

# 誰來晚餐：亞洲及其他地區的當代藝術與展覽中的食物與待客

“Guess Who’s Coming to Dinner”: Food and Hospitality in Contemporary Art and Exhibitions in Asia and Beyond

弗朗西斯·馬拉維拉斯  
Francis Maravillas

2019年10月12日

弗朗西斯·馬拉維拉斯 (Francis Maravillas) 以「誰來晚餐：亞洲及其他地區的當代藝術與展覽中的食物與待客」("Guess Who's Coming to Dinner": Food and Hospitality in Contemporary Art and Exhibitions in Asia and Beyond) 為題，檢視近年來與日俱增的策展、藝術與食物的連結，提出幾個他研究中的核心問題與觀察；接著，他以德希達的「待客」(hospitality) 作為關鍵詞，透過討論以印尼為基地的荷蘭藝術家、Mella Jaarsma 的食物表演 (food performances)，探索藝術行動中倫理、政治與待客的問題；最後，FM 以他近期與 Marnie Badham 於墨爾本 RMIT 藝廊共同策劃的「Bruised Food: A Living Laboratory」(2019) 為例，討論於全球化世界中如何透過策展實踐，在這諸多複雜問題中斡旋。

FM 以第 12 屆的巴塞爾文件展 (2007) 作為開場。此屆文件展的特別之處在於，藝術總監 Roger Buergel 宣布，以分子料理聞名的前衛派 (avant-garde) 名廚 Ferran Adrià 也將參與。FM 指出，Adrià 那些挑戰感官的、概念性的分子料理，除了可以清楚看見主廚應用科學原理的痕跡外，也有它們的藝術 / 歷史上的根源：未來主義者的烹飪書；而 Adrià 的參與，標誌了文件展首次將專業主廚列入他們的藝術家清單之中。為了這次的文件展，Adrià 設計了一系列的菜色，並以他著名的泡沫、膠狀與球體化形式呈現：像是高湯凍 (Dashi Jelly)、或是味噌魚子醬 (儘管在視覺上，它有著半透明、黑珍珠似的外表，嘗起來卻完全不像鱈魚卵)。這些佳餚會提供給被隨機挑選的文件展參訪者，這些被選上的客人，會從巴塞爾飛到 Adrià 位於加泰隆尼亞的米其林三星餐廳 El Bulli 享用美食；而在文件展期間，這間餐廳也被規劃為文件展的海外分館之一。在這樣的脈絡下，FM 認為，Adrià 參與文件展，除了可以視為藝術世界對精巧的、創新的前衛派料理的認可外，也可以理解為在藝術中，「食物」所扮演的調和美感經驗的角色，逐漸受到了重視。

從這個觀點出發，FM 想提出一些他正在研究中的問題，或是對既有論述的挑釁 (provocations)：將口或嘴作為藝術與策展實踐的開啟或進入點意味著什麼？這樣的開口與孔竅、或口中的頰黏膜 (buccal) 組織，與藝術及策展中的待客之倫理的關係為何？人的消化道：一條感官的、味覺的通道，如何具有連

結世界上的他者的潛能？FM 認為，頰黏膜（The buccal）這個指稱口腔與臉頰內部軟組織的詞彙，是個豐富的隱喻或喻體（trope）。直觀地來看，這個詞彙標示出了藝術中食物的出現，從而動搖了長期以來在當代藝術中，視覺性與視覺中心主義（ocularcentrism）的優位性；但除此之外，他更想提出的，是透過這個隱喻將飲食行為中的倫理與政治議題搬上檯面、以及可能對於藝術與策展實踐的新理解。

