美食剧场
Foodu Theater

首演
First Show

食物现场
THE FOOD SCENE

史金淞作品
Shi Jinsong Art Work

2022

展览总监　傅中望
学术主持　孙振华　廖　廖
项目策划　傅汉林　吴　静
主办机构　芷美空间　未来生活研究所
展览时间　2022. 6. 29—9. 16
展览地点　湖北・武汉・洪山区
创意天地九号工坊芷美空间

Exhibition Director　*Fu Zhongwang*
Academic Chair　*Sun Zhenhua　Liao Liao*
Project Planner　*Fu Hanlin　Wu Jing*
Organizer　*Zhi Art Space　Future Life Institute*
Exhibition Time　2022.6.29-9.16
Exhibition Location　ZhiArt Space, No. 9 Creative Workshop, Creative Capital, Wuhan, Hongshan District, Hubei Province

芷
ZHI ART SPACE
芷美空间

号外

美食剧场
Foodu Theater

相信美好的事情都将在这里发生

2022年6月29日



项目支持：深圳宜德艺术基金　出品人：尚云华　主编：孙振华、徐清花　责任编辑：肖勇　视觉设计：吴明霞

DISCOVER
JIANGHAN FOOD
发现江汉美食

尽享荆楚味道
ENJOY
THE TASTE OF
JINGCHU

ABSORB
GLOBAL TASTES
吸纳全球口味

CREATE
A NEW FOOD
创造全新佳肴

欢迎来到美食剧场！

芷美空间以自身藏品为基础，
数年筹备推出“美食剧场”系列展览，
旨在探索精神与物质的内在关系，
让艺术与食物发生巧妙的碰撞与融合，
从而探讨食物背后的审美、文化与历史，
以及通过艺术与美食结合的现场艺术，
进一步探索未来的生活方式。

自史金淞的“食物现场”首演展之后，
将会有不同的艺术家和明星主厨围绕艺术与食物的主题，
通过全新的非同质化创作和新楚菜大赛，
丰富、延展“美食剧场”的边界。

在“美食剧场”中，
艺术是背景，观众是演员，食物是道具，食客是导演。

“美食剧场”展现的不仅是传统食物或者经典作品，
而是通过观众、导演、食物、舞台等各种关系的错置与重置，
在地域、文化、审美、科学、潮流等多个方面，
重新构建美食价值观与新楚菜哲学，
最终从食物文化升华到当代人的精神内质，
乃至影响未来的生活方式，
让新楚菜获得更具世界性的美学。

欢迎您加入“美食剧场”！

相信所有美好的事情都将在这里发生。

CONTENTS
目录



01-04 美食发现

05-32 美食现场
09 以酒论道
11 鲟鱼
15 风味的秘密——发酵与腊味
19 菌的智慧——高山菌菇
25 漫步森林，遇见惊喜
29 甜言蜜语
31 最后的晚餐

33-46 美食分享
35 艺术从吃开始
36 《美食剧场》是个好项目
37 芷美空间“美食剧场”的定义与“新楚菜”的概念
39 《美食剧场》里有着新楚菜的未来
41 《美食剧场》揭开黄鹤楼品牌之夜序幕
43 让荆楚味道香飘华夏

47-48 美食未来

49-50 全球招募

FOOD FOUND
美食发现























一次早酒
一次午食
一顿晚餐
将荆楚的浪漫
表达得淋漓尽致







湖北地域之广，物产之丰，常常让人称奇
无论是人间烟火，还是山河野趣，
都为荆楚人民带来了丰富的体验
发现之旅将沿路见闻、体会整理，
凝聚融入到菜品、服务、设计与每一个细节中来
希望每一位来到《美食剧场》的食客、观众都能满载而归

我们历时数月，沿江寻觅
一路上
我们与荆楚文化相遇
我们与地方美食相逢
我们在荆楚味道里
体味荆楚文化的绵延不绝



备受瞩目的鱼子酱、盛名在外的洪湖莲藕
享誉地方的襄阳牛肉面、走出国门的潜江小龙虾
其实它们和记忆中的长坂坡花饭一样，都在诠释生活
诠释每一个生于斯，长于斯的荆楚人民的共同记忆
食物的品尝常常需要『记忆』这个重要的『佐料』
我们不仅仅是在寻找美食
我们也是在寻找一代又一代人的『共同回忆』











THE FOOD SCENE
美食现场

芷美空间参观须知

芷美空间免费向公众开放 请文明有序观展

观展注意事项

一、参观时间：9：00—17:00（16:00停止入场），周一闭馆（法定节假日和特殊情况除外）。

二、学龄前儿童、高龄长者、行动不便者、患有精神性疾病者须有健康成年人陪护入馆参观，馆内严禁喧哗、嬉闹等不文明行为。

三、入馆需接受安全检查，除中国法律法规禁止的爆炸性、易燃性、放射性等危险物质、管制器具等物品外，参观者不得携带以下物品进入展馆：

1、体积超过40cmx25cm的大件行李、包包，可寄存在本馆服务台或智能存储柜；

2、软硬包装饮料、酒精饮品等液态物品，但婴儿所需的液态奶制品、疾病患者所需的液态药品可随身适量携带；

3、打火机、火柴等点火器具；

4、旗帜、标语、广告牌、传单[illegible]物品；

5、代步工具，包括[illegible]动式[illegible]、自行车、电动自行车、机动轮椅车、踏板车、滑[illegible]带轮鞋等，但婴儿[illegible]轮椅、电动轮椅除外；

