

**PERROTIN**

---

**Steph HUANG**

*Vogue Taiwan,*

*Fast World, Slow Art*

*May 2025*

# VOGUE

MAY  
2025 五月號  
N 344

時尚雜誌 國際中文版



A black and white photograph of a woman in a black, off-the-shoulder gown. She is standing with one arm bent, her hand resting near her waist, looking upwards and to the side. She wears a necklace and a large ring. The background is a solid yellow.

GOLDEN  
AGE

# Culture



an interview  
with  
**Steph Huang**

editor and text avril chen

photographer Chih-Hsien Chen, photo courtesy of 台北市立美術館



## fast world slow art

### 食物、廢物與消費迷思 黃麗音的藝術反思

快速的世代、慢下來的藝術，  
黃麗音在《Lili Deli 麗麗食品》中翻轉  
我們的日常物件，還有她撿來的剩餘物。

在臺北市立美術館地下樓展覽室，一面玻璃纖維門簾映入眼簾，上面折射出流動的色彩紋理，略過門簾後，被引導進入黃麗音的《Lili Deli 麗麗食品》一場關於消費、浪費與食物的視覺敘事就此展開。展場中，易生鏽的鐵桌架上擺放著透明的玻璃盤，擋置著永不腐敗的木製麵包；銅製豆莢、無花果、魚骨和牡蠣殼在空氣中緩慢氧化，映照著時間的流逝；一堆堆紙磚靜靜佇立，等待下一輪生命循環。

曾榮獲2022年臺北美術獎首獎的黃麗音，以一貫敏銳的觀察力，呈現出現代社會追求便利、效率與廉價背後的諸多矛盾，當我們進入她眼裡的世界，這位在倫敦生活工作的臺灣藝術家，娓娓道來她如何在日常物件中看見更深層的社會與環境議題。

#### 食物即記憶，材質即批判

「現代人太習慣便利，忽略了材料背後帶來的環境問題。」2024年黃麗音在英國泰德不列顛美術館展出的《See, See,

Sea》，追溯了英國漁業的來龍去脈，她實地跟隨漁民出海捕撈扇貝和鯖魚；而此次在北美館，她則把焦點轉向人類的消費行為及其所創造的浪費文化。

《Lili Deli 麗麗食品》展場中的〈內用區〉(Dine In)汲取臺灣小吃攤的元素，將便利耐用的不鏽鋼桌轉換成易生鏽且不穩的鐵桌架，美耐皿餐具則以易碎的玻璃替代。「我同時用玻璃製作食物，一方面保存它的形體和新鮮度，另一方面也以玻璃的脆弱與易碎，隱喻食物容易腐敗的特性。」黃麗音解釋道，並強調自己並非刻意反諷，而是呈現一種日常生活的觀察與事實。

在另一件作品〈豆簾子〉(Broad Bean Curtain)中，金屬簾子的概念來自臺灣小餐館常見的塑膠簾或木珠簾，而上面的黃銅豆莢則是藝術家從倫敦工作室園圃中被園丁丟棄的植物翻模鑄造而成。「我看著那些豆子好幾天，某天園丁把整株連根拔起丟掉，我決定把它們翻模成銅雕，凍結腐敗前的完整模樣。」



黑色絲質不對稱下襬長襯衫 GROUND Y、磨白色短褲 ARC US ARKUS  
平底方頭便鞋 H&M STUDIO COLLECTION

上頁：磨白色西裝外套、同款短褲 ARC US ARKUS

數十噸紙磚，則是來自印刷廠的邊角餘料，展覽結束後將被送往回收廠進入下一輪生命週期。

「每次創作我都會想，怎麼樣做才能不製造更多垃圾，而是讓材料有新的生命。」黃麗音說。

#### 跨文化視角與身分認同

出生於臺灣，在倫敦皇家藝術學院取得雕塑碩士學位的黃麗音，其創作常融合東西方文化元素。「雖然我常開玩笑說自己『逃離』了臺灣，但我仍然不斷在作品中發現那些養成和文化的痕跡。」

不同文化框架的差異，也成為她選擇雕塑作為主要表達媒介的原因之一。「雖然在臺灣先接觸繪畫，但我小時候就很擅長也喜歡不同媒材間的碰撞。在國外時發現自己對這塊很有興趣，所以就決定念雕塑系。」