在提出以上問題與思考後，FM 再次回到第 12 屆卡塞爾文件展，但這次他將視野轉向了卡塞爾的威廉高地公園。當那些被選

中的饕客在南地中海邊大啖美食的同時，在卡塞爾的居民與訪客則是看到了截然不同的風景：泰國藝術家 Sakarin Krue-On，將高地公園內法式城堡旁的山坡轉化成了一片種植稻米的梯田。這兩個以食物為中心的計畫呈現了南轅北轍的樣貌：當 Adrià 在他的實驗室中使用各種技術 / 科學方式解構現代經典料理的同時，Sakarin 則是通過傳統農法與集體勞動來耕植他的梯田。儘管因為灌溉系統失靈，導致稻米的產量非常少，但稻米本身作為隱喻，卻是充滿象徵性及多義的，尤其是在泰國，稻米作為民眾的主食與日常所需外，更是身份認同與政治的索引（index）。透過比對這兩個藝術計畫，FM 想指出一個現象：那就是藝術圈、或策展人對於食物與藝術的交會與日俱增的興趣，不只是藝術世界與烹飪界的重合，同時也與當代亞洲藝術在全球的、或國際的藝術迴路中逐漸嶄露頭角的事實交疊。這個現象顯示了飲食活動的範圍，不只限於新的感官體驗以及符號學的範疇，更擴大到了文化以及地理的領域。FM 認為，食物在當代亞洲藝術中作為重複出現的主題（motif）並不僅是個巧合：「亞洲」，這個被多重的殖民與後殖民歷史所標誌、以及受到當代全球化進程影響的區域中，食物與飲食文化可以做為記憶的重要元素，以及日常身份（由文化、性別或宗教等方式所編碼）的索引。

這些以食物或飲食文化為主題的當代亞洲藝術，與既有的藝術史及論述框架的關係為何？FM 以 2012 年於芝加哥 Smart Museum of Art 舉辦的大展「Feast: Radical Hospitality in Contemporary Art」為例進行討論。這個具里程碑意義的展覽企圖追尋這些藝術家精心策劃的「餐點」的根源，並為其撰寫編年史：其根源可以上溯至 20 世紀初期的歐洲前衛藝術（未來主義、達達主義以及超現實主義）的挑釁態度、以及 1960 到 1970 年代 Daniel Spoerri、Gordon Matta-



弗朗西斯·馬拉維拉斯演講側拍

© 臺北市立美術館

Clark 以及 Suzanne Lacy 以概念與表演性為基礎的作品、最後是 1990 年代至今，社會參與式的，且來自亞洲藝術家的作品。例如 Rirkrit Tiravanija 以泰式炒河粉（pad Thai）創作的那些著名的食物表演。這條通過前衛藝術而開展的特定軌跡，並不是如傳統繪畫一般，在圖像再現的層次上思考食物；而是在隱喻的、儀式性的以及表演性的層次上，因而是充滿實驗性的。但 FM 指出，即便並非傳統的再現式思考，他仍然認為這樣的展覽方式存在著風險。以 Rirkrit Tiravanija 的作品為例，當其企圖引發觀眾們的友誼、或友愛的情緒交換時，食物可能僅被理解成一道美食來享用，其作品的複雜性因而被縮減為一種容易消化的烹飪世界主義（culinary cosmopolitanism）。

帶著這樣的批判性，FM 接著展示了近年來一系列（與「Feast」相比）野心較小、但仍具洞見的，探索食物與藝術關係的展覽<sup>1</sup>。其中，2017 年於印尼雅加達舉辦的「8<sup>th</sup> OK.Video – Indonesia Media Arts Festival」<sup>2</sup> 探索了食物與東南亞區域特殊的當地語境、以及殖民記憶的關係，並連結到全球化下更廣大的政治經濟領域，如氣候變遷、工業化農業及都市化等問題。這個展覽邀請了許多當地藝術家與藝術團體的參與，例如以日惹為基地的 Badukapan Food Study Group 以及由雅加達藝術家所創立的 Ruangrupa。前者以《The Cookbook Project》這個包含了晚餐表演、及一本烹飪書，其中收錄了以可食用野生植物為食材、以及倖存者故事為基底的食譜，來講述一個在 1965 年印尼 930 事件 / 政變期間，被監禁女性的故事；後者與荷蘭的 Noorderlicht 合作，再次展出《The Sweet and Sour Story of Sugar》，聚焦在荷蘭殖民下的爪哇島歷史，糖廠、種植園以及荷屬東印度公司通過攝影生產的被殖民者圖像，並企圖重新脈絡化。另外，同為印尼藝術家，Agung Kurniawan 的表演《Masya Allah Transgenic》企圖在印尼普遍種植由跨國公司（如孟山都）提供的基改作物此一脈絡下，討論印尼食物主權的問題。