6、三角翼、滑翔[illegible]球[illegible]空模型、[illegible]等可升空物品；

7、动物，但导[illegible]除外；

8、无线电遥控玩[illegible]对讲机[illegible]复制设备；

9、其他可能妨碍[illegible]人参观[illegible]造成人身[illegible]害或财产损失、扰乱展区秩序和危害展区安全的物品。

四、参观时请与展品保持一[illegible]距离，[illegible]触摸、攀爬艺术品，自觉爱护展品及设施，如有损坏，须承担赔偿及相应的法律责任。

五、请自觉维护馆内卫生，展厅内严禁吸烟、饮食、随地吐痰、乱扔废弃物等不文明行为。雨天请将雨具包装好并存放于入口处智能存储柜后再进入展厅；

六、馆内禁止使用闪光灯、三脚架，所拍摄的影像资料不得作为商业用途。

七、馆内每天限量提供展馆简介和相关信息资料，观众可免费领取。

八、多语种自助式语音导览器租用[illegible]收费服务项目，如有需要请与本馆服务台联系。

九、维持观展秩序、人[illegible]员[illegible]馆内观展场工作人员的合理[illegible]与安排。

十. 如遇紧急事件，请各位[illegible]工作人[illegible]员[illegible]的指[illegible]，[illegible]撤离。

感谢您的理解与支持！

芷美空间

Guide for Visitors

Free Admission Keep Order

ATTENTION

I. The Space is open at 9:00am–5:00pm (no admission after 16:00) from Tuesday to Sunday and closed on Mondays (except legal holidays and under special circumstances).

II. A preschooler, an elder and a person with motor or mental impairment shall be accompanied by a healthy adult. DO NO roughhouse.

III. Each visitor shall be subject to a security check. In addition to hazardous substances such as explosive, flammable and radioactive ones and articles prohibited by applicable laws and regulations of the People's Republic of China, it is forbidden to bring to the Space:

1. Large suitcases and bags exceeding 40cmx25cm. But you may store them at the Space's service desk or self-service lockers;

2. Liquids such as beverages in hard or soft packages and alcoholic drinks, except liquid milk products for babies and liquid medicines for patients, both of which may be carried in an appropriate quantity;

3. Lighters, matches, etc.;

4. Banners, posters, placards, leaflets, etc.;

5. Means of transport, including motorcycles, mopeds, bicycles, e-bikes, motorized wheelchairs, scooters, skateboards and roller skates, except strollers and manual and electric wheelchairs;

6. Flying objects such as delta wings, paragliders, hot air balloons, model airplanes and kites;

7. Animals, except guide dogs or other service animals;

8. Radio transmitters such as radio remote control toys and walkie talkies; and

9. Any other items that may upset other visitors or cause physical or property damage thereto, or disturb the order or security of the Space.

IV. Please keep a safe distance between you and each work of art. DO NOT touch or climb works of art. DO NOT damage any exhibits or facilities related thereto, otherwise, you shall assume liability for such damage and legal responsibilities related thereto.

V. For hygiene reasons, you are not allowed to smoke, drink, eat, spit, litter, etc. All wet umbrellas shall be packed and kept in the self-service lockers at the Space's Entrance.

VI. DO NOT take photos or videos with tripods or flash or for commercial purposes.

VII. A limited number of free brochures of the Space and its exhibits are available for visitors every opening day.

VIII. Visitors who need multilingual self-service audio guides can rent them at the Space's service desk.

IX. Please keep orde[illegible]r and follow the reasonable suggestions and arrangements of our staff.

X. In case of any emergencies, please follow the instructions of our staff and guides for an orderly evacuation.

Thank you for your understanding and support!

Zhi Art Space

学术支持：廖廖

作为“美食剧场”的开幕展，
史金淞在“与万物共情，与自然同频”的“食物现场”
导演了一场关于食物与艺术的戏剧。

在移形换影的“游园”的路径设计中，
艺术家探幽荆楚食物文化，
向我们演绎了酒神精神、逍遥游、甜蜜生活、桃花源等等
荆楚文化的视觉符号在当代艺术语境中的演变，
这些关键词既是荆楚文化的核心精神，某种意义上也是史金淞内心的自我观照，
我们同样可以在其中一窥史金淞创作脉络的草蛇灰线。

在窥探食物历史与荆楚精神之外，
艺术家也尝试在展览中探讨新时期的人与自然的关系；
经由食物生产构建的未来生活方式；
不同历史语境中的生命体验；追寻不同文化对个体的影响与塑造；
全球化背景下的食物标准与文化标准等等主题。

艺术家营造的剧场空间打破第四面墙的空间关系，
让创作者、参与者从不同的身份角色沉浸其中，
更重要的是展现与塑造了空间的文化生产力，
讨论了作为一个艺术空间能够在多大意义上为（食物）文化生产赋权。

BUILDING A FUTURE LIFESTYLE

以酒论道

以酒和艺术家史金淞“食物现场”作品对话



在苏格兰威士忌中
加入“一勺”中国玉冰烧，
去回应史金淞“食物现场”的主菜夷陵牛。
玉冰烧蒸馏自1992年，
与猪肉一起熟化在传统的陶罐和柳条筐中。
经过30年的熟化，猪肉变得金黄，然后分解，融化至酒液中。
柳条筐内会涂一层猪血制的糊料以防渗漏。
所以这瓶杂交的烈酒中有一整头猪。
这是为武汉芷美空间“美食剧场”的首创！





氤氲缭绕的庄周“逍遥游”中寻觅鱼子成熟的滋味。

我们的镜头从东亚文明聚焦到云梦大泽，
这是楚先民文化诞生的地方，
像云和梦一样的地方。
曾经中华鲟在九十年代销声匿迹，
然而此刻这里又已经变成了全世界鲟鱼聚集最多的地方，
也是全世界最高级别鱼子酱的供应地，
沧海桑田吟唱着新时代的归去来兮，
以及荆楚文化的勃勃生机。
所以三条船在现场呈现着千湖之省和鱼米之乡的活力。
墙面上呈现的是数字模拟后中华鲟重生的神龙见首不见尾的意境。
在雾气蒸腾的意象中寻找鱼米之乡的精神源头，
以再造未来诗学研究的逍遥游。





