζε. Σε μερικές περιπτώσεις χρειάστηκε να κάνει αρκετές προσπάθειες για να φτάσει σε ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα.³¹

Ο Pichler χρησιμοποιεί την αισθητική της διαφημιστικής φωτογραφίας και σκηνοθετεί τα τρόφιμα με τρόπο που να φαίνονται ελκυστικά. Σκοπός του είναι να έχει ένα οπτικά ωραίο αποτέλεσμα και ο θεατής να πρέπει να παρατηρήσει την εικόνα για να καταλάβει τι ακριβώς είναι αυτό που βλέπει.³² Το μαύρο φόντο και ο υποβλητικός φωτισμός τονίζουν τις υφές και τα χρώματα των τροφίμων που αποσυντίθενται. Οι συνθέσεις είναι λιτές και αυστηρές με έμφαση στη φόρμα. Τα props που χρησιμοποιούνται, όπως πιατέλες, πιρούνια, σπάγκοι και ξυλάκια, είναι ελάχιστα και απλά ώστε να πρωταγωνιστούν τα τρόφιμα.

³⁰ FAO. (2021). *Grown for a Bin: A project on food waste*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Ανακτήθηκε 23 Μαρτίου 2024 από <https://www.fao.org/documents/card/en?details=CB5149EN>

³¹ Keefe, A. (2014, July 16). *Visualizing waste: Klaus Pichler's gorgeous, rotting food*. National Geographic. <https://www.nationalgeographic.com/photography/article/visualizing-waste-klaus-pichlers-gorgeous-rotting-food>

³² Ο.Π.



Εικόνα 12: Klaus Pichler © Lemons

Ο Jimmy Limit δημιουργεί γλυπτά από ετερόκλητα υλικά, όπως φρούτα μαζί με πλαστικούς σωλήνες, και τα φωτογραφίζει δημιουργώντας εικόνες με την αισθητική εμπορικών καταλόγων. Σε συνέντευξή του στην Kristina Durka³³ (2022) για το Factory Media Centre³⁴, είπε ότι αντλεί έμπνευση από την ιστορία της ζωγραφικής νεκρής φύσης, τη φωτογραφία still life, τη διαφημιστική φωτογραφία και τις φωτογραφίες stock.

Η αισθητική της διαφήμισης παίζει σημαντικό ρόλο στις εικόνες του. Χρησιμοποιεί έντονα χρώματα για να εξετάσει τον τρόπο που δημιουργείται η επιθυμία στη διαφημιστική φωτογραφία. Στις φωτογραφίες του δεν υπάρχει προϊόν προς πώληση αλλά η έμφαση δίνεται συνολικά στην ίδια την εικόνα και όχι στα εικονιζόμενα αντικείμενα. Στα πρώτα του έργα, χρησιμοποιούσε εργαλεία και εξαρτήματα με ενδιαφέροντα σχήματα, που αγόραζε από καταστήματα σιδηρικών, χωρίς να γνωρίζει τη χρήση τους. Τα φωτογράφιζε με

³³ Durka, K.(Συνεντεύκτρια). (2022, April 15). *Jimmy Limit: Artist talk*. (ΔιαδικτυακήΣυνέντευξη).Factory Media Centre. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=R2-0IEGi3Fk>

³⁴ Factory Media Centre: Μη κερδοσκοπικός οργανισμός στην πόλη Hamilton του Ontario που έχει σκοπό τη δημιουργία και την υποστήριξη μιας κοινότητας σύγχρονων καλλιτεχνών. <https://www.factorymediacentre.ca/>

διαφορετικούς τρόπους για να δει πως μπορούν να λειτουργήσουν μέσα στην εικόνα και μετά τα επέστρεψε. Αργότερα άρχισε να χρησιμοποιεί οτιδήποτε έβρισκε στο σπίτι και στο στούντιο του. Αυτό που θέλει να δείξει είναι ότι τα συνηθισμένα αντικείμενα μπορούν να φαίνονται παράξενα αν συνδυαστούν κατάλληλα.³⁵

