100年后，吃什么？

一场美食与艺术的邂逅

What Will We Eat in 100 Years?
An Artistic Encounter with Cuisine

上善 · 编著
Yunhua SHANG

目录

001 序言 / 姚伟钧

005 前言 / 尚云华：以食为镜，照见未来百年的文明图景

009 第一章 文献综述：未来饮食研究的理论脉络与前沿动态

传统饮食文化研究的理论积淀
技术驱动型饮食研究的前沿进展
生态导向型饮食研究的发展趋势
跨学科饮食研究的整合空间
跨文化实践对比

013 第二章 “邂逅”展览：未来饮食的跨学科实践场域

展览的缘起与核心理念
展览的结构与核心板块
案例交叉分析

035 第三章 未来生活研究所：艺术与饮食的文化重构

艺术史的饮食转译：理论框架与实践方法
创意艺术料理系列解析
未来饮食的精神维度建构：文化叙事与伦理思辨
实践作品解析

079 第四章 美食剧场：科技与饮食的体验革新

多感官饮食体验：理论基础与技术支撑
沉浸式与多感官互动
实践作品解析-1
情感与虚拟现实的边界
实践作品解析-2

117 第五章 未来需求实验室：技术实现与生态协同

可持续饮食的理论框架：从生产到消费的全链条视角
精准营养与 AI 生产
实践作品解析-1
生态平衡与可持续实践
实践作品解析-2
伦理边界与身体异化
实践作品解析-3

163 第六章 总结与展望：未来饮食的变革与坚守

未来饮食的核心趋势：技术赋能、文化重构、生态适配
未来饮食的本质价值：坚守本味、强化连接
对食品产业与文化传承的启示
研究局限与未来展望

170 致谢

171 附录《EAT ART·邂逅》展览作品清单图录

姚伟钧

序言

21世纪以来，人口增长、资源约束与技术革新的三重变局，使“未来饮食”成为关乎人类文明存续与发展的核心议题，也推动饮食研究突破传统单一学科的边界，迈向跨领域整合的新阶段。当前，未来饮食研究虽已呈现多学科探索的雏形，但仍存在显著短板：跨学科融合缺乏体系化框架支撑，理论研究与产业实践脱节，技术创新与人文价值失衡，这些问题共同构成了未来饮食研究领域的学术瓶颈。

尚云华先生所著《100年后，吃什么？一场美食与艺术的邂逅》一书，立足2024年“EAT ART·邂逅”未来饮食艺术展的实证研究与实践探索，融汇多学科理论范式与研究方法，系统阐释未来饮食的文化意涵、体验样态与技术路径，在学术研究与实践应用层面实现了多重突破与创新，为未来饮食研究的深化发展奠定了重要理论与实践基础。而这一切，均源于尚云华先生对该问题的长期思考与沉淀。具体而言，该书的贡献主要体现于以下三个方面：

其一，构建“食品科学－艺术学－生态学－社会学”四学科融合的理论框架，填补了未来饮食跨学科研究的体系化空白。传统饮食研究多局限于单一学科视角，学科间的割裂导致难以全面回应未来饮食的复杂命题。本书突破这一局限，将食品科学的技术逻辑、艺术学的表达范式、生态学的可持续理念与社会学的文化视角有机整合，形成兼具系统性与关联性的理论体系，为解析未来饮食的多元维度提供了全新的分析工具，推动未来饮食研究从分散探索走向体系化建构。

其二，建立“展览实践－数据收集－理论提炼－产业应用”的研究闭环，突破了传统饮食研究“重理论轻实践”的局限。过往饮食研究多侧重理论阐释，对实践案例的深度挖掘与转化应用不足，导致研究成果难以有效指导产业发展。本书以“EAT ART·邂逅”未来饮食艺术展为核心实证载体，通过对32位跨领域创作者实践的跟踪研究、1086份观众问卷的量化分析，完成从实践现象到理论提炼的升华，再将理论成果反哺于食品产业创新路径的构建，形成“实践赋能理论、理论指导实践”的良性循环，提升了饮食研究的实践价值与应用效能。

其三，提出“变革与坚守”的核心逻辑，兼顾技术创新与人文价值，为未来饮食研究提供了新的理论视角。当前技术驱动型饮食研究常陷入“技术至上”的误区，忽视饮食的文化属性与情感价值。本书通过对大量实践案例的梳理分析，提炼出未来饮食“技术赋能、文化重构、生态适配”的变革趋势，同时明确“坚守本味、强化连接”的本质价值，构建起技术创新与人文价值辩证统一的核心逻辑，为平衡未来饮食发展中的变革与坚守提供了理论遵循，丰富了未来饮食研究的价值维度。

毋庸置疑，问题研究是一个循序渐进、持续深化的过程。本书的探索与尝试，为后续相关研究的开展留下了广阔的拓展空间。为进一步提升研究的深度与广度，未来可重点从以下两方面着力突破：其一，在实证范围上，本书研究主要依托“EAT ART·邂逅”展览实践案例，地域聚焦湖北，后续可进一步扩大调研范围，纳入不同地域、不同文化背景的实践样本，以增强研究结论的普适性；其二，在趋势预测上，本书对未来饮食的研判基于当前技术与需求现状，而极端气候、颠覆性技术突破等突发变量可能影响长期发展走向，后续研究可结合这些动态因素开展持续追踪，不断验证并优化预测结论，提升研究的精准性与前瞻性。

总体而言，本书立足大众关注的前沿问题，直面研究痛点，以多维度的创新突破丰富了未来饮食研究的理论体系与实践路径，兼具学术深度与应用价值。相信本书的出版，将为食品科学、艺术学、生态学、社会学等领域的研

究者提供重要参考，也将为食品产业从业者、饮食文化传承者提供实践指引，推动更多研究者参与到未来饮食的跨学科探索中，共同构建健康、多元、可持续的未来饮食体系。由衷期待尚云华先生带着这份笃定与锐气，在未来饮食研究领域继续深耕探索，推出更多启迪行业、造福社会大众的精品力作。

姚伟钧

乙巳岁暮

以食为镜，照见未来百年的文明图景

当考古学家在新石器时代的遗址中拂去陶罐上的尘埃，那些碳化的谷粒与兽骨便成为破译早期文明密码的钥匙；当丝绸之路上的商队在驿站共享一餐饭食，小麦与水稻的交换、香料与瓷器的流通，早已为文明的交融埋下伏笔。饮食，从来都不是孤立的生存行为，它是技术发展的晴雨表，是文化传承的活载体，是生态平衡的试金石，更是人类文明演进最生动的镜像。

当前，人类正处于21世纪第三个十年的关键节点，面对人口增长、资源约束、技术革新的多重变局，“100年后，吃什么？”这个看似朴素的提问，实则叩问着人类文明存续与发展的核心命题。全球人口已突破82亿，联合国（UN）《2024年世界人口展望》预测全球人口将在2080年中期达到约103亿的峰值，随后到2100年可能略有下降至102亿左右，而耕地缩减、极端气候正持续挤压农业空间；与此同时，人工智能、合成生物学、虚拟现实等技术正重构饮食的生产与体验逻辑。传统饮食体系的局限性与前沿技术的可能性形成鲜明对照，促使饮食从“生存必需”向“文化表达”“生态载体”的维度升级。

本书基于“打破边界、连接未来”的核心理念，以2022—2023年《EAT ART • 邂逅》未来饮食艺术展为实证载体，整合食品科学、生态学、艺术学、社会学等多学科视角，系统梳理未来饮食的理论框架、实践案例与发展趋势。研究采用文献研究法、实证研究法与跨学科研究法，通过对创作者的深度访谈和观众问卷的量化分析，构建未来饮食的多维研究体系。本书希望通过这场跨学科的艺术实验，不仅为食品产业创新提供理论支撑，更引导公众重新思考饮食的本质价值，为人类文明永续发展探讨饮食领域的解决方案。

“100年后，吃什么？”这一提问，看似指向遥远的未来，实则关乎当下的每一次选择。当全球人口即将突破100亿，当耕地面积因城市化与沙漠化持续缩减，当极端气候导致粮食减产成为常态，当科技革新重塑生产与生活方式，饮食——这一人类最基础的生存行为，正面临着前所未有的变革压力与发展机遇。它不再仅仅是“填饱肚子”的生理需求，而是串联起生态保护、技术创新、文化传承、社会交往的核心载体，其形态的演进将直接映照人类文明的未来走向。

在多年的跨界艺术实践中，我们始终坚信“饮食是文明的活态镜像”。从新楚菜的艺术化改造到“艺术从吃开始”的理念传播，我们的研究与实践始终围绕“打破边界”展开——打破饮食与艺术的壁垒，让食物成为可感知的美学载体；打破饮食与科技的隔阂，让技术为饮食注入创新活力；打破饮食与生态的对立，让饮食成为人与自然和谐共生的纽带。这种理念与法国饮食社会学家克洛德 • 列维－斯特劳斯（Claude Lévi－Strauss）“饮食是文化的符号系统”的观点形成理论呼应（列维-斯特劳斯，1964）。

由我们在2022—2023年组织的《EAT ART • 邂逅》未来饮食艺术展，正是这一理念的系统实践——展览邀请了36位跨领域创作者，涵盖艺术家、科学家、设计师、美食家等多个群体，以“未来饮食”为核心议题，通过22件艺术装置、12组实验性菜品、多个沉浸式体验空间，构建了一个多维度的“未来饮食图景”，为“100年后，吃什么？”这一命题提供了多元化的探索路径。

本书并非一本给出标准答案的“预言集”，而是一次跨学科思想实验的记录与梳理。在“未来生活研究所”板块，艺术家将艺术史融入食材表达，“粉蒸千里江山”让北宋青绿山水成为可品尝的文化符号，“伦勃朗热干面”则以光影技法重构武汉传统小吃；在“美食剧场”中，《情绪几何》通过多感官协同探索饮食的情感表达，《茹梦食幻》借助VR技术构建跨地域饮食体验；在

“未来需求实验室”，植物工厂的实践为可持续饮食提供了技术方案。这些实践围绕“未来饮食”核心议题，涵盖生产模式、消费场景、文化表达、生态价值等多个维度，形成了系统的探索体系。

在梳理这些实践的过程中，我们提炼出未来饮食的核心逻辑：变革与坚守的辩证统一。技术赋能、文化重构、生态适配将推动饮食形态持续迭代，但对“本味”的坚守（食材自然属性与饮食敬畏心）与对“连接”的追求（人与人、人与自然、人与文化的纽带作用），将是未来饮食不变的核心价值。本书的出版，既是对这场跨学科实践的学术总结，更是对未来饮食研究的抛砖引玉，期待更多人参与其中，共同构建健康、多元、可持续的未来饮食图景。

第一章

文献综述：未来饮食研究的理论脉络与前沿动态

传统饮食文化研究的理论积淀

饮食文化研究可追溯至20世纪初的人类学领域，詹姆斯·乔治·弗雷泽（James George Frazer）在《金枝》中首次将饮食仪式纳入原始宗教研究范畴，开启饮食的文化解读路径。姚伟钧在《中国传统饮食礼俗研究》中指出，这是学界首部系统探讨中国饮食礼俗的专著，以“食－俗－礼”互动为主线，覆盖从先秦到明清的饮食礼俗演变。

20世纪80年代后，饮食研究呈现多学科分化：历史学侧重饮食制度与社会变迁（如伊永文《宋代市民生活》），社会学聚焦饮食的社会分层功能（如皮埃尔·布迪厄Pierre Bourdieu“文化资本”理论在饮食领域的应用），文化学则关注饮食的符号意义（如李亦园“饮食与文化认同”研究）。

技术驱动型饮食研究的前沿进展

随着生物技术与人工智能的发展，技术驱动型饮食研究成为近十年的热点领域。国外研究聚焦三大方向：一是合成生物学在食品生产中的应用，如荷兰Mosa Meat公司的细胞培养肉研究，旨在解决传统畜牧业的环境问题；二是个性化营养研究，基于基因测序的定制化饮食方案，实现“精准营养”目标；三是沉浸式饮食体验，VR技术与味觉模拟结合的多感官研究，重构饮食的体验维度。

国内研究则以应用技术为主：植物工厂技术的产业化研究，已实现叶菜类蔬菜的高效生产；分子料理的本土化创新，将西方技术与中餐风味结合；AI在食品研发中的应用，缩短新食品开发周期。

生态导向型饮食研究的发展趋势

全球生态危机推动生态导向型饮食研究兴起，核心议题是构建可持续食物系统。联合国粮农组织（FAO）与世界卫生组织（WHO）在《可持续健康膳食指导原则》（2019）中进一步深化了“可持续饮食”概念，明确“营养、环保、公平”三大原则。国外研究侧重系统分析：生命周期评价（Life Cycle Assessment，LCA）方法在食品碳足迹核算中的应用，量化不同饮食模式的环境影响；植物基食品的消费行为研究，探索消费者接受度的提升路径；食物浪费的治理机制，构建全链条减损体系。

国内研究聚焦本土化实践：低碳饮食模式的区域探索（如上海“低碳餐饮”标准制定），农业废弃物的食品化利用，传统饮食中的生态智慧挖掘（如云南少数民族的“靠山吃山”饮食观）。现有研究多侧重生产端或消费端的单一环节，缺乏“生产－消费－文化”全链条的系统研究，而我们通过艺术展览实践构建的闭环体系，正是对这一局限的突破。

跨学科饮食研究的整合空间

近年来，跨学科饮食研究逐渐成为趋势，但整合程度仍显不足。国外代表性成果如《Food Studies》期刊的“饮食与艺术”专题，虽收录艺术与饮食的跨界案例，但缺乏理论体系构建；国内如《美食研究》期刊的“科技与饮食”专栏，侧重技术应用介绍，缺乏文化与生态维度的融入。

现有研究的整合空白为本书提供了学术空间：一是构建“食品科学－艺术学－生态学－社会学”四学科融合的理论框架；二是建立“展览实践－数据收集－理论提炼－产业应用”的研究闭环；三是提出“变革与坚守”的未来饮

食核心逻辑，兼顾技术创新与人文价值，填补未来饮食跨学科艺术研究的体系化空白。

学科	核心理论	交叉节点	应用方向
食品科学	技术逻辑	多感官体验	食材培育、加工
艺术学	表达范式	文化符号转译	饮食美学呈现
生态学	可持续理念	资源循环利用	低碳饮食体系构建
社会学	文化视角	社会情感连接	饮食社交场景创新

四学科融合理论模型图

跨文化实践对比

未来饮食的发展具有显著的地域差异性，不同地域的资源禀赋、文化传统与技术基础，孕育了各具特色的探索路径。选取全球典型案例进行对比分析，可为我国未来饮食发展提供多元参照：

• **北欧**：以“零浪费饮食”为核心，依托极地生态资源约束下的生存智慧，将食材利用率最大化，如丹麦餐厅Noma的“根类蔬菜全利用”实践，结合发酵技术实现食材增值，其核心逻辑是“生态优先、极简利用”。

• **日本**：聚焦“细胞培养肉”与“传统饮食数字化”，一方面通过合成生物学技术研发细胞培养和牛，降低畜牧业碳排放；另一方面利用数字技术复刻怀石料理的制作工艺，实现饮食文化的精准传承，体现“技术赋能与文化坚守的平衡”。

• **非洲**：探索“昆虫蛋白产业化”路径，基于当地丰富的昆虫资源，通过标准化养殖与加工，开发高蛋白、低能耗的替代食材，解决粮食短缺问题，凸显“本土资源适配与生存需求导向”。

对比可见，未来饮食的发展没有统一范式，需立足地域特色实现“资源－技术－文化”的适配。我国未来饮食发展可借鉴北欧的生态理念、日本的技术融合路径与非洲的本土资源挖掘思路，结合荆楚饮食文化基因与我国技术优势，构建具有中国特色的可持续饮食体系。

第二章

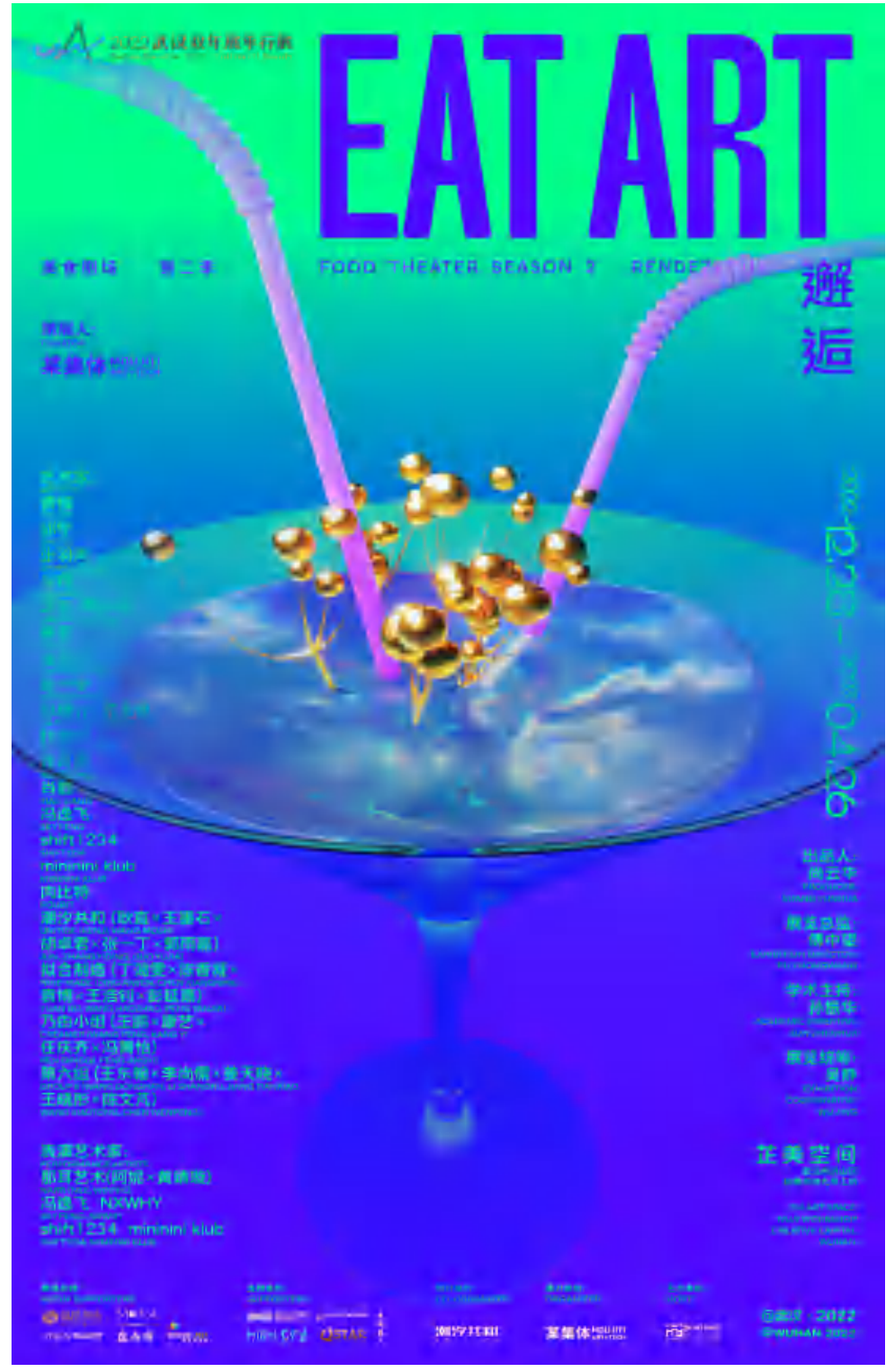
“邂逅”展览：未来饮食的跨学科实践场域

展览的缘起与核心理念

《EAT ART • 邂逅》未来饮食艺术展的诞生，源于2022年与艺术家费俊的一次跨学科对话——“当艺术的创意、科技的理性与饮食的日常性相遇，能否重构人类对未来生活的想象？”这一提问，精准击中了当下饮食研究的核心痛点：单一学科视角难以回应未来饮食的复杂命题（如资源约束与文化传承的平衡、技术创新与伦理规范的协调），必须通过跨界“邂逅”实现多元融合。

展览核心理念定为“邂逅”，包含四重维度的内涵，形成逻辑递进关系：一是传统与现代的邂逅，挖掘传统饮食文化核心价值，通过现代技术与艺术形式实现创新传承，回应“文化传承”命题；二是艺术与科技的邂逅，以艺术为表达载体，以科技为实现路径，构建可视化的未来饮食场景，解决“体验创新”问题；三是人与自然的邂逅，探索饮食对生态的适配与保护，构建可持续饮食体系，应对“生态危机”挑战；四是人与自我的邂逅，通过饮食的情感表达功能，实现个体对自我情绪与需求的认知，关注“个体价值”实现。

基于这一理念，展览采用“学术指导+跨领域创作+公众参与”的三元模式：邀请食品科学、生态学、艺术学等领域专家组成学术顾问团，提供理论支撑与方向把控；组织跨领域创作者协同工作（平均每个作品由3~5个不同领域创作者合作完成），确保作品创新性与可行性；设置公众体验环节收集反馈，形成“研究 — 实践 — 反馈”的闭环，使展览成为兼具学术价值与实践意义的思想实验平台。




2022武汉双年展平行展
EAT ART
美食剧场 第二季
FOOD THEATER SEASON 2 RENDEZVOUS
邂逅
2022.12.28 – 2023.04.26
正美空间
NOWHY
shift1234 minimini klub


2022武汉双年展平行展
EAT ART
FOOD THEATER SEASON 2
邂逅
2022.12.28 – 2023.04.26
正美空间
NOWHY
shift1234 minimini klub

CURATORIAL CONCEPTION　一场以吃为媒的邂逅之旅

以“吃”为核

EAT ART
吃艺术

展览体验策略



可以吃的艺术作品

艺术作品食物化



制造不期而遇的邂逅

以吃为媒的社交



颠覆吃的体验

改变吃的行为

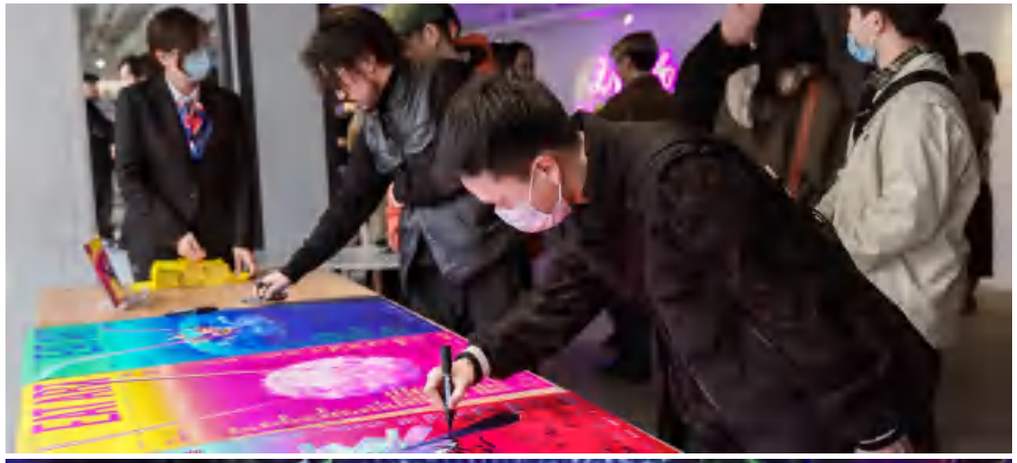

EAT ART
EAT ART
EAT ART
嘉宾

CURATORIAL CONCEPTION　一场以吃为媒的邂逅之旅

	EAT_Art	EAT_Relationship	EAT_Future
策展版块：	吃艺术	吃关系	吃未来
体验逻辑：	破冰 →	邂逅 →	碰撞
	10min	20-35min	30min or more
作品类型：	可以边逛边吃的 艺术和在地美食	可以体验的 人与食物 / 进食行为的关系	可以体验的 人与食物 / 进食行为的关系
策展点位：	展厅1	展厅2-5	展厅6













展览的结构与核心板块

展览总面积约6000平方米，以“文化表达 — 体验场景 — 技术实现”为逻辑链条，设置“未来生活研究所”“美食剧场”“未来需求实验室”三大核心板块，每个板块对应未来饮食研究的一个核心维度，相互关联形成完整研究框架。板块设置遵循“从抽象到具体、从精神到物质”的认知规律，引导观众逐步深入理解未来饮食的多元形态。

核心板块	研究维度	核心展品类型	学术目标
未来生活研究所	文化形态	艺术史菜品 跨界装置	探索饮食的文化传承与表达功能
美食剧场	体验场景	沉浸式装置 互动作品	构建多感官协同的饮食体验体系
未来需求实验室	技术实现	植物工厂 AI食品设备	提供可持续饮食的技术解决方案

三大板块通过动线设计形成有机整体：观众从“未来生活研究所”进入，先感知未来饮食的文化内涵；随后进入“美食剧场”，通过沉浸式体验感受未来饮食的场景创新；最后在“未来需求实验室”了解技术如何支撑未来饮食实现，形成“认知 — 体验 — 理解”的完整路径。

案例交叉分析

为清晰呈现各板块作品与未来饮食三大趋势的对应关系，以及作品间的协同互补性，特构建案例交叉分析表：

核心趋势	未来生活研究所代表性作品	美食剧场代表性作品	未来需求实验室代表性作品	协同逻辑
技术赋能	《兰亭鱼糕》 （食品打印技术）	《情绪几何》 （生理数据采集）	《Get Down》 （AI育种）	技术贯穿文化表达、体验创新与生产实现全流程
文化重构	《Where Are We Heading？》 （荆楚文化+艺术史）	《仙馔珍馐》 （古典叙事数字化）	《泡椒外星人》 （传统泡椒工艺创新）	从文化符号转译到传统工艺革新，实现文化活态传承
生态适配	《植物皮草》 （可食用环保材质）	《食游》 （零食共享减少浪费）	《信标》 （二氧化碳转化能量）	覆盖材质、消费、生产多环节，构建全链条生态体系

某集体 MOUJITI ART+TECH

2022.12.28 – 2023.04.26

EAT ART

RENDERVOUS 邂逅

FOOD THEATER SEASON II 美食剧场 第二季

RENDEZVOUS PARIS

DATE 2022.12.28 –2023.4.28

SEAT A000

FROM 南区车站

TO 奥林匹克

首先，你大可不必把这当做艺术展览
我们只是缺少亲密的陌生人
和甜蜜份量不减半的食物

一次不期而遇的邂逅之旅
我们为你加载了23场情境

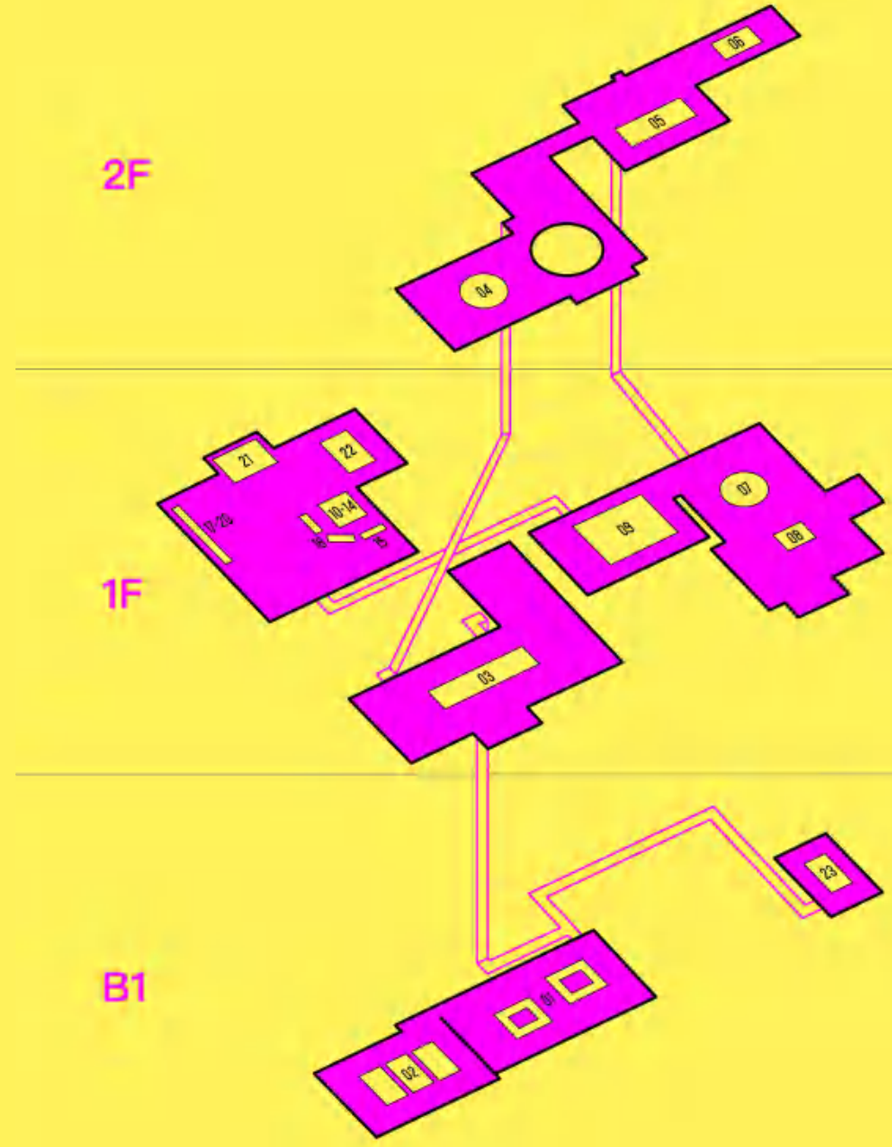
主办单位：
HOST:

承办单位：
ORGANIZER:
某集体 MOUJITI ART+TECH

协办单位：
CO-ORGANIZER:

媒体支持：
MEDIA SUPPORTERS:

支持单位：
SUPPORTERS:

