

洪流之後：羅聿綺《收涎》以食物重建災後記憶，代表台灣登上亞美尼亞國際藝術聯展《CHIK-CHIK》

台灣藝術家羅聿綺受邀參與 10 月 11 日至 10 月 23 日橫跨於亞美尼亞庫塔伊克省 Fantan 村、Gutanasar 沙礦區與葉里溫揭幕的國際群展《CHIK-CHIK》。展覽由高加索地區重要當代藝術機構—葉里溫當代藝術中心（Institute for Contemporary Art, Yerevan，簡稱 ICA Yerevan）策劃執行，並在瑞典藝術委員會（SAGC）與瑞典國際發展合作署（SIDA）共同支持的國際計畫 ArtNexus 下舉行。



藝術家羅聿綺《收涎》演出現場，以亞美尼亞湯品 Spas 作為淹覆一切的洪水。攝影：Anton Khlavov

這是近年台灣首位受邀於高加索地區跨國策展、並以食物為創作媒材展出的藝術家，凸顯羅聿綺在全球藝術交流中的獨特身份，也展現出台灣當代藝術從地方文化至全球語境的轉位與對話能力。開啟台灣藝術家與高加索地區之間的深層文化對話，具有指標性意義。

同場參展藝術家還包含：代表亞美尼亞參加第 59 屆威尼斯雙年展的聲音藝術家 Andrius Arutiunian，以及在當地藝術圈極具影響力的雕塑家 Misak

Maghakyan 等人。羅聿綺身為亞洲唯一受邀藝術家，與多位歐洲及高加索地區的重要創作者並列展出，置身於該地當代語境的核心對話中。

葉里溫當代藝術中心為亞美尼亞最具代表性的當代藝術機構之一，長期致力於展覽策劃、藝術教育與研究推廣，並與歐洲多個藝術節及學術單位合作，推動國際藝術交流與地方文化發展。而 ArtNexus 計畫則由瑞典藝術委員會與瑞典國際發展合作署共同發起，強調藝術作為社會轉化與跨文化理解的實踐力量。羅聿綺此次受邀展出，不僅是一場跨國的創作展示，更是一個結合國際合作與文化研究的行動平台，與當地社群及藝術生態建立實質對話的里程碑。

《收涎》—從洪水到重生的身體記憶

羅聿綺新作《收涎》源於她作為馬太鞍溪堰塞湖水災受災者的生命經驗。洪水摧毀了住所、淹覆了財物，當人失去了棲身之所與熟悉的生活事物，也迫使她重新觀看自然、族群與土地的關係。作品以台灣傳統「收涎儀式」為基礎，結合 Lavash、Spas 等亞美尼亞當地食材與料理方式，在現場透過烹煮動作、歌唱、口白與分食邀請觀眾進入災後重生的感官儀式演出。



藝術家羅聿綺《收涎》演出現場，「涎」在作品中被視為洪水的溢流、面對傾毀的淚水、嘗試重建的汗水與人類對溫飽的渴望。攝影：Sasun。

「涎」在作品中被視為洪水的溢流、面對傾毀的淚水、嘗試重建的汗水與人類對溫飽的渴望。羅聿綺以鏟子挖掘被湯汁覆沒的食材、探入觀者與觀者之間，象徵人在自然吞噬後搜尋的不僅是遺失的物，還有尚未尋獲的親人；再將以餅製成的項鍊取下、輕觸唇邊後分送觀眾，傳遞當從自然、人體溢流的水停歇後，要直視傷痛繼續成長、前行的祝福。



藝術家羅聿綺《收涎》演出現場，轉譯料理方法與食材講述自然與人地之間的交融。攝影：
Anton Khlabov



藝術家羅聿綺以鏟子挖掘被湯汁覆沒的食材、探入觀者與觀者之間，象徵人在自然吞噬後搜尋的不僅是遺失的物，還有尚未尋獲的親人。攝影：Anton Khlabov



羅聿綺作品穿梭於語言、氣味與味覺之間，觀眾透過「食取」參與作品的完成，將災後經驗轉化為共存與文化共振的能量。圖／藝術家羅聿綺提供。

演出以客家歌曲開場，銜接阿美族語呼喚光復鄉的各區地名，最後以中文口白述事；從自然到地域、從個人到群體，作品穿梭於語言、氣味與味覺之間，觀眾透過「食取」參與作品的完成，將災後經驗轉化為共存與文化共振的能量。