Η έκθεσή του με τίτλο “Show Room” που έγινε το 2013 στη γκαλερί Clint Roenisch του Τορόντο, βασίστηκε στην αισθητική του εμπορικού καταλόγου της καναδικής εταιρίας υλικών συσκευασίας Uline. Η έκθεση χωριζόταν σε δύο μέρη: το *Show Room* και το *Stock Room*. Το *Show Room* περιείχε φωτογραφίες φανταστικών αντικειμένων, ενώ το *Stock Room* ήταν ένας χώρος με ράφια, με αραιά τοποθετημένα γλυπτά που προσομοίαζαν προϊόντα. Κάποιες από τις εικόνες του, συνοδεύονται από τίτλο και μια σειρά λέξεων που τους προσδίδουν χαρακτηριστικά, παραπέμποντας σε εμπορικό κατάλογο.³⁶



Εικόνα 13: Jimmy Limit©, *Fruit and Ceramic Arrangement 4 (Abundance, Anxiety, Balance, Citrus, Collapse, Desire, Digestion, Distribution, Everyday, Excess, Growth, Longevity, Precarity, Saturation, Storage, Surplus, Time, Uncertainty, Yellow) actual size, 2014*

³⁵ Durka, K. (Συνεντεύκτρια). (2022, April 15). *Jimmy Limit: Artist talk*. (ΔιαδικτυακήΣυνέντευξη). Factory Media Centre. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=R2-0IEGi3Fk>

³⁶ Cornelius, H. H. (2013, September 10). *Jimmy Limit: Of parodies and packaging*. Canadian Art. <https://canadianart.ca/reviews/jimmy-limit-show-room/>

Οι δουλειές των τριών παραπάνω φωτογράφων παρουσιάζουν αρκετές ομοιότητες, παρόλο που ο καθένας φωτογραφίζει με το δικό του προσωπικό ύφος. Το σημαντικότερο κοινό στοιχείο είναι η αισθητική της διαφημιστικής φωτογραφίας, μια συνειδητή επιλογή από όλους. Το απλό μονόχρωμο φόντο που χρησιμοποιούν, δεν αποσπά την προσοχή του θεατή από το θέμα αλλά το συμπληρώνει και το αναδεικνύει. Άλλο ένα κοινό είναι η φωτογράφιση συνηθισμένων και αναγνωρίσιμων αντικειμένων, με τρόπο που να αναδεικνύονται οι υφές και τα χρώματά τους. Το εφήμερο των συνθέσεων χαρακτηρίζει επίσης τις δουλειές και των τριών, αφού χρησιμοποιούν οργανικά υλικά που αλλοιώνονται σε σύντομο χρονικό διάστημα.

4. Υλοποίηση του εικαστικού μέρους της εργασίας

Το εικαστικό μέρος της εργασίας αποτελείται από τριάντα φωτογραφίες που χωρίζονται σε δύο ενότητες. Η πρώτη ενότητα περιλαμβάνει δεκαπέντε φωτογραφίες still life επιτραπέζιων συνθέσεων από αλλοιωμένα τρόφιμα και οικιακά απορρίμματα. Η δεύτερη ενότητα αποτελείται από δεκαπέντε φωτογραφίες αιωρούμενων συνθέσεων με αντίστοιχα υλικά. Οι δύο ενότητες παρουσιάζονται σε πλέγματα αλλά κάθε εικόνα μπορεί να υποστηρίξει και μόνη της το θέμα της εργασίας. Πρόθεση ήταν να δημιουργηθεί και να φωτογραφηθεί μια σειρά εφήμερων γλυπτών από τρόφιμα μαζί με οτιδήποτε άλλο μπορεί να βρεθεί μέσα σε έναν οικιακό κάδο σκουπιδιών. Η παρουσίαση έχει τη μορφή τυπολογίας και καταγραφής των εφήμερων γλυπτών.

Για τη δημιουργία των συνθέσεων χρησιμοποιήθηκαν φρούτα, λαχανικά και ψωμί επειδή είναι τα τρόφιμα που καταλήγουν συχνότερα στα σκουπίδια. Τα περισσότερα αγοράστηκαν από σουπερμάρκετ και αφέθηκαν για ορισμένο χρονικό διάστημα σε εξωτερικό χώρο για να αλλοιωθούν. Κάποια άλλα όπως το ψωμί και ορισμένα χορταρικά, αγοράστηκαν με σκοπό να καταναλωθούν αλλά περίσσεψαν από το μαγείρεμα ή κάποιο γεύμα.