鱼子酱的餐桌，其原型是来自战斗机的发动机，它是推动和聚集的力量。

而鱼子酱即是生命延续的基础和媒介，

同时也是人类美食天际线的纬度之一。

因此它是一种能量的聚集和生发，也是关于未来想象的基础。

FOOD FOUNDATION

THE SECRET OF FLAVOR
FERMENTATION AND PRESERVED FLAVOR
风味的秘密——发酵与腊味

在感官实验室的
腌制腊肉中
品尝时间的味道



我们在品尝时间味道的同时，去感受微观世界的精彩。用科学理性的方式，解析楚文化延绵不绝的密码。

泡菜千面镜——用净水浸润发酵的等待，延展生命丰厚的味层。



菌的智慧——高山菌菇

WISDOM OF BACTERIA——MUSHROOM OF HIGH MOUNTAIN

从这里开始，是美食剧场的窗户，
链接着远方每一次具体的生长，
一个蘑菇，一片木耳……
都在眼前默默地倔强地愤怒地生长。

















它们没有大脑、没有神经、
却可以靠伸出去的原质体进行大面积全方位的搜索，

利用化学物质标记每条路径，
保留其中传输效率最高的路径来连接食物。

我们所叹为观止的“地图画”即是它们对于最优路径的筛选结果。

像黏菌一样寻找食物地图上的捷径。

WALK IN THE FOREST AND MEET SURPRISES

漫步森林，遇见惊喜

在茂密葱郁的花木丛中寻觅意料之外的食物

在自然的丛林里重新寻回我们走向更美好的未来的基础。

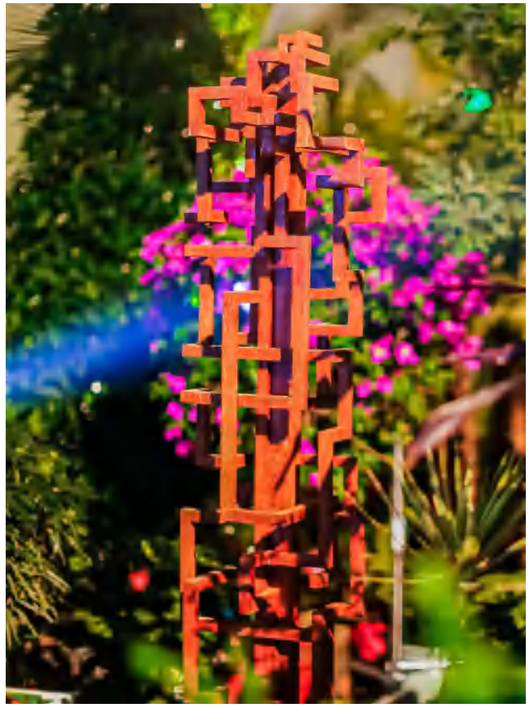
每一片叶子，每一片花瓣，
都蕴涵着我们更为广阔的全新世界。
包括蝴蝶每次翅膀的震动，
以及蜜蜂嗡嗡的声响，
还有飞鸟对天空的回响，
以及丛林中无处不在的人类精神食粮，
那些来自世界各地艺术大师的艺术作品，
仿佛空气一样滋养着我们的生命世界。

曲径通幽处，“游园”在此有了新的剧情……









需要在一切语言中
添加几汤勺甜蜜素
活着如此不易
如此憋屈
确实需要一些
甜言蜜语
稀释一下我们的苦



在蜂巢孕育的甜蜜生活中
品味食与色的游戏

我们用各种食物的粉末调制成甜蜜的色相
用物质化的罐装颜料
来描绘每个人心中不同的桃源
并通过我们的味蕾
滑过我们的食道进入我们的心灵
打开我们对美好艺术的想象

最后的晚餐



我无法再去讲述一个农耕文明的故事
农夫在城市晃荡，牯牛也不再用于耕田
炊烟日渐稀少，如我们的美德
在文物中依稀可辨。

从野牛到耕牛是人类对牛的第一次改造，并且这种改造意味着文明的迭代、进阶。当代人对牛肉品质的改良，则意味着对牛的第二次改造，背后是全球化流通下的标准。在这里一头被命名为“夷陵牛”新品种牛，它是一种由现代科技改良成为能够产出达到国际A5级标准的雪花牛肉的本地传统土黄牛。肉质更加高标准的新型夷陵牛是人类对自然的“定制”，也是全球化大生产下对生物的另一种驯化、另一个标准。

十三个位置是最后的晚餐。意味着死亡，也意味着死后的复活。食物也是纪念死去之后的复活。墙壁上垂悬的红丝绒幕布营造出舞台感，延续着前面展厅的流动的游园、沉浸式剧场的感觉。

艺术家在整个场景中构建了牛的不同形态，屏幕上农场中的自然状态的牛，以等比例影像形式在屏幕中缓缓溜达着它日常的悠闲和些许莫明的迷茫，作为餐桌食物的牛，作为祭祀牺牲品的牛，作为死亡之后又复活的信仰象征……艺术家通过对牛的形象的多重形态的呈现，让参与者重新看待人与食物的关系，乃至人与自然的关系。当人们不再以人类中心主义的视角去看待自身与万物，才能唤醒我们与万物共情与自然同频的觉悟之旅。

food

to share

美食分享

美食剧物
Foodu Theater

艺术从吃开始
——芷美空间“美食剧场”断想



孙振华

美食剧场号外主编。
中国美术学院雕塑系博士研究生导师，四川美院、湖北美院及上海美院特聘教授；
中国雕塑学会副会长兼秘书长、中国城市雕塑家协会副主席、《中国雕塑》主编。