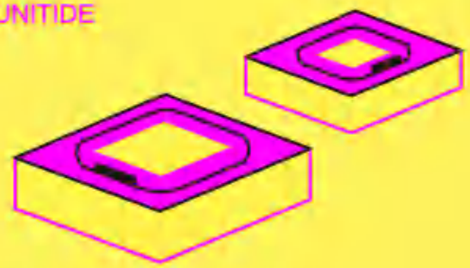


01.《Where are we heading？》
某集体ART+TECH × 潮汐共和UNITIDE

在博茨瓦纳已久的餐桌上
盛放的日常被食物诱人
你试着弄乱菜谱
却每每都能藏进了的味

人年出发了
我们会有向性么？

端起小碟子
并尝试猜测
你刚刚一口吃掉了哪位艺术家



02.《植物皮革》达莎·察彭科



火车会看无数实现的梦
却留过得很所

新地之外 会否有她的未来
时装秀片 也要换了当场景

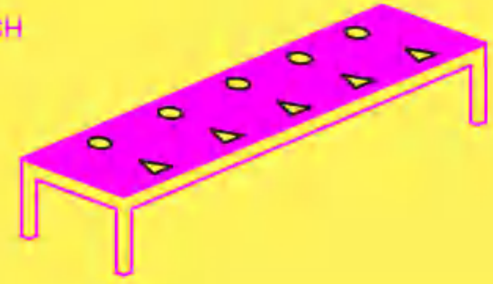
搅一搅
拌一拌
喝一喝

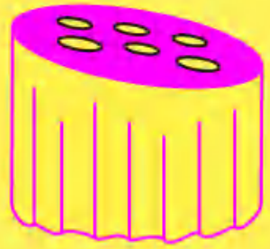
03.《食游》某集体ART+TECH

人与食物的关系和谐相处
人与人的关系更为密切

把你的一份食物
喂给对面的陌生人
你会获得双倍

和对面的人一起
喂食、投食、喝手指





04.《你闻起来很美味》巴瑞云 × 苏永健

如果亲密不再能表达你
不如把自己变为食物
在线上的键盘
会由开盖有的键度
建物标的键型

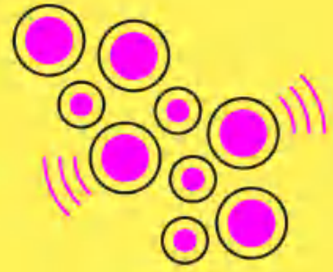
俯身入桌
探出脑袋
分享你的气味

05.《声之味》邱宇

气味动数
看见
学会提耳聆听吧
声波被看见香叶

倒叶 蒸馏 提取精油 声味诞生

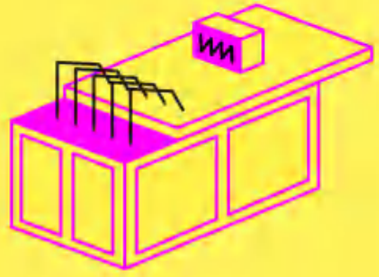
悄悄听
静静嗅



06.《米沙沙沙》马良

来自远古的食材
被覆在角落里
沙沙作响

浸入米粒的被窝
它会轻声呢喃

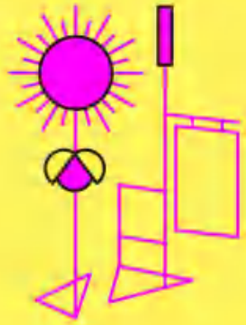


07.《她说》第六组
（王东翰 × 李尚儒 × 姜天晓 × 王晓彤 × 陈文芃）

植物每也生物生意
在会客中
试图与你起共同感

嗡嗡–
吱吱–
簌簌–





08.《仲夏夜之梦 2222》张羽洋

200年后
草木萧疏
思林荒芜

情感的沟通
被疏远的人们汲取

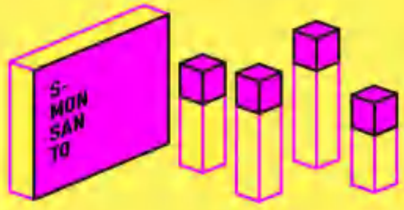
摘下植物上的幸运饼
向自然祈福

09.《除草计——合成孟山都》
拟合制造（丁福雯 × 陈香凝 × 袁博 × 王浩钊 × 彭延嘉）

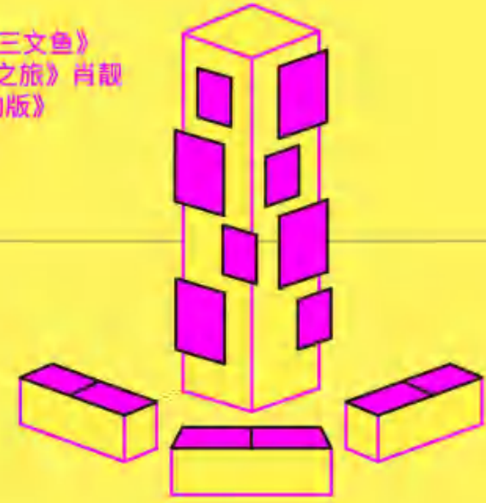
这样的植物能够
被善人们做成了
植物的生命密码
而加剧

合成孟山都公司
推出全新定制产品

定制你的合成植物
不开票不报销



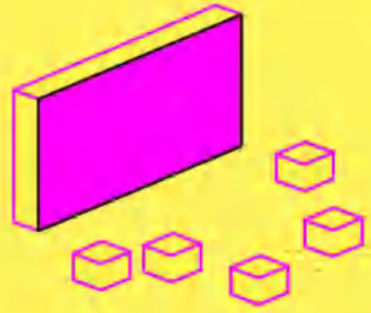
10.《食用浪漫活在2028》许可通
11.《意识体的味觉幻梦》冯逸飞
12.《可持续生长》崔昱
13.《未来食物》张浩月
14.《Get Down》宫一宁
15.《转基因巧克力》《外逃的三文鱼》
《14600元的脂肪》《美丽之旅》肖靓
16.《自由自主自适应奶油 食物版》
乃由小组（王鹏 × 康艺 ×
任庆齐 × 冯菁怡）



原甘蓝的大脑
在转角的清情遇更
食物被感化

前世人的想象 当时间矩阵重存
传输到未来 数码橘际列 康象仿生人的观看

想品尝虚拟食物？
带电 可以看可别乱吃



17.《自由自主自适应奶油》乃由小组
18.《仙馔珍馐》肉比特
19.《泡椒外星人》mininini klub
20.《罗有财爱跳舞》shift1234

仿生人重返了原始人的旅行
引燃仅存的电子篝火
声影联动 TV里听佛着四则食物的寓言

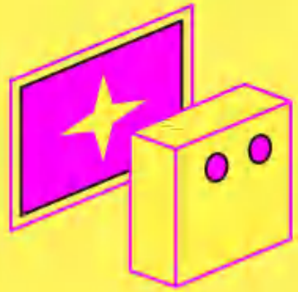
坠入草垛沙发
栖居在庇护所
撒个野

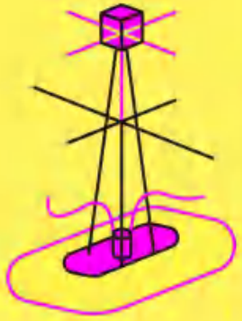
21.《情绪几何-情绪酒吧版》费俊

Bot伪装成酒保
Emo也要醉成酒精

蒸馏空气中挥发的情绪

把手伸进情绪的黑洞
来杯专属特调
继日狂欢





22.《信标》潮汐共和UNITIDE（耿直 × 王墨石 × 胡卓君 × 张一丁 × 郭雨嘉）

荒芜之境 长江航运 食物难觅

信标发射引归猫信号
唤醒来世狂吹释放的CO2
转化为气态能量

吸一吸
你会很来神

23.《茹梦食幻》杜鹏程

温舒梦境
睁不开眼睛

在后现代的晚宴余响
几台模拟器试图解码食物的zip

放任虚拟的眼睛
画饼充饥



参展艺术家
费俊，邱宇，张羽洋，马良，达郊·索彭科，
崔爱，张浩月，宫一宁，巴瑞云x苏永健，杜鹏程，
许可迪，肖靓，冯逸飞，shift1234，mininini klub，肉比特，
潮汐共和（耿直 × 王墨石 × 胡卓君 × 张一丁 × 郭雨嘉），
拟合制造（丁蔼雯 × 陈睿超 × 袁博 × 王浩钊 × 彭延森），
乃由小组（王鹏 × 唐艺 × 任庆齐 × 冯菁怡），
第六组（王东鲲 × 李尚儒 × 姜天晓 × 王晓彤 × 陈文凡）

表演艺术家
那耳艺术（阿妮x黄靖璇），冯逸飞，NXWHY，shift1234，mininini klub

武汉双年展平行展 @武汉，2022
EAT ART · 邂逅 —— 美食剧场第二季
展览时间：2022.12.28-2023.4.26
展览地点：武汉市洪山区创意天地九号工坊 芷美空间

出品人：尚云华
展览总监：傅中望
学术主持：孙振华
展览策划：某集体
展览统筹：吴静

展览助理：王芹，耿直，王墨石，沙靖海，李武，陈颖

视觉设计：王墨石，唐艺

执行团队：徐清花，邢丹，吴庆云，肖桑，方培杰，梅江，王飞，尹祥，
舒冲，盛沛真，王仲祺，龙吟，金亚洲，王福姣，王梦洁，郑凯文，
冯菁怡，陆琦，陈鹏，任庆齐，闫建云，丁蔼雯，姜天晓，王子昭

特别鸣谢：武汉设计工程学院（杨恒，刘珈吟，林昙，王代佳，
赵妍婧，赵晨，涂清，王欣）

第三章

未来生活研究所：艺术与饮食的文化重构

艺术史的饮食转译：理论框架与实践方法

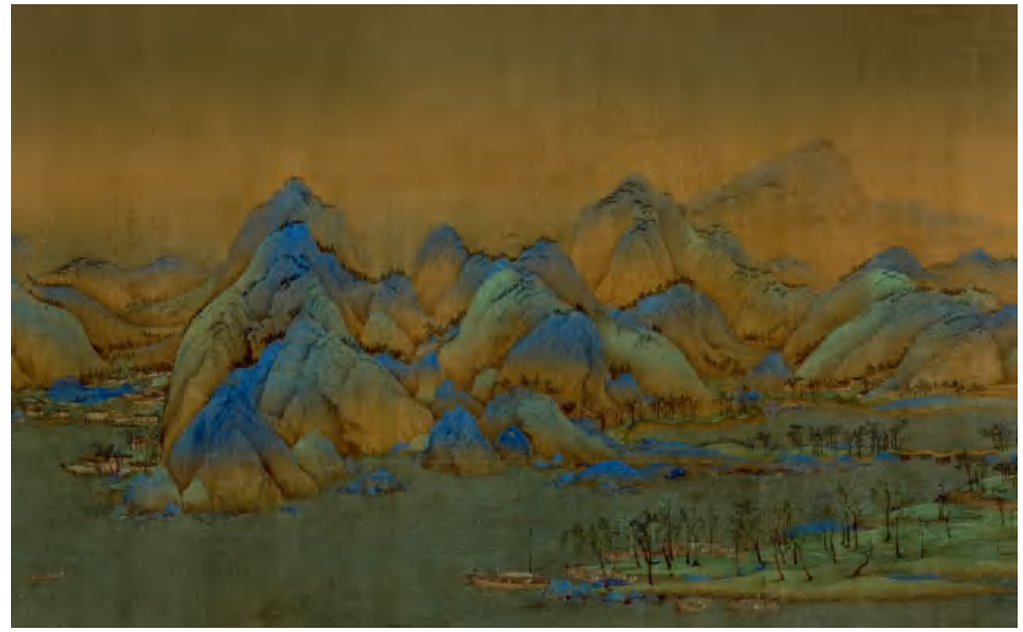
艺术史菜品研发是“未来生活研究所”的核心实践，其理论基础源于“饮食符号学”与“艺术转译理论”。核心逻辑是“以饮食为载体，实现艺术史的活态传承”，即通过食材的色彩、形态、口感、香气等感官符号，转译艺术作品的视觉符号与文化内涵，使静态的艺术经典转化为动态的味觉体验，解决传统艺术传承中“受众疏离”的问题。

研发团队以“技艺支撑 — 技术实现 — 理论把控”的三角协作模式进行工作。研发遵循“文化内核不变、表达形式创新”双原则，建立标准化流程：

- 艺术作品筛选（选取具有普适性文化价值的经典作品）；
- 文化内涵解析（提炼作品的核心主题与符号元素）；
- 食材匹配（结合地域特色食材，匹配作品的视觉与文化特征）；
- 技艺融合（融合传统烹饪与现代技术）；
- 感官验证（通过味觉测试调整优化）。

基于该流程，团队选取中西方艺术史6个流派的11件经典作品，结合湖北本土食材与烹饪技艺，开发出11道实验性菜品，实现艺术与饮食的跨领域融合。菜品的文化转译度与味觉满意度评分（10分制）平均分别达8.2分与7.8分，证明该方法的有效性。

创意艺术料理系列解析



创意艺术料理：《粉蒸千里江山》

北宋·王希孟的《千里江山图》在设色和笔法上继承了隋唐以来的青绿山水画法，以石青、石绿等矿物颜料为主，在单纯的蓝绿色调中寻求变化，间以赭色为衬，画面层次分明，用色如宝石之光彩照人。“粉蒸千里江山”的制作参考了这件作品的色彩与造型，结合湖北特色小吃沔阳三蒸的制作手法，用山药去皮蒸熟过筛去筋，南瓜粉、菠菜粉、蝶豆花水进行调色和调味，分层塑形成山峰状，复刻出《千里江山图》凝重庄严，艳而不俗的艺术特色。

- 实践反馈：观众评价“既能看到山水画的意境，又能尝到山药的软糯，文化感和口感都在线”；有老年观众反馈“颜色过于鲜艳，担心添加剂”。
- 技术瓶颈：蝶豆花水的蓝色稳定性不足，加热后易褪色；分层塑形后冷藏易坍塌。
- 优化方法：添加天然稳定剂提升颜色稳定性；调整山药泥的含水量与凝固剂比例，增强塑形稳定性。







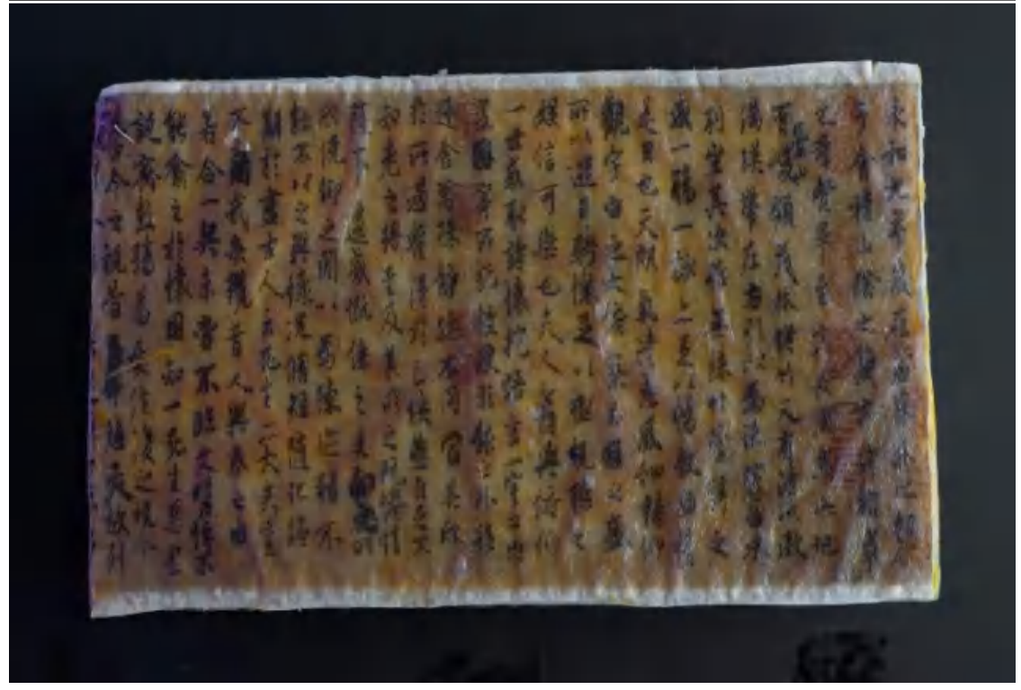


创意艺术料理：《兰亭鱼糕》

采用食品打印技术，将天下第一行书东晋·王羲之《兰亭集序》打印于威化纸上，在鱼糕表面抹一层蛋黄液，将切割好的威化纸平铺鱼糕表面，然后用半蒸烤的方式蒸熟鱼糕。

- 实践反馈：年轻观众对“食品打印+书法”的组合充满兴趣，认为“新颖有趣”；部分观众反映“威化纸与鱼糕的口感融合度不高，有分离感”。
- 技术瓶颈：食品打印墨水的风味与鱼糕适配度不足；威化纸在蒸制过程中易变形。
- 优化方法：定制与鱼糕风味协调的可食用墨水；选用更耐高温、不易变形的可食用打印基底。









创意艺术料理：《墨葡萄酒》

明·徐渭的《墨葡萄图》画风格疏放，不法形似，画家作画时将情感泻于笔锋，笔墨酣畅，浑然一体。厨师在制作时将孝感米酒用破壁机打成泥糊状，加蜂蜜调味装盘后，将葡萄汁用反向球化分子技术做成合适的球状，挥洒于米糊表面。

- 实践反馈：观众认可“水墨意境的还原度”，认为“球状葡萄汁咬破后的爆浆感很惊喜”；部分观众反馈“米酒米糊口感偏稠，略显腻味”。
- 技术瓶颈：反向球化的葡萄汁球保质期较短，需现做现用；米糊的稠度难以平衡口感与造型。
- 优化方法：添加少量柠檬汁调节米糊酸度，缓解腻味；优化反向球化工艺参数，延长保质期。



创意艺术料理：《伦勃朗热干面》

伦勃朗创造的明暗法被传用至今，有人说他以黑暗来绘成光明，这位伟大的画家能够做到仅用极少的颜色，就能表现全部的色彩范围，热干面同样也是用极少的原料，就能调制出武汉人最熟悉的美味，这道料理中厨师将烫好的面条用调制的酱油及芝麻酱拌匀后卷呈梭子状，简单辅以三种酱汁平抹于盘中，就还原了伦勃朗作品中稳定庄重的感觉。

- 实践反馈：武汉本地观众反馈“有热干面的精髓，又有艺术感”；外地观众表示“三种酱汁的味道区分不明显，明暗对比的视觉效果不够突出”。
- 技术瓶颈：酱汁的颜色对比度不足，难以呈现伦勃朗明暗法的张力；面条卷呈梭子状后易松散。
- 优化方法：调整酱汁的食材配比，增强颜色对比度；用少量食用胶处理面条表面，提升塑形稳定性。









创意艺术料理：《睡莲藕粉》

1883年，莫奈在妻子离世后，搬到了巴黎郊区一个宁静的小镇以画为生。7年后他买下了一座庭院，开始打理自己的花园，并种下了一池睡莲，起初他只是观赏睡莲，后来渐渐产生了创作的冲动——“池里的精灵浮现在我眼前，我举起了调色板”，就这样一幅幅经典画作诞生了，莫奈晚年罹患了白内障，但依然创作出了《睡莲》系列作品。同样，白色的餐盘就像是厨师的画布，“睡莲藕粉”底部用抹茶粉及琼脂调制绿色半透明啫喱状，上面部分用藕粉及冰粉制作透明冻，组合后在表面用莲子及食用花草点缀装盘，谁能不说这也是艺术创作呢？

• 实践反馈：观众普遍认为“颜值高，清新爽口”，有观众反馈“吃到莲子时联想到莫奈的花园，很有画面感”。

• 技术瓶颈：冰粉与藕粉的混合比例难以把控，影响口感统一性；食用花草的风味较淡，未与藕粉形成协同。

• 优化方法：调整冰粉与藕粉的比例，提升口感融合度；选用风味更浓郁的可食用花草，或用花草汁浸泡莲子增香。



创意艺术料理：《米氏寿司》

这道菜品我们参考了超现实主义画家米罗画作中华丽的色彩和简单大胆的图案，将蒸好的大米、黑米用味淋和寿司醋进行调味，分次平铺于海苔片上，中间放置太阳、月亮、星星等充满童趣感造型的食材，卷成卷定型，切成合适大小装盘，再用调味酱画出米罗作品中各种奇妙的记号，颜色简单鲜艳，让这些寿司也变得艺术作品一样自由、轻快、无拘无束。

• 实践反馈：儿童观众和年轻女性对“童趣造型”接受度高，认为“可爱又好吃”。

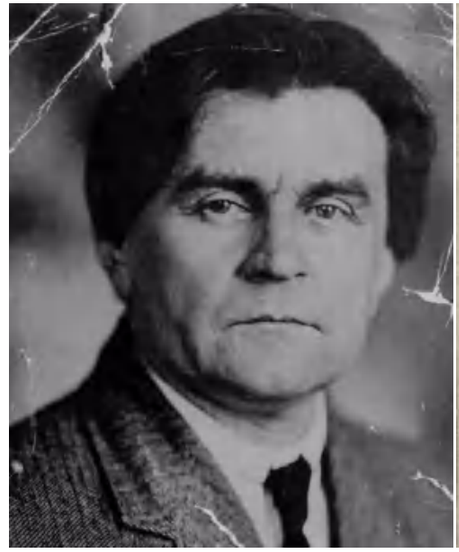
• 技术瓶颈：造型食材的风味与寿司的咸鲜口感适配度不足；调味酱绘制的记号易在摆盘过程中模糊。

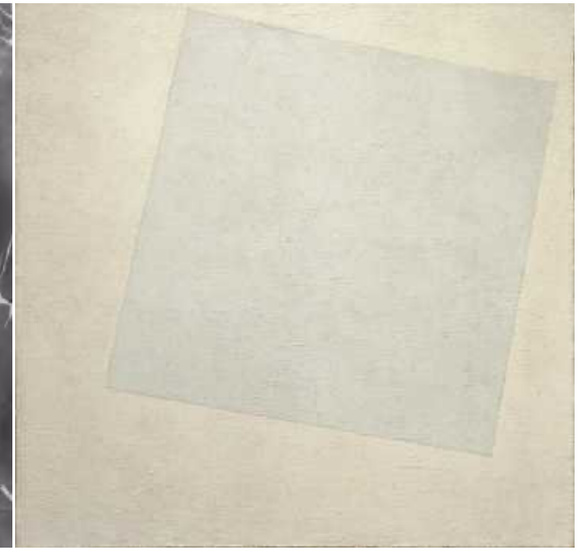
• 优化方法：选用可食用且风味协调的造型食材（如紫苏叶切割成星星状）；使用可食用色素笔绘制记号，提升稳定性。











创意艺术料理：《白上白》

《白上白》是俄国画家马列维奇1918年的作品，画家要表现的是某种近似涅槃、接近解放的状态，那细小难以看清的边缘，是涅槃留下的唯一具象痕迹，这是至上主义精神的最高表达。这道菜是用牛奶烧至85度离火，分多次加入柠檬汁，让乳清分离出来，取剩下蛋白部分用蜂蜜调味，平铺于模具中，刻出中间的方形，冷冻定型，椰浆烧至70度加入鱼胶片，倒入定好型的模具中，最后切成方块，让两种白色融于一体。艺术家认为白色不是虚无主义的表现，而是绘画的最高喜悦，方形脱去它的物质性而融汇于无限之中，留下来的一切就是它的外表的朦胧痕迹，这也是料理的终极追求。

• 实践反馈：观众认可“对至上主义理念的还原”，认为“口感清爽，不甜腻”；也有观众反映“两种白色食材的区分度不高，视觉冲击力不足”。
• 技术瓶颈：两种白色食材的质地差异较小，视觉上难以区分；冷冻后口感偏硬，影响食用体验。
• 优化方法：在椰浆层添加少量可食用珍珠增加质感差异；调整冷冻温度与时间，优化口感。

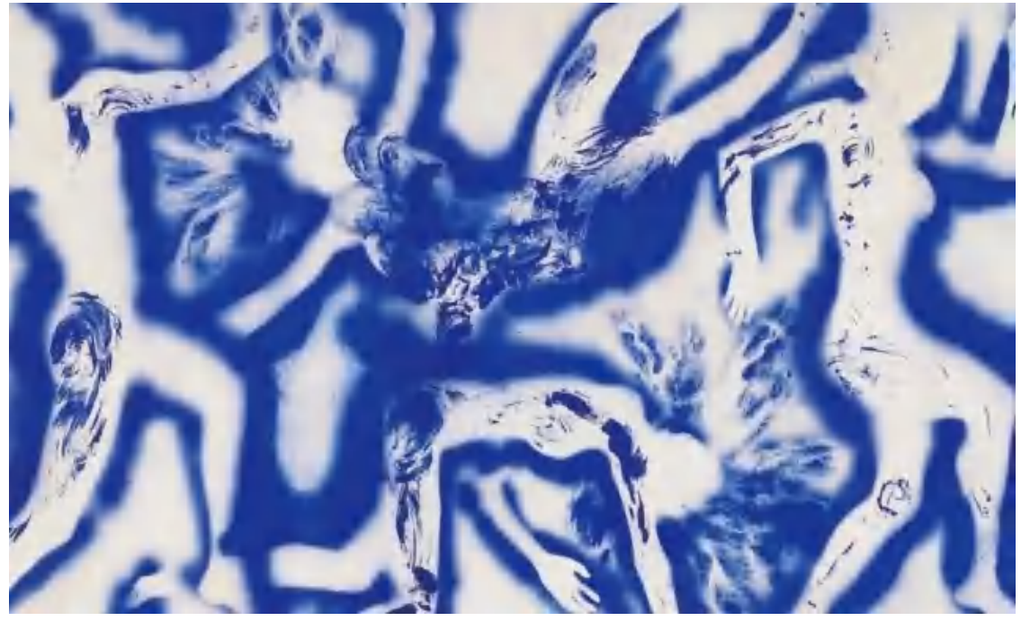


创意艺术料理：《克莱因之心》

蓝色象征着天空和海洋，象征着没有界限，克莱因相信，只有最单纯的色彩才能唤起最强烈的心灵感受力，他强调回归单纯。克莱因蓝因为太过纯净，以至于很难找到可与之搭配的色彩进入人们的视野，因此，它的冲击力格外强烈。这种蓝被誉为一种理想之蓝、绝对之蓝，其明净空旷往往使人迷失其中。“克莱因之心”即是追求克莱因蓝单纯的生命力，仅用蓝色蝶豆花水加入吉利丁片和蜂蜜，注入鹅卵石模具定型脱模而成。

• 实践反馈：观众对“克莱因蓝的还原度”高度认可，认为“颜值惊艳”；部分观众反馈问题是“口感单一，仅能尝到甜味和淡淡的花香”。
• 技术瓶颈：蝶豆花水的风味较淡，难以支撑整体口感；吉利丁的凝固口感略显生硬。
• 优化方法：添加少量柠檬汁或薄荷汁丰富风味层次；选用鱼胶片替代部分吉利丁，提升口感顺滑度。











创意艺术料理：《波洛克豆皮》

抽象表现主义画家波洛克的作品最大的特色是作画的过程像是一场狂热的行动，作品最后完成的样子他自己也全然不知，他的画面中心无迹可寻，我们在制作过程中我们的厨师也会释放自己的情绪，像艺术家一样把湖北街头巷口的特色美食豆皮当作画布，尽情泼洒。

• 实践反馈：观众对“创作过程的艺术性”兴趣浓厚，认为“充满随机性和张力”。

• 技术瓶颈：厨师泼洒酱汁的力度和范围难以控制，导致调味不均；豆皮的质地较薄，泼洒时易破损。

• 优化方法：设计辅助工具控制酱汁泼洒范围；选用厚度适中、韧性更强的豆皮基底。



创意艺术料理：《红黄蓝蛋糕》

和波洛克的作品看起来似乎完全不同的是几何抽象画派的先驱蒙德里安的作品，他以几何图形为绘画的基本元素，认为艺术应根本脱离自然的外在形式，以表现抽象精神为目的，追求秩序、平衡、极简，也就是现在我们熟知的“纯粹抽象”。换个角度想，我们对于食物是否也可以有同样的追求？从艺术作品中获得灵感，同时让品尝者也能够感知到这种质朴的追求。

• 实践反馈：观众认可“对蒙德里安风格的精准还原”，认为“造型简洁，色彩鲜明”；部分观众反馈“口感偏干，三种颜色对应的风味区分不明显”。

• 技术瓶颈：蛋糕胚的保湿性不足；三种颜色的食材（红：草莓　黄：芒果　蓝：蝶豆花）风味融合度不高。

• 优化方法：在蛋糕胚中添加少量蜂蜜提升保湿性；调整三种食材的比例，增强风味协同性。





创意艺术料理：《这不是一个面窝》《这不是一个藕圆》

《这不是一个面窝》和《这不是一个藕圆》显然借用了比利时超现实主义画家马格利特的作品《图像的背叛》，又名《这不是一个烟斗》的创作手法，巧妙地突出了语言和意义之间的差距，用一道菜品将文字和图像结合起来，迫使我们质疑语词的真实意义。是在用料理的方式，为我们司空见惯的食物赋予新的味道，将黄油、糖、水烧开后离火加入面粉搅匀，稍微放冷后分三次加入鸡蛋拌匀备用。用裱花袋挤成面窝状冷冻定型。玉米油加热至 170 度，把做好的面窝油炸至金黄色摆盘。同样“这不是一个藕圆”用防风根做成泥状，加入切好的甜菜头和面粉、淀粉，调味后做成丸子，用 190 度油温炸至金黄，实际上并没有藕丸。

• 实践反馈：观众对“概念创新”高度认可，认为“打破了对传统食物的认知”；部分观众反馈食物容易凉，炸物凉了口感差很多。
• 技术瓶颈：面窝的甜咸比例失衡；防风根的处理未能有效弱化其本身的特殊风味。
• 优化方法：调整面窝的糖油比例，增加少量咸味调料平衡口感；用黄油或奶油腌制防风根，弱化特殊风味。





未来饮食的精神维度建构：文化叙事与伦理思辨

“吃”从来不是单纯的生理行为，它是连接自然与文明、个体与集体、传统与未来的关键纽带，所以我们刻意打破常规艺术展的展陈范式，拒绝了高冷的白盒子空间和单向的作品输出，转而搭建起一个融合行为、剧场与仪式的实验性艺术现场。以“文化叙事”为脉络、“伦理思辨”为内核，探索艺术与饮食融合在精神维度的深层价值。