Ο βαθμός αλλοίωσης διαφέρει από εικόνα σε εικόνα αλλά και μεταξύ των τροφίμων της ίδιας εικόνας. Κάποια προϊόντα είναι σε προχωρημένη αποσύνθεση, κάποια άλλα είναι μαραμένα και άλλα είναι απλώς χτυπημένα ή ακόμα και φρέσκα. Ο λόγος που χρησιμοποιήθηκαν και κάποια σχετικά φρέσκα

προϊόντα είναι γιατί, βάσει ερευνών που αναφέρθηκαν παραπάνω, πολλά τρόφιμα που είναι ακόμα σε καλή κατάσταση καταλήγουν στους κάδους των σκουπιδιών λόγω εμφάνισης ή ως αποφάγια. Κάθε στάδιο αποσύνθεσης των φρούτων και των λαχανικών δημιουργούσε ενδιαφέροντα χρώματα, υφές και μοτίβα που άλλαζαν με το πέρασμα των ημερών. Το ίδιο οπτικό ενδιαφέρον παρουσίαζε και η μούχλα που σχηματιζόταν στην επιφάνεια του ψωμιού. Η επιλογή των προϊόντων για κάθε εικόνα γινόταν με κριτήριο τα χρώματα, τις υφές και τα σχήματα ώστε ο συνδυασμός τους να δημιουργεί ένα οπτικά ικανοποιητικό αποτέλεσμα.

Τα υπόλοιπα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν είναι πλαστικά μπουκάλια και συσκευασίες, πλαστικές σακούλες, χαρτιά περιτυλίγματος, συσκευασίες αυγών, σελίδες περιοδικών και παλιών βιβλίων, ξεφτισμένοι σπάγκοι και κορδέλες, χαρτοπετσέτες, σύρματα, μαχαιροπίρουνα μίας χρήσης, καλαμάκια και άλλα. Επίσης χρησιμοποιήθηκαν και οργανικά απορρίμματα όπως φλούδες από φρούτα και λαχανικά που είχαν καθαριστεί για να καταναλωθούν.

Το πλαστικό είναι ένα υλικό που χρησιμοποιήθηκε σε πολλές από τις εικόνες με διάφορες μορφές. Ο λόγος που επιλέχθηκε είναι γιατί βρίσκεται κατά κόρον στα σκουπίδια και είναι ιδιαίτερα επιβλαβές για το περιβάλλον. Τα σκληρά κομμάτια πλαστικού προέρχονται κυρίως από μπουκάλια και συσκευασίες. Αφού καθαρίστηκαν και αφαιρέθηκαν οι ετικέτες, κάποια από αυτά κομματιάστηκαν και παραμορφώθηκαν με τη χρήση πιστολιού θερμού αέρα. Οι ετικέτες και τα υπολείμματα από το περιεχόμενο των μπουκαλιών αφαιρέθηκαν ώστε να μην αναγνωρίζονται τα προϊόντα που περιείχαν αλλά να λειτουργούν υποστηρικτικά στα χαλασμένα τρόφιμα. Τα κομμάτια που έλιωσαν από την υψηλή θερμοκρασία του αέρα, σχημάτισαν αφηρημένες φόρμες που παραπέμπουν σε γλυπτά. Πολλά μπουκάλια παρέμειναν στην αρχική τους μορφή γιατί λόγω σχήματος και μεγέθους εξυπηρετούσαν καλύτερα το σκοπό της σύνθεσης στην οποία συμμετείχαν. Οι πλαστικές σακούλες επιλέχθηκαν λόγω της ποικιλίας των χρωμάτων, της διαφάνειας και της ευπλαστότητας του υλικού. Κόπηκαν σε κομμάτια και λωρίδες, τσαλακώθηκαν και σε ορισμένες περιπτώσεις κάηκαν με αναπτήρα. Όταν τα κομμάτια ήταν μεγάλα και χρειάστηκε να αποκτήσουν συγκεκριμένη μορφή, κολλήθηκαν πάνω σε σύρματα για στήριξη.

Το σύρμα είναι άλλο ένα εύπλαστο υλικό που χρησιμοποιήθηκε για τη δημιουργία στηριγμάτων αλλά και ως εικαστικό στοιχείο. Η φύση του υλικού επιτρέπει να δεθεί και να τυλιχτεί γύρω από άλλα αντικείμενα όπως και να τα τρυπήσει. Σε μερικές από τις εικόνες χρησιμοποιήθηκε μόνο για εικαστικούς λόγους και σε άλλες εξυπηρετούσε και ως μέσο στήριξης. Σε όλες τις περιπτώσεις αποτέλεσε συνειδητά εμφανές στοιχείο της εικόνας.