FM 指出，這些展覽不只表明了對於食物與藝術匯流的批判、或策展的興趣（他認為，這些興趣看來與大眾媒體與流行文化中，對於食物無法滿足的興趣有著結盟關係），更證實了藝術實踐中對於食物使用的與日俱增，尤其是在亞洲區域的藝術家們。但這引發了新的問題，我們該如何理解亞洲藝術中對於飲食文化興趣的重要性？在亞洲，藝術與展覽中的食物使用，如何形塑我們對於這個區域當代性的認知？

對於這些問題，FM 整理出了幾個層次。首先，從最基礎的層面開始思考，也就是在藝術實踐中，食物作為原始材料（raw material）。在這個層面上，食物的物質性與感官特性被放大，如同宋東的《吃城市》，以餅乾構築的城市呈現了（特別是亞洲）城市的戲劇化成長、以及城市景觀高度的同質性、與類似的建築形式。再者，在特殊的文化脈絡中，伴隨著日常所需的形象，食物作為身

1 包含：2014 年布里斯本 Gallery of Modern Art 的「Harvest: Art, Film + Food」、舊金山 SOMArts Cultural Center 的「Eating Cultures」、倫敦 Delfina Foundation 的「Politics of Food」、2017 年於雅加達的「8<sup>th</sup> OK.Video – Indonesia Media Arts Festival」，以及 2016 年的新加坡雙年展。

2 此展覽的展覽手冊可見於：[https://www.academia.edu/35508697/Book\\_Program\\_of\\_the\\_8th\\_OK\\_Video\\_-\\_Indonesia\\_Media\\_Arts\\_Festival](https://www.academia.edu/35508697/Book_Program_of_the_8th_OK_Video_-_Indonesia_Media_Arts_Festival)。最後上網時間，11/28。



份認同的喻體 (trope of identity) 也許並不那麼令人意外。例如在泰國藝術家 Pinaree Sanpitak 在 2017 年雅加達雙年展的作品中，她與主廚 / 食物社運人士 (food activist) Rahung Nusution 合作，透過鋁製與陶瓷的模具，將米飯形塑成象徵滋養的乳房形狀。這些作品旨在探索馬來世界島嶼之間 (Nusantara)<sup>3</sup> 豐富的烹飪傳統，並兼容並蓄地揉合了印度與伊斯蘭的傳統。而印尼藝術家 Melati Suryodarmo 在《Exergie-butter dance》這個 20 分鐘長的表演作品中，嘗試在一層奶油塊上伴隨著傳統望加錫 (Makassan) 的打擊樂起舞。然而這種嘗試是從開始就注定失敗的，奶油融化形成的柔軟光滑的表面使得舞者不停地滑倒。透過這個作品，藝術家呈現了當她從印尼移居到德國引起的文化錯位、以及她對於奶油，這個在印尼料理中鮮少出現的原料，又愛又恨的情感。最後，食物還能作為社會性的媒介 (medium of sociality)。馬來西亞藝術家 Lim Kok Yoong 的《Operasi Cassava 3.0》是由多媒材裝置以及數位檔案所構成，致力在探索關於「ubi kayu」，也就是木薯 (cassava) 的社會記憶。透過群眾在網路上分享關於木薯的故事，這件作品將承載著馬來西亞人群體想像的植物，轉化為一個模控有機體 (cybernetic organism)。