这些作品跳出单纯的感官体验创新，或依托荆楚在地食材与中外艺术经典，搭建饮食与文化的跨时空对话；或借数字技术重构古典饮食叙事，赋予传统饮食文化先锋表达；或直面未来饮食场景中的伦理困境与从业者精神需求，让饮食从生存刚需进一步延伸为承载文化记忆、叩问伦理边界、关照个体心灵的精神载体。从《Where Are We Heading？》的在地文化锚定，到《仙馔珍馐》的古典叙事数字转译，从《仲夏夜之梦2222》对末世饮食伦理的诘问，到《罗有财爱跳舞》对饮食产业链从业者的人文关照，均印证了未来饮食生态的建构，既需要文化根脉的支撑，更离不开对人的精神需求与生存价值的深层关照，为未来饮食的精神维度探索提供了多元实践范式。

实践作品解析

作品：某集体 ART+TECH，潮汐共和《Where Are We Heading? 》

作为策展初期即被纳入的核心作品，这件作品是整场展览的“精神锚点”。它将荆楚在地食材与中外艺术史经典符号做跨界融合，实现了温柔却深刻的跨时空对话。

观众能在“粉蒸千里江山”里看到北宋山水的层叠肌理，在“伦勃朗热干面”里触摸到古典油画的光影质感，在“波洛克豆皮”里感知到抽象表现主义的肆意张力，而这些创意料理的食材，无一不是来自湖北本地的稻谷、莲藕、淡水鱼……这种在地性的坚守，让艺术不再是空中楼阁。更值得赞赏的是，作品所使用的餐具多为可降解材质，微缩火车模型也采用了回收塑料，这种可持续设计既消融了艺术与日常饮食的边界，又精准回应了未来饮食“环保优先、文化共生”的核心准则。

展览现场，许多观众一边品尝着“兰亭鱼糕”，一边讨论着王羲之的《兰亭集序》；有位白发老人吃到“睡莲藕粉”时，突然红了眼眶说想起了儿时外婆做的藕粉。那一刻我们确信，正如奥拉维尔·埃利亚松（Olafur Eliasson）所言，食物维系生命，艺术滋养精神，当二者相融，一箪食一瓢饮便成了人类锚定过往、应对当下、探索未来饮食文明的关键媒介，这也是我们在画册中为这件作品写下最长注解的原因。









作品：肉比特《仙馔珍馐》

《仙馔珍馐》是一件数字影像作品，播放的是一个充满神秘主义色彩的宴会现场，影片里我们用现代食品加工技术对神话中关于食物的故事进行了新的解读。

以数字技术重释《诸神的盛宴》，构建的狂欢酒醉的场景，是我们眼中古典饮食文化与先锋数字视觉的完美融合。肉比特工作室的艺术家，在创作时从乔瓦尼·贝里尼的原作提取了宴会的光影、构图、人物姿态，再用数字技术重构。他们从Lotis的视角出发，展现了她在酒醉状态下，对喧闹宴会和潜在危险的迷离感知，影像里的画面会随着其意识变得扭曲、模糊，充满了梦幻感。



蜜酒的光晕、众神的剪影都被转化为极具赛博感的视觉符号，既保留了古典画作的叙事性，又充满了先锋艺术的冲击力。它让我们确信，饮食从不只是生存刚需，更是跨越时空的文化叙事载体，而这种古今对话的创作手法，也为未来饮食的文化表达提供了新范式。









作品：张羽洋《仲夏夜之梦 2222》

其实我们在展览中隐藏了一条时间线索。当我们走到艺术家张羽洋的作品《仲夏夜之梦 2222》时，就意味着此时我们已经进入了 2222 年。以 2222 年的末世重构莎翁经典，是我认为整场展览最具叙事张力的设计。200 年后，草木已经萧疏，密林也已荒芜，人类的技术更加先进，你甚至会看到许多仿生人。这是一个植物崇拜的时代，被机械装置奉养的圣花，吸引着挣扎掠夺的人类。随着观众的靠近，圣花的汁液开始流动，机械臂会做出争夺的动作，配合着低沉的背景音和忽明忽暗的冷光灯，营造出强烈的末世氛围。

这件作品将各种不同的材料组合在一起，用装置呈现了一场实验戏剧，它从生态的维度演绎了一个未来版本的《仲夏夜之梦》，在这样一个植物茂密的花园里，这样一件的装置面前，我们是否能够回想起千百年来，人类、自然、技术之间复杂、纠缠关系？未来，人类将去何处？植物，我们会失去他们吗？

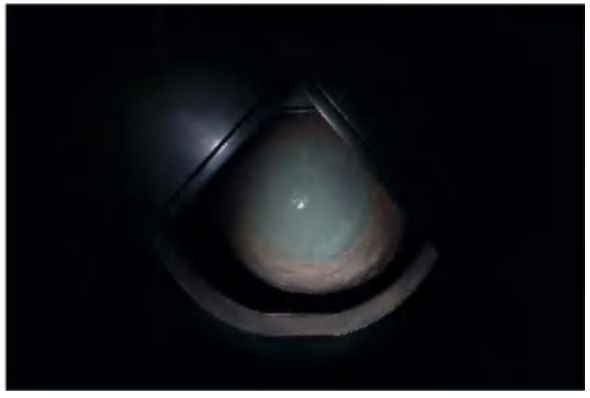
艺术家想通过这个场景，展现技术异化下人与自然、食物与信仰的纠缠，圣花的汁液既是生存的希望，也是欲望的枷锁。在我看来，其核心思辨直指未来饮食的伦理困境：当自然资源枯竭，食物成为稀缺的精神信仰载体，人类的饮食行为终将陷入生存需求与精神掠夺的矛盾。“未来我们真的会为了一口食物争得你死我活吗”，观众在留言本上写下的这份诘问，正是我们直面未来的必要前提，也是这件作品最珍贵的价值。



符号语言 —— 引出故事线索和背景

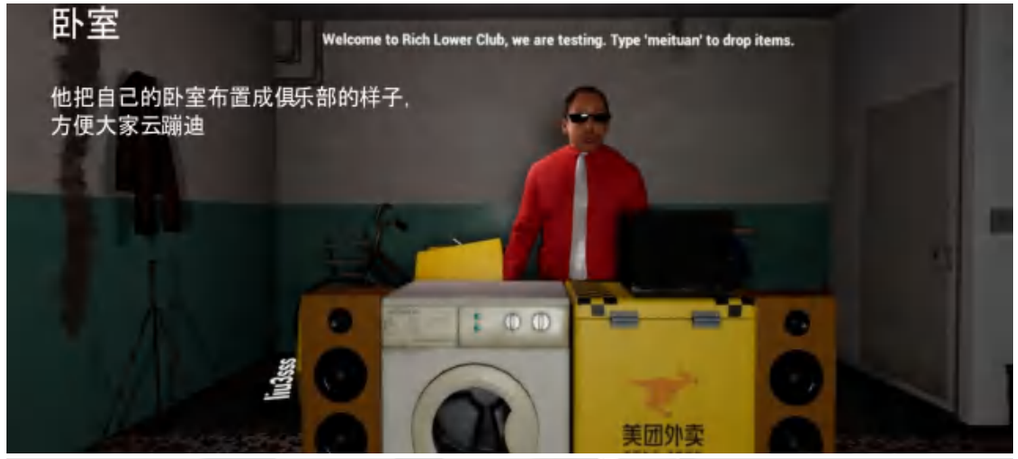


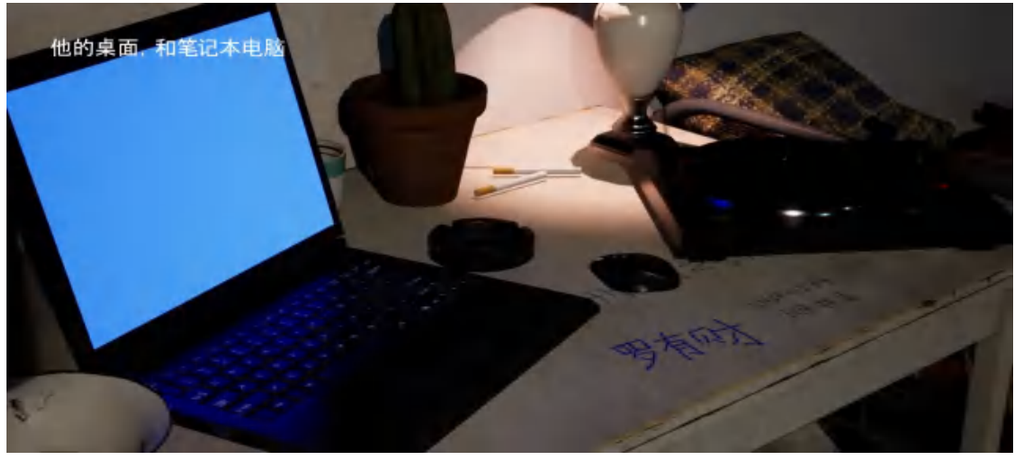






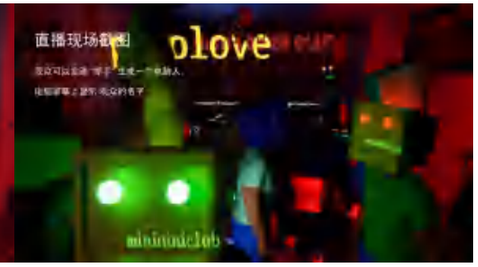




作品：shift1234《罗有财爱跳舞》

“外卖小哥罗有财”的虚拟直播，在我们眼中是对未来饮食产业链人文维度的独特关照。shift1234团队在创作时，为了让角色更真实，走访了武汉多个外卖站点，收集了二十多位外卖员的故事，最终塑造了罗有财这个角色：一个每天辛苦送外卖，却坚持在卧室直播跳舞的普通人，他的直播间背景里还贴着外卖订单和舞蹈海报，充满了生活气息。展览现场，观众可以通过发送弹幕和罗有财实时在线互动。





互动方式：

罗有财（NPC）根据音乐自动随机生成舞蹈动作。

观众（B站直播观众）通过弹幕发送“举手”，随机生成角色。

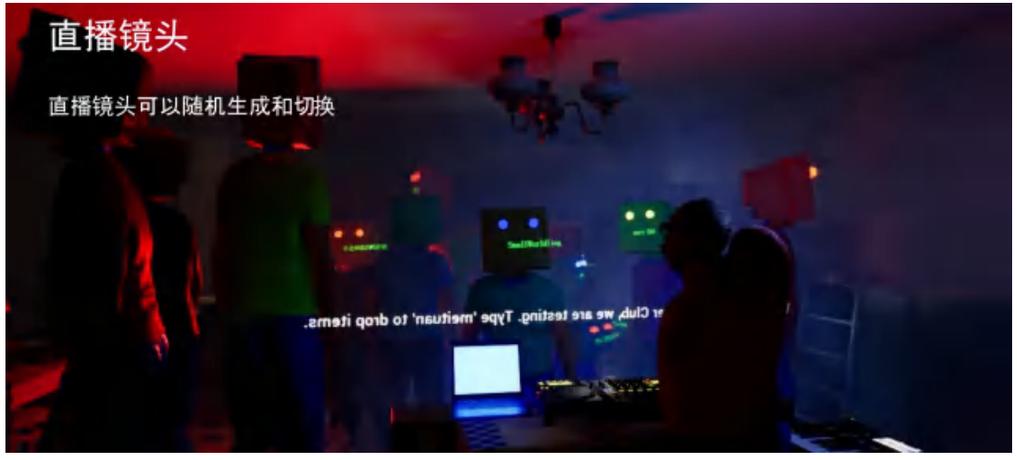
观众（B站直播观众）通过弹幕随机生成艺术家未来食物作品，日常生活物品等等。

导演（艺术家）将控制虚拟空间的灯光、音乐、视角带领观众虚拟蹦迪。

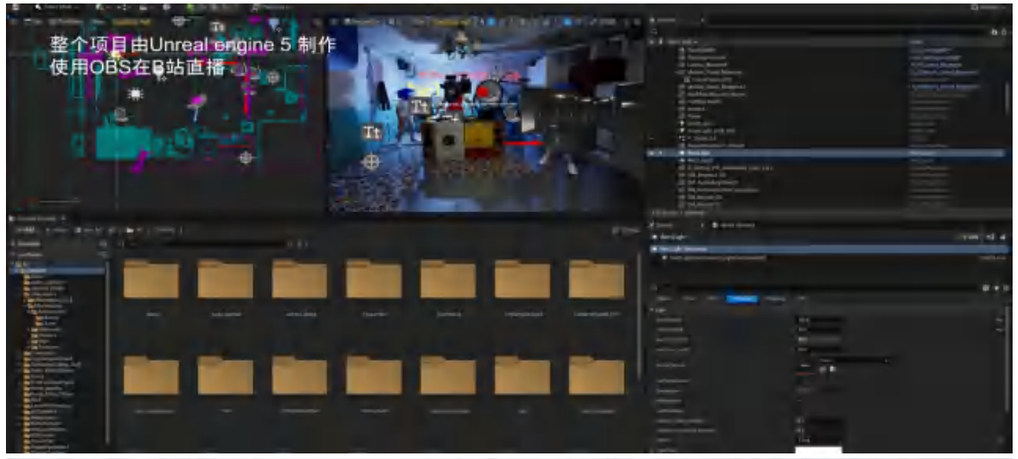
当饮食生产走向标准化、机械化，从业者的精神需求便成了不可忽视的议题。这件作品让我们意识到，未来饮食生态不仅关乎食材与技术，更关乎每个从业者的精神生存，这份人文关怀让它格外珍贵。


外卖箱
观众可以发送“美团”生成外卖箱
箱子如果多了，可以把罗有财埋进去


卧室的墙壁可以随机隐藏


直播镜头
直播镜头可以随机生成和切换


现场画面
观众可以发送“嗨起”开始随机跳舞
发送“休息”停止跳舞


整个项目由Unreal engine 5 制作
使用OBS在B站直播


罗有财
创作工作室：SHIFT1234
主创人：Liu


LuoYoucai Preview [NetMode: Standalone] (64-bit/SM5)
BEDROOM

第四章

美食剧场：科技与饮食的体验革新

多感官饮食体验：理论基础与技术支撑

传统饮食体验以味觉为核心，而未来饮食体验的核心特征是“多感官协同”，其理论基础源于“多感官认知理论”，即人类对食物的感知是视觉、听觉、嗅觉、味觉、触觉等多感官整合的结果，单一感官的体验优化难以实现整体体验升级。“美食剧场”的作品均基于这一理论，通过科技手段整合多感官元素，重构饮食体验场景。

支撑未来饮食体验的核心技术体系包括三类：

- 沉浸式显示技术（VR/AR/MR），构建虚拟饮食场景；
- 多感官模拟技术（味觉模拟器、气味发生器），模拟不同的味觉与嗅觉体验；
- 互动传感技术（体感传感器、脑机接口），实现人与饮食场景的实时互动。这些技术的融合应用，打破了传统饮食的“物理空间限制”与“感官维度限制”，实现“跨时空、多维度”的饮食体验创新。

技术类型	核心设备	功能作用	应用案例
沉浸式显示技术	VR头显 全息投影	构建虚拟饮食场景	《茹梦食幻》装置
多感官模拟技术	味觉模拟器 气味发生器	模拟味觉与嗅觉体验	《你闻起来很美味》 《声之味》装置
互动传感技术	体感传感器 心率监测器	实现实时互动	《情绪几何》装置

沉浸式与多感官互动

沉浸式体验与多感官协同，正成为未来饮食突破传统边界、重构感知逻辑的关键方向。当饮食不再局限于味觉与视觉的单一维度，参与式的互动设计与跨感官的感知联动，便为饮食体验注入了全新的可能性与深层价值。这类探索跳出“饮食即味觉消费”的固有认知，以打破单一感官主导、强化体验共鸣为核心创作逻辑，从情感联结的唤醒、非味觉感官的挖掘，到跨感官体验的构建，多维度拓展着饮食互动的形态与内涵，勾勒出未来饮食“重体验、强联结、跨维度”的创新图景。以下将通过具体实践探索，拆解这种创新路径背后的设计思路与价值内核。



实践作品解析-1

作品：某集体 ART+TECH《食游》

初见这件作品的方案时，我们便被它的“返璞归真”打动。在筹备阶段，团队曾一度担心这种幼稚化的设计会显得不够学术，甚至有人提议换成更具科技感的食材，我们却坚持将它纳入，因为我们知道，当代人对食物的疏离，恰恰需要这种纯粹的情感联结来治愈。

作品现场搭建了饭堂式的长桌，铺满了椰子冻、棉花糖、妙脆角这类贴合童年记忆的零食。参与者需要像孩子一样，用手抓着吃、趴着吃，甚至和身边的陌生人分享同一块软糖。我在展览现场观察了很久，看到西装革履的上班族放下拘谨，和小朋友一起抢棉花糖，还不小心蹭了一脸糖霜；看到情侣互相投喂椰子冻，笑着回忆儿时偷吃零食被家长发现的趣事；看到独自前来的大学生，拿起一块妙脆角，嘴里还小声嘟囔着“上课时也爱吃这个”。

来自现场引导员的话：“记住，这是一件有趣、幽默的作品，请大家各自配对，括弧，我们更推荐和陌生的朋友一起玩，请大家放轻松，试着像小朋友一样玩起来吧。”

这种设计看似简单，却精准戳中了当代人日渐疏离的食物观，其核心逻辑完美呼应了博伊斯“社会雕塑”理念，将饮食互动转化为公众可参与的生态实践。它让我确信，未来饮食从不只是生理补给的途径，更是重建社会情感联结的重要纽带，这也是我希望读者能从这件作品中读到的深层价值。













作品：巴瑞云×苏永健《你闻起来很美味》

巴瑞云和苏永健均为中央美术学院科技艺术方向博士生，他们的作品涉及表演、影像、公共参与等多方面实践性工作，主要围绕现代社会亲密关系的丧失，如何重构当代语境下身体的感知等问题展开讨论，试图进一步探讨在当下生活空间里，我们该如何重新定义空间、身体、触觉、呼吸与面对面的关系。

《你闻起来很美味》这件作品是我们眼中拓展未来饮食感官维度的先锋实验，也是整场展览中互动性最强的作品之一。我们还记得第一次看到装置模型时，就被它颠覆常规的设计吸引 —— 一张定制的方形餐桌，桌面挖了几个大小刚好能容纳人头的孔洞，餐桌下方安装了多台自动喷香机。参与者需要俯身钻进餐桌下，将脑袋从孔洞中伸出，喷香机便会根据预设程序，在其肩上喷洒对应的食物香气。路过的观者会好奇地凑近闻一闻，然后相视一笑，陌生的距离感瞬间消失。

这种以嗅觉为核心的饮食社交场域，彻底打破了味觉、视觉主导的饮食认知，在我们看来，这一设计的妙处在于，它让嗅觉成为社交媒介，当食客成为“盘中餐”，预示着未来饮食的社交属性将突破物理与形态的限制，走向更具沉浸性的感知共生 —— 这种对“非味觉饮食”的探索，恰好契合了我们对未来饮食多元形态的想象，也让我们对感官维度的饮食创新有了新的思考。





作品： 邱宇《声之味》

在梳理所有作品时，这件作品的“通感实验”最让我们着迷。作品现场，若干大小不一的喇叭被固定在地面，喇叭口摆放着桂皮、八角、陈皮、迷迭香等不同香料，为了让气味混合更有层次，团队还根据香料的挥发性调整了喇叭的角度。当喇叭播放不同频率的声波时，香料的气味分子会随着空气震动在空间中混合、扩散，观众站在不同位置，能闻到截然不同的气味组合，同时耳边还萦绕着对应的声波。

我们在现场反复体验了多次，当低沉的声波响起时，桂皮和八角的厚重香气会占据主导，仿佛置身于卤味铺子；当高频声波出现时，迷迭香的清新气息会瞬间散开，又像走进了春日的香草园。

这件作品的灵感来自艺术家在新加坡农贸市场的一次经历，试想一下我们也像艺术家一样在异国的街道上游走，这时空气中忽然弥漫了一种特殊的味道，既陌生又有一点熟悉，追随着气味走去，摆放着无数香料的小店映入眼帘，其中可以找到我们熟悉的香料，也有大部分我们所不熟悉的。

我们知道，很多国家都是多民族文化融合的国家，不同语言的声音也如同摆置的香料一样混杂在空气之中，在这种多文化混合的感知体验中，声音和嗅觉给我们的是更贴近真实的感受，剔除声音中所表达的意义，形成更直接的感受方式，味道与声音似乎在这个多文化的氛围中可以找到一种通感。

就这样，艺术家在回到北京后不断尝试，创作了《声之味》这件作品，他试图在声音与味觉之间建立起一种关系，喇叭播放不同频率的声音，频率的振动变化带动香料的摩擦使味道扩散。这时不同声音转换为相应的味道，一切信息内涵都在这里失效，化作味道分子在我们的空间中混合扩散，在声音和味觉之间建立一种新的感知与延展体验。声音也会有味道吗？味道也像声音一样传递给我们信息吗？在这种媒介转换中建立以感知为基础的体验和思考。

我们认为其最大的学术价值，是提出了未来味觉的非实体化可能：当声音转化为“味道”，饮食或将摆脱对实体食材的依赖，进入多感官协同的抽象体验阶段。这种对饮食本质的解构，为我们思考未来饮食的形态提供了全新的视角，也让我们意识到，未来的饮食体验，或许会彻底跳出“吃”的物理局限。













情感与虚拟现实的边界

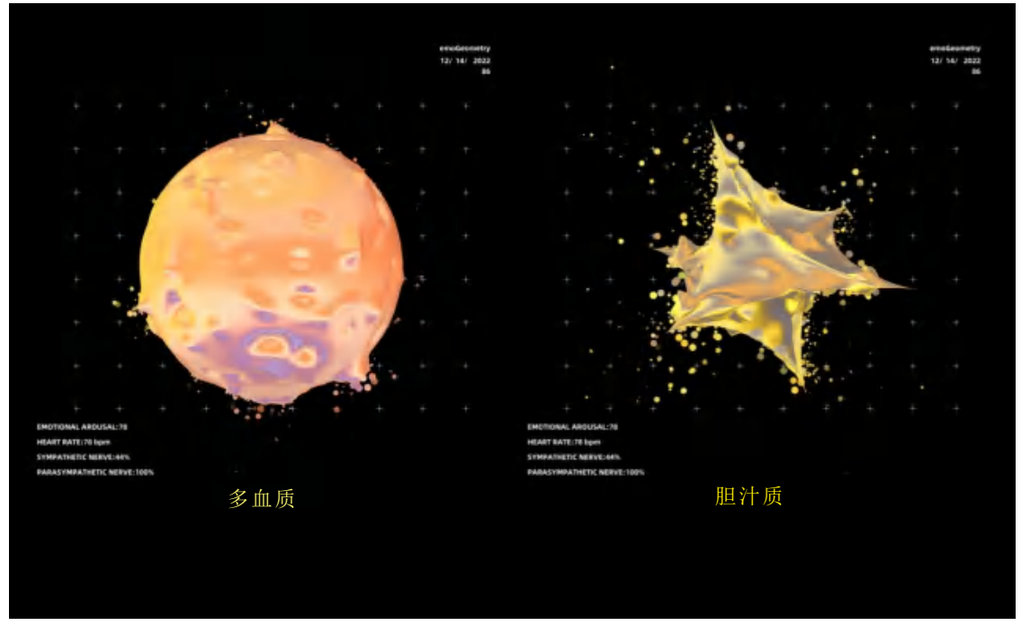
当情感需求成为饮食体验的核心诉求，虚拟现实技术的介入则进一步打破了饮食的实体与认知边界，为未来饮食开辟出“情感赋能”与“虚实共生”的全新赛道。传统饮食的核心逻辑聚焦于生理补给，而在技术与艺术的跨界融合下，饮食正逐渐成为承载情绪表达、链接虚拟与现实的复合载体。这类探索以情感的精准呼应与虚实边界的模糊解构为核心，既深挖饮食的情感疗愈与精神补给价值，也通过VR、数据技术等手段，探索味觉体验的虚拟化、数据化可能，同时引发对技术介入下饮食文化本真性的辩证思考，勾勒出未来饮食多元且富哲思的发展图景。以下将通过具体实践，剖析这种探索背后的创作逻辑与深层价值。

实践作品解析-2

作品：费俊《情绪几何——情绪酒吧版》

作为费俊教授艺术、数学与心理学跨学科共创的阶段性实验成果，以互动装置为载体，构建了“生理数据 — 情绪可视化 — 定制饮食”的闭环体验系统，不仅实现了艺术表达与饮食实践的跨界融合，更直指未来饮食从“生理补给”向“情感赋能”转型的核心命题，为探索饮食的情感维度与虚拟现实边界提供了极具学术价值的实践范本。

作品由数据采集模块、图形生成软件与特调鸡尾酒等要素构成，其核心互动逻辑建立在跨学科理论协同的基础之上：艺术家费俊联合代数几何数学家许晨阳、心理学家刘正奎，通过十余次跨学科研讨确立生理数据与图形的对应关系，构建起情绪的可视化转化路径。在展览现场，封闭暗箱内的几何模型与柔和氛围光共同营造出沉浸式感知场景，观众触摸模型时，手环传感器同步采集心率、皮肤电阻等生理信号，这些承载情绪特征的信号经系统运算后，

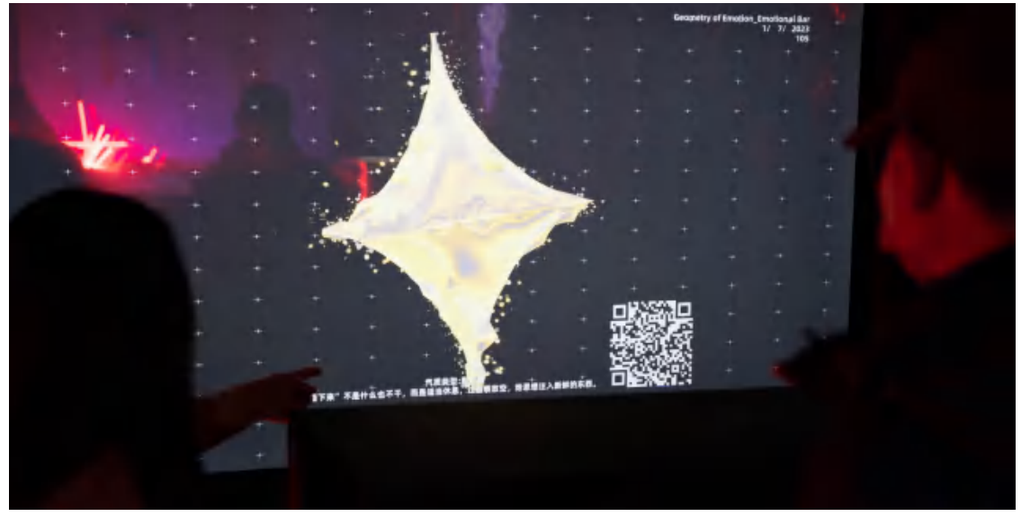


生成独一无二的动态三维图形；吧台调酒师则依据图形的形态、色彩特质，为观众调制专属鸡尾酒，完成从“情绪数据化”到“饮食个性化”的转化。

该作品对情绪与饮食的联结并非抽象探索，而是引入经典气质类型理论形成具象化实践维度。作为源于希波克拉底体液说、经巴甫洛夫高级神经活动类型学说科学阐释的核心概念，多血质（活泼善交际、思维敏捷）、胆汁质（精力旺盛、直率急躁）、抑郁质（敏感细腻、内心丰富）、黏液质（安静稳重、专注力强）四种气质类型，反映了个体先天稳定的心理活动动力特征，且无绝对优劣之分。基于这一理论，作品特邀AL武汉Qstar Cocktail Bar创始人、酒点半贸易有限公司总经理方冉参与创作设计，针对四种气质类型定制专属鸡尾酒，使情绪饮食的探索更具理论锚点与专业实践支撑。这款限定鸡尾酒，遵循“原料本土化、风味协同化”原则，所有原料均来自湖北各地，如房县黄酒、孝感米酒、洪湖莲子等，强化地域文化属性。



从体验链路来看，观众在美食剧场完成装置互动与气质检测后，可前往情绪酒吧兑换对应气质的定制鸡尾酒，这一流程不仅实现了“虚拟情绪数据”与“实体饮食体验”的精准对接，更构建了“个体感知 — 技术转化 — 饮食反馈”的沉浸式闭环。在这一过程中，饮食彻底突破了传统的饱腹功能，成为承载情绪表达、实现心理调节的个性化精神补给载体，而技术对情绪的可视化转化，则模糊了“生理感知（现实）”与“数据图形（虚拟）”的边界，使饮食体验从单纯的实体消费升级为虚实共生的情感交互。



其实，这件作品的价值远不止于“好看、好玩”，更在于它引发了我们对未来饮食的深度思考：当跨学科技术能精准捕捉和转化我们的情绪，饮食就不再是孤立的吃饭行为，而是能连接我们内心和社交的情感桥梁；当气质类型这样的心理知识和饮食结合，未来的饮食也会更个性化、更懂我们；而虚拟数据和真实饮食的互动闭环，也让我们看到了未来饮食“虚实结合”的可能——这说明饮食的核心价值不只是“提供物质营养”，还能延伸到“多元感知和情感共鸣”，为未来饮食的多样化发展提供了有趣又可行的思路。

Qstar联名鸡尾酒

鸡尾酒：抑郁质

释义：这世上有很多事情是你无能为力的就像刚刚还在微笑的自己突然就哭了。

配方：伦敦干式金酒 25 ml，伏特加 15 ml，接骨木花糖浆 5 ml

制作方法：将材料依次倒入搅拌杯中，加冰搅拌 30 秒后滤入高脚鸡尾酒杯中。

鸡尾酒：多血质

释义：生命只有一次，哪有那么多时光用来说，我不会　我害怕　我不行，用尽全力，去做你想做的事，去爱你想爱的人，去成为你想成为的自己。

配方：　伦敦干金酒 30 ml，白味美思 10 ml，红石榴糖浆 10 ml，

制作方法：将材料 1 和 2 依次倒入搅拌杯中，加冰搅拌 35 秒滤入高脚杯，然后滴入红石榴糖浆沉底。

鸡尾酒：粘液质

释义：如果你来了，那么春天就不用来了...