Τα διαφορετικά είδη χαρτιών πρόσθεσαν υφές και σχημάτισαν φόρμες πλαισιώνοντας τα αλλοιωμένα τρόφιμα. Οι χαρτοπετσέτες χρησιμοποιήθηκαν κυρίως για να δώσουν χρώμα. Οι χαρτοσακούλες και τα περιτυλίγματα δημιούργησαν όγκους που υποστήριζαν και γέμιζαν τις συνθέσεις. Τα τυπωμένα κείμενα στις σελίδες των εντύπων χρησιμοποιήθηκαν ως μοτίβα. Όλα τα χαρτιά τσαλακώθηκαν και σε ορισμένες περιπτώσεις «λερώθηκαν» με μπογιές για επιπλέον χρώμα.

Άλλα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν στη συναρμολόγηση των εφήμερων γλυπτών, χωρίς να παίζουν ρόλο εικαστικού στοιχείου, είναι: χαρτοταινία, πλαστελίνη, οδοντογλυφίδες, συνδετήρες, κόλλα, σιλικόνη, πετονιά, λαστιχάκια, κλωστές και blue tack.

Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιήθηκε για τη φωτογράφιση είναι:

- Φωτογραφική μηχανή Sony ILCE-7RM4A με φακό 50 mm.
- 2 ring lights με διάμετρο 45,7 cm.
- Τρίποδο.
- Τραπέζι still life με διαστάσεις 60X100 cm.
- Λευκή επιφάνεια MDF με διαστάσεις 1,5 X 1,5 m (φόντο).
- Ανακλαστήρας.

Στα αιωρούμενα γλυπτά χρησιμοποιήθηκε λεπτή πετονιά ραπτικής που δέθηκε σε μια οριζόντια βέργα μπροστά από το λευκό φόντο και από εκεί κρεμάστηκε το φρούτο ή το λαχανικό που πρωταγωνιστούσε σε κάθε εικόνα. Τα φρούτα και τα λαχανικά κόπηκαν και άδειασαν από το φυσικό περιεχόμενό τους με τρόπο που να σχηματίζεται ένα είδος δοχείου, μέσα στο οποίο τοποθετήθηκαν διάφορα σκουπίδια. Τα επιτραπέζια γλυπτά στήθηκαν πάνω στο τραπέζι still life σχηματίζοντας ελεύθερες συνθέσεις και φόρμες από ετερόκλητα υλικά. Τα σκουπίδια έχουν αφαιρεθεί από τον φυσικό τους χώρο που είναι ο κάδος και έχουν μεταφερθεί σε ένα καθαρό περιβάλλον. Έχουν

καθαριστεί και έρχονται σε αντίθεση με την αποσύνθεση των χαλασμένων τροφίμων.

Ο φωτισμός των συνθέσεων έγινε με δύο όμοια ring lights που τοποθετήθηκαν δεξιά και αριστερά από το θέμα, το ένα απέναντι από το άλλο. Στα αιωρούμενα γλυπτά χρησιμοποιήθηκε ανακλαστήρας για να φωτιστεί ομοιόμορφα και το κάτω μέρος της σύνθεσης. Το ουδέτερο φόντο δεν αποσπά την προσοχή από το θέμα και το διάχυτο λευκό φως δεν δημιουργεί σκληρές σκιές. Όλες οι εικόνες δημιουργήθηκαν με την αισθητική της φωτογραφίας Packshot που χρησιμοποιείται συνήθως στην εμπορική και διαφημιστική φωτογραφία. Σκοπός της φωτογραφίας Packshot είναι να παρουσιάσει ένα προϊόν προς πώληση στην ιδανική του μορφή, αποτυπώνοντας με ακρίβεια τα χρώματα και τις λεπτομέρειες. Στην περίπτωση όμως της συγκεκριμένης φωτογραφικής σειράς, δεν υπάρχει προϊόν προς πώληση ούτε τα φωτογραφιζόμενα αντικείμενα είναι σε κατάσταση που θα μπορούσαν να γίνουν επιθυμητά από κάποιον καταναλωτή. Η σειρά παρουσιάζει μια αντικειμενική καταγραφή εφήμερων γλυπτών που δίνουν μια δεύτερη ζωή σε αντικείμενα που προορίζονταν για τα σκουπίδια.