3 在此處，FM 特指印尼群島，也就是著名的香料群島。

FM 認為，以上這些藝術實踐，是將飲食活動中原有的藝術與表演性質放大與強化。他引述表演研究學者 Barbara Kirshenblatt-Gimblett 的說法，認為烹飪技巧、用餐禮儀其實都是高度複雜與劇場性的 (theatrical)，進食活動並不僅是為了維持生命，而是由意義與情感所驅動。就像表演一樣，食物是一種具體的藝術，它生機勃勃、但短暫且依賴感官。如果從這個角度出發，FM 認為食物也可以被視為表演藝術的一種形式，而像表演藝術一樣，它們都與世界上的他者、與他們的身體和感官產生關係，這也是為什麼在藝術與策展中，食物從初始就涉入到「待客」的倫理與政治問題之中。為了進一步說明藝術中的待客，以及食物的倫理與政治性，FM 以 Mella Jaarsma，這位以印尼為基地的荷蘭藝術家的食物表演進行說明。

Mella Jaarsma 的《I Eat You Eat Me》是一項持續進行中的表演計畫，於 2001 年曼谷的「Eat Me」餐廳首次演出，之後陸續在雅加達、日惹、瑞典索倫蒂納的餐館、小販中心與美食廣場登場，並在先前提到的「Feast」大展進行重演。在每次的重演中，Jaarsma 都會邀請參與者透過互相餵食來分享餐點。首先，參與者要穿上「穿戴式餐桌」：一塊金屬的平面，四周有著皮革或塑膠材質的掛環，參與者像是穿著圍兜一般地將這張餐桌戴上。當大家穿戴好時，這張餐桌暫時地將參與者連結起來，創造出一種親密性、與相互支持的共食經驗：在點餐後，他們將要一邊維持餐桌的平衡，一邊試著互相餵食。FM 指出，透過共食經驗，Jaarsma 的表演強調了在親密或社會關係中，信任的重要性。與此同時，《I Eat You Eat Me》包含的不只是「共」食，同時也是餵食「他者」與被其餵食的活動。透過這種高度親密的、身體的、感官與情感的過程，凸顯出權力關係與相互依

賴如何深刻地影響了待客行為。正如德希達所觀察到的，待客 (hospitality) 與敵意 (hostility) 在字源上的親近性，及其包含的某種主客易位的弔詭：當主人 (host) 邀請客人時，主人將客人當成了人質 (hostage)，但也可以說主人成為了客人的人質。在此前提下，待客必然伴隨著自我遭遇他者時，對自身的開放：一方面自我行使了權力與威權來開放自身；另一方面卻也因為開放自身而放棄了自己的主權。FM 認為，這種對於關係性 (relationality) 形式的思考，不只適用於理解 Jaarsma 的表演，也適用於策展實踐。FM 並引述了一名參與者的回饋，來說明這種弔詭與反轉：食物是人類生存的必須，當你餵食他人時，你掌握了要不要透過餵食來延續其存活的權力；但反過來說，在互相餵食中，他人也掌握了這種權力。參與者一方面擁有極大的權力來控制他人的生命，另一方面卻又將性命交予他人手中，從而是極度無力的。透過 Jaarsma 策畫的共食活動，參與者們同時扮演了兩種角色，權力關係因此不再是固定的，而是瞬息萬變。FM 認為，在 Jaarsma 的食物表演中，飲食活動不再僅是自我與他者關係的喻體，同時也是一個透過身體展示權力的地點 (site)。通過《I Eat You Eat Me》，我們可以嘗到「權力的味道」：權力變得確實而可感知，它的質地、強度與風味，通過這些參與者主權獨立卻又從屬於人、強而有力卻又脆弱的身體描繪出來。

在《世界報》(Le Monde) 的一次訪談中，德希達不無挑釁地倡議待客最終將是「藝術與詩學」：通過藝術的方式與他者產生關係、及詩意地迎接未知的客人。FM 指出，德希達在此將待客改寫為一個關於吃的問題 (eating well)，考慮的是