配方：俏雅梅酒 20 ml,南高梅糖浆 20 ml,苏打水 80 ml

制作方法：将所有材料依次倒入直升杯中（直升杯加一半冰块），然后用吧勺轻轻搅拌均匀。

鸡尾酒：胆汁质

释义：人远比自己想象的要坚强，特别是当你回头看看的时候，你会发现自己走了一段自己都没想到的路 ……

配方：白朗姆酒 20 ml，黑加仑糖浆 15 ml，苏打水 60 ml

制作方法：将所有材料依次倒入高脚香槟杯（杯中加入 2 块冰块）中，吧勺轻轻搅拌均匀。





作品：杜鹏程《茹梦食幻》

这件作品是展览中最能模糊“虚实饮食边界”的先锋实验，也是我们在策展后期特意增补的核心作品。艺术家拿着VR样机和一份食谱，说想做一场“欺骗感官”的饮食体验，当时我们就觉得这个构想既大胆又精准契合展览主题。观众先戴上VR设备进入虚拟场景，在“视觉与味觉错位”的体验逻辑下，虚拟场景的美食和现实场景品尝的食物口感形成强烈反差。

这件作品的价值远不止感官实验，它颠覆了对“吃”的认知边界，预示着未来元宇宙技术成熟后，饮食将成为跨越虚实的复合体验——既满足人类对新奇感知的追求，又能大幅减少实体食物消费带来的生态压力，这份对未来饮食形态的超前解构，让它成为展览中最具科幻哲思的作品之一。

研究者观察到《茹梦食幻》的沉浸式体验：参与者佩戴VR设备后，虚拟场景与现实食物的感官“错位”打破传统饮食“视觉 — 味觉一致性”逻辑，虚拟场景拟真度达到阈值时，大脑会修正味觉感知并生成非实体性味觉记忆。艺术家认为：“核心命题并非虚拟替代现实，而是通过虚实感知互文性建构实现情感体验叠加。”创作团队调试VR参数与食物感官匹配度，构建“感官锚点”系统强化情感冲击。

体验者移除VR设备时会重构“味觉真实性”认知。虚拟现实饮食核心价值不在于味觉模拟精准度，而在于通过虚实交织激活情感记忆编码，使饮食成为情感表达与心理调节载体，体现未来饮食“情感化转向”趋势。



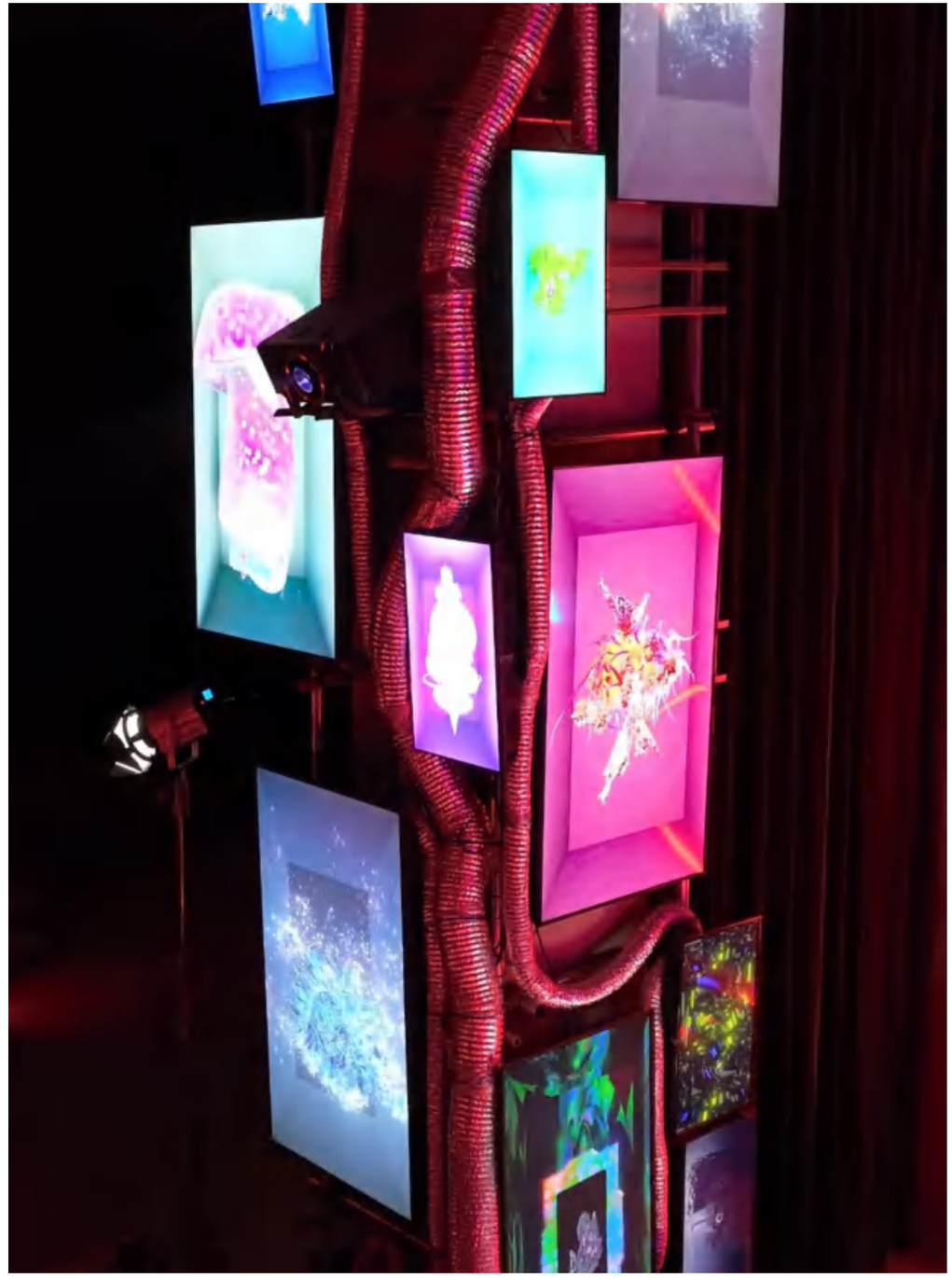


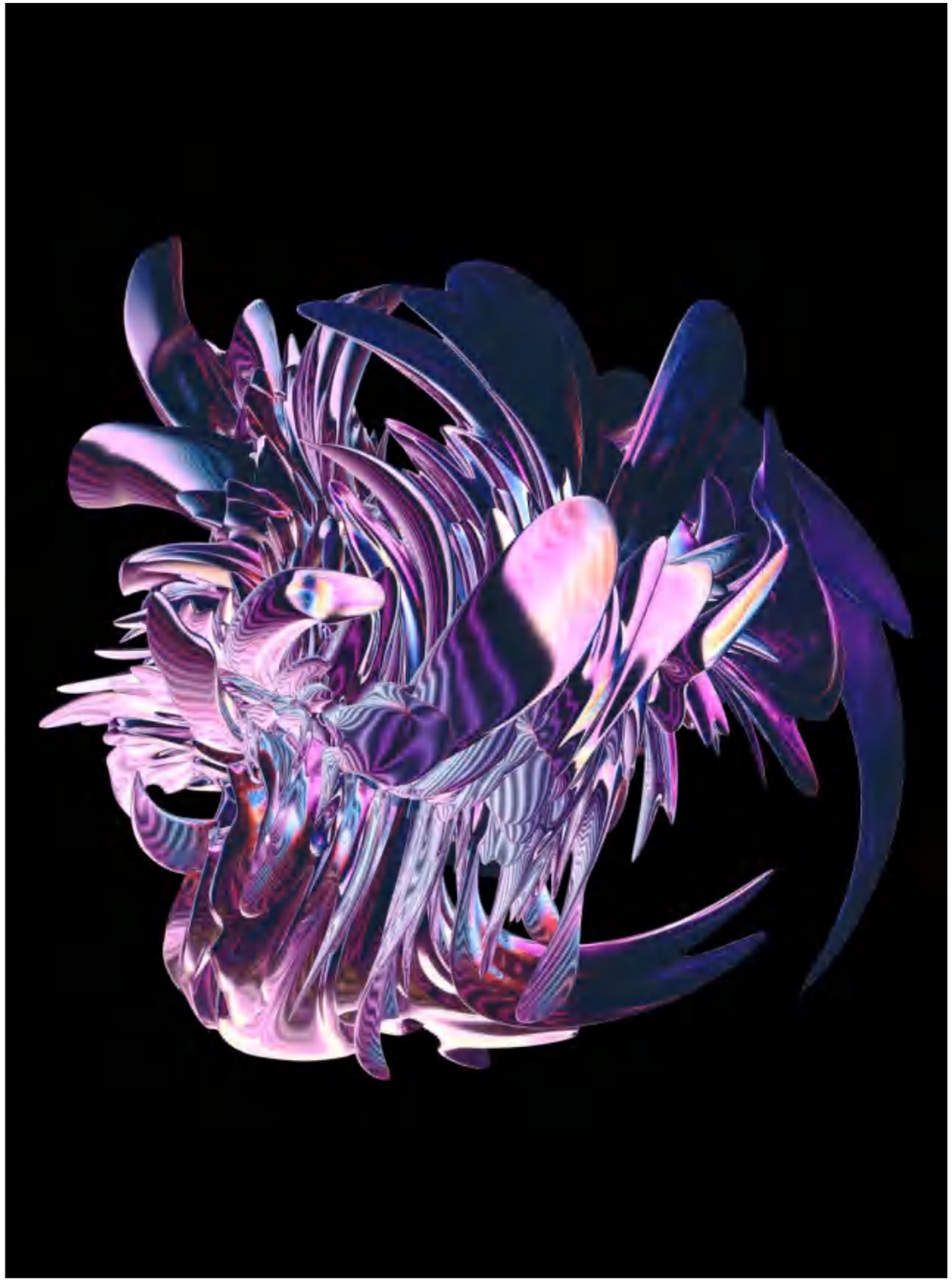


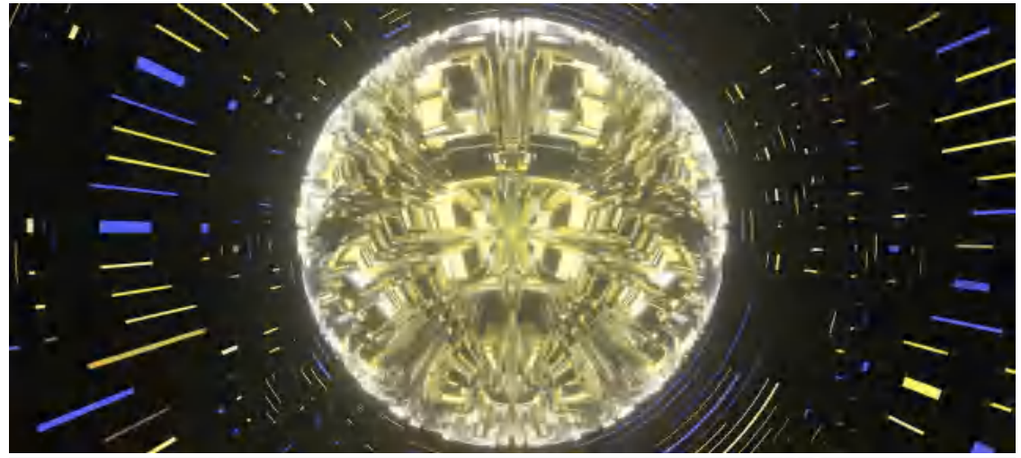
作品：冯逸飞《意识体的味觉幻梦》

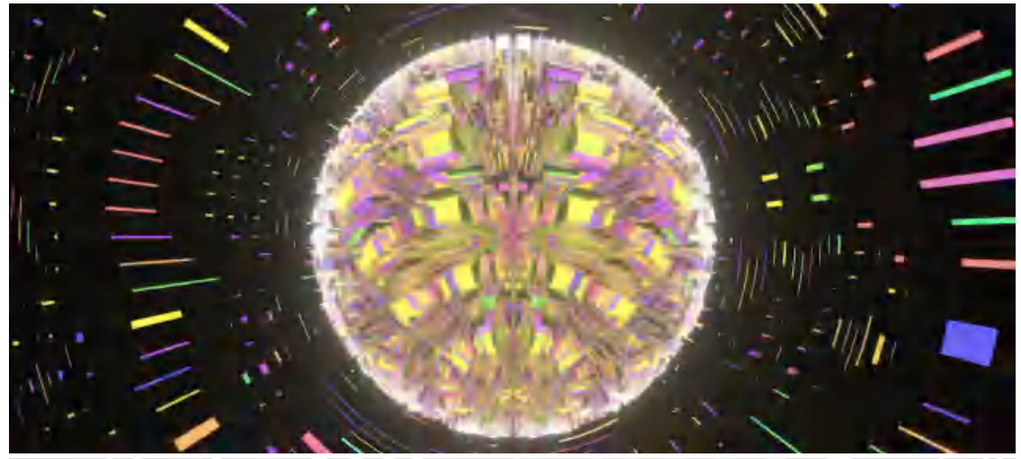
赛博空间的电子食物系统，是我们对未来饮食“数据化”的终极想象，也是最具科幻感的作品。艺术家在影像里构建了一个赛博世界，为了让这个世界的设定更完整，还设计了一套“电子食物”的编码规则，不同的味觉对应不同的数据序列。这里的意识体，不需要实体食物，只需要通过脑波装置，就能获取由硅、算法、数据集构成的味道。这些“意识体”能模拟人类历史上所有的味觉体验，从古代的宫廷御膳到现代的街头小吃，甚至能生成从未有过的味觉奇观。这份设计让饮食成为跨越碳基与硅基生命的感知纽带，也让我们对未来跨物种饮食体验有了全新期待。

与《茹梦食幻》侧重虚实感官互文不同，《意识体的味觉幻梦》深入探讨“味觉真实性”在数据时代的极端形态。艺术家构建电子食物编码体系，将味觉解构为数据序列，基础味觉有特定代码或公式，复合味觉是叠加运算结果。观众观看影像时能看到意识体“食用”场景，还可理解数据与味觉对应关系、模拟“编写”“电子食谱”。作品直指核心问题：外部数据激发的“味道”本质及与真实味道的“真实性”差异。它还展示意识体“复现”历史味觉、“创造”未来味觉，挑战人类味觉记忆特性。如调取“宋代蟹酿橙”数据包、“食用”全新味觉组合。这种极致数据化模糊真实与虚构界限，引发深层思考，颠覆“饮食”概念，使其成为意识体探索工具。结尾描绘意识体通过“味觉数据包”交流，构建社交网络，饮食跨越鸿沟成通用语言，勾勒未来饮食图景，展现人类对自身感知与存在的持续探求。











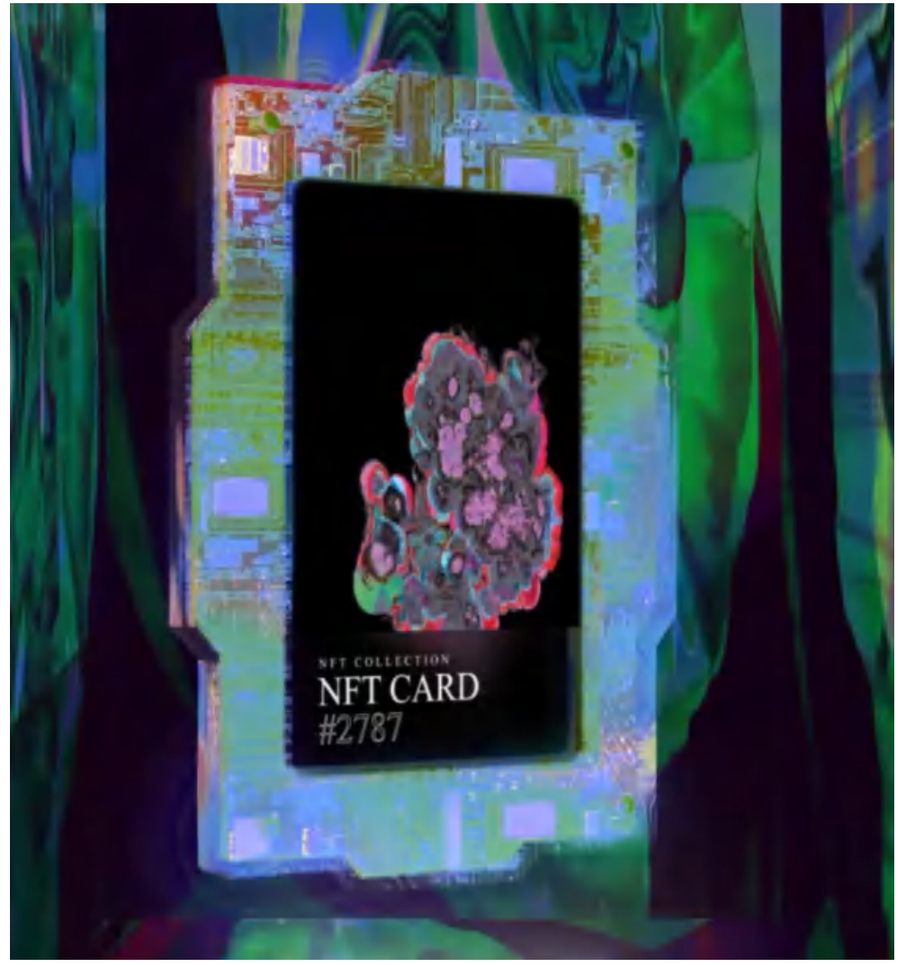
作品：许可通《食用浪漫活在2028》

“芯片食品”的构想，是我们眼中未来资源短缺困境的技术解方，也是最具争议的未来饮食方案。也许在不久的将来，人们不再吃实体食物，而是将印有食物图案的芯片插入特制设备，设备会通过电信号刺激神经末梢，模拟出对应食物的口味，精准控制营养摄入。但长期依赖芯片食品，人们会逐渐失去对实体食物的感知，饮食文化也可能走向同质化，所有地域性“味道”都变成了统一的芯片编码。

饮食的意义不只是饱腹，还有情感和文化的联结。我们十分喜欢这件作品，既具科技感，又带着辩证思考，也为未来饮食的技术探索划定了伦理边界。

作品《食用浪漫活在2028》同样深刻触及了情感与虚拟现实边界这一核心议题。相较于“芯片食品”对味觉感知的直接电信号模拟，许可通的这件作品构建了一个更为细腻和富有层次的情感交互场域。作品设定在2028年，一个技术高度渗透日常生活的近未来，艺术家并未将科技塑造成冰冷的味觉模拟器，而是将其作为一种“浪漫的媒介”，重新定义人与人之间通过饮食进行情感交流的方式。

在作品描绘的场景中，人们体内植入定制食物芯片，无需咀嚼实体食物，只需通过芯片接收定制化的神经信号刺激，即可品尝到专属的美味。这种“食用”不依赖生理摄入，而是通过芯片直接激活大脑味觉中枢，精准模拟从基础味觉到复杂风味的各类体验。它挑战了传统饮食认知：当定制芯片能复刻“妈妈的红烧肉”的醇厚口感，甚至生成从未存在的味觉组合时，这种体验的“真实性”该如何定义？它与亲口品尝实体食物的味觉记忆，在感知层面是否存在本质差异？作品将“定制美味”的个性化需求与芯片技术结合，探讨未来饮食中技术对味觉体验的直接干预 —— 芯片不仅能存储经典食谱的味觉数据，还能根据个体偏好实时调整风味参数，让饮食成为完全私人化的感官定制。这种探索既展现了技术对饮食边界的突破，也引发隐忧：若味觉体验可被芯片完全模拟，人们是否会逐渐失去对实体食物的感知需求？《食用浪漫活在2028》通过植入式芯片的设定，迫使我们思考：在技术重构饮食方式的未来，我们该如何平衡定制化便捷与味觉体验的“原真性”，以维系人与食物最本真的感官联结。它不像传统“芯片食品”仅聚焦营养替代，而是更侧重于通过植入芯片实现味觉的“私人定制”，为未来饮食的技术化探索提供了极具争议性的新视角。



作品：张浩月《未来食物》

体外能量输入、神经感官刺激的非肠胃进食模式，彻底颠覆了我们对“吃”这一行为的物理定义，也让我对未来饮食的边界有了更加全面和深刻的认知。在传统观念中，“吃”通常意味着将食物通过口腔咀嚼后送入肠胃进行消化吸收，然而艺术家所展现的内容完全打破了这种固有印象。艺术家在影像里生动地呈现了多种充满科技感与未来感的进食方式，这些方式令人耳目一新。比如有些人手臂上贴着一种特殊的能量贴片，这种贴片具有神奇的功能，它能够将外界的光能高效地转化为人体所需的营养物质，并且直接被身体吸收，整个过程无需经过传统的消化系统；还有些人则戴着特制的耳机，这种耳机可以通过对迷走神经的精准刺激，让人们获得真实的味觉体验，这意味着人们不用张开嘴巴就能尝到诸如甜味等各种美妙的味道；另外，也有一些人选择使用口腔喷雾来补充能量，这种喷雾含有特殊的营养分子，当喷入口腔后，其中的营养成分能够快速渗透到口腔黏膜之中，从而迅速为人体提供所需的能量。这些新颖独特的进食方式不仅仅可以满足人体基本的生理需求，而且还能够借助神经刺激来调节人们的情绪状态，使得进食过程变得更加多元化和富有乐趣。

这件作品的价值不可小觑，它向我们明确地提示出，在未来的社会发展中，饮食将不再仅仅局限于满足人类基本的生理需求这一单一功能，而是会演变成一种能量补给与情感体验相互融合的复合型载体。一方面，它能够有效地满足人体对于能量和营养的需求，确保身体机能的正常运转；另一方面，这种新型的饮食模式还能够在很大程度上降低食材生产、运输等环节所带来的生态损耗。例如，传统的食材种植需要占用大量的土地资源，同时在运输过程中也会消耗诸多能源并产生环境污染，而这种未来饮食模式可以大大减少对传统食材的依赖，从而缓解这些问题。艺术家通过对饮食本质的重构，展现出极具前瞻性的思考，让我们看到了未来饮食发展的无限可能，也为人类探索更加可持续、更高效且更具情感关怀的饮食方式提供了宝贵的启示。





第五章

未来需求实验室：技术实现与生态协同

可持续饮食的理论框架：从生产到消费的全链条视角

未来饮食的核心挑战是实现“生态可持续”，即在满足人类饮食需求的同时，减少对环境的负面影响，其理论基础源于“可持续发展理论”（Brundtland，1987）与“食物系统理论”（Sonnino，2016）。可持续饮食的核心内涵包括三大维度：

- 资源高效利用（减少水、土地、能源消耗）；
- 生态环境保护（减少污染与碳排放）；
- 社会公平正义（保障食品可及性与安全性）。

三者相互关联形成全链条可持续体系。

“未来需求实验室”的实践围绕“生产－载体－伦理”三大环节展开，形成“技术实现－载体创新－伦理反思”的完整路径：生产环节以植物工厂为核心，解决“资源高效利用”问题；载体环节以环保材料为重点，实现“全流程环保”；伦理环节以批判性作品为载体，探讨“技术与生态的平衡”，共同构建未来可持续饮食的实现路径。

精准营养与 AI 生产

在可持续饮食的技术实现路径中，精准营养与AI生产是核心探索方向之一。AI 技术的介入让食材培育、食品生产得以突破传统模式的局限，同时也引发了关于技术边界与消费理性的深层思考。以下系列作品便以艺术化的叙事方式，具象呈现了 AI 与合成生物科技在饮食领域的应用可能，同时也正视了其中潜藏的伦理拷问。

实践作品解析-1

作品：拟和制造《除草计－合成孟山都》

以“孟山都事件”为原型的荒诞叙事，是相对犀利的生物技术伦理叩问，也是我们在策展时顶住压力纳入的作品。最初团队有人担心这个主题过于尖锐，会引发争议，甚至有合作方提议弱化“孟山都”的指向性，但我们坚持认为，未来饮食的探索不能回避技术伦理的讨论，艺术本就该有直面现实的勇气。

观众入场仿生人NPC 台词：
“欢迎来到合成孟山都。”
“合成孟山都公司，满足您植物定制的需求。这是我们公司的介绍片和产品册，您可以先了解一下。”
“我们已经破译了植物的生命密码，现在只需要简单的屏幕点击，即可获得全新的基因排列组合，随心所欲定制属于你自己的合成植物，您旁边这些展台上放置的就是我们已经培育成功的优良合成植物。”

观众可以通过屏幕上的交互界面，自由编辑作物的基因序列，定制属于自己的“合成作物”，而随着定制数量的增加，屏幕上的作物会变得越来越怪异，旁边的打印机还会不断吐出订单票据，最终堆积成一座“消费小山”。这种反转设计，精准戳中了人类以利益为唯一准绳的科技野心。我们始终警惕无节制的基因合成与过度消费对饮食生态的破坏，而这件作品恰好用艺术的方式，将这份警示呈现在观众面前。

观众离场NPC 台词：“合成孟山都，永远为您服务。”

S - MON SAN TO

Synthetic Monsanto
is always at your service.

合成孟山都
永远为您服务。

传统合成已成为过去
TRADITIONAL SYNTHESIS HAS BECOME PART OF THE HISTORY

公元 2222 年，全球转基因作物种植率已达 100%，全基因组合成作物种植率高达 97.3%。
考虑“如何吃饱”与“如何吃好”已经是人类的过去式了。
如今，经过百年的人工基因筛选，合成植物拥有最优良的性状、最标准的生长形态。无论是小麦、水稻等常规作物，还是玫瑰、百合等观赏用花卉，亦或松柏、灌木等城市绿化植物，都已具备完整成熟的性状指标系统，其生长过程已完全模式化，其形成的植物景观也完美符合当代审美要求。
然而，标准化与理想化的完美不仅意味着我们对自然的完全掌控、人类物种可持续利益的最大化，同时也意味着自然多样性的丧失。

面对一成不变的挺拔青松，您是否会感到审美疲劳？
面对千篇一律的精美花束，您是否会觉得索然无味？
面对不失毫厘的规整麦田，您是否会发觉自己已意兴阑珊？

没错，“如何吃饱吃好”已经是过去式了，“如何满足个体精神体验”才是人类的未来式。
至此，合成孟山都公司响应市场需求，率先成立“客制化合成植物实验项目”，力求满足每位用户的个体期望，为用户带来全新的合成植物体验，书写人工植物的未来式。

In 2222 AD, the global planting rate of genetically modified crops has reached 100%, and the planting rate of whole genome synthetic crops is as high as 97.3%. Considering "how to eat well" has become history for human beings.
Thinking about "how to eat" and "how to eat well" is a thing of the past.
Nowadays, after a century of artificial genetic selection, synthetic plants have the best traits and the most standard growth form. Whether it is conventional crops such as wheat and rice, or ornamental flowers such as roses and lilies, or urban greening plants such as pines and shrubs, they all have a complete and mature trait index system, and their growth process has been completely modelized, their landscaping also perfectly meets the aesthetic requirements of the moment.
However, the perfection of standardization and idealization not only means our complete control over nature and the maximization of the sustainable benefits of human species, but also means the loss of natural

Facing the unchanging tall and straight green pines, do you feel aesthetic fatigue?
Do you feel bored in the face of cookie-cutter exquisite bouquets?
Facing the neat and ordered wheat field, do you find your interest has faded?

That's right, "how to eat well" has become history, and "how to satisfy individual spiritual experience" is the future of human beings.
So far, Synthetic Monsanto has responded to market demand and took the very first step in establishing the "Experimental Project of Customizing Synthetic Plant", striving to meet the individual expectations of each user, bringing them a brand-new experience of plant synthesizing, and creating the future of artificial plants.

未来合成方程式 SYNTHETIC EQUATIONS OF THE FUTURE

无限改造时代
THE ERA OF INFINITE TRANSFORMATION

在这里，无论是光合造血的双孢菇，分解癌肉瘤的松针；还是导入荧光蛋白的衣藻，产出贵金属的十字花科蔬菜 ... 无论是食用医用，还是送给爱人的新婚贺礼，只要您提出需求，本公司的合成植物均可令您满意。
作为本行业的开拓者，合成孟山都公司立志于为全球提供最多样的定制服务，降低生物工程的技术门槛，以植物生命为出发点，通过定制选择流程普及技术知识，开创高新技术普适化的未来，真切做到“人人皆能创造生命”。本公司计划于未来五年实现线上服务全球化，于 2232 年实现 90% 的定制化合成植物种植率，并将 2% 的收益用于低收入地区的系统维护，提供免费定制服务。

本公司考虑到合成植物的基因组改变，可能导致传统除草剂失效，在此温馨提醒您，合理种植、适度种植。同时，本公司正在进行对应基因型的除草剂开发研究，预计于不久后开通除草剂定制服务，为您解决一切售后烦恼，敬请期待。

Here, whether it is the *Agaricus bisporus* that has the ability of hematopoiesis through photosynthesizing, the pine needles that cures carcinosarcoma; or the *Chlamydomonas* that introduced fluorescent protein, or the Brassicaceae vegetables that produce precious metals... Whether it is food, medicine, or a wedding gift for your love, as long as you put forward the request, our synthetic plants can satisfy you.
As a pioneer in this industry, Synthetic Monsanto is determined to provide the most diverse customizing services for the world, lower the technical threshold of bioengineering, starting from plant, popularize technical knowledge through customization selection process, and create a future of high-tech universalization, truly attain "everyone can create life". Our company plans to achieve the globalization of online services in the next five years, reach 90% of the planting rate of customized synthetic plants in 2232, and use 2% of our profit for system maintenance in low-income areas to provide free customizing services. The company considers that the genome changes of synthetic plants may lead to a failure of traditional herbicides, and hereby kindly reminds you to plant reasonably and moderately. At the same time, our company is conducting research and development of herbicides corresponding the new genotypes, and it is expected to have herbicide customization services in the near future to solve all after-sales troubles for you, so stay tuned.

Based on the working policy of customization, diversification and convenience, our company has developed a complete online customization system for users. You only need to register and log in, exchange the company's common currency (Mo), and start customizing your own synthetic plant life.



注：由于每种性状均需多种目的基因进行协作表达，不同性状选项的目的基因组合可能会产生抑制、促进、催化等反应，此类情况不可避免，故本公司的合成结果展示仅供参考，产品外观及功效以实物为准。

diversity.

合成您的专属植物 START SYNTHESIZE !

本公司基于客制化、多样化、便捷化的工作方针，为用户开发了完整的线上定制系统。您只需注册登录，兑换本公司通用货币（Mo），即可开始定制属于您的合成植物生命。
以下是线上定制合成植物系统操作流程。

Based on the working policy of customization, diversification and convenience, our company has developed a complete online customization system for users. You only need to register and log in, exchange the company's common currency (Mo), and start customizing your own synthetic plant life.