艺术家史金淞和武汉芷美空间合作，围绕着“吃”，做了一次别开生面的展览——“美食剧场”。这只是首场预演，以后，这个系列的活动还将由不同的艺术家继续参与完成。

展览现场盛况空前，热闹非凡，它的人气和热力值非一般展览能比。当然，展览是严格控制了人数的；无法想象，如果敞开进入，会出现怎样的情形。

人们之所以蜂拥而至，当然是因为“吃”。在当代艺术的现场中，有关食品、食物的作品并不少见，但是以吃为主题，如此全面、系统地做成艺术专题，似乎还没有过，在这个意义上，“美食剧场”是一个极具原创性，同时也是极具想象力的展览。

“美食剧场”里有些什么呢？简单地说，它就像个以吃和食物为主的农副产品的展销会。

这里有活体的羊、各种活鱼、有在花木、果树丛中翻飞的蝴蝶……

这里有各种食物，传统的食物，创新的食物；有最常见的烧烤，有带有湖北地方特色的小吃，点心；有各种加工过的袋装、罐装食品；有时髦的“分子料理”，有各种神奇的饮品；有可以吃的管装颜料，有可供画画，画了以后可以吃掉的“纸张”；有树上长的，可以摘下来吃的各种果子……

总之，这是一个吃的世界。

当然，展览中还有在各种食物中翩翩起舞的黑衣舞者；还有对这些食物谗言欲滴的你、我、他；在这里，琳琅满目的食品和觅食的观众共同成为展览的主体。

“不许触碰展品”、“不许破坏展品”，曾经是艺术展览中天经地义的禁律。但是在“美食剧场”中这些规矩失效了。在观展的过程中，想吃就拿，拿到就张口开吃；这是一个将人对美食的欲望无限放大的展览，也是一个对食欲本能无比纵容展览。只有在这里，人性中最基本的本能之一，“食”才得到了最集中的释放。当然我们也可以在展厅里可以看到各种不同的“吃相”，有矜持、文雅的；有直接、投入的；但是，无论文化、教养是如何在规训我们，面对美食，人们都毫无例外地，表现出了对“食”本身的极大兴趣。也许，只有在美食面前，我们才可能如此一致地展现出了共同作为人的那种天性。也只有在这个现场，我们才可能最大限度地读懂了“食为天”的丰富含义。

有人说，展览固然有趣，好玩又好吃，那艺术在哪里呢？

这里想问的是，你认为的艺术又是什么呢？是艺术展厅里那些需要人们心无旁骛，凝神静气来欣赏的那些作品吗？是那些需要人们举手加额、顶礼膜拜的经典吗？毫无疑问，这些是艺术；同时艺术还有它的另一面，这就是，艺术是生长的，这就是艺术之所以能够生生不息的原因。如果说，艺术最核心的精神是它的创新性和想象力，那么，艺术家不断尝试扩充艺术的边界，不断为人们的艺术的认知提供新鲜的经验和可能，这就是艺术的核心精神。

“美食剧场”扩充了艺术和审美的疆域，它丰富了我们的身体体验，除了我们最常见的视觉体验之外，还有美食带给我们的嗅觉的体验、触觉的体验，味觉的体验……

吃从来就是一种文化，美食剧场把食文化艺术化、集中化、剧场化了。

孔夫子之所以说，“食不厌精，脍不厌细”，这就是文化。和茹毛饮血的原始初民相比，“食不厌精，脍不厌细”是文明的要求，是文化进步的表现。孔子还说“割不正不食”这也文化态度，因为吃不只是为了果腹，它是天大的事，是文化的事，还是关于人的尊严的事。《礼记.檀弓》里，“不食嗟来之食”，说的就是饮食和人的尊严的关系。具体说到“美食剧场”，它的文化意义也是触目可见的。它体现了生态的文化，食物是维系人的生命最基本的要素，对吃的思考，就是对生态的思考，对土地的思考，对环境的思考，对劳作的思考。它还是地方的文化，“美食剧场”的食材、食品，以荆楚大地的食物为主，这是文化地方的体现，也是对在地文化的尊重。

它还体现了对今天乡村文化。在展览现场，有身着土家族服装的恩施妇女推介当地的手撕鸡、麻辣牛肉、咸菜；让展览成为艺术介入乡村的现场……

最重要的，“美食剧场”回到了艺术和审美的原初，这才是根本。

美是什么？它指向的人的自由和解放！艺术是什么？它指向人的心灵的愉悦和欢欣！

在“美食剧场”的现场，无人不感到欢欣，无人不感到新鲜，无人不觉得有趣，无人不踊跃参与；有了这些难道还不够吗？

在中文里，美字何解？文字学家说“羊大为美”，丰硕、肥美的羊肉就是美的初义。

在“美食剧场”，我们确实吃到了烤羊肉，也确实感到了美。

过去我们做展览，常常听到或者在内心深处总想为武汉这座城市的文化艺术生态带来点什么，这次的《美食剧场》，让我看到了一些不同，无疑它将进一步丰富武汉的文化艺术生态。

在我看来，芷美空间的《美食剧场》正在建立一个多元对话的平台，这个平台正以一种超级链接，链接着艺术家、演员、舞者、音乐家、作家、诗人、植物学家、农业研究人员、美食家等多种社会身份，将引起巨大的文化效应，在这里，所有参与者，包括观众都将共同完成一次美的创作。

《美食剧场》常常让我联想到多年前“美术文献”做一个叫《自由活动》的展览。当时有一批年轻人，他们想呈现自己的作品，但在当时的机制里，做展览需要策展，需要策展人，需要出画册等等一系类规范，而这些年轻人没有经费，后来我们就为他们举办了一场叫《自由活动》的展览，让他们“各自表述”，后来“各自表述”就稳定成为我们一个固定艺术项目，再到后来就有了我们《自由活动》的第二集、第三集、第四集。现在回过头来看一些活跃的艺术家，其实他们在刚刚毕业的时候，就都参加过《自由活动》的展览。所以说在更长时间的概念中观看《美食剧场》，我想当我们坚持做个两年、三年之后，里面可能会出现一些特别好的东西，比如培养与发现一批艺术家，甚至是说影响到一批年轻人、美食家、甚至是科研工作者。