交誼、分享與共食。但若是討論此一問題，就得要考慮食物複雜且不穩定的生態，因為食物會在與人民、文化、環境、技術與經濟等因素遭遇時，改變它的面貌。藝術家與策展人透過食物這個媒介，引發了這個複雜的生態，從而將飲食活動作為一個斡旋或協商的地點。FM 提出，如果要觀察在藝術與展覽製作中，待客倫理複雜的協商過程，可見於他近期與 Marnie Badham 於墨爾本 RMIT 藝廊共同策劃的「Bruised Food: A Living Laboratory」。

FM 表示，他們的策展取徑是通過瘀傷 (bruise) 這個概念，來探索



弗朗西斯·馬拉維拉斯演講側拍

© 臺北市立美術館

藝術與食物的匯流：像是桌巾上的紅酒印暗示了曾經的酒宴，瘀傷是指示性的、有形的，且最終會褪色的存在。而透過其暗紅的色調與斑駁的表面，瘀傷標誌了內在與外在的界線，以及人與物件、環境脆弱且短暫的關係；同時，瘀傷也是一種證據與記號，指示出接觸或遭遇的軌跡與強度。他認為，瘀傷的出現可以視為人類學家 Anna Tsing 所說的「摩擦」<sup>4</sup>的症狀，具體而微地顯示了我們當代世界的諸多活動與交流。「Bruised Food」作為一個實驗與教學計畫，試圖在現存的關係性概念外，透過策展框架引發新的形式。具體來說，他們想要尋求的，是藉由藝術的情動力（affective agency of art）及其轉化事物的潛能，探索倫理與美感（aesthetics）間的相互連結。在此處，FM 引述洪席耶（Jacques Rancière）的「感性分配」（distribution of the sensible）的概念：唯有當人們共享相同的美感經驗，這個先決條件達成時，政治參與以及對政治的重新定義與理解才會發生。因此在「Bruised Food」展覽中，為了突顯因為差異而產生的摩擦（及隨之而來的瘀傷），藝術家們嘗試從各種不同的感官層面出發。例如 Stephen Loo 在探究自發性知覺高潮反應（ASMR）的神經心理學條件時，將他在宴會表演時的咀嚼聲，透過揚聲器发送到整個畫廊，從而重塑了口腔與聽覺活動中的空間。而當 Loo 專注在說話、聆聽與進食活動的物質性、空間性及文化關係時，其他的藝術家則由幾個關鍵元素（鹽、米、香料）出發。Keg de Souza 及 Lucien Alperstein 的午餐表演邀請我們思考在歷史中與鹽的關係，以及未來在環境變化下的食物生產與消費。Elia Nurvista 的作品檢視了稻米在全球 / 在地的動態交換與政治經濟中複雜的糾葛，帶來的食物主權與食安問題，以及在澳洲的離散亞裔與米食矛盾或曖昧的關係。Arahmaiani 的表演製造出了許多碎裂的餐盤，這些參差不齊的邊緣不只代表著語言與認同的碎裂，同時也在預示對話與互動中可能的失敗。FM 認為，透過這些藝術實踐，《Bruised Food》從而在視覺、聽覺以外，包括了感官與情動的、新形式的政治語言。

4 FM 此處指 Anna Tsing 於 2005 年出版的《Friction》一書，書中處理的是印尼原住民面對全球化資本主義開發的問題。

透過檢視這些藝術與策展實踐，FM 認為，食物作為驅動感官、情動以及符號的形式，在引發新的倫理 / 政治能動性中扮演了重要角色。而策展性作為一種提問的模式、或是一種知識與實踐的形式，能夠為基進的待客之道設好餐桌與舞台，並將其與飲食活動在藝術中具有的表演性、關係性以及感官的過程互相調和，從而能夠在日常生活、及其在全球化世界下政治經濟的糾纏中斡旋。