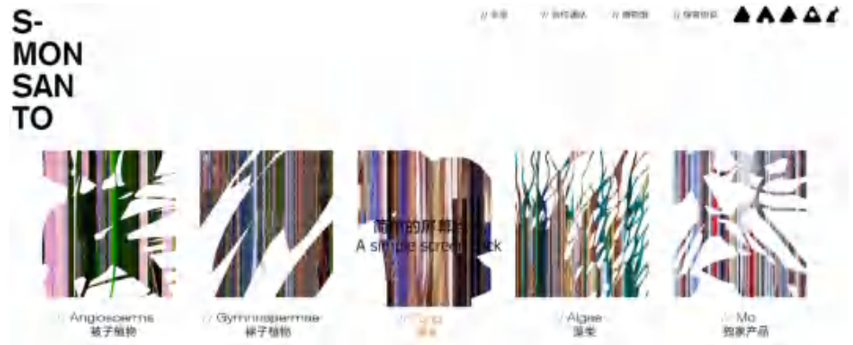
第一步，注册并进行 Mo 币兑换
第二步，开始合成流程
第三步，选择基础植物门类
第四步，进行性状选择定制
第五步，完成选择流程，生成用户订单
第六步，获取您的定制合成植物生命！

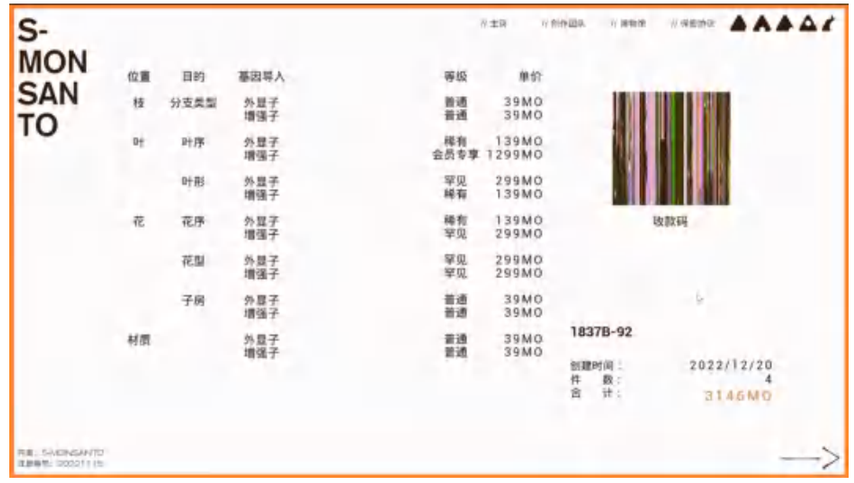
First, register and exchange Mo currency
Second, start the synthesis process
Third, select the basic plant category
Fourth, carry out trait selection and customization
Fifth, complete the selection process and generate user orders
Finally, get Your Custom Synthetic Plant Life!



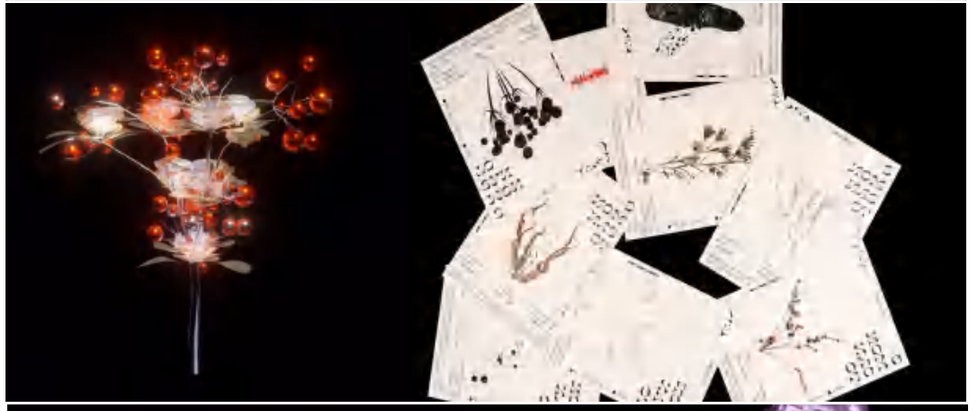

S-
MON
SAN

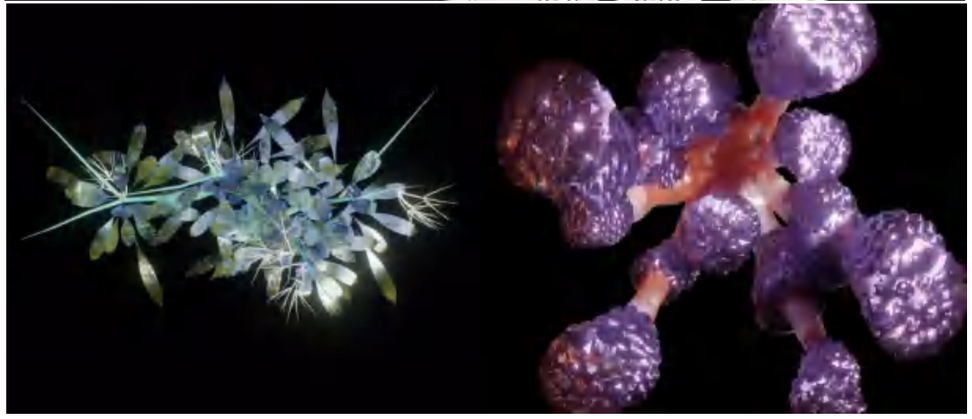

S-
MON
SAN
TO
ANGIOSPERMS
被子植物
SHAPE
OBJECTIVE GENE INTRODUCTION
EXON
目的基因导入：外显子
请选择外显子：
A.
普通
39 Mo
B.
稀有
139 Mo
C.
罕见
299 Mo
简单的屏幕点击
A simple screen click


S-
MON
SAN
TO
Angiosperms
被子植物
Gymnosperms
裸子植物
Algae
藻类
Mo
独家产品

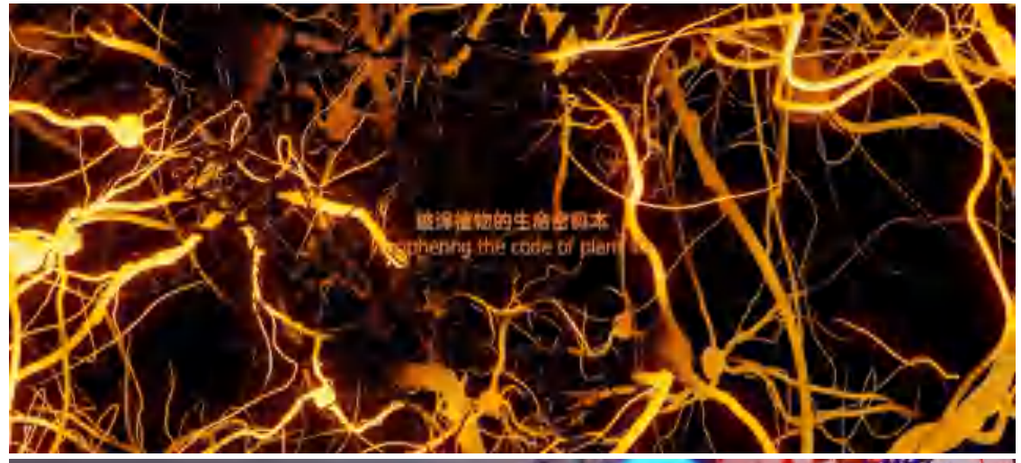

S-
MON
SAN
TO
位置
目的
基因导入
等级
单价
枝
分支类型
外显子
增强子
普通
39MO
普通
39MO
叶
叶序
外显子
增强子
稀有
139MO
会员专享
1299MO
叶形
外显子
增强子
罕见
299MO
稀有
139MO
花
花序
外显子
增强子
稀有
139MO
罕见
299MO
花型
外显子
增强子
罕见
299MO
罕见
299MO
子房
外显子
增强子
普通
39MO
普通
39MO
材质
外显子
增强子
普通
39MO
普通
39MO
收款码
1837B-92
创建时间：
2022/12/20
件　数：
4
合　计：
3146MO

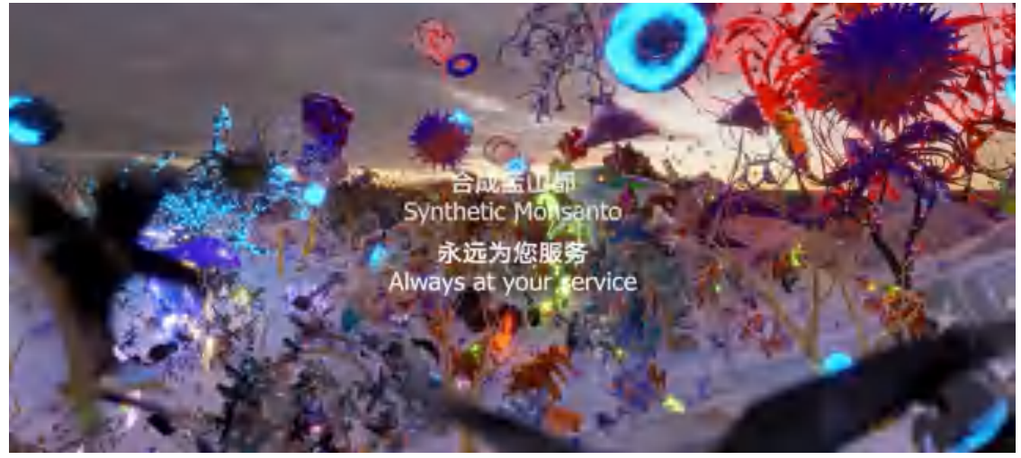

NO. 29381
Your plant has
Synthesize
Successfully
// 期待您的下次光临






优良基因，标准化植物景观
choiceness gene,standardized plant landscape


破译植物的生命密码本

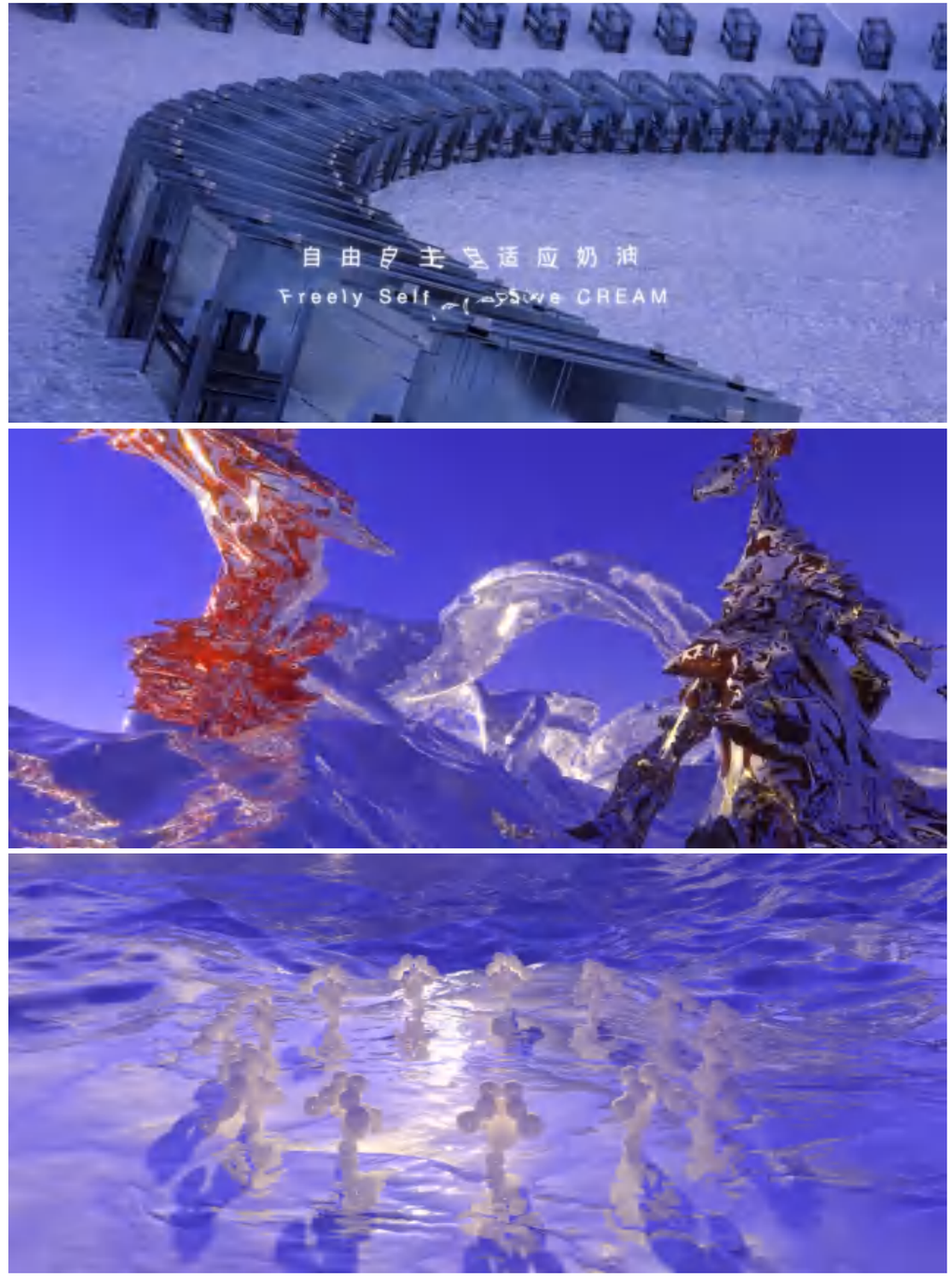

合成孟山都
Synthetic Monsanto
永远为您服务
Always at your service

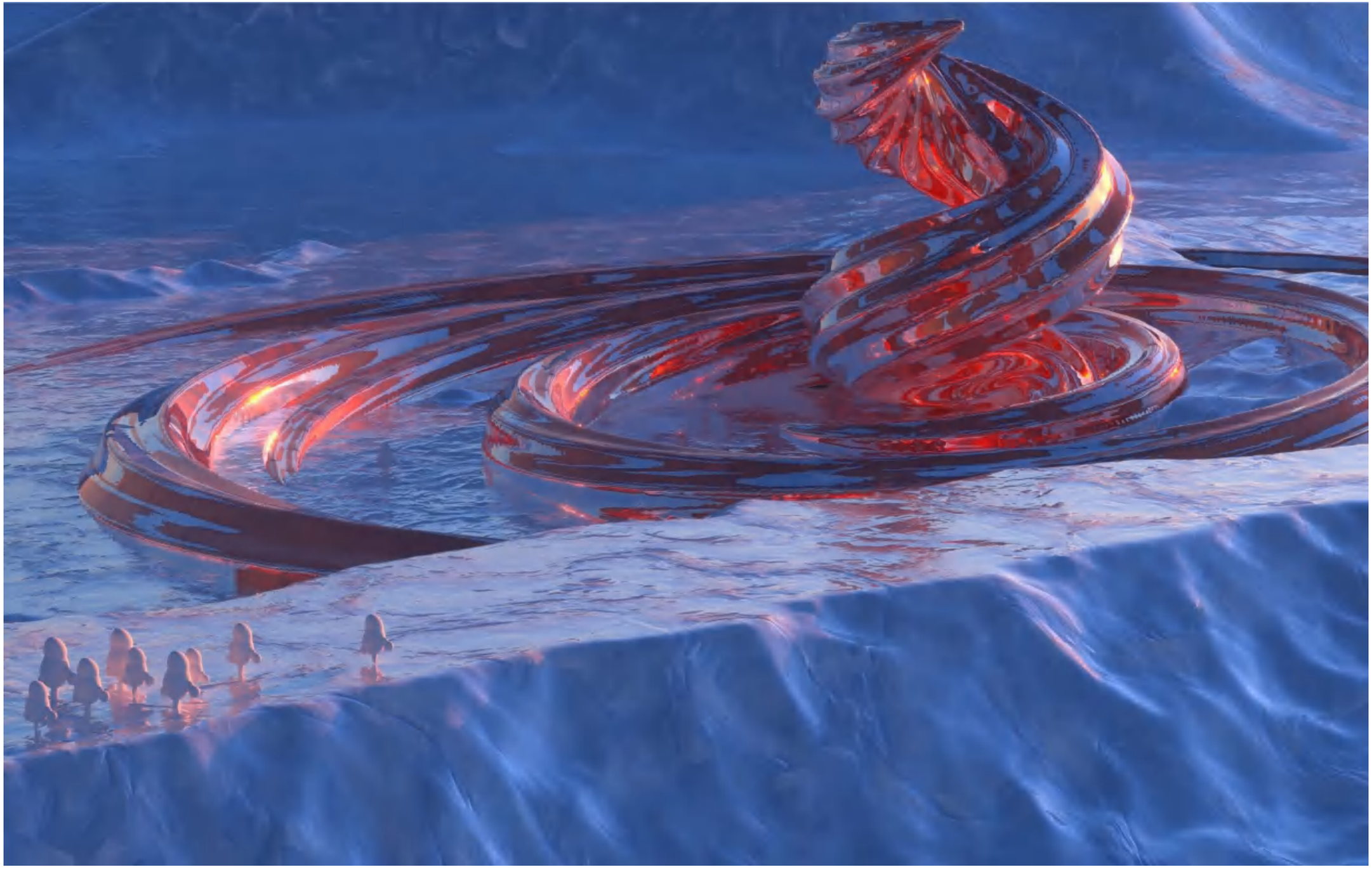
作品：奶油小组《自由自主自适应奶油》

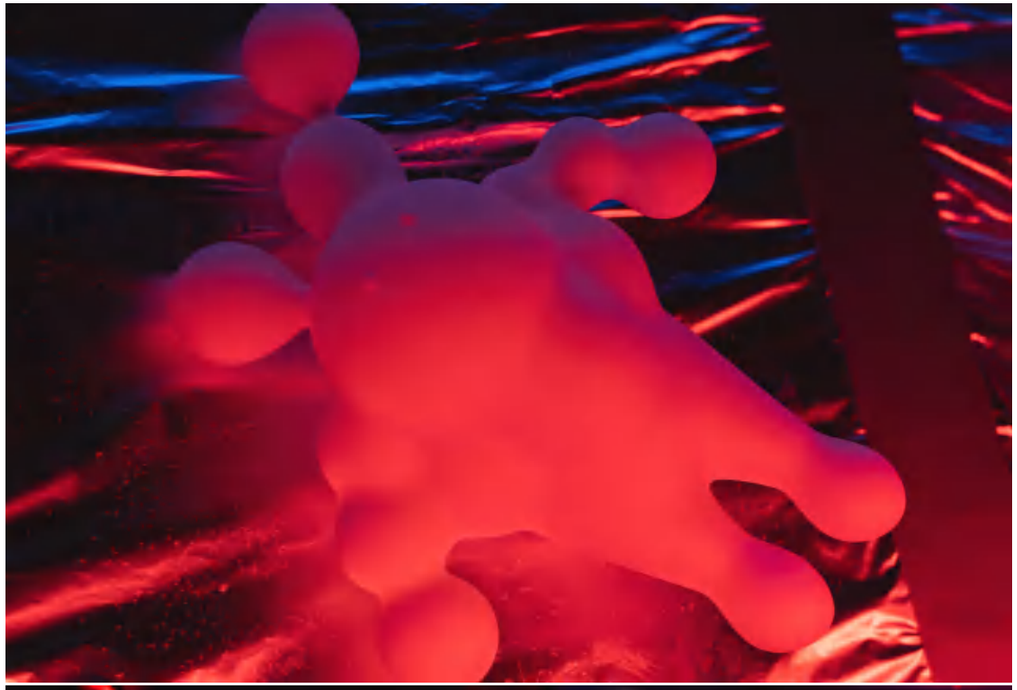
“奶油星人”自主生产奶油的未来图景，是对工业化食品生产的尖锐讽刺，也是对“生物化食品生产”的创新构想。这支年轻的小组在创作时，为了让“奶油星球”的设定更具说服力，还查阅了大量合成生物学资料，构建了一套完整的“奶油星人”生长逻辑。星球上的“奶油星人”从出生到成熟，唯一的使命就是生产最新鲜的奶油，它们能根据环境自主调节生长速度，实现奶油的“自适应产出”。

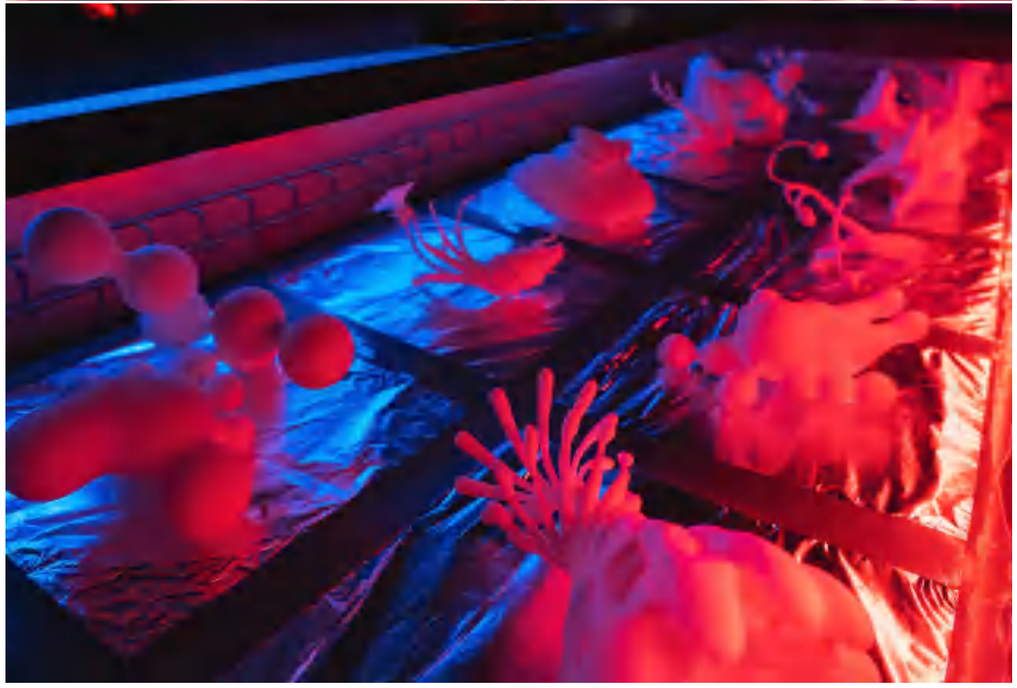
影像里，“奶油星人”一边快乐地生长，一边被机械化收割，它们的脸上还带着懵懂的笑容，这种荒诞的场景，让我们瞬间想到了当下的工业化养殖，动物被剥夺了生命意义，只沦为生产工具。但同时，影像也暗含着另一种可能：未来食物或许能具备自主生长能力，形成微型生态循环系统，摆脱对自然资源的过度依赖。这份充满想象力的构想让我们格外青睐，也让我们对未来食品生产模式有了新的期待。

作品通过“奶油星人”这一虚构生物的设定，巧妙地将科技幻想与现实反思交织在一起。创作者并非简单地堆砌科幻元素，而是深入探讨了食品生产背后的伦理困境与技术可能性。在“奶油星球”的生态中，“奶油星人”的存在本身就是一种矛盾的统一体：它们既是生产者，也是被生产的“产品”；既体现了生物化生产的高效与自主，又折射出工业化体系对生命个体的异化。这种双重性的刻画，使得作品超越了单纯的批判或畅想，引导观众从更复杂的维度审视未来食品生产的方向。例如，“奶油星人”根据环境自主调节生长速度的“自适应产出”机制，既展现了合成生物学在资源优化配置上的潜力，又引发了人们对生命自主性边界的思考 —— 当食物本身成为具有“生长逻辑”的生命体时，人类与食物之间的关系将如何重构？









作品除了在未来剧场里展示，我们将作品搬入沉浸式数字餐厅，并为此场景特别研发了一款咖啡“奶油星人”。这款咖啡以“奶油星人”的形象为灵感，搭配特制的风味基底 —— 奶油加海盐微微打发，萃取咖啡液与牛奶融合，倒入绵密奶泡封顶，撒满可可粉，中心注入咸奶油，蓬蓬的奶油星人便特调完成！在数字投影营造的“奶油星球”场景中，让食客在品尝咖啡的同时，沉浸式体验“奶油星人”的生长与产出过程，实现艺术构想与现实饮食体验的深度融合。

限定饮品

奶油星人

咖啡 · 淡奶油 · 牛奶 · 可可 · 海盐





作品：宫一宁《Get Down》

AI 生成杂交植物并模拟培养环境的设计，在我们看来是对未来食材培育的“虚拟预演”，也是最具实用价值的艺术探索。艺术家在创作时参考了大量农业数据，比如不同作物的抗旱性、产量、营养成分等，让 AI 优先组合优势性状。图像算法生成了多种杂交植物，这些植物兼具不同物种的优点，并被种植在虚拟培养缸里，模拟不同的土壤、气候环境，观察它们的生长状态。艺术家通过动态数据流可视化技术，将这些生长参数转化为色彩渐变的三维模型：让观众直观看到 AI 如何通过算法优化突破物种间的遗传壁垒。这种“虚拟育种”模式的构想，未来农户或许只需输入当地气候数据，AI 就能快速生成适配的杂交作物模型，真正实现“按需培育”的精准农业愿景。

作品探索了真实与虚构植物的共生观测路径，能助力实现精准化、低损耗的生态种植，这份对食材培育的前瞻性探索，值得被更多人看见。





生态平衡与可持续实践

可持续饮食的核心要义在于实现人与生态的共生平衡，这不仅需要技术层面的突破，更需要实践层面的创新探索。以下作品从不同维度切入，以具象化的艺术实践诠释了“共生”“循环”“自主”的生态理念，为未来饮食的可持续发展提供了多元参照。

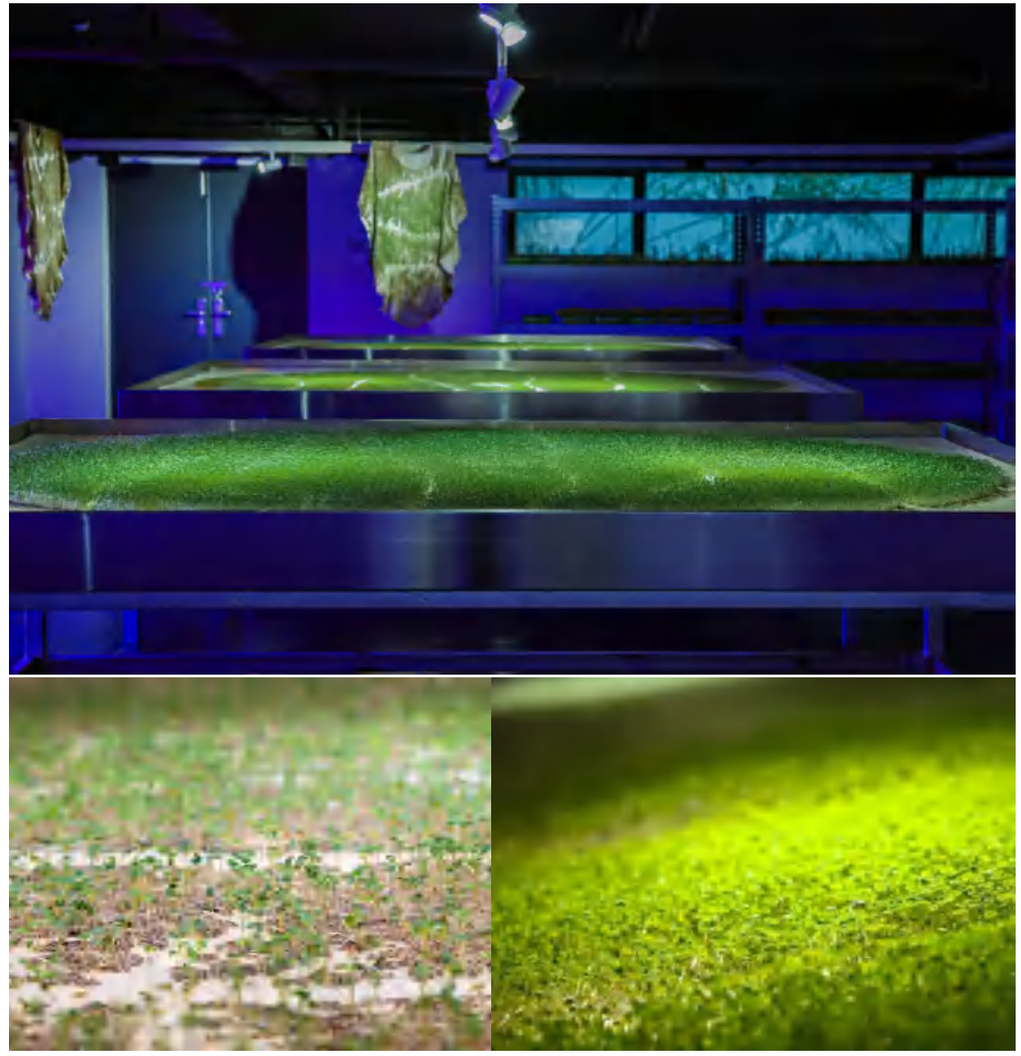
实践作品解析-2

作品： 达莎·察彭科《植物皮草》（与汉·沃斯滕合作）

我们始终认为，真正的未来饮食探索，从不是技术的炫技，而是对“共生”的谦卑践行。

这是一位特别的参展艺术家达莎·察彭科，她的家乡乌克兰在展览期间正遭受战火，但她仍然在各种复杂的情绪中配合我们完成了展览，这件作品实践着人类与自然共生的理念，使用农业中轮作的方法种植不同的可食用物种，如真菌和微型蔬菜，来探索和创造时尚的方法。作品展示了奇亚籽生长成为皮草的过程，奇亚籽在纱布基底上缓慢生长，最终形成柔软可穿的“植物皮草”。这些具备生命特征的微型生态系统，并非冰冷的艺术成品，它们需要物主每日浇水、控温，这种日常养护的过程，彻底重构了我认知中人与日常用品的依存关系：我们不再是物品的支配者，而是共生的伙伴。我们在培育的过程中也经历了多次失败，但正是这个过程将会改变人和衣物之间原本被忽视的关系。

最令人震撼的是其成熟后可食用的属性，当“皮草”完成艺术使命，便可被收割、研磨，制作成营养品，我们的厨师团队也用这件作品制作了一道“皮草沙拉”，真正实现了从生命到生命的循环，打破了食物与非食物的物质边界。这件作品为未来资源匮乏语境下的“万物可食”生态，提供了极具前瞻性的实践范本，它也是我们心中本次展览最具生态哲思的作品之一。





