Εικόνα 14: ο τρόπος φωτισμού των συνθέσεων.

Ενδεικτικά παραδείγματα του φωτογραφικού μέρους της εργασίας αποτελούν οι εικόνες Food Waste #15 και Food Waste #29. Στην εικόνα Food Waste #15 χρησιμοποιήθηκαν τρόφιμα που παρέμειναν σε εξωτερικό χώρο για διαφορετικά χρονικά διαστήματα, μέχρι ο βαθμός αλλοίωσής τους να προσφέρει το επιθυμητό οπτικό αποτέλεσμα. Η επιλογή τους έγινε με κριτήρια το χρώμα, την υφή και το σχήμα. Πρόθεση ήταν να συνδυαστούν αρμονικά οι

υφές και τα χρώματα των τροφίμων που αποσυντίθενται, με αυτά των υπόλοιπων απορριμμάτων. Το πλαστικό δίκτυ επιλέχθηκε γιατί η υφή και το χρώμα του παραπέμπει σε αυτά των σπόρων της κολοκύθας. Σημαντικό στοιχείο της σύνθεσης είναι η επανάληψη ημικυκλικών φορμών στα τρόφιμα και τα τσαλακωμένα χαρτιά.



Εικόνα 15: Δήμητρα Δημητρίου, Food Waste #15



Εικόνα 16: Δήμητρα Δημητρίου, Food Waste #29

Η Food Waste #29 είναι μια αιωρούμενη σύνθεση με κεντρικό στοιχείο ένα γκρέιπφρουτ, μέσα στο οποίο έχουν τοποθετηθεί οργανικά και ανόργανα απορρίμματα. Η εικόνα παρουσιάζει αντιθέσεις υφών και αρμονία χρωμάτων. Η ανάγλυφη διάστικτη φλούδα του γκρέιπφρουτ έρχεται σε αντίθεση με το λείο κίτρινο κομμάτι πλαστικό και με το ριγέ μοτίβο της πλαστικής σακούλας. Τα σχήματα που δημιουργεί ο ξεφτισμένος σπάγκος προσομοιάζουν αυτά των φύλλων του μαραμένου μαϊντανού.

Κατά τη διάρκεια των πέντε μηνών που χρειάστηκαν για την ολοκλήρωση της σειράς, δημιουργήθηκαν ενενήντα εικόνες από τις οποίες επιλέχθηκαν οι τριάντα. Η τελική επιλογή έγινε με τρόπο που να ταιριάζουν ως προς τα χρώματα και το ύφος. Παρόλο που τα μεγέθη των συνθέσεων διέφεραν, διατηρήθηκε η ίδια κλίμακα μέσα στο κάδρο για να υπάρχει συνοχή μεταξύ των εικόνων και ως προς το μέγεθος.

5. Παρουσίαση του εικαστικού μέρους της εργασίας



Πλέγμα 1. Δήμητρα Δημητρίου, Food Waste.



Πλέγμα 2: Δήμητρα Δημητρίου, Food Waste.

6. Συμπεράσματα

Η σπατάλη τροφίμων είναι ένα παγκόσμιο πρόβλημα με σοβαρές κοινωνικές και περιβαλλοντικές συνέπειες. Με την αφθονία τροφής που θεωρείται δεδομένη από τους καταναλωτές στις ανεπτυγμένες χώρες και τη λανθασμένη διαχείριση της παραγωγής στις αναπτυσσόμενες, χάνεται το 1/3 των τροφίμων που παράγεται παγκοσμίως. Το αυξημένο κόστος των τροφίμων που οφείλεται στην απώλεια χιλιάδων τόνων φαγητού που πετιέται καθημερινά, αναγκάζει εκατομμύρια ανθρώπους να ζουν σε συνθήκες επισιτιστικής φτώχειας. Παράλληλα, κατασπαταλούνται φυσικοί πόροι όπως το νερό, η ενέργεια και το έδαφος, ενώ παράγονται περιττά αέρια του θερμοκηπίου που επιταχύνουν την κλιματική αλλαγή. Η συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση τροφίμων που οφείλεται στην αύξηση του παγκόσμιου πληθυσμού, οδηγεί στην υποβάθμιση του εδάφους λόγω υπερκαλλιέργειας, στη μετατροπή δασών σε καλλιεργήσιμες εκτάσεις και στην υπεραλίευση των θαλασσών, με σοβαρή επίπτωση την απώλεια της βιοποικιλότητας.