「經歷水災後的我們，也開始挖掘這片土地與族群最初的模樣。」

——羅聿綺



藝術家羅聿綺將以餅製成的項鍊取下、輕觸唇邊後分送觀眾，傳遞當從自然、人體溢流的水停歇後，要直視傷痛繼續成長、前行的祝福。攝影：Sasun。



經歷水災後的我們，也開始挖掘這片土地與族群最初的模樣。圖／藝術家羅聿綺提供。

《CHIK-CHIK》—藝術作為轉換的儀式

《CHIK-CHIK》取自亞美尼亞人驅趕邪靈的古老語言，象徵藝術植根於儀式、能量與自然的聯結，展覽窺探人類社會在理性知識體系的失能後反向尋求自然

連結、靈性探索的求生與祈願，探討藝術、地域與儀式之間的關係。羅聿綺以「料理」這一極度日常的行為，轉化為「儀式」與「敘事」，讓觀者重新理解人與自然、土地與信仰之間的能量流動。

展覽由策展人 Lilit Grigoryan 與 Tereza Davtyan 共同策劃，邀請六位來自不同國家與世代的藝術家，展覽場域從亞美尼亞曠野群山之間至市區展廳，探討人與環境、理性與靈性之間的交織關係。Lilit Grigoryan 表示：「這場展覽不是靜態的觀看，而是一段旅程。」觀眾需在不同時間與地點移動，透過身體感知作品的能量延續。

羅聿綺作為唯一受邀來自亞洲的藝術家，以食物為載體，連結災變經驗、文化記憶與地方儀式。她的創作將日常的「料理」轉化為藝術行為，建立起跨越語言與地理的共感對話。此舉不僅體現了個人創作的深度，也彰顯台灣藝術在全球當代表達中持續拓展的文化能量。

《HOME DOESN'T TASTE LIKE SALT》—從食譜交換尋找家的輪廓

受到:DDD Kunst House 的邀請，羅聿綺於今年 10 月前往葉里溫進行為期一個月的駐村計畫。:DDD Kunst House 是一個專注於當代藝術的獨立空間，旨在為亞美尼亞藝術社群和國際藝術家、策展人提供一個自由交流的平台，作為亞美尼亞國內少數不受於傳統藝術機構、基金會、博物館和畫廊限制的獨立空間，:DDD Kunst House 通過線上活動、講座、展演、工作坊等活動，為地方社群與國際建立連結。

在前往亞美尼亞前剛經歷馬太鞍溪堰塞湖水災的羅聿綺，此次前行除了以新作《收涎》詮釋對於災難的不同角度的敘事，駐村期間延續對於不同族群與家鄉輪廓的探索，以「食譜交換計畫」，走訪當地居民的家中，與他們共煮一道家鄉料理，並選擇一道料理步驟、形式、味道相似的台灣料理進行交換，最後以自己的母語、理解寫下對方的食譜。



「食譜交換計畫」，走訪當地居民的家中，共煮一道家鄉料理，並選擇一道相似的台灣料理進行交換，最後以自己的母語、理解寫下對方的食譜。圖／藝術家羅聿綺提供。

於：DDD Kunst House 的個展《HOME DOESN'T TASTE LIKE SALT》中，羅聿綺以三天、不同形式的行動，逐步推進「食物作為展覽媒介」的可能性。首日的〈藝術家座談〉中，她將食物視為雕塑、將空間轉化為臨時的展覽場域，使「對話」與「進食」在同一時刻發生。



藝術家羅聿綺於個展的藝術家講座，結合現場食物雕塑呈現分享過往食物創作的經驗。攝影：
Anton Khlavov

駐村期間，羅聿綺為了創作需求，經常奔走於市場、賣場與超市之間，尋覓各式當地食材。這些探索最終化為作品素材——來自亞美尼亞的各種麵包、起司與煙燻肉品，被組構為食物雕塑，呈現她對葉里溫飲食文化的感知與拼貼。



以亞美尼亞的各種麵包、起司與煙燻肉品，組構成食物雕塑，呈現她對葉里溫飲食文化的感知與拼貼。圖／藝術家羅聿綺提供。



觀眾受邀分食這些作品，使藝術家與觀者之間的關係不再僅止於言語，讓創作的分享在場域中持續延展與轉化。圖／藝術家羅聿綺提供。

在講座過程中，觀眾受邀分食這些作品，使藝術家與觀者之間的關係不再僅止於言語，而透過味覺、觸覺與身體的流動，共同參與展覽的生成，讓創作的分享在場域中持續延展與轉化。