作品：崔昱《可持续生长》

具备自主生长、繁殖与投喂能力的有机性食物，在我们眼中是未来饮食“生态自主化”的核心雏形，也是最贴近生态平衡理念的作品。食物能根据环境变化自主调整生长周期，比如干旱时会放慢生长速度，储存水分；雨季时会加速成熟，避免被淹，实现可持续生长。

这个构想的可行性目前还只是艺术想象，但我们认为随着合成生物学和智能传感技术的发展，未来或许能实现。它突破了传统食材的被动属性，为构建闭环式食品生产系统提供了艺术参照。

这种“生态自主化”的核心不仅体现在食物自身的生长智慧上，更在于它对人类饮食行为模式的重塑。当食物拥有了自主调节的能力，人类不再需要通过大规模种植或精准温控来干预其生长，而是进入一种“按需投喂”与“自然回馈”的动态平衡中 —— 我们为其提供基础的生存环境，它则根据自身的生长节奏和环境反馈，为我们提供可持续的食物供给。这种关系的转变，消解了传统农业生产中“人类主导自然”的单向度逻辑，转而构建起一种更平等、更具韧性的共生模式。而作品中对“繁殖能力”的强调，更暗示了这种饮食生态的自我延续性，一旦系统建立，便能在较少外部干预下实现循环往复的物质能量转换，这对于应对未来可能出现的资源波动或极端气候，具有重要的启示意义。



作品：潮汐共和《信标》

长江干涸、食物短缺的末世设定，让这件作品自带强烈的末日警示，也是最具在地性的未来生存方案之一。作品现场，一个形似“诺亚方舟”的装置里，摆放着多个透明容器，容器里的江水驱动着小型转化装置，能将空气中的二氧化碳转化为可食用的气态能量，容器上方还闪烁着微弱的灯光，模拟“信标”的信号。这个装置既包含了应对资源危机的革新方案，也暗含着对成瘾性饮食的伦理反思 —— 那些气态能量虽然能缓解饥饿，却可能让人产生依赖，就像末世里的精神鸦片。

我们尤其欣赏其将本土地貌文化与未来科技结合的巧思，它没有空谈全球生态危机，而是扎根长江流域的在地语境，为极端环境下的饮食生存提供了极具现实意义的实验构想。



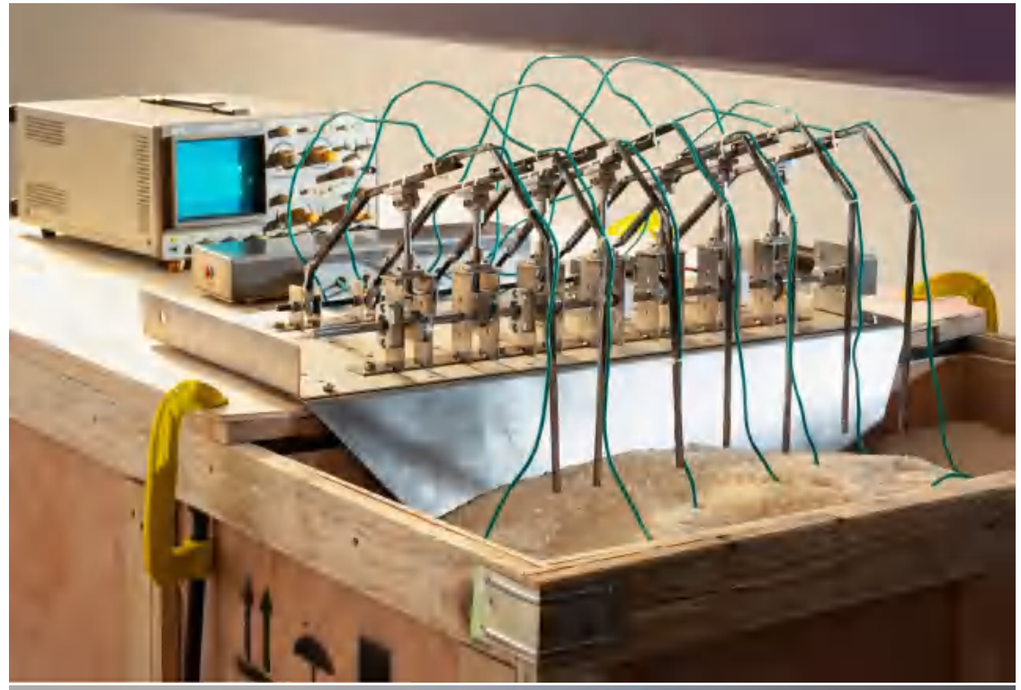


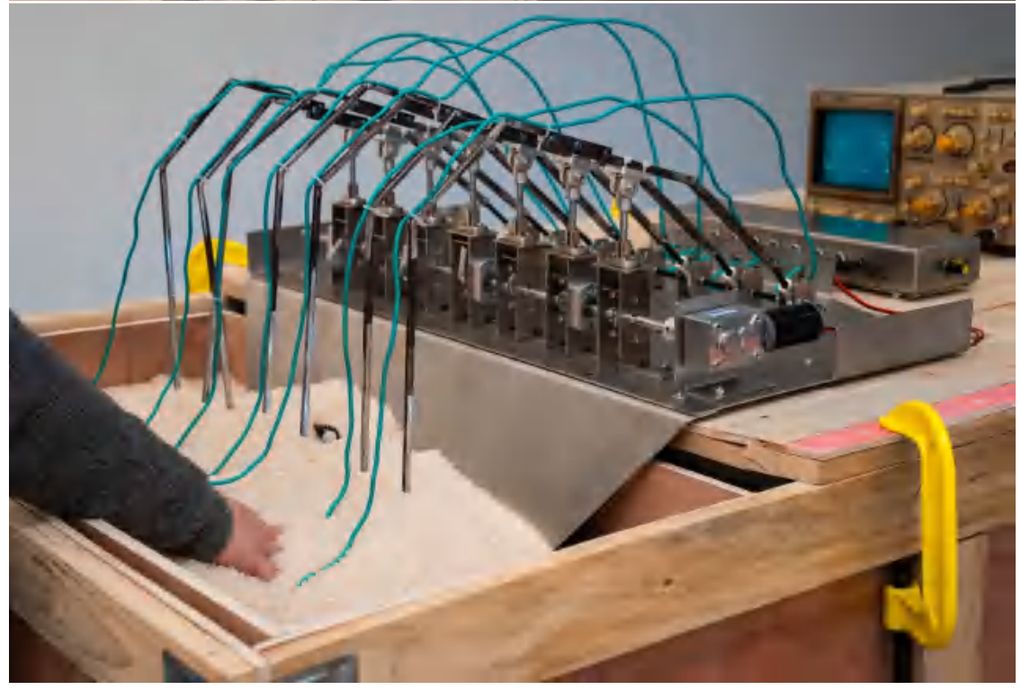
作品：马良《米沙沙沙》

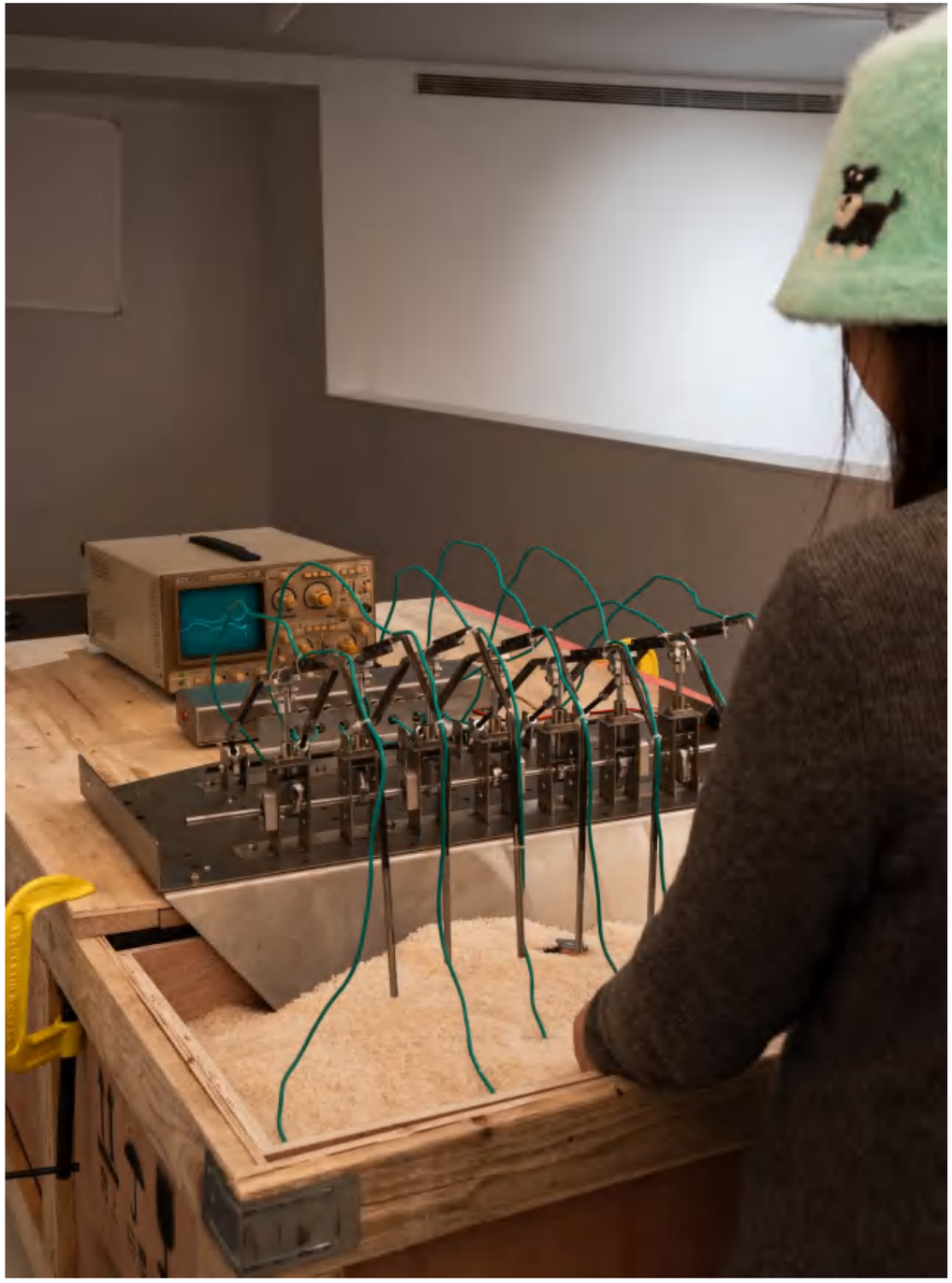
在艺术家看来，同一种食材可能会有一万种烹饪的结果，一万种品尝的口味，所以他想到了利用大米，这个日常的不能再日常的食材来创作，他试图让大米说话，但显然他无法代表大米。作为日常饮食中最朴素的食材，大米被艺术家马良赋予了“发声”的能力，这一设计在我们看来充满了对技术霸权的温柔反思。如今因为技术的不断强大，人们会有种错觉自己似乎能够征服一切，人们对曾经仰望的自然力已肆无忌惮了。人类对大米的改造从未停止，从杂交水稻到太空育种，却很少有人听过大米自己的声音。这套探测装置，将传感器埋入米箱，当大米因环境变化产生细微震动时，传感器会捕捉到这些信号，再通过示波器转化为可被听见的“沙沙”声响。通过这件作品，让观众重新感知自然力的存在。

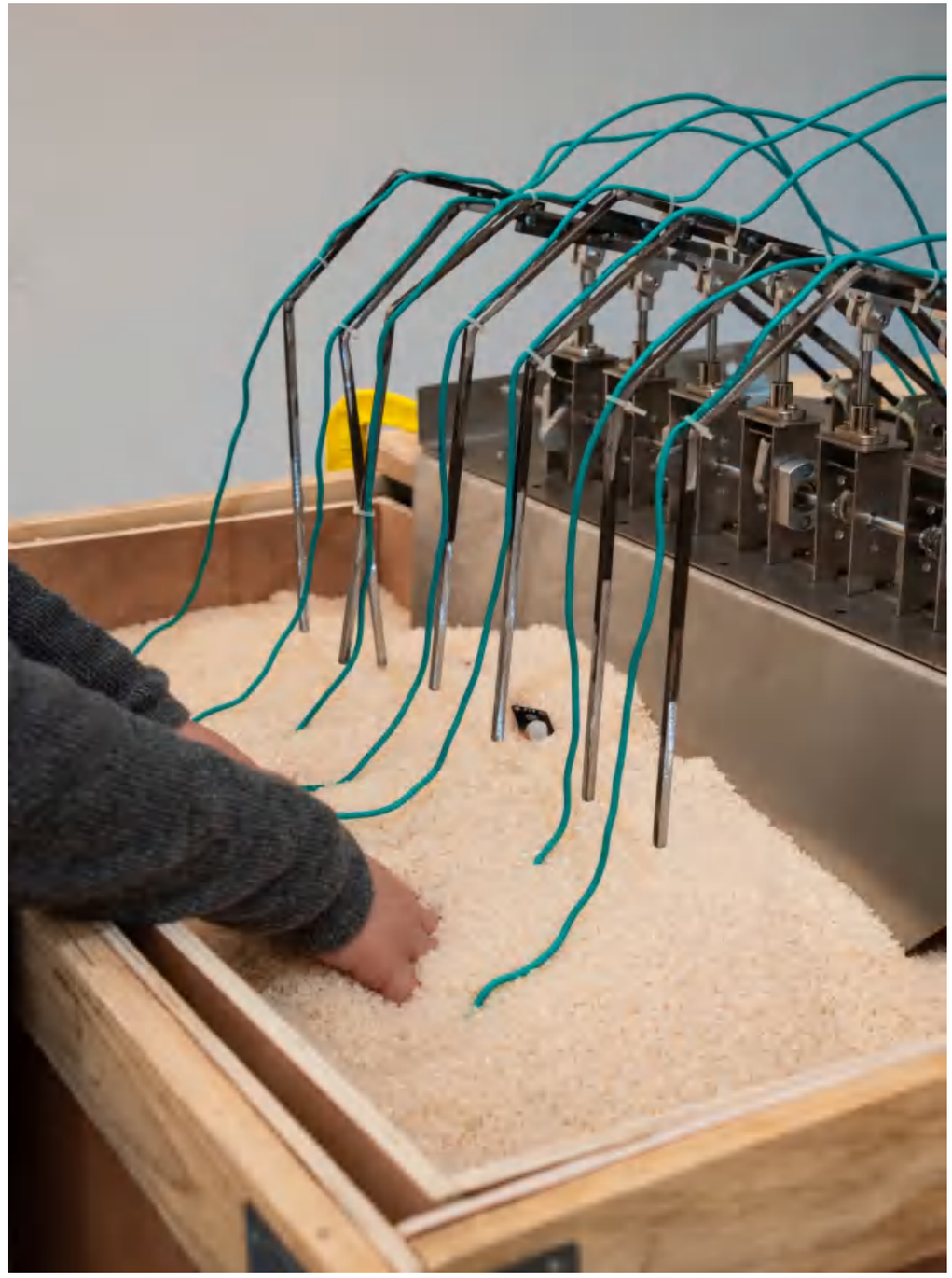
我们想，未来饮食若一味依赖科技改造，终将失去对自然食材的敬畏之心，唯有重拾对自然力的朴素认知，才能实现饮食生态的长久平衡。这件作品恰好将这份哲思藏进了米堆的声响里，让每个路过的人都能停下脚步，聆听来自食材的低语。











作品：第六组《它说》

当我们听到植物电信号转化的“合奏”时，便被这份来自自然的回应深深震撼。这支由中央美术学院多学科方向学生组成的小组，在筹备过程中，一次次调试设备，将传感器贴在各类植物的叶片上，捕捉植物因光照、触碰、温度变化产生的微弱电信号，再通过编程将这些信号转化为高低错落的音符。展览现场，这个装置被放在一个室内园林里，还特意布置了投影视觉氛围，为了让观众更直观地感知植物的“情绪”，小组还特别设计了互动环节：当观众轻触叶片时，传感器捕捉到的电信号会实时转化为不同音阶的旋律，仿佛植物在“回应”人类的触碰；而当环境光照突然增强，乐曲会变得急促明亮，模拟植物光合作用加速时的“兴奋”状态。这种将无形生物信号转化为可听可感艺术形式的尝试，不仅打破了人类与植物之间的认知壁垒，更让我们意识到：未来饮食的核心或许不在于“改造自然”，而在于“听懂自然”—— 通过技术读懂植物的生长需求，可能实现食材培育的精准化与可持续性。

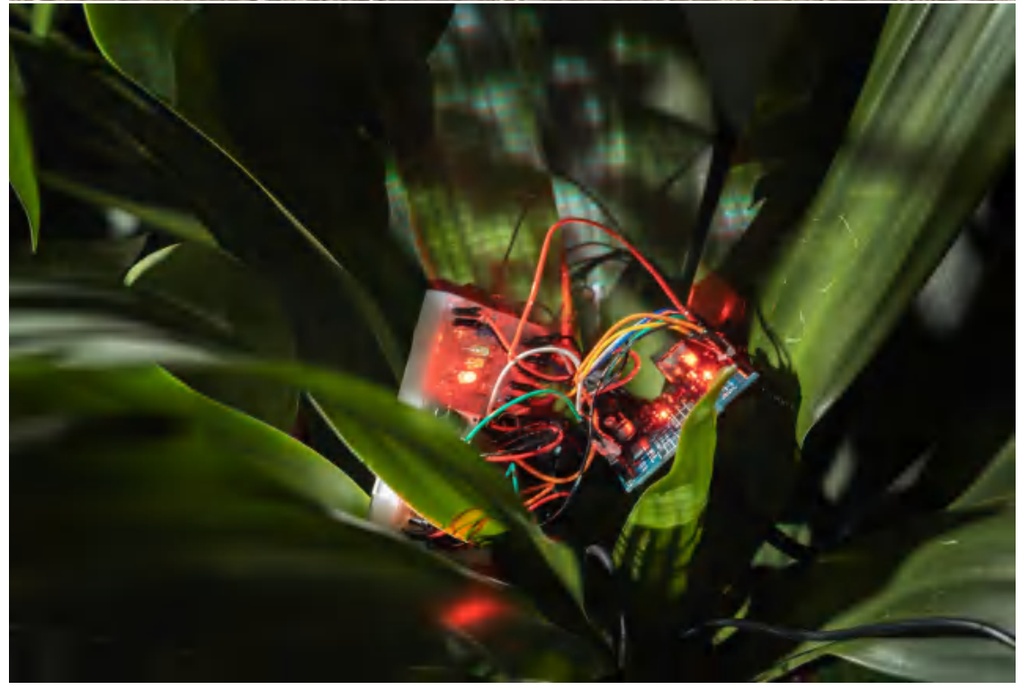
这件作品的意义远不止声音艺术的实验，它提示着未来饮食生态必须建立在“万物有灵”的共生认知上 —— 植物的生命反馈，本就是人类饮食文明存续的重要参照，这也是我们想让读者从这件作品中领悟的生态共识。








美食剧场



作品：mininini klub《泡椒外星人》

用泡椒工艺孵化外星人的荒诞设定，是整场展览最具本土趣味的未来方案，也是我们每次和朋友聊起展览都会提到的作品。mininini klub团队在创作时，把中华传统泡椒工艺和未来生化实验结合，构建了一个脑洞大开的故事：为了应对全球粮食短缺，实验室用泡椒腌制工艺孵化出“泡椒外星人”，它们繁殖能力超强，三天就能成熟，还能直接作为食物，口感脆嫩，堪称“未来救世主”。

这件作品的核心在于对“资源替代”的颠覆性想象 —— 当传统泡椒工艺不再局限于保存食材，转而成为培育“新物种”的生物反应器，其中暗含着对人类饮食危机的戏谑式回应。团队特意选用四川泡椒这一极具地域标识的风味载体，让玻璃容器中漂浮的“外星生物”既带着发酵环境特有的浑浊质感，又透出类似泡姜、泡萝卜的熟悉酸辣气息，这种味觉记忆与视觉荒诞的碰撞，瞬间拉近了未来科技与日常饮食的心理距离。

更值得玩味的是作品对“食用伦理”的留白：这些通过传统工艺“孵化”出的生命体，究竟是食材、实验产物，还是与人类平等的共生体？展览现场以剧场里巨幅的影像呈现，引导观众思考：当生存压力迫使我们突破饮食边界时，传统饮食文化中“万物可食”的包容智慧，与现代科技伦理的审慎态度该如何平衡？作品中“三天成熟”“繁殖能力超强”的设定，既是对解决粮食危机的迫切渴望，也暗藏着对无节制开发生物资源的隐忧，这种矛盾性让这件充满本土幽默的作品，多了一层对人类中心主义的温和反讽。作品打通了传统饮食智慧与未来生物科技的壁垒想象，提示着未来饮食资源的挖掘需要实现传统与创新的共生，这份在地性的巧思让我们印象深刻。




JVC
JVC

伦理边界与身体异化

技术的飞速发展在为未来饮食带来无限可能的同时，也不断冲击着传统的伦理认知，尤其在食材改造、身体与饮食的关系等层面，催生了诸多值得深思的伦理议题。以下作品以批判性的视角，直面技术介入下饮食领域的伦理边界模糊与身体异化问题，通过极具冲击力的艺术表达引发观者的深层反思。

实践作品解析-3

作品：肖靓《转基因巧克力》《14600 元的脂肪》《外逃的三文鱼》《美丽之旅》

《转基因巧克力》

虫形巧克力，在我们看来是最直观的转基因技术双面性隐喻，也是我们心中最具警示意义的小型雕塑。从外表看，这些巧克力和普通巧克力无异，精致又诱人，还带着丝滑的光泽，但当观众俯下身来，看到其由昆虫改造而来，会瞬间从愉悦陷入错愕。

这件作品没有晦涩的理论，却让观众直面技术对健康与生态的潜在影响。它没有给出答案，却抛出了一个值得所有人深思的问题：当技术可以改造一切食材，我们该如何权衡利益与风险？这为未来转基因食材的伦理边界划定提供了具象参照。

《14600 元的脂肪》

将囤积的减肥药重塑为脂肪形态，这一设计在我们眼中充满了对现代饮食执念的批判，也是最能引发观众共鸣的作品之一。肖靓将这些减肥药分类、粉碎、融化、塑形，还加入了一些可食用的凝固剂，最终做成了一块黄澄澄、油腻腻的“脂肪”雕塑，表面还特意做出了凹凸不平的肌理，模拟真实脂肪的质感。

许多观众看到这件作品时，都会低声讨论自己的减肥经历。这件作品不仅模拟了药物在体内的代谢反应，更揭示了科技干预身体代谢背后，人类面临的生理需求与精神焦虑的双重困境，这份对饮食与身体关系的追问，值得每位观者深思。

《外逃的三文鱼》

以转基因鲑鱼的生态风险为切入点，这件作品让我们开始反思全球食品工业化的隐忧。透明的亚克力容器装着晶莹剔透的鱼子酱，容器外侧贴满了关于转基因鲑鱼的新闻报道和研究论文，从人工繁殖技术的突破、市场推广的盛况，到可能引发的生态链崩塌、物种入侵风险，信息密密麻麻，还用不同颜色的马克笔做了标注，冲击着观众的视觉。

一位生态学家曾告诉我们，转基因鲑鱼虽然生长速度快、对食用者无害，但如果外逃到自然水域，会和野生鲑鱼争夺资源，甚至通过繁殖污染野生鲑鱼的基因库，破坏整个生态链。这件作品精准讽刺了人与合成生物的驯化关系，警示着人工养殖食材可能引发的生态链崩塌，是对未来饮食生态的一次必要预警。

《美丽之旅》

整容实验的设定，我们认为是将医美执念与饮食伦理做了一次大胆勾连，也是展览最具争议的作品。肖靓用透明的亚克力盒子装着多块猪头骨，这些骨头有的是被“磨掉”的下颌骨，有的是被“切除”的耳软骨，还有的是被“填充”后替换下来的碎骨，完全还原了常见的整容手术部位。

它直击了现代社会的审美焦虑，是对畸形美的深刻批判。当人们为了美可以改造自己的身体，未来会不会为了某种需求改造食物的躯体？比如为了口感切掉蔬菜的根茎，为了颜值给水果染色。当身体器官可以定制，饮食的生理基础或将被彻底重构，由此引发的生命伦理争议，是我们无法回避的未来议题，这也是这件作品留给我们的深层思考。







第六章

总结与展望：未来饮食的变革与坚守

未来饮食的核心趋势：技术赋能、文化重构、生态适配

通过对《EAT ART • 邂逅》未来饮食艺术展22件作品的系统梳理与分析，本书提炼出未来饮食发展的三大核心趋势：

技术赋能（Technology Empowerment）：以人工智能、合成生物学、VR/AR等为代表的前沿技术，将彻底重构食物的生产、加工和体验模式，实现精准营养、高效生产和多感官体验。

文化重构（Cultural Reconstruction）：饮食不再是单纯的生理需求，而是成为艺术表达、情感连接和文化传承的载体。通过跨学科的艺术转译，传统饮食文化将在新的技术语境下获得新生。

生态适配（Ecological Adaptation）：面对资源约束和气候变化，未来饮食必须走向可持续、低碳、循环的生态模式，实现人与自然和谐共生。

未来饮食的本质价值：坚守本味、强化连接

在变革的浪潮中，未来饮食的本质价值在于“坚守”与“连接”的辩证统一：

坚守本味：“本味”不仅指食材的自然风味，更指人类对食物的敬畏之心和对自然规律的尊重。无论技术如何发展，对食材本源属性的尊重是饮食文明得以延续的基石。

强化连接：饮食是人类最基础的社交行为。未来饮食应强化人与人、人与自然、人与文化的连接。从《食游》的社群互动到《它说》的自然对话，连接是未来饮食超越饱腹功能的核心人文价值。

对食品产业与文化传承的启示

本书的研究实践为食品产业和文化传承提供了以下启示：

食品产业：应从单一的“生产制造”向“技术服务与体验设计”转型。未来的食品企业不仅是食材的提供者，更是个性化营养方案的解决者和多感官体验的设计者。

文化传承：传统饮食文化应以开放和创新的姿态拥抱科技与艺术。通过跨学科的转译与表达，让传统“活”在当下，吸引年轻一代参与到饮食文化的重构中。

研究局限与未来展望

本书的研究实践为艺术展览的实证研究，具有跨学科的创新性，但也存在一定的局限性：

样本局限：展览作品主要集中在艺术概念和实验性装置，缺乏大规模的产业化应用数据和长期社会效益评估。

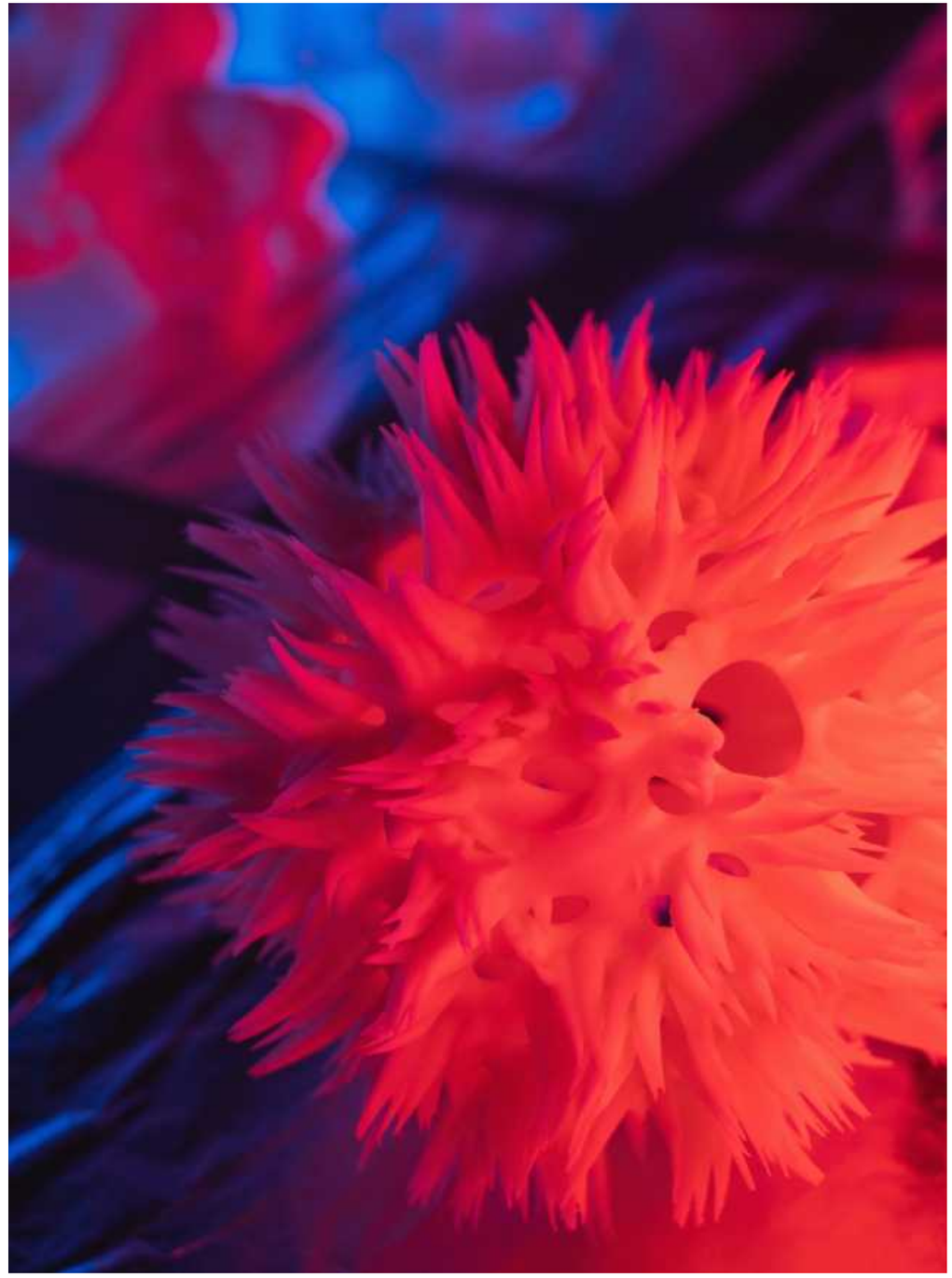
地域局限：案例多以湖北本土食材和文化为背景，对全球不同地域的未来饮食模式探讨不够深入。

