MICHAEL BENEVENTO 3712 BEVERLY BLVD LOS ANGELES CA 90004 TEL 323 874 6400 WWW.BENEVENTOLOSANGELES.COM

1

秀色可餐 纵容至上

Gina Beavers 全新个人展览

撰文、编辑 / 杨玉鑫 图片提供 /Gina Beavers Clifton Benevento 画廊 摄影 /Andres Ramirez

虽然去年才迎来自己艺术生涯的首次个展，年轻女艺术家 Gina Beavers 今年却交出了让很多大师级“前辈”们都不可比拟的傲人成绩。全新个展“味觉”中，她让放纵食欲的美食跃然于画布之上，既是画亦是浮雕，毫不克制地纵容着自己的视觉欲望。

2

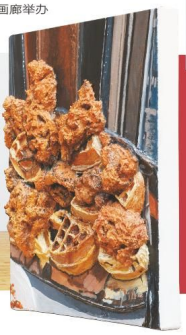
纵容时代癖好的“味觉”艺术

这是一个《厨艺大师》（Masterchef）、《顶级厨师》（Top Chef）和《地狱厨房》（Hell Kitchen）等美食节目红遍全球、占据各国电视节目收视率排行榜前列的时代；这是一个晚餐上桌后必须进行拍照仪式，分享到 Instagram 和微博上之后才可以动筷子的时代。**Gina Beavers 的全新个人展览“味觉”（Palate），很聪明地顺应纵容着时代的癖好。**

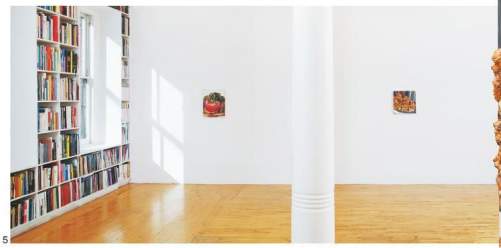
“不要空着肚子看这场秀”，美国著名杂志《纽约客》（The New Yorker）警告前往参观个展“味觉”的观者说。烤架上热腾腾的猪排、果馅满溢的蓝莓派、堆满餐盘油亮的烤鸡肉和华夫饼、糖霜和奶油点缀的红丝绒蛋糕……纽约曼哈顿区百老汇大道上的 Clifton Benevento 画廊里，以美食为主题的静物画作在墙面上可谓呼之欲出。阔别两年再次回到 Clifton Benevento 画廊（第一次是 2010 年 3 月的群体展览“大苹果”Big Apple），Gina Beavers 放弃了原创性图像的创作，从 Facebook 等社会化媒体上，在自己的社交圈里，搜集食物的照片，用自己的方式在帆布上加以重制，得到的结果，既有广告画的光鲜，又有一丝印象派的美学情绪。

著名艺术网站 GalleristNY 将 Gina Beavers 列为“15 位令夏最火的艺术家”之一。虽然这位年轻艺术家 2011 年才刚刚在纽约布鲁克林区 PACS 画廊迎来了自己的首次个人展览“锦之拥抱”（Tapestry Embrace），2012 年却似乎骤然间变得无处不在，个展接二连三：巴尔的摩 Nudashank 画廊的个展“叹息”（Le Sigh）、纽约 James Fuentes 画廊的个展“美国肢体舞动”（USA Body Work It）和如今这场一直进行到圣诞假期前夕的“味觉”——Gina Beavers 今天在美国艺术圈的不俗人气，甚至不输许多大师级别的“前辈”。明年她更将走出美国，在加拿大多伦多的 Cooper Cole 画廊举办展览。

