

2016 台灣月 Eatopia 食物設計工作坊
用食物說故事 介紹都市面貌與歷史記憶



台港文化交流的年度盛會「台灣月」於 10 月 15 日在光華新聞文化中心舉辦「Eatopia 食物設計工作坊」，用食物說故事，介紹城市面貌與歷史記憶。以台灣食物作為設計出發點的 Eatopia 策展團隊，設計師曾熙凱與建築師吳雅筑，將分享「Eataipei 食物設計展」過去在倫敦的展演經驗，並且讓觀眾親自體驗製作！

「Eataipei 食物設計展」是代表台灣赴倫敦設計雙年展的 Eatopia 策展團隊於去年為「世界設計之都」所籌劃，以食物為故事媒介來介紹城市的首作。策展人之一 - 曾熙凱在光華新聞文化中心為觀眾介紹 Eataipei 以及創作背後的故事，同時也會讓觀眾親自體驗製作其中一道結合液態氮、新鮮水果與天然果泥的冰品 - 「Towards a sweet future」。

策展團隊表示，之所以會以食物為媒介，是因為他們發現一座城市的概念太過龐大，介紹不易，且一些資訊和歷史聽眾也不完全有興趣，如何讓他們主動地，在無意識的狀態想要了解這些資訊，「食物」是一個最好的關鍵。

策展團隊將各種台北的故事、歷史、資訊、議題巧妙的融入五道食物當中，每一道都長得不像是食物，而更像是一個迷你雕塑，主動讓觀眾去思考 - 「為什麼食物會是這個顏色？」「為什麼是這個形狀？」「這樣做有什麼背後的意涵嗎？」「這道菜如何跟台北產生關連？」，再結合微型劇場的概念，由說書人引導觀眾，每一道菜都以故事串連，搭配視覺、嗅覺、味覺的刺激，在觀眾的腦海中建構一個鮮明的都市樣貌。

Eatopia 團隊的作品過去都是在倫敦發生，深受西方媒體喜愛與讚賞，曾經被 Wallpaper 雜誌選為當期必看展覽、紐約時報生活雜誌「倫敦設計雙年展 Top 5」、Dezeen 線上建築設計雜誌「倫敦設計雙年展 Top 10」，其他諸如 Financial Times、.Cent、BBC 中文網、Domus、Amuse、SURFACE 等 50 多家媒體都給予很高的評價。此次香港是該團隊集結兩年以來，第一次將食物設計呈現在亞洲，機會難得。

最新作品「Eatopia 修龍-食物設計展演」將於 28 日至 30 日之間舉行 11 場次，用透過時下最具話題性的食物設計，讓您了解台灣！還有少數名額，歡迎報名參加！
詳見光華網站：<http://www.taiwanculture-hk.org/>

新聞聯絡人： 吳敏華 6023-2358 Email: gracewu@taiwanculture-hk.org
溫玉珍 6087-7119 Email: kate@taiwanculture-hk.org
盧筱萱 9092-7208 Email: lindalu@taiwanculture-hk.org