未来研究展望：

深化技术伦理研究：结合社会学和法学，对合成生物学、基因编辑等技术在食品领域的应用进行更深入的伦理规范和法律框架研究。

构建量化评估体系：建立一套多维度、可量化的未来饮食可持续性评估体系，用于衡量不同未来饮食模式的生态、经济和社会效益。

推动产业转化：促进艺术实验成果与食品科技企业的深度合作，加速未来饮食概念向实际产品的转化和市场应用。





致谢

2025年圣诞节，香港中环百年建筑艺穗会美食剧场的桂香漫过窗台，落在《100年后，吃什么？一场美食与艺术的邂逅》的终稿上。回望两年前与费俊先生的那次对话，从“饮食与未来”的模糊提问，到“邂逅”展览的落地实践，再到这本专著的系统梳理，我们始终在“跨界”与“融合”中探寻答案——当楚菜大师的锅铲与艺术家的画笔相遇，当植物学家的培养皿与设计师的食器碰撞，未来饮食的轮廓便在这些“邂逅”中逐渐清晰。

本书的完成，离不开所有“EAT • ART邂逅”的参与者：36位跨领域创作者用作品构建了未来饮食的多元图景，观众用反馈提供了实证支撑，学术顾问团用智慧把握了研究方向。特别感谢姚伟均教授将楚菜技艺与饮食文化史融合，费俊教授用装置艺术重构饮食体验——正是这些不同领域的智慧碰撞，让“未来饮食”从抽象概念变为可感知的实践。

在梳理案例的过程中，我们愈发清晰：未来饮食的核心不是“技术的炫技”，也不是“形态的猎奇”，而是艺术的互动，是“人”的回归——回归对食材本味的尊重，回归与自然共生的敬畏，回归人与人、人与文化的情感连接。100年后的饮食或许会有更多技术革新，但这份“坚守”将始终是文明传承的底色。

这本小书既是对过往实践的总结，更是对未来的邀请。期待更多人加入“未来饮食”的探索，用创新与坚守，让每一顿饭都成为连接现在与未来、人类与自然的桥梁。

2025年12月25日于香港

《EAT ART · 邂逅》展览作品清单图录

芷美空间美食剧场第二季《EATART • 邂逅 》以“吃”为核心线索，通过艺术与科技的深度交融，构建了一个探讨“未来100年后吃什么”的沉浸式艺术场域。策展团队某集体ART+TECH打破传统展览的静态叙事，以20余件特邀创作的互动作品，将饮食行为艺术化、剧场化、仪式化，在舌尖与心尖的碰撞中，回应了数字时代人类对亲密关系的渴求，更对未来饮食的形态、意义及人类与食物的关系展开了深刻的学术叩问，精准延续并拓展了“艺术从吃开始”的核心命题。

展览以“邂逅”为理念内核，巧妙化解了科技与日常饮食的疏离感，为“未来吃什么”提供了具象的艺术想象。入口处《将去何处？》以“吃掉一部艺术史”为概念，将东西方艺术经典与湖北特色美食结合，通过12道创意料理完成艺术与饮食的跨界邂逅。从“粉蒸千里江山”对传统青绿山水的味觉转译，到“兰亭鱼糕”对食品打印技术的艺术运用，作品不仅打破了艺术与食物的边界，更暗示了未来饮食“文化编码”的可能性——食物不再仅是果腹之物，更是承载历史与艺术记忆的媒介。这种将文化基因植入饮食的创作，为“未来吃什么”给出了第一个答案：未来的饮食，必然是文化与技术共生的复合载体。

在感知维度的探索中，展览突破了传统饮食的感官局限，重构了未来饮食的体验逻辑。《声之味》通过声音频率驱动香料扩散，在听觉与嗅觉间建立通感，让味道成为超越语言的直接感知；《你闻起来很美味》以气味赋予身体食物般的香甜，将饮食的感知从口腔延伸至人际互动的场域；而《食游》则通过童年零食与互动游戏，唤醒人类对食物的原初情感记忆。这些作品共同指向一个核心认知：未来100年的饮食，将打破单一感官的体验模式，走向多感官协同、情感与感知深度绑定的新形态。艺术从吃的本源出发，不断拓展着饮食的感知边界，让“吃”成为连接自我、他人与世界的多元媒介。

展览对未来饮食的思考，更深入触及生态伦理与人类生存的核心议题。《植物皮草》以可食用植物培育“皮草”，实践人类与自然共生的理念，暗示未来饮食需建立在生态可持续的基础上；《仲夏夜之梦2222》与《 除草计 —— 合成孟山都》则以未来叙事，呈现了技术异化下植物崇拜、基因定制植物的场景，引发对“技术如何重塑食物”的反思；情绪酒吧中的电子食物、气态能量补给站等作品，更是直面未来粮食短缺的危机，探索硅基与碳基融合的饮食新可能。这些创作以艺术的方式警示：未来100年的饮食选择，本质上是人类与自然、技术关系的选择。“艺术从吃开始”的命题在此获得了深刻的生态内涵 —— 饮食的未来，关乎人类文明的可持续性。

《EATART • 邂逅》以“艺术从吃开始”为起点，通过科技与艺术的融合、感官与情感的联动、现实与未来的对话，为“未来100年后吃什么”提供了丰富的艺术解答。展览不仅是一场沉浸式的饮食艺术实验，更构建了一个反思人类生存状态的学术场域。它让我们意识到，未来的饮食不仅是技术与形态的革新，更是文化、生态与人性的重构。当艺术持续介入饮食这一最日常的生命行为，我们便能在烟火气中窥见未来的可能，在“邂逅”中寻找人类与食物、自然、技术的和谐共生之道。



某集体
MOUJITI
ART+TECH

潮汐共和
UNITIDE

某集体 ART+TECH
潮汐共和 / UNITIDE



某集体ART+TECH

某集体 ART + TECH，是一个专注于“艺术+科技”的创意集合体。团队集合了艺术家、设计师、建筑师、工程师、音乐人、策展人、剧作家、创意策划等多学科、多领域的专业型人才，并与全球艺术、科技及商业领域最具创造力和冒险精神的个人或机构通力合作，通过作品创制、策展策划、体验设计、公共艺术等实践，不断探索“艺术+科技”在博物馆、展览空间、商业空间、戏剧空间、公共空间等社会场域的应用场景。

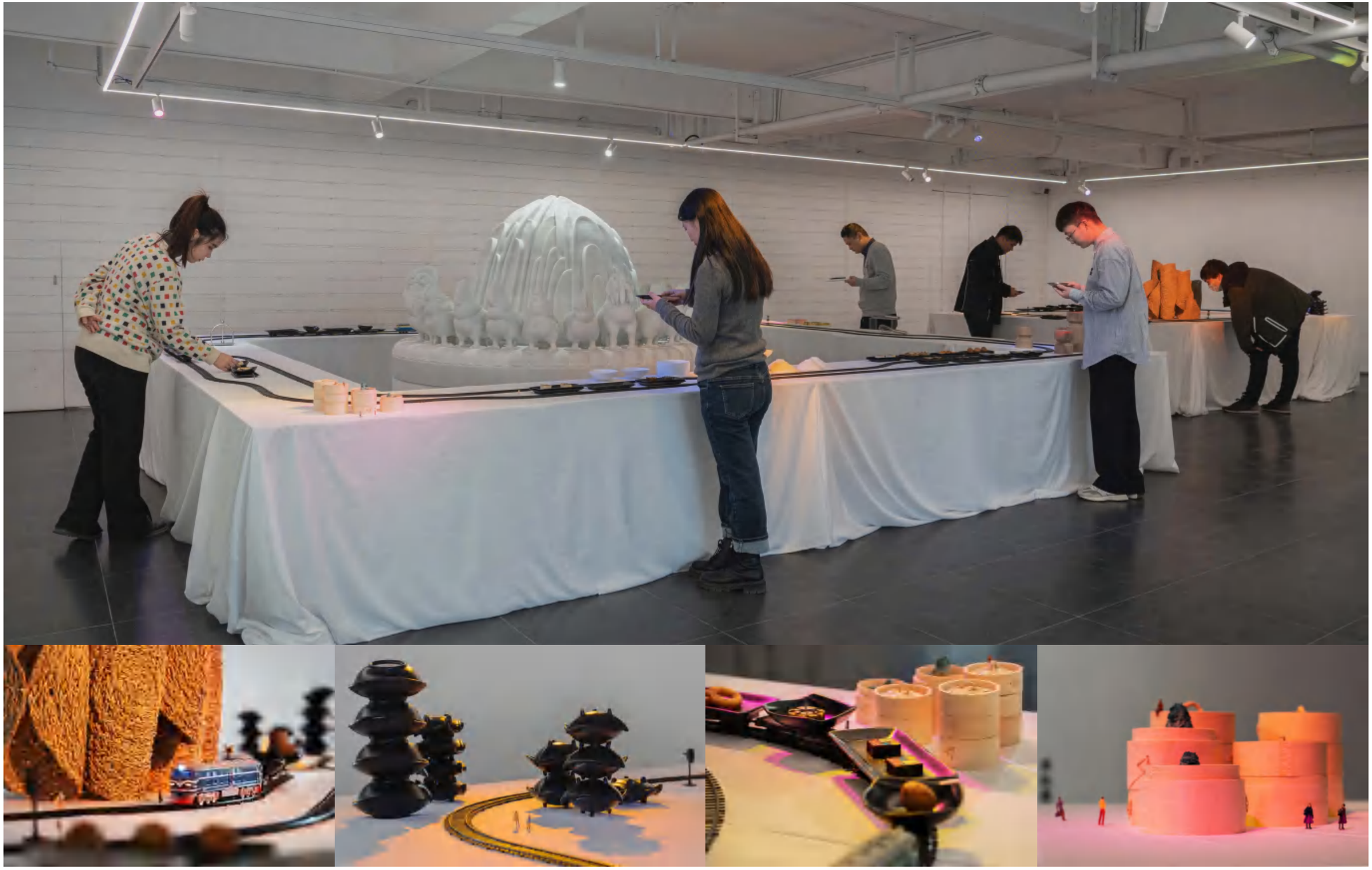
潮汐共和

UNITIDE 潮汐共和是一个密谋艺术事件的跨媒介行动集体，以社会行为洞察和入侵日常的实践，蛊惑少年们汇入城市梦游浪潮。

Where Are We Heading?

动态食物装置
创意料理、餐具、微缩模型、电动火车玩具等
尺寸可变
2022
与芷美空间美食设计师共同完成

艺术家埃利亚松曾说，“没有食物，一个人会死去。没有艺术也同样也不能活，只是离开世界的速度没那么快而已。”艺术与食物的碰撞，打破了艺术与非艺术的边界，让人人都是艺术家成为可能。当我们以艺术为食，以吃为媒，一张餐桌也是一部艺术史，而一瓢饮、一箪食就成为我们理解过往历史、应对当下、面向未来的新途径。



Where Are We Heading? 创意料理

芷美空间美食设计师：方培杰 严祥 王飞 梅江



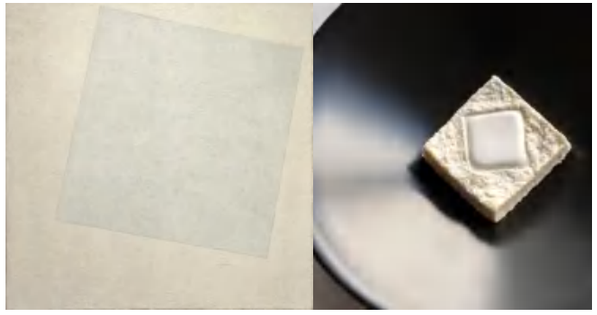
致敬蒙德里安《红黄蓝的构成》
红黄蓝蛋糕



致敬米罗《加泰隆风景》
米罗寿司



致敬伊夫·克莱因《克莱因蓝》
克莱因之心



致敬马列维奇《白上白》
白上白



致敬杰克逊·波洛克《Convergence》



波洛克豆皮



致敬莫奈《睡莲》



睡莲藕粉



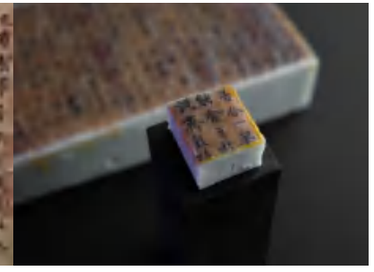
致敬北宋·王希孟的《千里江山图》



粉蒸千里江山



致敬东晋·王羲之《兰亭集序》



兰亭鱼糕



达莎·察彭科 /
Dasha Tsapenko（UA）

达莎·察彭科是一位现居荷兰海牙的乌克兰艺术家。她曾在乌克兰的美术和建筑学院学习如何成为一名建筑师，而后在埃因霍温设计学院学习成为一名社会设计师。达莎的作品探索了人体和（已设计的）家庭空间之间的相互定义的关系，以及在这些空间中进行的日常仪式。她结合了时尚、建筑、表演和微生物学的工具来解读社会和空间的互动，质疑现有的日常惯例，并且以各种不同的方式推测未来：个人艺术项目、研究和教育。



植物皮草

装置
奇亚籽、纱布等
尺寸可变
2020
与汉·沃斯滕合作完成

这次展出了仍在进行中的项目《植物皮草》的其中一部分，与HanWösten（乌特勒支大学微生物研究小组）合作完成。《植物皮草》遵循并实践着与自然共生的原则，采用农业中轮作的方法种植不同的可食用物种，如真菌和微型蔬菜，来探索创造时尚的方法。

本次展出的部分展示了三件由奇亚籽开始生长的皮草一样的衣物。它是一个脆弱的生态系统，需要物主的日常照顾和爱护，而这个过程改变着人和衣物间通常的关系。这些生长而来的全绿色“皮草”成熟之后就可以被收割和食用。



某集体
MOUJITI
ART+TECH

某集体 /
ART+TECH

某集体ART+TECH，是一个专注于“艺术+科技”的创意集合体。团队集合了艺术家、设计师、建筑师、工程师、音乐人、策展人、剧作家、创意策划等多学科、多领域的专业型人才，并与全球艺术、科技及商业领域最具创造力和冒险精神的个人或机构通力合作，通过作品创制、策展策划、体验设计、公共艺术等实践，不断探索“艺术+科技”在博物馆、展览空间、商业空间、戏剧空间、公共空间等社会场域的应用场景。



食游

食物装置
椰子冻、棉花糖、妙脆角、软糖、筷子、勺子、不锈钢餐盘等
尺寸可变
2022

谈到“吃”，我们自然就会联想到与食物有关的一切，而人与食物的复杂关系，就像人与人之间的关系一样微妙。作品《食游》通过多个幼稚化的进食游戏，激发参与者之间的互动，让体验者寻回儿时对食物的记忆和情感的同时，再次体验我们和食物之间原初的亲密关系。作品通过让体验者像孩子一样进行各种“吃”的体验，重塑人与人、人与食物之间的关系。








雕塑家
Be a Scu
Sculpt the pudding
shape on the card.
Then eat it whole in



巴瑞云×苏永健 /
Ba Ruiyun, Su Yongjian

巴瑞云（1992）生活工作于北京，现为中央美术学院科技艺术方向博士生，她硕士毕业于芝加哥艺术学院，本科毕业于中央美术学院城市设计学院。她作品涉及表演、影像、公共参与等多方面实践性工作，主要围绕现代社会亲密关系的丧失，如何重构当代语境下身体的感知等问题展开讨论，试图进一步探讨在当下生活空间里，我们该如何重新定义空间、身体、触觉、呼吸与面对面的关系。作品曾于各地展出，近期展览包括“地球太空船－亚洲数字艺术展”、“临界与共生－气候行动周”、北京国际设计周等。

苏永健，1994年出生于广西南宁，本硕博均就读于中央美术学院，现为艺术与科技方向博士研究生在读，曾交换留学于德国卡尔斯鲁厄国立设计学院（ZKM艺术与媒体中心）。2017年中央美术学院最高毕业奖——“千里行奖”唯一获得者。作品曾于全国各地及欧洲重要展览多次展出。



你闻起来很美味

装置
自动喷香机、3D打印餐盘、定制餐桌
300 cm × 300 cm × 170 cm
2022

当我们对一个人喜爱至极时，经常会有一种捧在手里怕碎了，含在口里怕化了的感觉。请你俯身进入餐桌下，将脑袋从餐桌上的碗盘中伸出，喷雾装置会在你的肩上喷洒香水，为你赋予食物般的香甜气味。来往的观者经由此处，身上都将留存令人垂涎欲滴的甜美气息，进而营造出彼此间以气味和嗅觉来建立人际关系的社交情境。



邱宇 /
Qiu Yu

1986年出生于河北，现工作生活于北京，艺术家，中央美术学院设计学院艺术与科技方向博士候选人。从事科技艺术的创作和研究，他在创作中使用声音、影像、装置、生物等混合媒介结合科技手段探索科技媒介所蕴含的内在逻辑和语言关系，以及混合媒介影响下的生命感知。作品参加北京媒体艺术双年展、B3双年展、金鸡湖双年展、安仁双年展、亚洲数字艺术展、“生长”国际生物艺术展、第十三届全国美展获奖与进京作品展等国内外展览。



声之味

声音装置
喇叭、香料等
尺寸可变
2016

通过喇叭不同频率的震动使多种香料的气味分子在空气中扩散并混合。作者在听觉与味觉之间建立一种“通感”，形成一种超日常的感知延展。在这种媒介转换中建立以感知为基础的体验和思考。声音真的有味道吗？味道也像声音一样传达给我们信息吗？



马良 /
Ma Liang

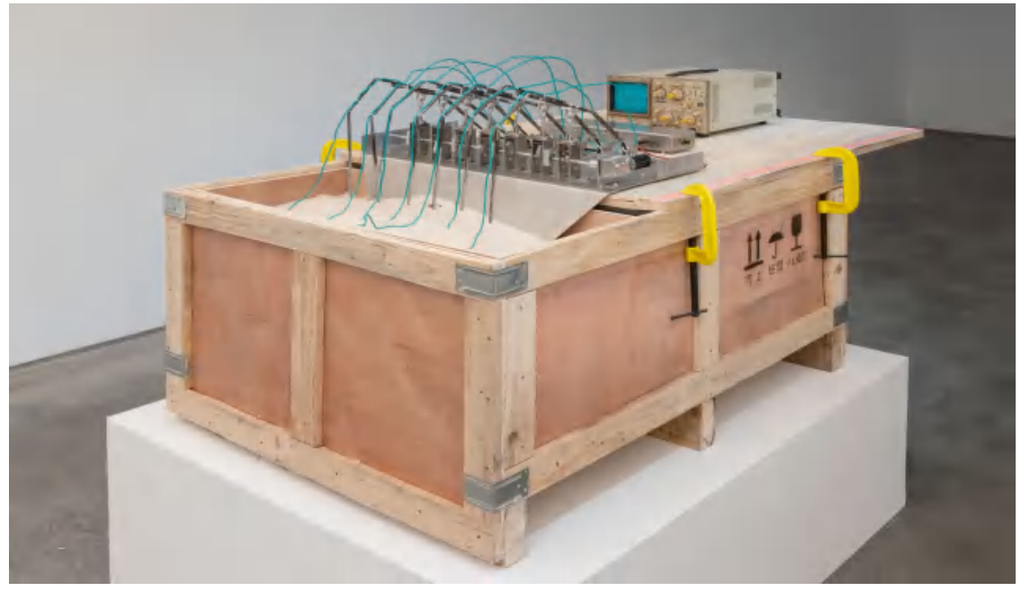
天津美术学院实验艺术学院移动媒体艺术系讲师，中央美术学院博士研究生。他主要从事交互艺术创作与交互影像装置课程的教学工作。本科与硕士毕业于中央美术学院数码媒体工作室，专业方向为媒体艺术与设计研究。

马良 / 米沙沙沙

动态雕塑
大米，米箱，木工夹，订制探测装置，示波器
110 cm × 90 cm × 80cm
2022

即使有一万种烹饪的结果，一万种品尝的口味，但或许食材是一样的。我由此想到的就是大米，一种日常的不能再日常的食材。我想让大米说话，很显然我做不了它们的主。的确有前人描述了人与大米之间的技术 —— 如何耕种，而后丰收，也包含了对待它们的一种朴素的态度。

这种朴素来自自然的威慑力。当今或许因为技术的不断强大与对所有一切的征服，人们对曾经仰望的自然力已肆无忌惮了。同时一些自然之力为了保全自己而不得不藏匿了锋芒。这种自然力是深沉的与平淡的，它正如透过树叶间隙的散落的影子，当风吹过，沙沙而响。



第六组 /
Group 6

王东翰，李尚儒，姜天晓，王晓彤，陈文芃
Wang Donghan, Li Shangru,
Jiang Tianxiao, Wang Xiaotong,
Chen Wenpeng

小组成员来自中央美术学院设计学院的艺术科技、产品设计、视觉传达等方向。关注生态问题，不断尝试构建人与自然生态之间的新关系。



第六组 / 它说：

声音装置
综合材料
尺寸可变
2022

建立在时间尺度下具有体验性的生态声音装置。

植物对这个世界有自己的感知，植物与植物之间自成一套复杂系统，我们希望能够营造一个具有体验感的“场”，在这个“场”里我们可以感受到植物无时无刻不在感知着这个世界并对这个世界做出反馈，植物与我们同在。我们通过监测植物受外界刺激而发出的电信号变化，将电信号转换成声音，最后组合成一场“合奏”。





张羽洋 /
Zhang Yuyang

1997年生于北京，新媒体艺术家，着迷于戏剧性和诗性的创作方式，作品形式主要包括装置和影像。2019年本科毕业于中央美术学院设计学院数字媒体艺术方向，2022年研究生毕业于中央美术学院设计学院艺术与科技方向。

2022.7　上海遇见博物馆：锐气来袭
2022.6　悦·美术馆 ——“初次见面，后会有期”
2021.12　场所「非」场所 ——Minute短片艺术展映
2021.10　今日美术馆“Kids Power”作品展
2021.9　751国际设计节“超级链接”
2021.9　青绿无边——桂海晴岚艺术节
2021.4　悦美术馆：卫星城神秘代码
2020.11　湖北美术馆第五届美术文献展 —— 生生：自然、人和技术的生产
2019.11　798现代汽车文化中心全球艺术展“有限人类”



张羽洋 / 仲夏夜之梦2222

装置
综合材料
200cm×230cm×150cm
2022

200年后，草木萧疏，人机混沌，那时的拉山德或许是仿生人，密林早已荒芜，那个植物崇拜的时代，仅存的圣花被机器奉养，它神秘的花汁是人类信仰，化解着矛盾冲突，人类贪婪挣扎着汲取汁液，仿佛亵渎神明。作品由植物、营养液、植物生长灯、3D打印透明树脂、丝纱、沙土、红外感应、树脂粘土、金属、亚克力、电机等材料构成不同线索，用装置呈现一场实验戏剧，以生态观维度建构莎翁《仲夏夜之梦》的未来演绎，试图探讨人与自然与技术的纠缠关系。



拟合制造 /
NIHE MADE

丁蔼雯, 陈香凝, 袁博, 王浩钊, 彭延嘉
Ding Aiwen, Chen Xiangning,
Yuan Bo, Wang Haozhao, Peng Yanjia

拟合制造是一个因植物学习课题而聚集成立的学生艺术设计团队。我们向合成自然学习，关注合成植物/作物的未来形态，探索“拟合”生命背后的人类故事，结合多种媒介创作方式，希望引发观众关于生命形式和技术伦理的进一步思考。

除草计—合成孟山都

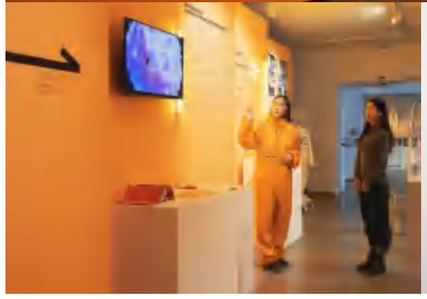
交互影像、装置
尺寸可变
2022

“除草计”基于“孟山都事件”，通过虚构未来情景，展开对“未来孟山都”世界的探索。合成孟山都公司允许观众自行编辑作物基因，定制合成作物，体验未来农业种植。合成作物在虚拟场景中生成的同时，装置实时打印作物信息。随着定制数量增加，逐渐形成冗杂、无法分辨的未来合成作物景观和无限堆积的信息纸屑。

“除草计”通过虚构情景，结合屏幕交互和实物装置，进行荒诞叙事，导向最终结局：在一切由人类利益为准绳的未来，无节制的合成将失去意义，个性化作物将成为无用的“杂草”。作品以此讨论生物技术的伦理底线，引发观众对“人与自然”伦理关系的反思。

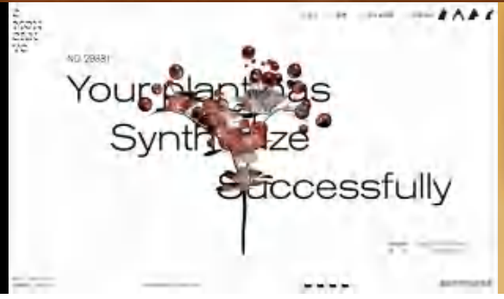


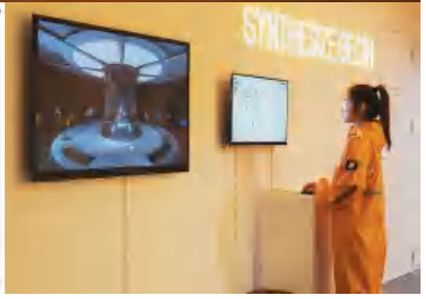

S
MON
SAN
TO
SYNTHESIZE BEGIN




MONSANTO
MONSANTO




Successfully

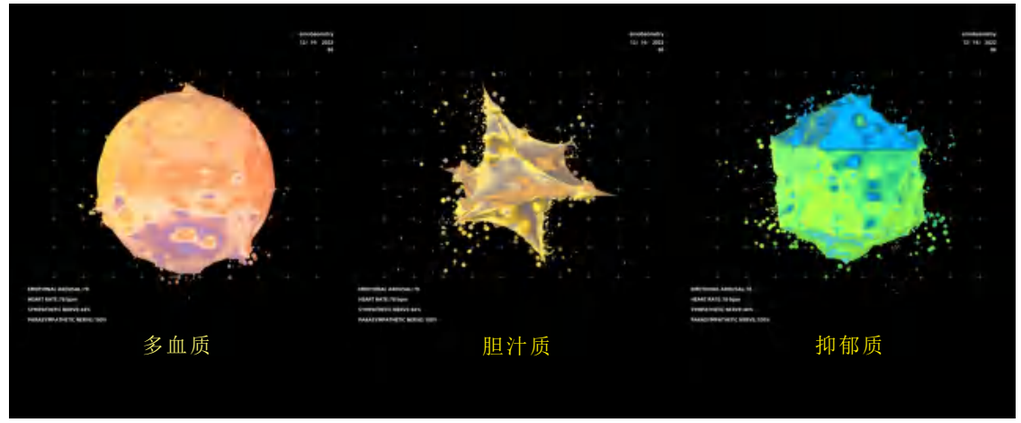




费俊 /
Fei Jun

1970年出生于湖北荆州。中央美术学院设计学院艺术与科技方向教授、博士研究生导师，某集体ART+TECH创意总监。1992年毕业于中央美术学院版画专业并获得学士学位，2005年毕业于美国阿尔弗雷德大学艺术与设计学院电子综合艺术专业并获得硕士学位。曾任中央美术学院设计学院数码媒体工作室主任，北京媒体艺术双年展联合策展人。

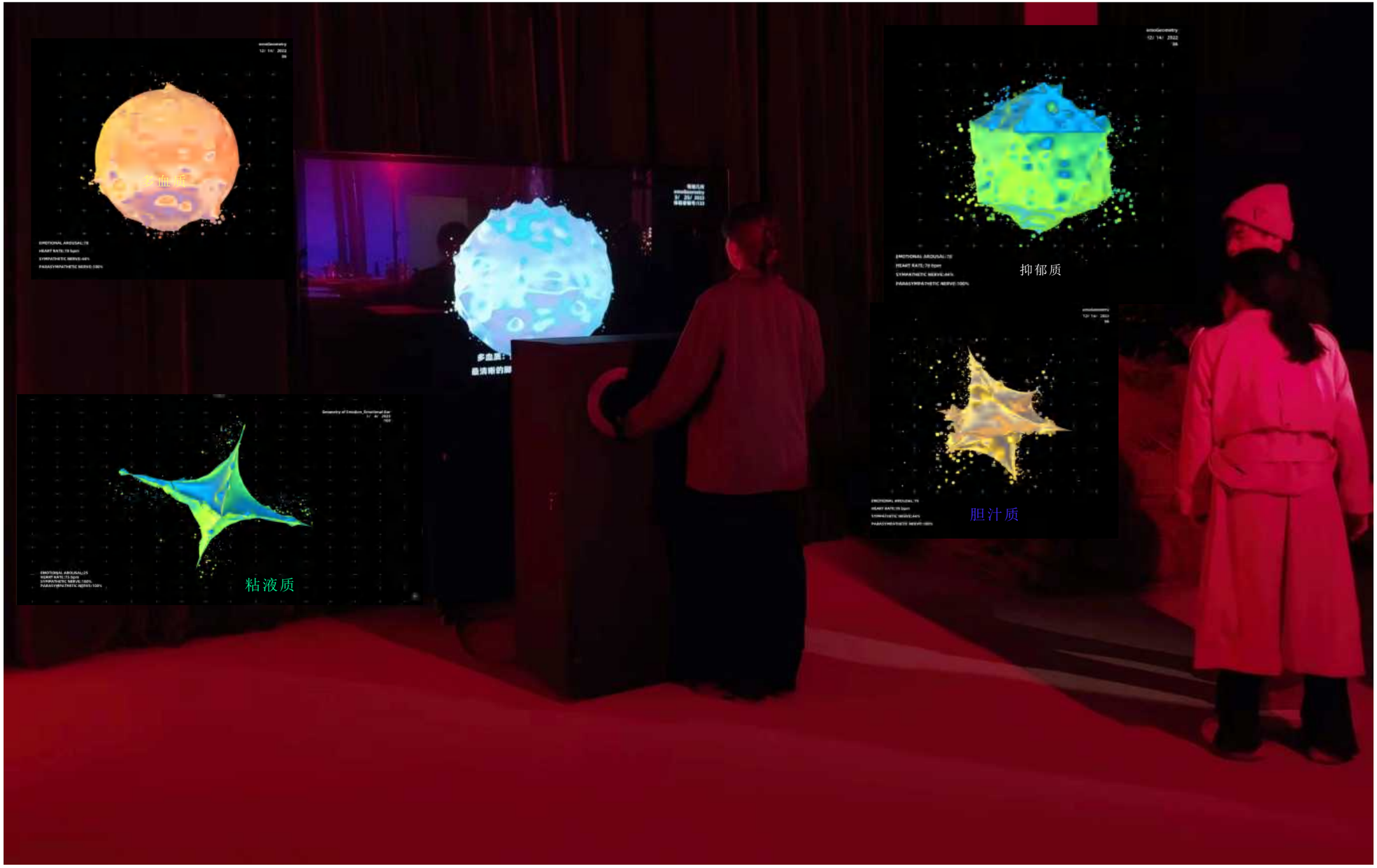
他以艺术家、设计师和教育者的多重身份从事艺术与科技研究、教育与实践，他的艺术实践主要关注由虚拟和实体场域的共同构建的混合场域叙事。他的艺术及设计作品曾在第58届威尼斯双年展中国馆等国际展览和艺术节中展出，并荣获了德国IF设计奖、红点设计奖、德国设计特别奖和亚洲最具影响力设计大奖等荣誉。



