

芭莎BAZAAR

Harper's

艺术 云 ART

武汉艺术专辑

艺术之火
燎原荆楚

JULY 2016 年 7 月

品位文化价值 国际化艺术杂志

名家访谈作

“物派”的代表艺术家

菅木志雄谈罗伯特·莫里斯

2016年度艺术生活方式专辑

想爱，想吃，
还想在一瞬间变成
天上半明半暗的云

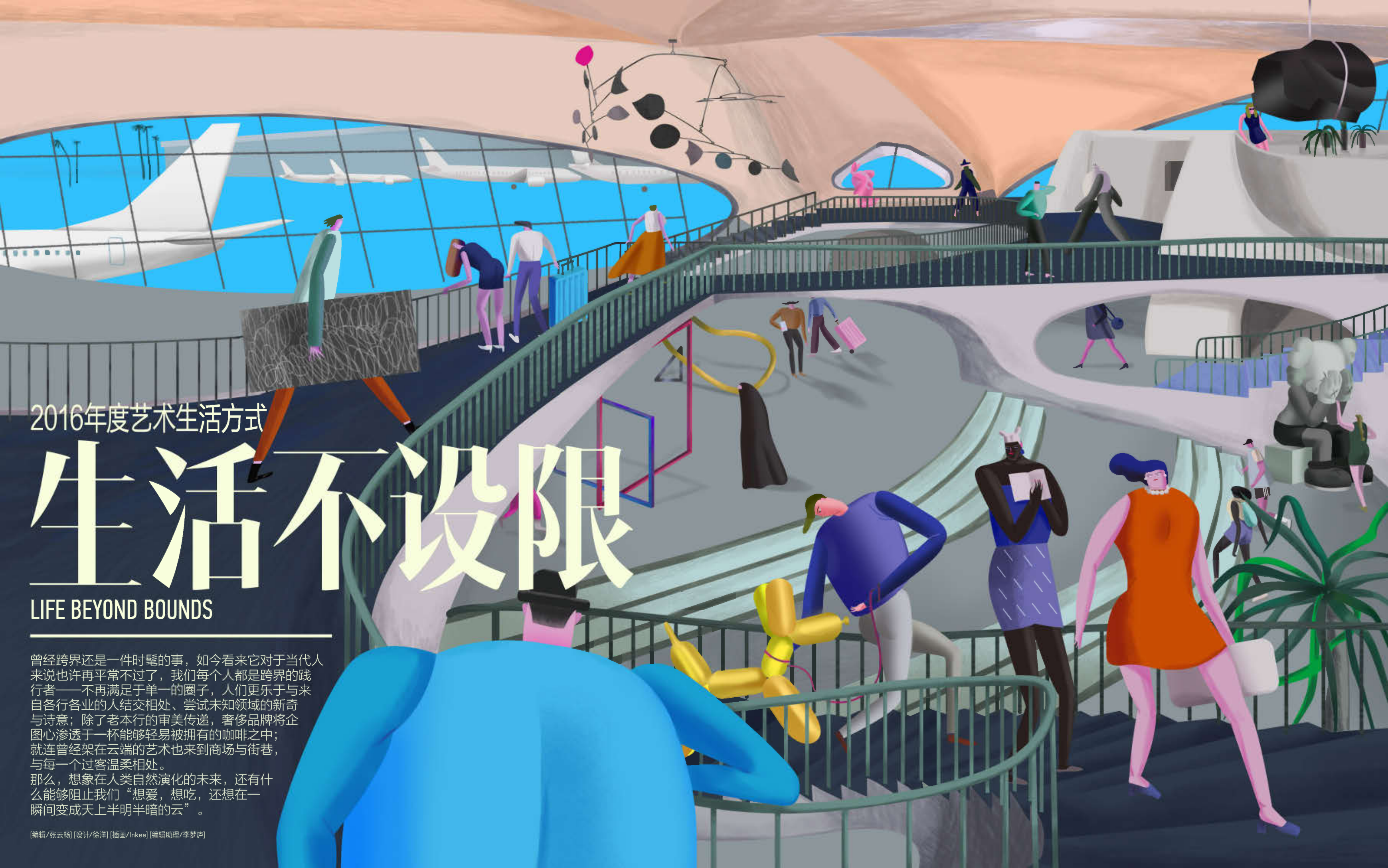
与劳申伯格同行
“垃圾”与“不朽”