此次美食剧场的首演，芷美空间邀请的艺术家是史金淞，也是我的一个老朋友，从他过往的创作经历来看，艺术家的作品呈现是多样化的，但在这种多样化之中，我们也可以归纳出他创作的共性，《美食剧场》会是他创作思维的一个延续性表达，也会在这种延续中产生新的一些思考，大家可以期待并前往芷美空间的《美食剧场》现场体验观摩这样一个特别的展览。

在美食剧场之中，我们也可以看到芷美空间连接着更多的湖北特色的农副产品，通过厨师的创意，“新楚菜”的概念也被推出。楚菜是地域性的，而地域性就是个性，如何通过食材来反应文化层面的思考，在个性中寻找共性，引领一种新的未来生活方式，《美食剧场》似乎在酝酿大的动作。在我看来，湖北的湖泊很多，我们的食材自然就离不开鱼，离不开鸭，离不开莲藕等等这些典型的水产品。当然新楚菜的食材也不一定限制在楚地，这里面可能也会涉及到外来的食材。“新楚菜”更为重要的，应该是准确把握住楚菜的新需求与传扬的新价值观。在食材加工、烹饪、食用方式、甚至是仪式上做出一些考虑与设计。当所有的细节如餐具、灯光、布景、服务等形成一个系统的规范，楚菜可能就自然得到一个阶段性的提升。最后以我们多年来对展览的观看，从空间运行的角度来判断的话，《美食剧场》应该是一个好题目，也会是一个好的项目，期待《美食剧场》的生长与发展为城市带来的惊喜。

这次的《美食剧场》，
让我看到了一些不同，
无疑它将进一步
丰富武汉的文化艺术生态。



美术文献艺术中心总监
刘明

芷美空间“美食剧场”的定义与“新楚菜”的概念



廖廖

艺术策展人、艺术评论人、文化专栏作家、
国立台湾艺术大学博士班学术讲座讲师、美国马里兰艺术学院（MICA）访问学者、
新星星艺术奖评审、电影编剧、纪录片制片人。

“美食剧场”的定义：

艺术空间是呈现、交流、生产艺术的场所，剧场是舞台与观众构成的演出场所。芷美空间作为一个艺术空间，推出“美食剧场”系列展览探索艺术与食物的融合，探讨食物背后的审美、文化与历史，以及通过艺术与美食结合的现场来探索未来的生活方式。

芷美空间的“美食剧场”项目应该具有以下特征：持续性、生长性、流动性、当代性。

一、“美食剧场”是一个持续的演出，一个永不闭幕的展览，一个美食与艺术的平台。自史金淞的“食物现场”开幕展之后，不同的艺术家围绕艺术与食物的主体，通过创作来拓展与丰富“美食剧场”的边界。

二、“美食剧场”中呈现的艺术或美食都具有生长性，食物不仅是从农场到厨房再到餐桌的过程，食物在“剧场”中展现其生命的过程，食物在艺术的背景下呈现不停的变幻与生长。“剧场”中的艺术品也不仅是从工作室到展场的现成品，作品将在食物文化中发酵、激荡。“剧场”不仅是艺术空间，也是空间艺术，艺术在食物剧场的背景下其内容与意义都在持续生长。

三、流动性包括在展厅的动线中欣赏作品与品味食物，身体在流动游走中得到全方位的感知。流动性也包括角色的转换，在美食剧场中，艺术可以是背景，观众可以是演员，食物可以是道具，食客可以是导演。所谓剧场性，强调动态的、流淌的相互交流，而不是作品、食物与观众的静态并峙。“美食剧场”不仅是艺术空间，也是空间艺术。

四、“美食剧场”展现的不仅是传统食物或者经典作品，而是通过观众、导演、食物、舞台等关系的重新结合，让荆楚食物文化得到升华，让艺术产生新的内容，从而体现剧场的当代性，更能切合时代的脉动。

“美食剧场”项目是艺术生长与美食生产的舞台。“美食剧场”既是媒介，也是产物，既是工具与手段，又是目的与结果。

不是我们用美食来点缀剧场，或者用艺术来营造了剧场，而是美食剧场本身就是一个不断生成艺术与美食的生命体，美食剧场就是一个不停生成审美文化与价值认知的系统。

“新楚菜”的概念：

食物不仅是能量的转换，人类在获取食物与消费食物的过程中给食物赋予了权力、文化、宗教、理性、人文、民族性等符号意义。人通过吃来感知世界的味道，食物成为人的一部分，食物文化也塑造着人。

当芷美空间推出“新楚菜”的概念时，新楚菜需要在地域、文化、审美、科学、潮流几个方面，重新构建食物价值观与楚菜新哲学。

一、地域：新楚菜强调食材的在地性，原材料的荆楚特色。充分挖掘被历史尘封的食物文化。

二、科学：在生物科学与药食同源的背景下，与科学家、科研机构联合推出新楚菜的标准化、科学化、营养化与探索性。

三、文化：新楚菜传承与挖掘荆楚大地的文化特征：浪漫悲情、英雄主义、逍遥游、神话色彩、野性生命力、码头江湖文化、图腾符号……这些抽象化的精神与文化符号，融入新楚菜的菜品设计中，让每一道菜都能体现出荆楚文化的内涵。与此同时，新楚菜避免对传统菜式与文化的简单复刻，在当代文化的背景下，重新考虑人与自然的关系，人与食物之间的生命位置。