Η φωτογραφική σειρά με τίτλο «Food Waste» δημιουργήθηκε για να ευαισθητοποιήσει το κοινό σχετικά με τα αποτελέσματα της σπατάλης τροφίμων και να ξεκινήσει έναν διάλογο για το πώς οι συνέπειές της μπορούν να περιοριστούν. Τα χαλασμένα τρόφιμα που χρησιμοποιήθηκαν για την υλοποίηση του εικαστικού έργου, είναι ένα θέμα που έχει απεικονιστεί με ποικίλους τρόπους στην ιστορία της φωτογραφίας και της ζωγραφικής. Ήδη από τον 17^ο αιώνα, οι ζωγράφοι χρησιμοποιούσαν αλληγορικά το χαλασμένο φαγητό συνδέοντάς το με συγκεκριμένες έννοιες. Στην ιστορία της φωτογραφίας, τα τρόφιμα επίσης χρησιμοποιήθηκαν για να επικοινωνήσουν οτιδήποτε ήθελε να εκφράσει ο κάθε καλλιτέχνης στο κοινό του και απεικονίστηκαν με τρόπους που αντανakλούσαν το πνεύμα της κάθε εποχής. Οι σύγχρονοι φωτογράφοι εικαστικού still life εμπνέονται από την αισθητική της διαφημιστικής φωτογραφίας. Το ένα είδος επηρεάζεται από το άλλο και δεν υπάρχουν σαφείς διαχωριστικές γραμμές ως προς το ύφος και τις τεχνικές. Επειδή η αισθητική της διαφημιστικής φωτογραφίας είναι οικεία στο ευρύ κοινό, η χρήση της σε μια εικαστική φωτογραφική σειρά είναι ένας τρόπος να μεταφερθεί πιο άμεσα το μήνυμα της εικόνας στο θεατή. Με τη δημιουργία εφήμερων κατασκευών από αλλοιωμένα τρόφιμα και απορρίμματα, δίνεται μια δεύτερη ζωή σε πράγματα που υπό κανονικές συνθήκες περνούν απαρατήρητα. Μέσω των εικόνων, ο θεατής παρακινείται να αναλογιστεί πού καταλήγουν οι τροφές που δεν καταναλώνονται και τι προκαλεί η σπατάλη τους στο περιβάλλον. Με την ευαισθητοποίηση του κοινού ώστε να σπαταλούν λιγότερο φαγητό και να αγοράζουν μόνο όσο χρειάζονται, θα μειωθεί η υπερβολική ζήτηση. Αυτό θα οδηγήσει σε μια καλύτερη διαχείριση των φυσικών πόρων σε επίπεδο παραγωγής, με θετικά αποτελέσματα στο περιβάλλον.

Βιβλιογραφία

Αϊτσίδου, Β. (2019). *Οικιακά απορρίμματα τροφίμων: κοινωνικό-οικολογικές διαστάσεις μεταξύ αγροτικών και αστικών νοικοκυριών του Δήμου Εορδαίας* (ND 47348) [Διδακτορική Διατριβή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης]. ΕΑΔΔ. DOI [10.12681/eadd/47348](https://hdl.handle.net/10442/hedi/47348) . <http://hdl.handle.net/10442/hedi/47348>

Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. (2017). *Απορρίμματα τροφίμων στην ΕΕ: εκατομμύρια τόνοι τροφίμων στα σκουπίδια κάθε χρόνο*. <https://www.europarl.europa.eu/topics/el/article/20170505STO73528/grafima-aporrimmata-trofimon-stin-ee>

Cincinnati Art Museum. *Edouard Manet, Fish(still life)*. <https://www.cincinnatiartmuseum.org/art/exhibitions/exhibition-archive/2022/one-each-still-lives/one-each-audio-exhibition/fish-still-life/>

Cornelius, H. H. (2013, September 10). *Jimmy Limit: Of parodies and packaging*. Canadian Art. <https://canadianart.ca/reviews/jimmy-limit-show-room/>

Daniel, Malcolm.(2004).“Roger Fenton (1819–1869).” In *Heilbrunn Timeline of Art History*. New York: The Metropolitan Museum of Art, 2000–. http://www.metmuseum.org/toah/hd/rfen/hd_rfen.htm

Durka, K.(Συνεντεύτρια). (2022, April 15). *Jimmy Limit: Artist talk*. (Διαδικτυακή Συνέντευξη).Factory Media Centre. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=R2-0IEGi3Fk>

FAO .2011. *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. Rome.