次日的〈工作坊〉以「共作共食」為核心，讓展覽空間化為臨時的料理場域與家之延伸。羅聿綺將駐村期間的生活經驗帶入現場，邀請參與者各自寫下一道屬於自己家鄉或葉里溫的料理食譜，並以餃子的材料—麵皮、餡料、香料—作為共同的語彙，去重新詮釋與創造這些食譜。



工作坊參與者寫下一道屬於自己家鄉或葉里溫的料理食譜，以餃子的材料—麵皮、餡料、香料—作為共同的語彙，去重新詮釋與創造這些食譜。圖／藝術家羅聿綺提供。

現場因此出現各式各樣的「餃子變體」：有人將麵皮煎成薄餅，有人將餡料改為肉丸，也有人以餃子的包覆形式延伸出新的料理語言。這些料理的形狀與味道，交織出多重的文化記憶與家鄉想像。

同時，羅聿綺也以自身家族的包餃子記憶作為交換，親手在參與者的掌心包上一顆餃子，將「家」的記憶遞送給對方。在這個行為之中，雙方以食物為語言，以手勢為對話，讓彼此的故事與香氣在空間中流動。當眾人最終一同品嚐這些「像餃子又不是餃子」的料理時，也在重新思考：何為家鄉的味道？何謂

家的形狀？



工作坊參與者以餃子的包覆形式延伸出新的料理語言。這些料理的形狀與味道，交織出多重的文化記憶與家鄉想像。圖／藝術家羅聿綺提供。

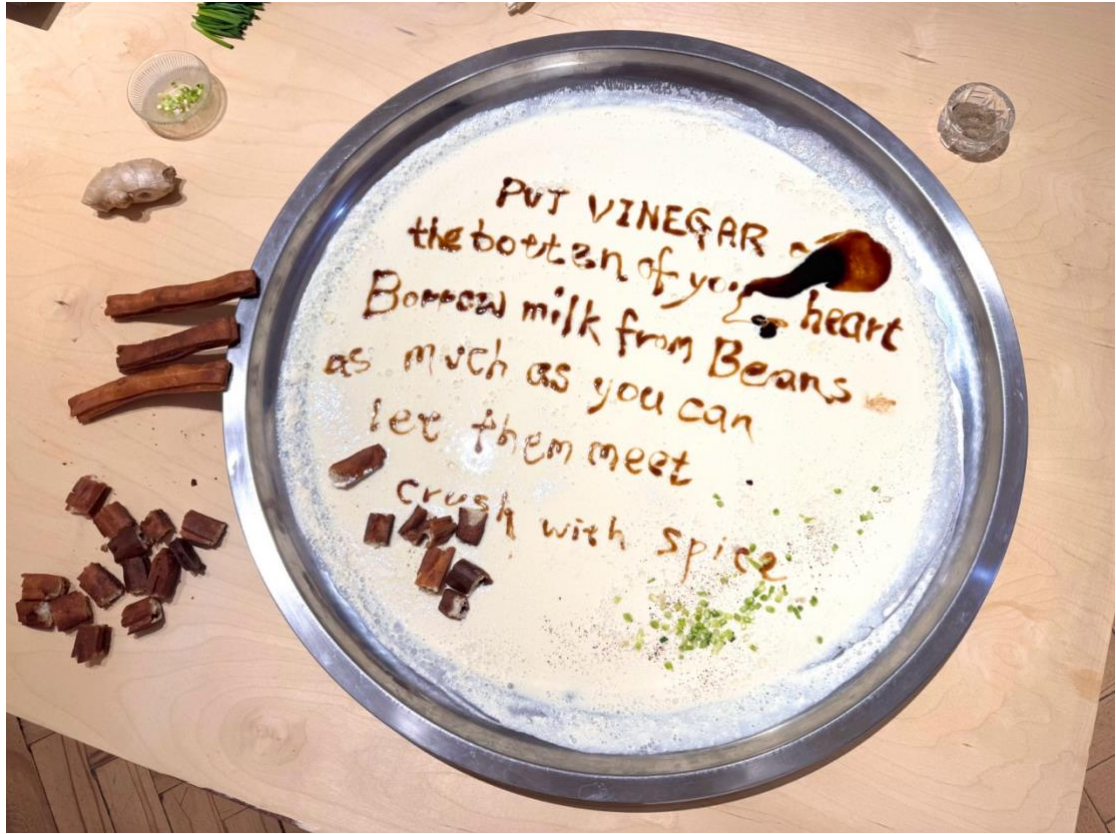
最後一日的〈下次再會晚餐〉作為駐村計畫的收束，結合先前的食譜交換計畫，以食物與複合媒材裝置展現「以食物為創作媒材」的延伸性，重構時間與空間的敘事語彙，向當地觀眾展示藝術家創作的另一個面向。