四、审美：在艺术的加持下，新楚菜在视觉上、意境上、精神上、空间上进入新的层面，食物文化与艺术创作碰撞后呈现新的生产系统。

五、潮流：新楚菜在视觉上与文化上融入时尚与潮流的元素，切入当下热点的文化现象与文化符号。在历史纵深与当代潮流之间做结合。

武汉市洪山区副区长 赵群

此次展览是艺术与美食的完美融合，通过观众、导演、食物、舞台等关系的重新结合，重新构建美食价值观与楚菜新哲学，既满足了人们对艺术美的追求，又符合当下的健康饮食需求。希望芷美空间继续与建始县、新洲区等湖北地域企业合作，强化沟通交流，相互借鉴品牌发展经验，在“美食剧场”后续的展览项目中，不断引进优质特色农副产品，打造专属帮扶展区，助力农副产品销售与品牌曝光，以实际行动响应乡村振兴政策，弘扬创新荆楚美食文化。

湖北美术馆副馆长 胡莺

以艺术、美食、技术为媒介，在其营造的公共空间中，突破纯粹视觉、味觉、嗅觉、听觉等感官的界限，穿行于历史、文化、地域、饮食、生活间，呈现出一场过去、现在、未来的有意味的对话。

合美术馆执行馆长 鲁虹

很久以来，我们一直在提倡让当代艺术进入大众的价值观，但是收效很小。事实上，当代艺术一直是在一个很小的圈子内流行。从这个角度看，史金淞做的这个展览很有意义！因为它把饮食和当代艺术巧妙结合起来了，也就是说，他让当代艺术生活化了，让当代生活艺术化了，因此值得我们很好推广与总结。听说芷美空间下一步还要涉及服装等多个项目与当代艺术的结合，我衷心的期待！并祝相关展览越办越好！

合美术馆副馆长 姚华

芷美空间的美食剧场，可观、可赏、可玩、可食、可画、可学。这里是艺术的饕餮盛宴，也是生活的五彩画卷。咩咩的羊叫、色彩斑斓的美酒、甘甜的莲米、软糯的恩施土豆、多汁鲜香的牛排、蝴蝶飘落在手臂上带来的惊喜以及果林间满满的繁花硕果带给我们视觉、嗅觉、味觉的极致享受！

汤湖美术馆馆长 王心耀

芷美空间，给我耳目一新，特别是史金淞的《食物现场》展，不论是策划，还是展陈效果，都极具新意，加之互动环节，将当代艺术推向了一个新的高度。相信芷美空间必将成为湖北武汉一个新的艺术地标。

剩余空间负责人 睦群

“美食剧场”构建了一种别样的剧场观看，通过视觉、味觉、体验、和馆藏作品的对话、沉浸式表演等多重关系的重新解构，对应当下的生存环境，重新反思人与自然的关系，当代语境下的“食物现场”也是另一种生存的现场，在诙谐的体验中，带入观众进入一场游园惊梦的剧情。

武汉设计工程学院 魏彬

这次亲临《美食剧场》体验到完全不同于过往在武汉各种艺术空间的布展方式，参观后有3个感受，分别是好玩、开心和期待。好玩是一进展厅，满眼各种美食布置装点得别出心裁，可爱的小动物，漂亮的花，新鲜绿植，其中都有间夹着各种可随手放入口中的小美食，步入其中真的很有趣，边观边寻，跟或不跟导览员，都不断有小惊喜发现，非常好玩；开心是最后环节，还有通过幸运饼干抽取大奖。享受牛排＋红酒大餐，我正好是13位幸运抽中者之一，很开心去体验“美食现场”。我相信无论是否中奖，所有观展者都对这种互动沉浸式现场充满好奇，都很开心。整个观展过程，让我对未来生活方式充满期待……希望芷美空间能给武汉带来更多更独特的艺术生活展。

世界联合公益基金会（海南）创始理事长 徐守振

《美食剧场》让我想起蒋勋老师对美的理解，现场让我在脑海里浮现一些好像始终忘不掉的食物和料理，它们不只是口感的回忆，不只是美食当前那种口腔里的快乐，甚至会变成很特别的视觉记忆、嗅觉记忆，甚至会让你在心灵上有一些特别的感动。把美放在生活里让我们去认识，所以才弥足珍贵。《美食剧场》唤醒我们回到我们自己的生活中来，从每日三餐之中发现与思考。

深圳市心理咨询行业协会副会长 胡丽君

我作为深圳的心理咨询师代表，这次跟芷美空间《美食剧场》筹备团队一起去洪湖、公安、当阳、宜都、宜昌等地去对当地美食寻根溯源。这趟“荆楚美食发现之旅“特别有收获和惊喜。所有的收获和惊喜，将呈现在《美食剧场》。相信《美食剧场》在科学家、艺术家、心理专家的加持下，会让人们的身心充满能量。请大家轻轻闭上眼睛，在《美食剧场》伊甸花园太空舱里冥想，带来身心的舒畅和释放。缓缓睁开眼睛，在太空舱里找到我工作室的二维码，期待能为你带来现代身心健康和幸福生活方式的巨大改变，与你分享浪漫和幸福。



《美食剧场》里有着新楚菜的未来

孔秋生
华中农业大学园艺林学学院 教授



彭帮柱
华中农业大学食品科技学院 教授



艺术与科学从来都不是分离的，艺术之中尝尝蕴含着数理之美，科学之中也常常给人带来超越之感，您是如何看待艺术与科学之间的关系的？

孔教授：科学主要是求真，艺术主要是求美。我们有时候可能觉得这两个是在不同领域，可能科学家从事科学研究，艺术家从事艺术创造。但是更多时候我觉得科学与艺术是可以统一的，就像我们科学研究中也在寻找自然规律。这次《美食剧场》，以艺术化的形式呈现美食，但同时又展现了美食文化背后的科学性，统一性得到了很好的体验。此外，我觉得艺术追求的是一种没有限制的思维，非常具有创意性。通过艺术的激发，反而能够推动我们的科研的创新。