徐累的世界

在他构建的虚幻世界里，
每一个物件都是演员

ISSN 2095-9532





2016年度艺术生活方式

生活不设限

LIFE BEYOND BOUNDS

曾经跨界还是一件时髦的事，如今看来它对于当代人来说也许再平常不过了，我们每个人都是跨界的践行者——不再满足于单一的圈子，人们更乐于与来自各行各业的人结交相处、尝试未知领域的新奇与诗意；除了老本行的审美传递，奢侈品牌将企图心渗透于一杯能够轻易被拥有的咖啡之中；就连曾经架在云端的艺术也来到商场与街巷，与每一个过客温柔相处。那么，想象在人类自然演化的未来，还有什么能够阻止我们“想爱，想吃，还想在一瞬间变成天上半明半暗的云”。



PCIRT
4

艺术、厨房与爱

ART, KITCHEN AND LOVE

“食”与“爱”是巧妙维持着身心平衡的重要依据，两者缺一不可。
《礼记》中一句“饮食男女，人之大欲存焉”，现在想来大约适用于任何一个当下。
在“爱”里的失落，自然而然转化为对“食”的变化，
原本的节制计较可能变得肆无忌惮，
而原先的毫不克制也可能因此戛然而止，身体有着最诚实的反应。
当然，还有一样亘古不变的需要来自于“美”，
或许只有拥有“美”的三角关系才能够打破“食”与“爱”千年以来稳固的平衡。
这一次，《芭莎艺术》来到北京、上海和深圳，
邀请最懂得美的艺术家、建筑师与设计师与最懂得食的主厨一同走入厨房，
探索饮食与男女之外的另一重关系。

[特约摄影/朱海(上海、深圳)、杨延光@光悦绘影(北京)]
[文/张云畅] [插画/Inkee] [鸣谢/Marino D' Antonio, Jean-Philippe Dupas, Nikolai Grigorov, Ben Hughes, 刘阳, Stefano Nicodemo, Franck Pelux, Johnny Pham, 谭平, 王文亮, 徐震, 薛松, 杨明洁(按姓氏首字母排序)] [肖像摄影/见涛(谭平)]



建筑师王文亮×深圳星河丽思卡尔顿酒店Paletto意大利餐厅厨师长Stefano Nicodemo

意大利鳕鱼配鸡油菌

食材：
鳕鱼、玉米粉、面包脆片、鸡油菌、益寿糖片、木薯片。

创作阐释：
一道美食从选材、制作到摆盘，从某种意义上与建筑设计成型有着巧妙的相似之处。建筑师王文亮与意大利主厨Stefano Nicodemo从几何体与线条的搭配构想出发，参照由汉诺森设计机构所设计的迈科陆港金融小镇内部构造，以食物探究有关色彩与结构对比下抽象的平衡。在食物的选材上，Nicodemo对于最初的抽象构想进行解构，选用玉米粉、益寿糖片等常见食材，通过特殊烹饪技法使其拥有立体形态，并呼应建筑师对于色彩的全部想象，最终使食物在舌尖上完成三维的乐园。



王文亮

摄影师、建筑师，汉诺森设计机构创始人。摄影作品曾获美国Gphis Photo及纽约ADC大奖，并凭借建筑及室内作品荣获德国iF Design金奖。多年的摄影创作与设计经验孕育了他敏感而独特的审美理念，他所设计的空间作品充满了冲突的美学。



STEFANO NICODEMO

来自意大利那不勒斯的Nicodemo擅将色彩与食材融入纯正的意大利南部地中海风味美食，在料理中他更偏爱运用低温烹调的方式处理食材，最大限度保留原材料的本真之味。他说，制作美食更像是一场关乎味觉与视觉的现代主义创作。

灵感来源：



由汉诺森设计机构所打造的西安迈科陆港金融小镇内部设计