3



4



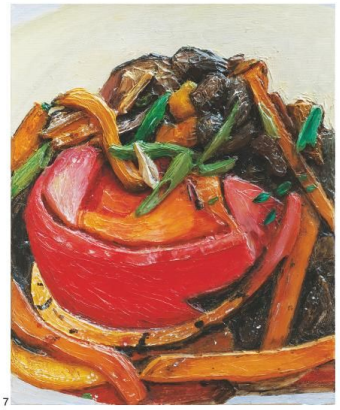
5

Gina Beavers

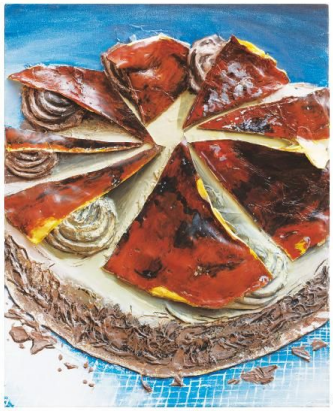
1974 年出生于希腊雅典，如今在美国纽约布鲁克林区生活和工作。

1996 年毕业于弗吉尼亚大学（University of Virginia），之后于 2000 年在芝加哥艺术学院（School of the Art Institute of Chicago）取得艺术硕士学位。Gina Beavers 从 2009 年开始活跃于纽约艺术圈，频繁参与在 Envoy 画廊、The Journal 画廊、Soloway 画廊和 St. Cecilia’s 画廊等地举办的群展。2011 年首次个展在布鲁克林区的 PACS 画廊举办之后颇受瞩目，2012 年又有多个个展相继在美国纽约和巴尔的摩等城市举办。

6



7



8

9

1.《红丝绒蛋糕》(Red Velvet Cake), 2012, 帆布上丙烯和玻璃微珠作品, 8.5 × 16 英寸
2.《情色美食(炸鸡和华夫饼)》(Food Porn! Chicken & Waffles),2012, 帆布上丙烯和浮石作品,16.25 × 16 英寸
3.《红丝绒蛋糕》侧面
4.《情色美食(炸鸡和华夫饼)》侧面
5.Clifton Benevento 画廊内展览现场
6.《中央车站的牡蛎》(Oysters at Grand Central), 2012, 帆布上丙烯和玻璃微珠作品 , 16.25 × 20 英寸
7.《秘鲁炒牛肉》(Lomo Saltado), 2012, 帆布上丙烯作品 , 20 × 16 英寸
8.《脆皮蛋糕》(Brittle Cake), 2012, 帆布上丙烯作品 , 20 × 16.25 英寸
9.《烧烤》(Grillin'), 2012, 帆布上丙烯作品 , 16 × 20 英寸
10.《蓝莓派》(Blueberry Pie), 2012, 帆布上丙烯和浮石作品 , 16.25 × 16 英寸

挑战美学底线

作品中秀色可餐的美食，从用料丰富的甜点到油腻多汁的肉食，多是对食欲的极致放纵。有趣的是，Gina Beavers 本身却是一名严格素食主义者，她以“味觉”为展览命名，描绘着“肉食动物”们眼中的美味，是对所谓“口味”的探问。

“味觉”并不是 Beavers 第一个跟食物有关的展览。据她自己透露，她首次个人展览虽然没有美食在画中，但标题“锦之拥抱”，却是纽约一家名为禅味素菜馆的菜单上一道菜的名字。但是不要以为饮食是 Beavers 艺术灵感的中心，就像《纽约客》杂志评论的那样，“味觉”展览同时也是对于美学底线的挑战。

Beavers 的美食主题系列作品，画面无不呈现着夸张和荒诞。以美食照片为原型，她用浮石、玻璃微珠、丙烯等颜料，创作出浮于画布之外的立体感照相现实主义作品，既是画作，更是浮雕。展览中，Clifton Benevento 画廊特意为这些浮雕画作之间留出了很大的空隙，以便观者可以从不同的角度欣赏这些雕塑一般的立体作品。虽然逼真度极高，Beavers 画中的美食却都呈现着一种光鲜而了无生气的塑料质感。