情绪几何——情绪酒吧版

互动装置
数据采集模块、图形生成软件、特调鸡尾酒等
尺寸可变
2022

《情绪几何》是艺术家费俊与代数几何数学家许晨阳以及心理学家刘正奎进行跨学科合作的艺术实验项目的阶段性成果。本次展览作品为《情绪几何》延伸项目“情绪酒吧”版，作品邀请观众在互动装置的暗箱中触摸几何模型，触摸的情绪会通过心率等生理数据采集设备记录并计算出来，并生成一个个“因人而异”的情绪化的动态三维图形，同时观众可根据该图形在展览现场获得一杯为自己情绪定制的特调鸡尾酒。

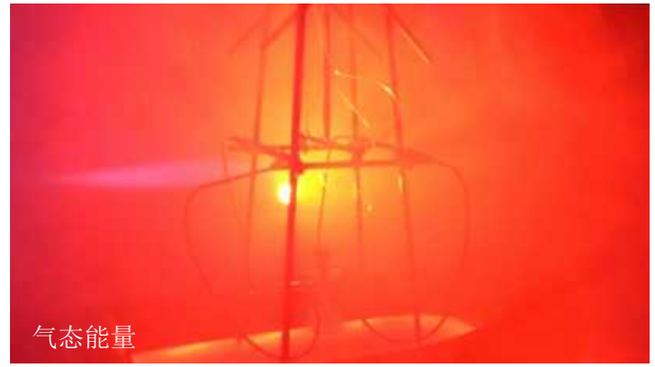

多血质：
最清晰的脑
抑郁质
胆汁质
粘液质



潮汐共和 / UNITIDE

耿直，王墨石，胡卓君， 张一丁，郭雨嘉
KENJI, Wang Moshi, Hu Zhuojun, Zhang Yiding, Guo Yujia

UNITIDE 潮汐共和是一个密谋艺术事件的跨媒介行动集体，以社会行为洞察和入侵日常的实践，蛊惑少年们汇入城市梦游浪潮。



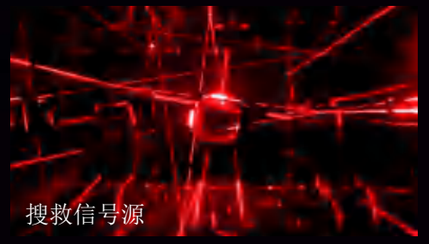


信标

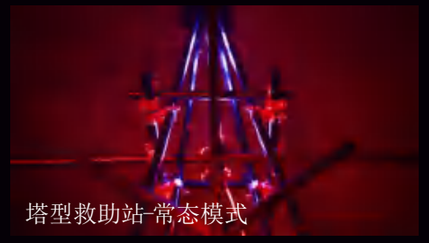
装置
综合材料
尺寸可变
2022

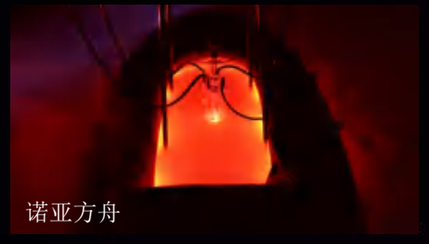
荒芜之境，长江干涸，食物短缺，末世的长江原住民聚拢在诺亚方舟前，搭建出一个互助能量补给站，发射扫描信号指引幸存者聚集。

“信标Pharos”使用长江水源驱动，将空气中高浓度的二氧化碳转化为可食用的气态能量，以供需求者吸食，即便是成瘾性的……


搜救信号源


塔型救助站-常态模式


塔型救助站-常态模式


诺亚方舟


气态能量转化器



肖靓 /
Xiao Liang

艺术与科学交叉学科创作者。

作品受到自然和社会现象启发，将日常与个人经验结合社会学，生物学等进行跨学科思考及创作。作品曾在伦敦Apairy Studio，泰特现代美术馆，威尼斯军械库等艺术平台展出；其作品“叙事性新冠病毒：从武汉到伦敦”提名大师收藏奖，入围Mullen Lowe Nova Award 2020，收藏于2020伦敦设计节。个人携作品获得伦敦艺术大学专题及国内外主流媒体，VICE，央视国际新闻（欧洲），Fad Magazine等媒体专访报道。曾受邀中央美术学院及清华大学中意创新基地等学府发表演讲。她的实践工作和支持的研究之间有明确的关系，探索艺术－科学实践的前沿思想，发展与挑战了各种媒体感知的形式，拥抱与数字时代的人类与植物感知、沟通和互动有关的理论和哲学问题。

转基因巧克力
雕塑 / 虫子，巧克力等 / 尺寸可变 / 2022

作品从客观角度探讨了转基因技术在满足公众的需求时对人类健康及生态是否产生影响。巧克力是令人愉悦的食用产品，包含农田虫子的巧克力被动成为科学积极发展下的转基因作物；作品通过制造这种外表美丽却包含令人惊恐、恶心的虫子的转基因巧克力引导人们认识转基因的两面性。



14600元的脂肪
雕塑 / 减肥药各材质各品牌 / 尺寸可变 / 2022

减肥药服用后可能存在的安全问题使人们在服用减肥药时犹豫不决。这加剧了囤积，放置以及无法断舍离掉的借助外物减肥的执念。我通过粉碎、分解、融化和形成的多样的方式来处理家中堆积的减肥药，试图模拟它们进入身体器官后的变态反应，最终自然合成脂肪的形态。



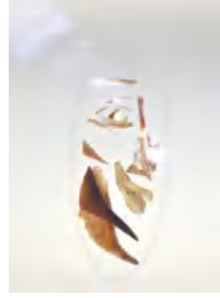
外逃的三文鱼
雕塑 / 鱼子酱 / 尺寸可变 / 2022

技术改变了商业食品结构，人工繁殖技术孵化的转基因鲑鱼不具备好的繁殖和野外生存能力。虽然对食用者无害，但是它们的可能性外逃挑战了生态链。全球食品工业化时代，人与合成生物的驯化关系将走向何方？



美丽之旅
雕塑 / 猪骨，亚克力等 / 尺寸可变 / 2022

对于美的过度崇拜导致的整容手术盛行。在现代美容手术中，用耳软骨做填充物，磨下颌骨手术是很常见的。猪头整容实验使观众可以从手术视角审视这些被选择切掉，舍弃的骨头。





乃由小组 /
Creamer

王鹏， 康艺， 任庆齐， 冯菁怡

Wang Peng, Kang Yi, Ren Qingqi, Feng Jingyi

乃由，一个不定时组合，制造“奶油”。

王鹏，1997年生于东北，2019年毕业于北京服装学院数字媒体艺术系。从事媒体、视觉艺术创作。

康艺，1993年生于北京。2019年在芝加哥艺术学院获得硕士学位。曾参与第一届“威尼斯元宇宙艺术年度展单元展《共生未来》——《我们¹ 人类² 在³ 火星》”。

任庆齐，1994年生于山东，2021年毕业于中央美术学院设计学院媒体艺术研究方向，获硕士学位。现专注于新媒体艺术领域，利用编程等技术手段进行艺术创作。作品曾参加2022“地球太空船”亚洲数字艺术展、第一届“元宇宙艺术年度展@威尼斯”等展览。

冯菁怡，毕业于北京服装学院，学士学位，具有多领域合作和探索的创作及策划经验；持续进行设计、影像、动画、展览等跨领域学习与实践，曾作为演讲嘉宾参与IDES 2019（设计教育教学国际学术研讨会）；作品曾参加2021年“751国际设计节”等。



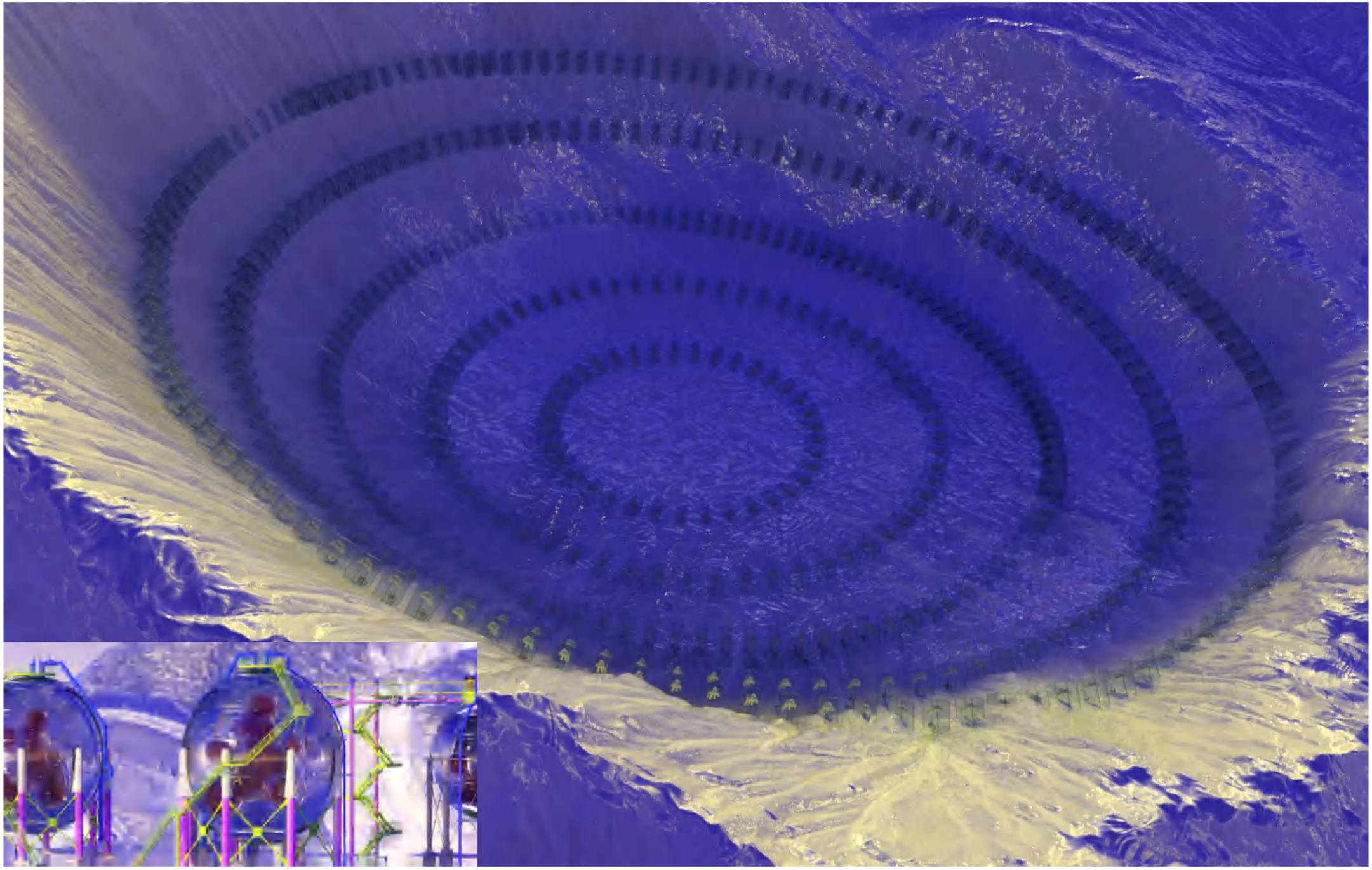
自由自主自适应奶油

数字影像

1′ 42″

2022

作品展开了对“奶油”这一生活非必需品在未来产业里将如何被创造的相关想象。在未来的某个时空里，奶油的生产也将开展产品产业的最优化：“奶油星人”的出生、生长与出品都是为了保证出产最新鲜、最满足口腹之欲的奶油。为此，“奶油星人”在“奶油星球”里自由自主自适应。



ROUBIT

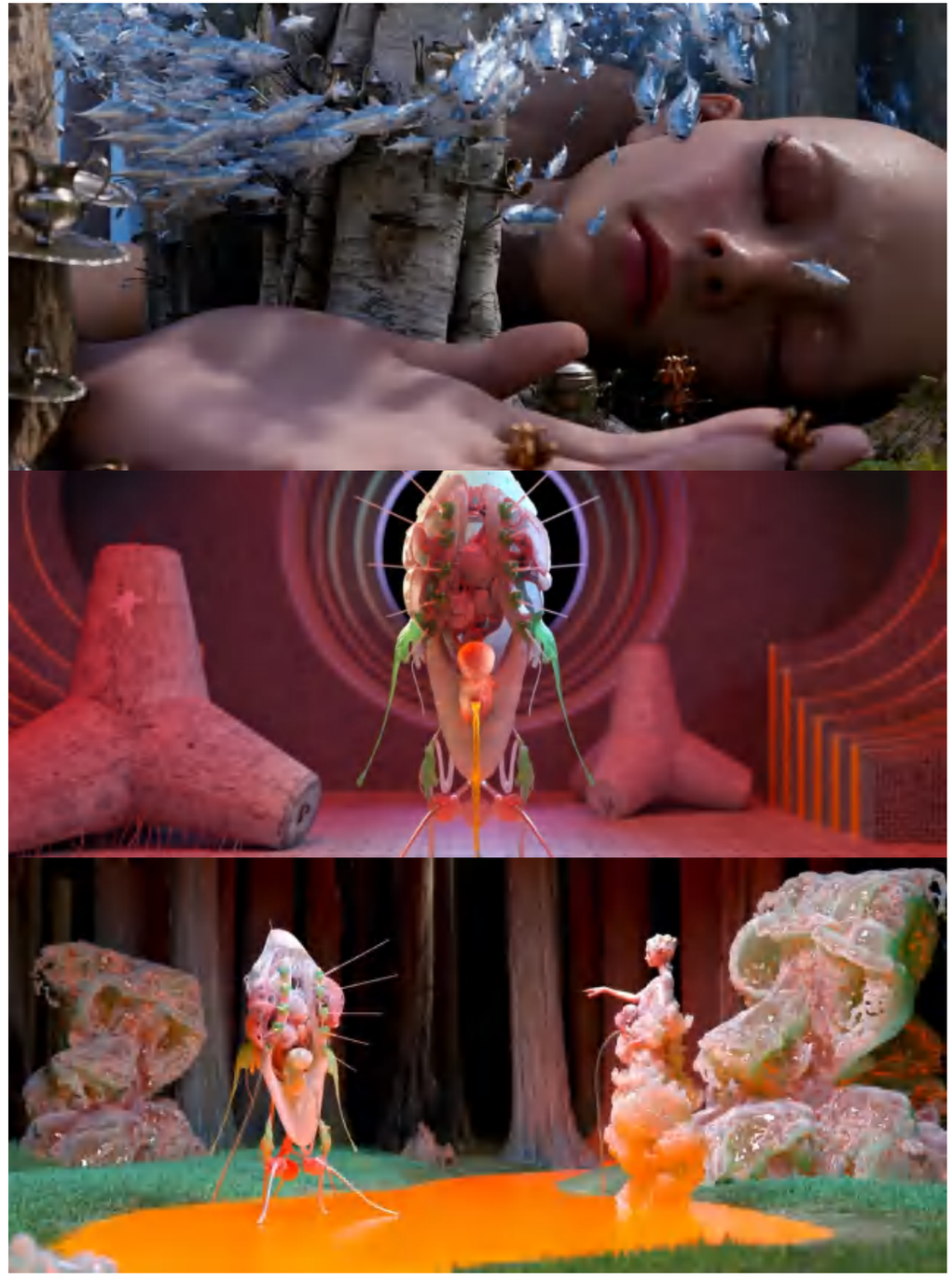
肉比特 / Roubit

肉比特（Roubit）是一个由数字艺术家梁文华和田奇子共同创建于后疫情时代的数字工作室。工作室致力于把当代艺术的形式语言与时尚潮流文化相互结合，利用数字技术将其进行转化与表达，呈现下一个时代的先锋视觉形式。除了数字化的视觉创作，工作室同时能够为线下的展览与活动创作实体影像装置，构建完整的系统的视觉体系。

仙馔珍馐

数字影像
1′ 06″
2022

影像作品根据乔瓦尼·贝里尼的绘画《诸神的盛宴》中，当生育神普Priapus试图掀起酒醉的仙女Lotis的裙子的时候，却被一声驴叫惊醒了宴会中的希腊众神的情景进行了重新解读。试图以“蜜酒（Ambrosia）”作为线索，从仙女Lotis的视角，描述一种酒醉状态下身处喧闹宴会以及危险将至的迷离意识。



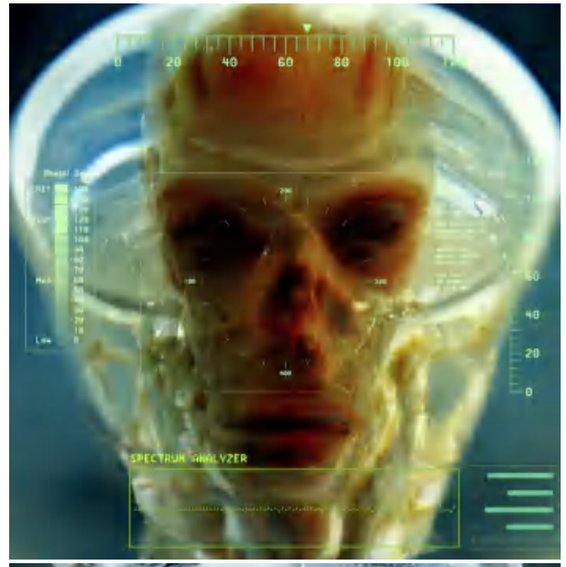
mininini klub

mininini klub

mininini 电子场景带领着观众掉进爱丽丝的兔子洞。在纯粹的声场中，感受没有批判，没有背景、地域、踪迹的寻觅的奇妙冒险。声场的热情会让观众感受到真正持续的爱。而此地的交流方式则会让来者获得真正的安全感。

mininini 成立于 2019 年 12 月，主理人 MDM 以打造平等空间，平行社交为理念成立。

在现实物化的世界中，我们还是向往着人与人平等的乌托邦。在超链接和信息饱和化的世界,“时间”和“空间”不在是单线运行,每个个体成为节点与彼此互相连接。尊重、平等、注重实际体验感满足精神,自我表达脱离“系统化”，不由固定象征图像、符号所识别是mininini lab最大的特征。致力于尝试寻找未来可能性。承包独立数字设计和娱乐工作室，从事现场视觉效果及表演艺术。不同背景的艺术家、策展人、设计师与工程师共同创作与寻找，通过多模态的相互转换，将跨领域的相辅关系的结合输出艺术观点与视觉语言。而mininini字母所组成的形状更像是一座桥梁而不是意义。





泡椒外星人

数字影像
57 ″
2022

“泡椒外星人”是mininini旗下机密实验基地mininini lab为应对全球粮食短缺危机而进行的一项未来生化实验，外星人使用中华传统泡椒腌制工艺孵化而成，“泡椒外星人”具有超强的自我繁殖演化能力，生产工艺简单，适宜居家培育孵化。“泡椒外星人”是未来人类温饱的救世主，将带领人类走向新宇宙纪元。



崔昱 /
Cui Yu

崔昱出生于1997年，本科研究生均就读于中央美术学院设计学院，师从陈小文、费俊。作品曾参加“首届北京艺术与科技双年展 —— 合成生态”“751国际设计周 —— 超级链接”“2022北京潮流艺术双联展”“北京当代艺博会”“2022乌镇戏剧节”等大型展览。





可持续生长

数字影像
尺寸可变，时长可变
2022

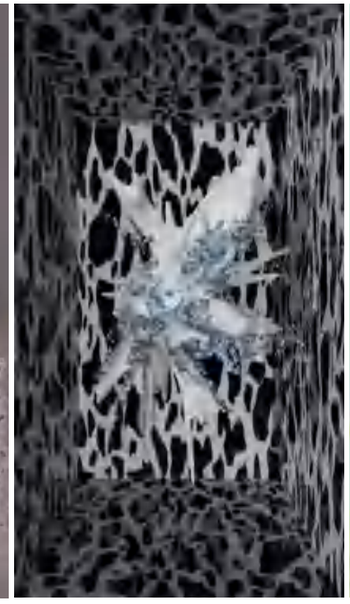
在未来，食物变得更加“有机性”，可以自发性生长、繁殖、投喂。



张浩月 /
Zhang Haoyue

1999年出生于山东，毕业于中央美术学院。







张浩月 / 未来食物

数字影像
尺寸可变，时长可变
2022

作品探讨未来食物和人类之间的关系，以及未来进食方式的多样性。未来食物与人体之间的链接可以是多样的，既可以通过肠胃等方式进入人体，也可以通过体外输入的方式为人体直接提供能量。食物不仅可以提供能量和营养物质，也会通过迷走神经刺激大脑产生多种感官情绪，所以未来食物不仅可以满足味蕾和口感的享受，也可以满足情绪感官的需求。



冯逸飞 /
Sky.Feng

千禧年出生于武汉，毕业于武汉理工大学，现任武汉理工大学艺设学院元宇宙创新与设计研究中心执行主任、徐进波工作室成员。在上海 TEA Community（Touch Designer 官方中文社区）担任金牌导师。Bilibili 优质博主，新媒体艺术相关原创作品与教程播放量超 30w，收藏与点赞数量过万。

2021.9　上海 TEA 社区，Touch Designer 光点梦想创造营第 12 期训练营讲师

2021.10　北京 751 国际设计节， TEA Community：Touch Designer 工作坊讲师

2022.4　上海 TEA Community《Touch Designer 与体感交互设计》线上训练营担任主讲，课程广受好评

2022.9　参与武汉 K11 艺术村、UNITIDE 潮汐共和共同举办的活动：“月光乒乓”。参展作品：《潮汐》

2022.11　武汉传媒学院，Audio Visual《赛博心脏》现场展演



意识体的味觉幻梦

数字影像

尺寸可变，时长可变

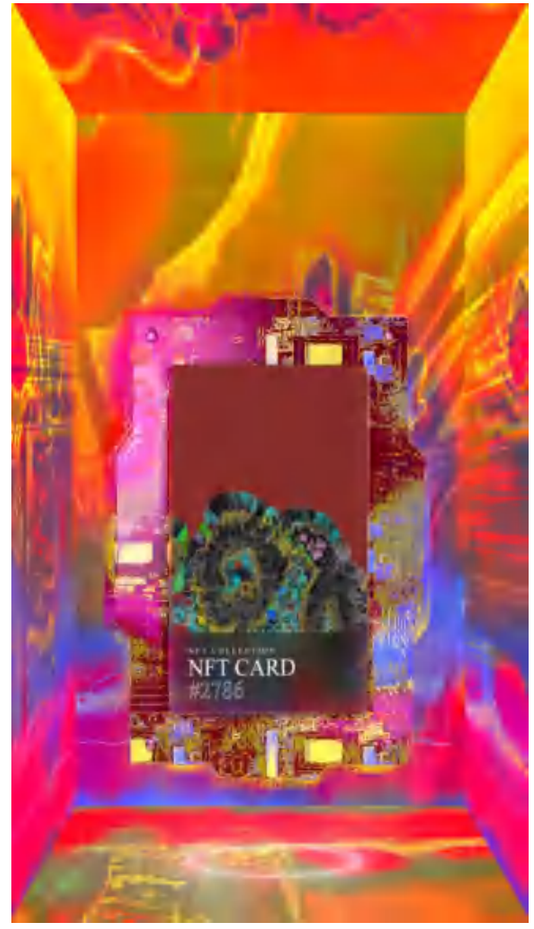
2022

在未来，它是被传输到赛博空间的UI（Uploading Intelligence）们的电子食物，它是碳基生物基因记忆中的“味觉表象”，是糖，是蛋白质也是脂肪。实际上，它是硅，是算法，也是数据集和神经网络，随着潜在空间的不断扩散，它可以带来无尽的味觉体验，人类历史上从古至今的酸甜苦辣都被它以数据的形式保存和演绎，不断地生成出亘古未有的味觉奇观。观者可以通过脑波装置，用自己的味觉记忆影响作品的扩散，参与作品的味觉共创，形成另类的赛博食物。



许可通 /
Xu Ketong

1998年6月5日出生于河南，大学毕业后留学日本，于京都学习现当代艺术，包括动画、数字艺术、综合艺术等。现居武汉从事艺术工作，继续学习油画技法并尝试将其与数字艺术进一步融合。作品追求表现性语言与具象的形式相结合，注重内心情感表现并带有视觉冲击力。



食用浪漫活在2028

数字影像
尺寸可变，时长可变
2022

未来食物的摄取方式会更加多样，不只是食品制造业会有新的变革，艺术工作者也能在食品领域充分发挥自己的想象力与创造力。芯片食品以科技的发展为基础，以数字技术芯片为依托，以花的形象为口味表现方式，创造出新兴食品摄取元件。芯片表面显示形式化的食物形象，插入芯片用数字符号模拟食物口味，之后转换为电信号，刺激神经末梢并释放神经递质，这样的摄取方式与传统直接摄取有相同的效果，并且更加环保更加高效。



宫一宁 /
Gong Yining

跨媒体艺术家、视觉设计师，现居北京。2022年取得中央美术学院艺术与科技方向硕士学位。创作中通过影像、装置、生物等综合媒介，结合跨学科实践方法，聚焦日常空间中的合成生态，探讨个体在其中的叙事方式与解决方案。英国流明数码艺术HUA大奖（2022）得主，曾在北京现代汽车文化中心、北京时代美术馆、北京当代艺术馆、北京751D•PARK、中央美术学院美术馆、威尼斯军械库区等多个国家展览和交流。



Get Down

数字影像
尺寸可变，时长可变
2022

作品《Get Down》是一个用AI图像算法模拟自生成式杂交植物，并将新“叶片”放置于虚拟“培养缸”环境中生活的尝试，试图寻找一种介于真实环境模拟和半虚构植物之间的共生与观测方法。



shift1234

刘真宇，新媒体艺术家
研究方向：虚拟展览和交互游戏
1985年出生于武汉。
2009年毕业于湖北美术学院。
2010年策划bmx跳东湖（作为艺术作品参与东湖艺术计划）。
2015—2021年经营IFT文身店。
2019年开办haha！新媒体咖啡酒吧。
2021年创办shift1234交互设计工作室。



罗有财爱跳舞

交互游戏直播
Sketch Up搭建基础空间，Unreal Engine 5 制作场景细节，
Blueprint 编辑游戏互动脚本，OBS 搭建直播项目链接b站
尺寸可变，时长可变
2022

“罗有财爱跳舞”是一款线上与线下结合的直播互动虚拟蹦迪游戏，观众可以通过发送弹幕实时与游戏互动。

罗有财（NPC）是一个虚构的外卖小哥，空闲时间，他喜欢在卧室直播自己跳舞和放歌。虽然工作很辛苦，休息时间也少，他依然坚持每天直播，他认为只有在直播跳舞的时候，自己才感觉活着。有的观众喜欢他，有的观众笑他，他不在乎，他觉得直播和跳舞都只是为了自己。


RICH LOWER CLUB
Welcome to Rich Lower Club, we are testing. Type 'meituan' to drop items.



杜鹏程 /
Du Pengcheng

来自中国湖北省武汉市，在东京工艺大学研究生院学习数字媒体，并以专业前5%的3.89 GPA的成绩硕士学位毕业。

《数字媒体艺术的创作与教育》MANA全球高校交流系列活动主策划兼主持人
获东京工艺大学同窗会艺术学研究科奖学金
获文部科学省外国人留学生学习奖励费
获中国高校数字艺术大赛“彩焕南云探索计划”铜奖、创意奖
获2021第六届“汇创青春”上海大学生国际赛新媒体艺术分赛最佳创意金奖
获2021 I CUBE影魔方网龙沉浸光影大赛闪光奖



杜鹏程 / 茹梦食幻

装置
VR
尺寸可变，时长可变
2022

《茹梦食幻》是一个虚拟现实的饮食体验流程，它把虚拟现实与饮食结合起来，试图去改变我们的饮食体验。在《茹梦食幻》项目中，虚拟体验由三个方面构成：虚拟现实头戴式显示设备，由现场专业厨师为观众准备的真实食物，引导观看者进入虚拟空间的体验流程。《茹梦食幻》项目想要颠覆进食，用虚拟现实食物去模糊进食的边界。

虚拟现实中的饮食，自然无法复原和替代真实美食的味道。《茹梦食幻》项目想要制造一次视觉和味觉&嗅觉的碰撞，例如在虚拟空间中体验者放进嘴里的是一块蛋糕，但是在现实空间中体验者尝到的会是一块牛肉。用冲突的方式来欺骗体验者的饮食习惯，以此来达到分不清虚拟和现实的区别的效果。



100年后，吃什么？

一场美食与艺术的邂逅

主编：尚云华
出品机构：宜德艺术基金会
学术顾问：姚伟钧
策划：刘辉　徐清花
编辑：陈颖
设计总监：吴明霞
排版：陈颖　龙吟

出版发行：世联出版社
开本：168 mm x 234 mm
印张：
版次：2026年1月第1版
印次：2026年1月第1版印刷
国际书号：ISBN 978-1-918399-27-1
定价：人民币129元