



VITAL FORCES – FOOD IN CONTEXT

至关重要的力量 —— 情景中的食物



SATELLITE BERLIN 是一个与科学和人文学科领域专家共创的非营利性艺术组织，旨在创建一个公众对话平台，引领人们思考那些越现象表面的事务。2016 年 Satellite Berlin 艺术合作社和 Studio Inés Lauber 推出了平台新板块，VITAL FORCES – FOOD IN CONTEXT。

从 2016 年到 2019 年，Inés Lauber 指导和策划了食物艺术系列活动，探索文化产品语境中，过去、现在和未来的饮食文化。活动通过艺术的语言表述不同领域话题，并将话题串联。重点是讨论食物的可持续性，这些内容往往让人感到压力，而食物和政治之间有着强烈的联系，这是活动强调的。

“我们消费食物、吃饭、种菜、收割、烹饪、操纵、繁殖、杀戮、毒害和破坏……农业和粮食生产的循环是复杂的，有时甚至是荒谬的，我们的植物自然遗传是被人为操纵的。工业制造的食品带来了社会变化和现代生活方式上的弊病。所有这一切似乎都与自然界背道而驰，我们常起到的区域性、有机和手工食品、慢食和城市园艺运动以及保护生物多样性，所有主题似乎都是独立讨论的，与农业、艺术、文学、科学、卫生、教育、哲学和政治领域无关。”设计师希望在“食物泡沫”之外，食物能真正触动更多的观众。

Studio Inés Lauber X Satellite Berlin 在 2017-2019 年间的三个主题概念分别为：历代饮食文化、被遗忘的味道、自然与资源。



与食物设计 100 的对话



Inés Lauber

“饮食文化是我们社会的反映，是时代精神的体现。食物是我的灵感来源和工作材料，社交、情感以及感官体验是我工作的核心。我为明天的饮食文化创造概念。”

FD100: “你的食物设计方法是什么？”

Inés: 我对世界各地美食的多样性特别感兴趣：饮食文化的历史、传统、筹备、礼仪规则、神话和食物的其他可能性。

FD100: “对你来说食物设计最令人兴奋的方面是什么？”

Inés: 我的工作目标是通过食物的这个国际语言将人们联系起来，并赋予互动的力量。这非常让我兴奋和满足！作为一名设计师，食物是我表达和实现我的想法的创意材料。

FD100: “你的可持续发展方法是什么？”

Inés: 以食物为材料，以讲故事为工具，创造时刻、空间、事件和提高意识的机会——可持续性是我工作的核心，并发挥着核心作用。了解情况是改变的关键。因此，让你的听众接受是很重要的。食物是非常强大的工具，食物内在的情感能让人们关注。