

乌镇当代艺术邀请展开幕,其中30件作品,专为乌镇“定制” 听一听,水乡水底下有哪些声音 闻闻看,你能认出多少乌镇味道

本报记者 马黎 通讯员 杨琳惜

90件作品,60位艺术家,35件新作,12000多平方米室内展厅,水乡古镇天然室外展场……“时间开始了——2019乌镇当代艺术邀请展”昨起正式对公众开放,展至6月30日。

这是继2016年“乌托邦·异托邦”后,乌镇第二次举办大型国际艺术展览。主题“时间开始了”,选自现代诗人胡风1949年写的一首长诗。

时隔三年,这次艺术展将带来哪些惊喜?

2019乌镇当代艺术邀请展由主题展和青年单元两部分组成。

主题展三个单元:“就在此时此地”、“震荡的钟摆”、“非常近、非常远”,分别在乌镇北栅丝厂、粮仓和西栅景区三处展览场地。其中,粮仓展区保留了1960年代乌镇粮管所的风貌,经过空间改造和增建后首度启用。

本次展览共邀请了来自全球23个国家和地区的60位艺术家出席,共计90件/组作品参与展出,其中35件新作是全球首展。

“相比于第一届参展者,今年,我们更多邀请到了在国际当代艺术领域活跃、前卫的一线艺术家参展。”主策展人冯博一。

展出的作品,不仅有装置、影像、绘画等比较常见的类型,还有声音、气味、灯光等新的艺术形式。

走在西栅景区,基本上每个主要景点,你都能与“腾空出现”的艺术作品不期而遇。有意思的是,里面有30件展品,是艺术家们为乌镇“定制”的。

乌镇水下的声音,是什么样?在秀水廊剧园你就可以听到。

艺术家雅娜·文德伦用水下麦克风录制过北冰洋、热带海洋底下的声音,这次专为乌镇采集创作了水下声音。原来她有个计划,是在船上通过船桨来直接聆听,但没想到游客太多了,完全听不到。于是场景就转移到了剧园里。布置很特别,一侧墙上倚着一把两三尺长的船桨,除了一束橘色的灯光,周围其他都是暗的。坐在乌镇长条凳上的观众,就像置身在水下,被淅淅沥沥的水流声、鱼类微生物的声音、划船的声音所包围,平静又治愈。

在粮仓,“超越—乌镇2019/2050”的作品展区,只要嗅一嗅,就能找到关于乌镇的记忆,是不是很神奇?

展台上,摆着各种形状不规则的气味装置。乌镇的水杉树、乌镇的茶、乌镇的臭豆腐……每一块都对应着不同的乌镇气息。气味的采集,由当地居民完成。每一种气味背后,都有一段难忘的故事。你可以去闻闻,看能猜得出几个?

除了视觉、听觉、嗅觉,很多当代艺术作品还非常注重互动。粮仓里,有一个名为“识



别”的作品。巨大的三面墙上不停变化着各种面孔,走到它的空间范围里,中央的实时摄像头开始捕捉人的面孔。通过对图象的辨认、计算,再把你的动态自拍“挂上墙”。右侧是面部特征最相似的,左侧是最不相似的,可以去找找跟自己跟哪些人“撞了脸”。

策展人刘钢调侃,“北栅丝厂和粮仓的票价是30元,我们有60个艺术家,平摊下来‘五角钱一个艺术家’。这中间还包括3D电影和其他首次在中国展出的作品。五角钱一个艺术家的良心展览,欢迎你来看看!”

找找看自己跟哪些人“撞了脸”。

《中国味道》央视开播,首期就是“浙江味道” 一道家常炒腰花背后,是温州人黄豆豆的父子情



童年的黄豆豆与父母。

本报讯 3月30日晚,中央广播电视总台(以下简称“央视”)大型美食文化探索类节目《中国味道》,在央视综合频道(CCTV-1)首播。作为央视综合频道节目板块的“常青树”,《中国味道》自2012年开播以来,每期都会邀请一位名人来寻找记忆中的味道,12段寻味之旅就是12段承载着他们对人或水土的深深感情。

首期节目中登场的寻味嘉宾,是中国著名青年舞蹈家黄豆豆。

黄豆豆是浙江温州人,而他此次来到《中国味道》,只为寻找一道父亲曾给他做过的家乡美食——家常炒腰花。

黄豆豆的父亲是剪刀厂宣传队骨干,母亲是群众艺术馆的舞蹈老师。为了让母亲好好跳舞,父亲承包了烧菜做饭在内所有的家务活。每天在家吃好吃,父亲都会装好盒饭,让黄豆豆拿着盒饭去排练厅找妈妈。妈妈吃完饭排练,他就在一旁写作业。

当时,腰花并不是非常便宜的食材,所以只有在母亲排练新节目时,父亲会做这道菜来给没日没夜排练的妻子加油打气。

黄豆豆回到上海工作后,父亲便放弃了老家的的工作,到上海来照顾儿子。而这一道炒腰花,也成了黄豆豆每次有新节目演出时,父亲最常为他做的菜。

每次黄豆豆和母亲吃菜时,父亲总会坐在一旁,一小口一小口地抿着烧菜时用剩的黄酒。就这样,这道菜成了黄家的招牌菜,而关于这道菜的回忆,也成了黄豆豆关于家,关于家乡最难忘的记忆之一。

遗憾的是,五六年前,父亲过世了。他想念父亲,也想念父亲的这道菜。黄豆豆几次试着自己去做,却总做不出那熟悉的味道。

为了尽可能地还原黄豆豆记忆中的味道,主持人梦瑶专程来到黄豆豆的家乡温州,

和黄豆豆表姐一起,寻找当地的黄酒。最终,节目组如愿带回一壶三十多年的陈酿。黄豆豆闻过黄酒香后,惊喜地表示“与自己记忆中的味道接近了”。

备好黄酒,节目组还专程请了有二十余年厨艺经验的赵斌大厨掌勺,现场来还原这道家常炒腰花。为了更好地还原味道,赵大厨特意采用了南方的刀法——改成小四方形的荔枝刀。

在节目现场,黄豆豆回忆,父亲在做这道菜时,还很有创意地加了一种独特的食材——油条。

节目组也特别有心,不仅来到黄豆豆当年老家的所在地,还找到了当年开早点店的金师傅。

虽然老家的房子和早点店早已不在,但金师傅还记得三十年前那个经常来买油条的小男孩,笑着向大家比划黄豆豆当年的个头有多高。

就这样,经过一番找寻,终于,承载着美好记忆的好菜上桌。“真的特别好,真的!”当吃到这道思念已久的家常炒腰花时,黄豆豆感慨道。
本报记者 裘晟佳