



Taka Ishii  
Gallery

Maebashi

5-9-1 Chiyoda-machi Maebashi Gunma #371-0022, Japan  
tel: 03 5575 5004 fax: 03 5575 5016  
email: tigmaebashi@takaishiigallery.com  
www.takaishiigallery.com

## 「FOOD for THOUGHT」

日期: 2023 年 9 月 17 日 - 11 月 12 日

地點: Taka Ishii Gallery 前橋

開幕酒會: 9 月 17 日 (週日) 17:30 - 19:30

Taka Ishii Gallery 前橋將於 2023 年 9 月 17 日 (日) 至 11 月 12 日 (日) 期間, 舉行群展「FOOD for THOUGHT」, 探討食物與藝術之間的關係。

### *Food* [名詞]

所有供攝取消耗或使用的物品。 *Food for thought* [思考的養分／供判斷的材料]。

### *Thought* [名詞]

精神活動的產物、人所思考之物。 *A body of thought* [思想體系／思考的聚集體]。

引用自《Random House Webster's Unabridged Dictionary》(Random House 出版, 2001 年)

食物在藝術的世界中, 一直以來被作為是身分、時間、生命、文化等概念的象徵。若得知某個人物熱愛的菜餚, 自然也能推敲出該人物的人格特質。食物不僅提供了我們維持生命所需的養分, 也如同藝術一般, 為我們帶來無限的喜悅。

食物是我們日常生活不可或缺的一部分, 在歷史的洪流裡, 也以各種不同的手法被描繪下來。靜物畫中的水果、蔬菜, 以及人類製作的陶瓷和玻璃等日用器皿, 皆顯現了來自不同國度、地區、季節的當地農產及工藝品。馬利歐·加西亞·托雷斯 (Mario García Torres) 的一部以靜物作為主題的影像作品中, 拍攝了水果與花卉腐壞的過程, 並透過一封寫給墨西哥已故畫家埃梅內希爾多·布斯托斯 (Hermenegildo Bustos) 的信件, 探討一件作品在不同的時代分別代表不同意義的爭議。另一方面, 立體主義畫派的喬治·布拉克 (Georges Braque), 以及當代藝術家大衛·霍克尼 (David Hockney) 和斯特林·魯比 (Sterling Ruby), 他們則是在自身的作品中正面挑戰「繪畫」這個藝術傳統。日本攝影家森山大道在自身饒富玩味的無相機攝影作品 (photograms) 中, 對這項媒材導入了一種耳目一新的手法; 至於享用美食的場景, 在荒木經惟、五木田智央、奈良美智、奈良原一高、高梨豐等人的作品中亦可見一斑。

本次的展覽, 將同時展出與日本民藝運動相關的書法作品以及具備功能性的陶瓷器。民藝運動關注的焦點在於日常用品具有的美感與工藝技法, 由濱田庄司、河井寬次郎、柳宗悅, 以及將民藝哲理融入沖繩特有陶瓷器之中的金城次郎等人所發起。這些藝術家的作品, 皆提醒了我們重新反思自身的生活方式和工匠職人的精巧工藝。

以陶瓷器為首的各式陶藝品，皆有如麵包烘焙一般，在窯中燒製而成，爾後使用於烹調與飲食之際。如此基於本質，或是說特別專注於飲食這個範疇的藝術形態，可說是絕無僅有。威廉 J 歐布萊恩 (William J. O'Brien) 各種不同尺寸的瓷碗作品表面，便保有了釉藥在製作過程中難以預知的流動痕跡及混合出來的樣貌。

在普普藝術或是觀念藝術中的食物、透過表演經驗所呈現的食物，以及烹飪這種表演行為等，食物藉由在文化上、政治上、經濟上、社會上等方面與人類建立起的關連性，與我們的靈魂展開對話。

參展藝術家：荒木 經惟, Georges Braque, 船木 研兒, Mario García Torres, 五木田 智央, 濱田 庄司, David Hockney, 掛井 五郎, 加守田 章二, 河井 寬次郎, KERAMIKOS, 金城 次郎, 森山 大道, 村瀨 恭子, 奈良 美智, 奈良原 一高, William J. O'Brien, Pablo Picasso, Sterling Ruby, 島岡 達三, 高梨豐, 築地 仁, 柳 宗悅

以介紹自身喜愛的食譜之形式參與本展的藝術家：Mario García Torres, 五木田 智央, Graciela Iturbide, 奈良 美智, Sterling Ruby 和 Cerith Wyn Evans 等。

For further information, please contact:

Exhibition: Elisa Uematsu / Press: Misa Namai (press@takaishiigallery.com)

5-9-1 Chiyoda-machi Maebashi-shi Gunma 371-0022 tel: +81 (0) 27 289 3521 / fax: +81 (0) 27 289 5560

e-mail: tig@takaishiigallery.com website: www.takaishiigallery.com

Wed – Sun 11:00 – 19:00 Closed on Mon, Tue and National Holidays

*Sopa de Aguacate*

2 aguacates  
1/4 crema agria

Se pelan los aguacates y se  
ponen en la licuadora con un litro  
de consomé preparado, junto con la  
crema agria; se muelen a licuar.  
Después se ponen en una olla  
a calentar.  
Se frien tortitas en tres minutos  
que se pondrán en la sopa al servir.  
Esta sopa se puede servir  
esta sopa fría.

Graciela Iturbide

Graciela Iturbide

Sopa de Aguacate, 2023

© Graciela Iturbide



Tomoo Gokita  
“Eating Pleasure”, 2023  
Acrylic on canvas  
162 x 194 cm

© Tomoo Gokita  
Photo: Kenji Takahashi