就像点了满桌炸鸡、薯条和蛋糕要大快朵颐的食客一般，Beavers 的“味觉”是一场挑战美学的视觉放纵。

基因注定的艺术家

Gina Beavers 善于在当代艺术环境以外寻找创作灵感，也因此不同时期的作品变化颇大。在美食照片之前，业余初学者和儿童的绘画创作、通俗流行艺术品和手工美术物件都曾是她灵感的来源。

“我作品中的变化，是因为我大约 5 年前与自己的一个约定，(就是) 不经过预先判断而去实践每个闪现的灵感。我猜你可以说这个过程是直觉性或民主性的。这意味着只要我可以看得到或预见得到的，我就能画。所以我后来做了很多不同取材的画儿，电影背景画面，Google 搜索结果，书中、生活中、摆在我面前的图像，所有都是平等重量的，使得我的作品差异变化很大……其他画家可能正好相反，(他们) 有更蓄意的想法……” Beavers 说。

Beavers 无先入之见的广泛艺术情致和她的生长环境不无关系。她的父亲退休前一直为政府工作，出于工作需要，经常带着全家辗转居住于不同国家。Beavers 因此在希腊雅典出生，而她最早的儿时记忆之一，就是作为艺术家的妈妈在马来西亚做的一场个人水墨画展览。“她的画涉猎广泛，从风景画到抽象画，所以我绝对认为我作品的广度跟她有关系。” Beavers 说，她也和母亲一样是艺术教师，她自嘲自己基本上是母亲的克隆。

如今，Beavers 已经退休的父亲也从事起了艺术，创作士兵和场景模型。从斯巴达 300 勇士到白金汉宫的士兵换岗仪式，几年下来，作品细节愈发丰富，场面愈发宏大。**“但最酷的是，他有一次跟我说，他每天醒来想到当天要做的士兵就非常兴奋——(他是) 真正的艺术家。我想他 (对艺术的) 痴迷和对历史及文化的广阔认知显然也是我创作中的一部分。”** Beavers 骄傲地说。

10

LINK

对于艺术，Gina Beavers 似乎有用不完的激情和精力。她不但是多产的艺术家、策展人和艺术教师，还有数个和艺术相关的项目，比如她和艺术家 Denise Kupfershmidt 共同经营的艺术商店“好价市集公司”(Price Good Market Inc.)，比如她把纽约年轻艺术家们集合在一起的读书俱乐部“艺术书籍俱乐部”(Art Book Club)。

艺术书籍俱乐部

艺术书籍俱乐部由 Gina Beavers 一手创立，多年来已经吸收了包括 Stacy Fisher、Carolyn Salas、Fran Holstrom、Saira McLaren 等在内近多活跃于纽约的年轻艺术家成为会员，每隔 4 周到 6 周会聚在一起，分享讨论艺术读物的读后感，还不时举办或参观在纽约的艺术活动。

“这个夏天我做了一场表演和一个视频，就是受我们读的 Nauman 的书启发。有趣的是，我创立这个俱乐部的初衷是因为特别需要和别人讨论我读的艺术书籍，主要是关于油画的，但在这个过程中，我却接触到了别人的兴趣 (读物)，因为俱乐部中的艺术家们都各有不同，” Gina Beavers 说，看来艺术书籍俱乐部让她收益颇丰。

今年 2 月，一个摆放了艺术书籍俱乐部所读过书籍的书架被陈列在美国费城 Fleisher/Ollman 画廊名为“你，我，我们，她”(You, Me, We, She) 的展览中，作为这个纽约艺术圈的特殊小团体的象征。不过，Gina Beavers 说艺术书籍俱乐部并不排外，目前每次聚会讨论的内容也都会在他们的博客上 (网址：http://artbookclub.wordpress.com/) 与大众分享。

◀艺术书籍俱乐部成员 (左起) Gina Beavers、Stacy Fisher、Carolyn Salas、Fran Holstrom、Saira McLaren

Yuxin Yang, December 2012, p36-37