彭教授：通过今天美食剧场的参观，我觉得把科学的东西用艺术的形式表达出来是一种非常新的尝试。因为传统的认知里面我们觉得科学与人文艺术，尤其是精神层面的人文艺术还是相距甚远的，但通过美食剧场把人们对物质最基本的需求，从我们在农业时代的需求，再到用现代科技的加工出来的食品呈现给消费者，我觉得本身就是一个非常好的创新，一个非常时髦的创新。通过美食剧场，消费者能够知道我们从原始社会里食物是怎么变迁到现代社会，同时让我们通过科技的手段，将食物进一步的升华，这样就有助于我们的消费者了解过去的食物什么样，未来食物的发展方向以及今天消费的食物它的需求、营养和卖点在哪里，这是一个非常好的尝试。

当我们从科学的思维工作方法来研究论证食物的变迁与演进时，将揭开一个日常之外的微观世界，您如何看待美食剧场中的科学性？

孔教授：美食剧场和很多的艺术馆展览截然不同的地方在于，我们呈现艺术作品的同时，还通过各种实验设备去引发大家对我们背后的美食制作过程与科学性的思考。所以我觉得这是美食剧场能够把艺术与科学完美结合起来非常与众不同的一点。

美食剧场为大家带来的不仅是美食的追溯、加工与呈现，也是一种文化文明的对话与交流，更重要的是我们通过美食剧场宣扬一种科学健康的饮食理念与未来生活方式。您是如何看待美食剧场这样一种尝试？

孔教授：我觉得这种尝试非常好。因为我们在享受美食的同时，以前可能只要吃饱吃好，现在我们更注重健康，所以必须思考饮食背后的科学性，是否有利于我们的生活方式。美食剧场刚好体现了这两个元素，一个是美食本身的美，还体现科学的思考，能够激发观众对现有的美食的思考，也能激发对未来饮食与生活方式的思考。

彭教授：我觉得美食剧场是一种非常好的呈现形式。在过去我们传统做食品加工的人员认为，食品更多的是依赖于人类的物质需求。在生理需求方面，食物占据的比重大。但是从现代社会的发展来看，在节奏比较快速的今天，人们对食物的需求已经上升到精神层面的需求。我觉得美食剧场很好地把人们的物质需求与精神需求进行结合，是不同于普通餐厅的消费方式，也不同于去艺术馆参观的固定模式。其实就是拓展了我们对餐厅的理解，对艺术馆的理解，这两者有机结合起来了，呈现给消费者的更多是多样化的需求。

饮与食从来不是凭空产生，这里有地域的、生活方式的、文化观念的因素作用与影响，那么对于楚菜，特别是美食剧场推出的新楚菜。站在您的研究视角，新楚菜会有哪些可能？

彭教授：我觉得首先要定义好什么是楚菜，在楚菜的基础上我们肯定要结合现代的社会需求对楚菜的更高的要求，才能体现在“新”上面。我觉得从“新”上面做文章，第一个就是要增加楚菜的营养和功能性，第二个就是要增加楚菜的便利性，能够让消费者更快速或更便捷地获得到我们新的楚菜。把安全标准、烹饪标准、便捷标准全部都做出来，呈现给消费者，尤其是年轻的消费者，跟传统楚菜完全不一样的消费形式或消费场景的时候，我们才能将其定义为“新楚菜”。也就是说，我们要搞清楚，“新楚菜”到底新在哪几个方面，一定要做得又好玩又好吃，在楚菜的基础上进一步发扬光大。



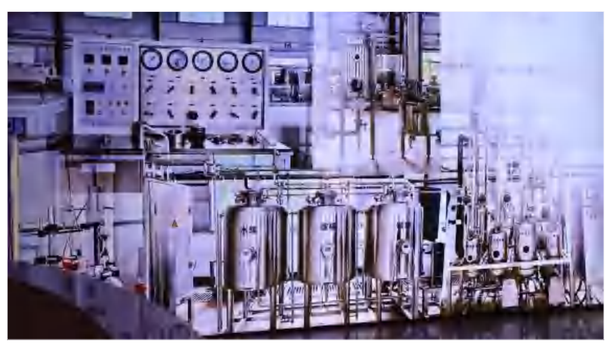














『美食剧场』揭开黄鹤楼品牌之夜序幕

"FOOD THEATER" OPENS THE NIGHT OF YELLOW CRANE TOWER BRAND

"美食剧场"是新时代为劳动人民劳动成果的宣传和代言，
当代艺术与美食融合的交响乐，
也是黄鹤万里腾飞的新航程。





让荆楚味道香飘华夏

姚伟钧

华中师范大学历史文化学院教授、博士生导师，
中国餐饮文化大师，著有《长江流域饮食文化史》、
《中国传统饮食礼俗研究》、《中国饮食文化探源》等著作，
对中国文化史、饮食文化史方面有很大的贡献。

通过艺术与美食结合的现场来讨论未来的生活方式。

实现楚菜的复兴与创新，
推动荆楚饮食文化走向中国、走向世界，声名远播。

楚地自古就有着极其灿烂的饮食文明，荆楚地区不仅是中国农业文明的发祥地，也是中华名馔的摇篮，这里产生的一系列脍炙人口的荆楚风味，是无比珍贵的文化遗产。

2017年中共中央办公厅、国务院办公厅印发了《关于实施中华优秀传统文化传承发展工程的意见》，其中就提到要“支持中华烹饪、中国节日等中华传统文化代表性项目走出去。”2018年，湖北省人民政府办公厅在《关于推动楚菜创新发展的意见》中提出《意见》提出，楚文化是荆楚大地的根，规范“楚菜”名称，将湖北菜简称统一规范为“楚菜”。与此同时，湖北省委省政府进一步提出，到2025年要打造出万亿楚菜产业，将我省建设成为以荆楚文化为底蕴、美食之都(乡)为载体、特色楚菜为标志、满足多元消费需求、在国内外具有广泛影响力和良好美誉度的美食强省，促进湖北高质量发展，努力实现人们对美好生活的向往。