FAO. (2021). *Grown for a Bin: A project on food waste*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/documents/card/en?details=CB5149EN>

Freedman, P.B. (2022) *13 September 2022: Edward Weston & Food: Sustenance, inspiration and campfire cuisine, Edward Weston Bibliography*. <https://edwardwestonbibliography.blog/2022/09/13/13-september-2022-edward-weston-food-sustenance-inspiration-and-campfire-cuisine/#more-2647>

GMOA . *Monday muse: Pepper no. 30*, Garrett Museum of Art. <https://garrettmuseumofart.org/monday-muse-pepper-no-30/>

Hibbitt, F. (2024) *Vanitas: Dutch master paintings explained*, *TheCollector*. <https://www.thecollector.com/vanitas-dutch-master-paintings/>

Joachim Froese. *Rhopography 1999- 2003*. <https://www.joachimfroese.com/rhopography.html>

Jones, J. (2012) *The Dark Side of the fruit: Why still life began to rot in the 19th century*, *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/artanddesign/jonathanjonesblog/2012/feb/13/fruit-still-life-roger-fenton>

Keefe, A. (2014, July 16). *Visualizing waste: Klaus Pichler's gorgeous, rotting food*. National Geographic.

<https://www.nationalgeographic.com/photography/article/visualizing-waste-klaus-pichlers-gorgeous-rotting-food>

Kotoula, V. (2024) *Still life: από τη ζωγραφική στη φωτογραφία - lions in the room, Lions In The Room –Photography lovers!*: <https://lionsintheroom.com/art-photography-and-history/still-life-from-painting-to-photography/>

Muller, J. (2017) *Inside photography. some remarks on Irving Penn's still lifes*, Academia.edu.

https://www.academia.edu/32805479/Inside_Photography_Some_remarks_on_Irving_Penns_still_lifes Πρωτότυπη δημοσίευση στο: Eskildsen, Ute (επιμ.): Irving Penn [Museum Folkwang Essen, 13 Μαΐου - 15 Ιουλίου 2001 ...], Essen 2001, σελ. 98-112

Oostermeijer, M. (2018, December 10). *Suzanne Saroff. The Everyday, Distorted*. Metal Magazine. <https://metalmagazine.eu/post/suzanne-saroff-the-everyday-distorted>

Seymour, T. (2016) *Ori Gersht's best photograph: A bullet hitting a pomegranate at 1,600 frames per second*, *The Guardian*.

<https://www.theguardian.com/artanddesign/2016/may/11/ori-gershts-best-photograph-a-bullet-hitting-a-pomegranate-at-1600-frames-per-second>

World Resources Institute. (2018). *SYNTHESIS REPORT: Creating a Sustainable Food Future: A Menu of Solutions to Feed Nearly 10 Billion People by 2050*.

https://research.wri.org/sites/default/files/2019-07/creating-sustainable-food-future_2_5.pdf

Zenfolio. (2024) *Still life photography: A guide to capturing beautiful inanimate objects* <https://zenfolio.com/still-life-photography/guide/>

Εικονογράφηση (πηγές)

Εικόνα 16: Joachim Froese©, Rhopography #27 (2002).

<https://www.joachimfroese.com/rhopography.html>

Εικόνα 17: Juan Sanchez Cotán , Νεκρή φύση με Κυδώνι, Λάχανο, Πεπόνι και Αγγούρι (1602). https://en.wikipedia.org/wiki/Juan_S%C3%A1nchez_Cot%C3%A1n

Εικόνα 18: Ori Gersht ©, Pomegranate: Off Balance (2006).

<https://www.theguardian.com/artanddesign/2016/may/11/ori-gershts-best-photograph-a-bullet-hitting-a-pomegranate-at-1600-frames-per-second>

Εικόνα 19: Edouard Manet. Fish (Still life), 1864.