近年來，黃麗音的國際聲譽日益提升。繼2022年獲得臺北美術獎首獎，2023年又獲得馬克坦納雕塑獎和亨利摩爾基金會藝術家獎，2024年更在英國泰德美術館舉辦個展，探討英國漁業和食品業的關係。「倫敦算是我藝術生涯中的一個轉折點。終於脫離了那個體制，雖然體制內也沒有不好，但離開後便了解到原來有其他不同的出路。」

儘管身在海外，黃麗音從未忘記自己的文化根源。「在國外，別人對我的背景很有興趣，我常在採訪中會多次提到臺灣，自己會偷偷得意。」這種文化身分意識，不僅成為她與國際藝術圈交流的獨特視角，也為她的創作注入了豐富的跨文化元素，讓她的作品在全球化的藝術語言中保持著鮮明的個人特色。

#### 食物中的文化與階級

黃麗音的創作常常圍繞著食物展開，不僅因為它是人與人之間最直接的共通點，也因為食物背後往往隱藏著文化、歷史與階級等議題。

「我在準備泰德美術館展覽時，非常好奇為什麼英國人不吃海鮮？他們70%的海鮮都外銷到法國、西班牙跟葡萄牙，自己就只吃北歐來的冷凍鱈魚、炸魚。」她分析道，

〈包裝人生〉(Packaging) 則由藝術家多年收集的各種包裝紙拼貼而成。「我會收集各地的食品包裝紙，吃完食物後把它擦乾淨、清洗並摺起來收藏。它其實就像一個旅遊札記，記錄了我的生活足跡。」而展場中央用於展示台座的



「一部分的原因是宗教習慣，他們只有星期五會吃魚，所以才有『Fish and Chips Friday』這種文化；另一個原因可能是他們不知道怎麼挑魚刺、處理魚。英國的超市大部分賣的魚都是處理過的魚排，沒有刺、沒有魚頭。」

而在臺灣，她則觀察到人們過度追求CP值的現象：「為了便宜忽略了食安。像我很愛吃豆花，但我最近才發現很多店家其實捨棄了傳統耗時的鹽滷製造方式，而是改用更快速、零失敗率的沖石灰，再加起泡劑。」

而在《Lili Deli 麗麗食品》展場中反覆出現的櫻桃又代表著什麼呢？「櫻桃隱喻著消費的慾望，」黃麗音解釋道，「它是一個高級的產品意象，在過去歐洲的靜物畫作品中常常出現櫻桃，代表著社會階級或者是一種慾望。臺灣早期櫻桃也被視為國外進口的高級水果。」不過她也強調，展場中大量運用食物元素不僅僅是為了隱喻，「更多的是想讓觀者感到親切。食物是人與人之間最直接的共通點，不管你懂不懂藝術，看到熟悉的形體也可能會心一笑。」

#### 藝術與生活態度

「我不是個倡議者，也不期待改變大家的生活模式。」談到創作初衷，黃麗音表示，「我只是站在一個社會觀察者的位置，把我觀察到的現象轉化成作品，希望大家能有自己的感受和思考。」這場展覽提供我們一個重新思考日常消費習慣的機會，透過這個微型的飲食消費景觀，我們被邀請放慢腳步，細細品味那些被我們習以為常的物件背後的

故事，進而反思這個追求效率與便利的時代，我們究竟失去了什麼。

對黃麗音而言，藝術創作是一個線性的過程，而非斷點。從去年於英國泰德不列顛美術館展出的《See, See, Sea》，到今年北美館的《Lili Deli 麗麗食品》，我們像是見證了她作為藝術家的成長軌跡，那些作品背後都是她深根文化的證明，透過敏銳的觀察，在平凡物件中發現不平凡的故事，並以此反思我們與物質、與環境、與彼此的關係。

當被問到藝術對她的意義時，她簡潔地回答：「面對生活的態度。」這句話完全概括了她的創作哲學，畢竟她的藝術創作就像是一場關於現代生活的考古展，每一件物品都講述著它們的前世今生——從海洋到餐桌，從工廠到回收紙磚，從一個國家到另一個國家。