楚菜是楚文化的重要组成部分和载体，我们要充分挖掘荆楚饮食文化，讲好楚菜故事，加强楚菜宣传工作，提升楚菜知名度。通过饮食来传播荆楚传统文化，进一步彰显湖北的文化底蕴，增强文化自信，促进荆楚民众文化传承创新自觉性的提高。

未来，芷美空间将通过“美食剧场”打造“新楚菜”文化品牌，通过艺术与美食结合的现场来讨论未来的生活方式。在“美食剧场”后续的展览项目中，芷美空间还将不断引进优质特色农副产品，打造专属帮扶展区，助力农副产品销售与品牌曝光，培育市场化运营与品牌精神内涵，以实际行动响应乡村振兴政策，弘扬创新荆楚美食文化。实现楚菜的复兴与创新，推动荆楚饮食文化走向中国、走向世界，声名远播。

“一个国家、一个民族的兴盛，总是以文化兴盛为支撑的，中华民族伟大复兴需要以中华文化繁荣为条件”。文化资源是文化产业发展的重要源泉，我们要充分借助中国文化资源的优势来发展文化产业，将文化资源优势转换成文化创意产业优势，其中荆楚饮食文化源远流长，底蕴深厚，内涵广博，也是中国文化中最重要的元素，加深对这一文化资源的利用与开发，加强文化创意，集中力量发展具有荆楚特色的饮食文化产业，进一步繁荣荆楚饮食文化，使之成为湖北文化发展的源头活水，这有助于提高湖北文化创意产业的竞争力和文化软实力。

恩施小土豆

食材

恩施小土豆 ····· 700克
培根 ····· 100克
芝士 ····· 150克
小葱 ····· 20克
黄油 ····· 65克
面粉 ····· 120克
可可粉 ····· 10克
杏仁粉 ····· 100克
糖粉 ····· 100克

做法

1、将小土豆蒸熟，用挖球器在每颗小土豆上挖一个球型凹槽。
2、把小土豆放进锅中，加入橄榄油，油炸至表面焦脆。去油后让小土豆冷却。
3、制作馅料：将土豆泥、芝士、培根、小葱搅拌成泥。用一个挤花袋装入馅料后，挤入小土豆的球形凹陷处，上面再放上一小圆球覆盖。
4、用锡箔纸覆盖后放进烤箱，以摄氏112度烤15分钟。
5、以特制可可土和食用花草装饰。营造一盘刚挖出的新鲜小土豆的状态。



蜜瓜火腿

食材

湖北建始火腿 ····· 250克
哈密瓜 ····· 500克
纯净水 ····· 500克
海藻酸钠 ····· 2克
钙粉 ····· 2.5克

做法

1、制作火腿清汤：剔除多余的火腿脂肪，切成1cm见方的小块，放入水中，文火加热脱脂15分钟，不断撇去汤汁上的泡沫，用网袋过滤，确保汤汁清澈，撇去汤汁中油脂，冷藏。
2、制作哈密瓜汁：去皮去籽，用搅拌器打碎哈密瓜果肉，用离心机澄清果汁，获得哈密瓜汁。
3、制作球形哈密瓜鱼子酱基底，将冰海藻酸钠与1/3的哈密瓜汁混合，用搅拌棒搅拌至完全溶解，加入剩余的哈密瓜汁，混合均匀，过滤，常温保存。
4、制作哈密瓜鱼子酱颗粒：将钙粉溶于水中，用打蛋器拌均匀，将哈密瓜鱼子酱基底装入注射器中，将基底一滴一滴滴入钙粉溶液，静置3分钟，过滤，用凉水洗净哈密瓜鱼子酱颗粒，沥干。
5、组合：将25g火腿清汤装入细长试管内，在每个试管中中加入10g球形哈密瓜颗粒，使其与火腿清汤混合。

美食剧场
Food Theater

开放时间：周二至周日10:00—16:00，周一闭馆。

58元/位：　　观展门票

开放时间：10:00-11:30、14:00-16:00

188元/位：　　观展门票+各展厅小吃+牛排简餐+咖啡饮品

开放时间：12:00-14:00（需提前1天预定）

1800元/位：　　观展门票+各展厅小吃+牛排简餐+沉浸餐厅分子料理体验

开放时间：18:00-20:30（需提前1周预定）

10100元/位：　　星级大厨或艺术家共进晚餐+签名艺术品+NFT限量艺术藏品

开放时间：18:00-22:00（需提前1月预定）

艺术品商店：

1、乡村振兴农副产品购买、预定

2、咖啡厅甜品、饮品消费

3、艺术家联名定制酒、新楚酒

4、艺术家签名手袋

预定电话：13554283910

预约详情扫一扫



未来生活研究所

美食剧场召集令

艺术家

策展人

餐饮智能管理师

烹饪书作家

科学家

农学家

导演

演员

设计师

诗人

作家

建筑师

时尚主播

潮牌主理人

摄影师

咖啡师

全球招募

非遗传承者

餐饮服务经理人

营养配餐师

调酒师

餐饮业老板

志愿者

美食评论家

食谱编辑

食谱测试员

食品造型师

西点师

未来厨神

烹调师

养生专家

数字媒体专家

健身达人

网红达人

美食杂志编辑

美食博主

雕花师

调酒师

美食节目主持人

宴会承办人

美食鉴定家

美食鉴赏家

原材料供应商

美食专栏记者

糖果制作者

音乐人

食品质量检测员

乐队

联系方式：13554283910
地 址：武汉市洪山区创意天地芷美空间