<https://www.artic.edu/artworks/44892/fish-still-life>

Εικόνα 20: Nicéphore Niépce, La table servie (nature morte), 1832.

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Niepce_table.jpg

Εικόνα 21: Roger Fenton, Ivory tankard and fruit, 1860.

<https://www.gettyimages.com/detail/news-photo/photograph-by-roger-fenton-in-1860-when-fenton-was-at-the-news-photo/90762307>

Εικόνα 22: Edward Weston, Bananas and Orange, 1927.

<https://edwardwestonbibliography.blog/2022/09/13/13-september-2022-edward-weston-food-sustenance-inspiration-and-campfire-cuisine/#more-2647>

Εικόνα 23: Edward Weston, Pepper No. 30, 1930.

<https://edwardwestonbibliography.blog/2022/09/13/13-september-2022-edward-weston-food-sustenance-inspiration-and-campfire-cuisine/#more-2647>

Εικόνα 24: Irving Penn, Still life with watermelon, New York 1947.

<https://irvingpenn.org/still-life>

Εικόνα 25: Irving Penn, Ripe Cheese, New York 1992. <https://irvingpenn.org/still-life>

Εικόνα 26: Suzanne Saroff ©, 2023 . https://www.instagram.com/hisuzanne/p/C0-mGoyL1YO/?hl=el&img_index=3

Εικόνα 12: Klaus Pichler © Lemons . <https://klauspichler.net/project/one-third/>

Εικόνα 13: Jimmy Limit©, Fruit and Ceramic Arrangement 4 (Abundance, Anxiety, Balance, Citrus, Collapse, Desire, Digestion, Distribution, Everyday, Excess, Growth, Longevity, Precarity, Saturation, Storage, Surplus, Time, Uncertainty, Yellow) actual size, 2014. <https://buffaloakg.org/person/jimmy-limit>

Παράρτημα



Food Waste #1



Food Waste #2



Food Waste #3



Food Waste #4



Food Waste #5



Food Waste #6



Food Waste #7



Food Waste #8



Food Waste #9



Food Waste #10



Food Waste #11



Food Waste #12



Food Waste #13



Food Waste #14



Food Waste #15



Food Waste #16



Food Waste #17



Food Waste #18



Food Waste #19



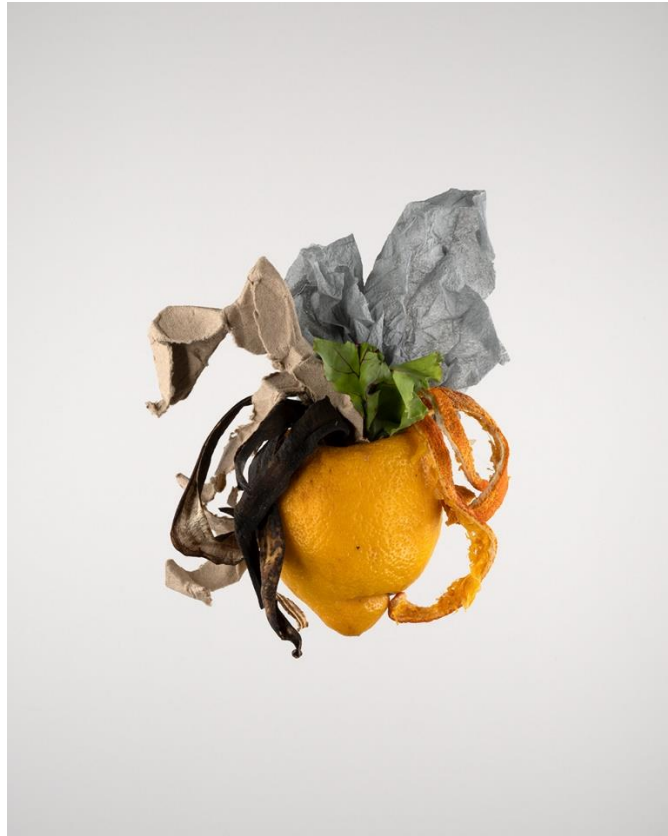
Food Waste #20



Food Waste #21



Food Waste #22



Food Waste #23



Food Waste #24



Food Waste #25



Food Waste #26



Food Waste #27



Food Waste #28



Food Waste #29



Food Waste #30