一踏入空間，玄關以乾枯枝桠與果乾組成的裝置迎面而來，與窗外的果樹遙相對望——這是藝術家初抵葉里溫時的印象：自然生機與古老保存工法的並存。果乾的色澤、氣味與層次，如同亞美尼亞人與環境共生的記憶痕跡。



果乾樹，將自然生機與古老保存工法的並存。果乾的色澤、氣味與層次，如同亞美尼亞人與環境共生的記憶痕跡。圖／藝術家羅聿綺提供。

展場中央擺放著一張長桌，上頭呈現羅聿綺在駐村期間「交換出去」的台灣食譜，並以亞美尼亞當地食材重新製作出鹹豆漿與油條、白菜捲、發糕、台式泡菜等台灣民間料理。空間各處則展示著每一次食譜交換的紀錄：牆面上以阿拉伯語、俄文與亞美尼亞語書寫的台灣食譜，與現場料理形成對照。羅聿綺則以英文——這個在文化交流中最常被使用的中介語——在料理表面以醬料與麵粉書寫出「類食譜」的文本敘事，形構出一種可被品嚐、亦可被閱讀的語言。



藝術家羅聿綺個展《HOME DOESN'T TASTE LIKE SALT》最後一日的〈下次再會晚餐〉中，由鹹豆漿與油條撰寫食譜。圖／藝術家羅聿綺提供。



藝術家羅聿綺個展《HOME DOESN'T TASTE LIKE SALT》最後一日的〈下次再會晚餐〉中，由發糕與製作材料撰寫食譜。圖／藝術家羅聿綺提供。

展場最深處，唯一持續流動的元素是「鹽」。一袋懸吊於天花板的鹽，緩緩灑落在地面上的磅秤上——那是整個駐村期間測量料理材料的秤。鹽的落下化為時間的刻度，以「克重」記錄時間的流動；當藝術家與觀眾在料理過程中使用其中的鹽，磅秤上的數字便隨之減少。這一來一往的循環，也回應了展覽主題《HOME DOESN'T TASTE LIKE SALT》——家，也許嚐起來不像鹽，卻以不同的比例滲透在每一道生活的層次之中。



以鹽與磅秤來測量時間。當藝術家與觀眾在料理過程中使用其中的鹽，磅秤上的數字便隨之減少，讓測量因為人的參與成為不斷變動的量體。圖／藝術家羅聿綺提供。圖／藝術家羅聿綺提供。

這趟遠赴亞美尼亞的創作與交流，讓羅聿綺的藝術行動在跨國文化語境中延伸出更深的對話層次。透過食物語言的轉譯，讓災後記憶在全球脈絡中被重新理解與感知，成為連結地方經驗與國際藝術網絡的重要節點。

羅聿綺特別感謝花蓮光復鄉的族人與親友們，在馬太鞍溪水災後全力協助救災與重建，使她得以完成此次亞美尼亞駐村與展出的創作計畫。這份來自這片土地的力量，讓她能以更堅定的姿態，將台灣的土地記憶帶入世界對話之中。

藝術家簡介

羅聿綺（1994-）生於新竹，國立臺北藝術大學美術創作研究所碩士。將食物作為創作媒材，以參與式藝術、表演藝術、共融藝術、參與式藝術等概念，進行多項餐桌共創計畫以及食物創作工作坊，並在每項創作建立當中的「食物語言」。以共作、共食作為田野調查方法，近年研究人類取用於自然的傳統工法、飲食與祭祀文化，透過吃食描繪地方的人地關係，目前駐地台灣花東原住民部落與居民共同生活、學習、合作與創作。

作品拓展多種不同面向；過往創作多跳脫白盒子空間，以參與式創作、街區計畫、社區參與進行不同藝術行動，近年結合雕塑與表演形式的實驗演出，曾受紐約食物藝術家 Laila Gohar 肯定，受邀與贊助至紐約交流、受邀參展臺南新藝獎《隱身之海、增生之城》、世紀當代舞團《物忘記》。曾獲第一屆麗寶當代雕塑創作獎優賞、炫光計畫-光之翼獎、世安美學獎（2021）。