

热艺冷观

艺术渐成品牌获取灵感的重要源泉

傅军

不久前,于上海展览中心举办的罗意威(LOEWE)《匠艺天地》展览,在社交媒体上掀起热浪。禁不住朋友的推荐,以及自己作为观展达人的好奇心,也便抽空去一探究竟。

过去十多年时间里,我在上海陆陆续续看过不少有关国际一线品牌的时尚展览,与之前的时尚展览相比,此次罗意威不再停留在讲述一个品牌的故事,而更多吸取了当下艺术展览和当代艺术中某些创意与灵感,以此来彰显品牌的文化理念和价值观念,这是我认为是此展获得追捧的主要原因。比如说,整个展览的动线设置,颇为注重策划,重视参观者的心理感受,高低起伏,张弛有道。有的展厅相对密闭和紧凑,让人凝神聚气观看展品;有的展厅豪华气派,开敞辽阔,气宇轩昂,体现品牌的实力和格调。

高挑深远的第二展厅即让我过目难忘。最远处安放了几件罗意威基金会收藏的大型雕塑作品,其中悬挂在半空中的那件艺术作品,远远吸引观展者的目光,同时也奠定这个展览整体的艺术氛围与气质调性。

更让人感到意外和惊喜的是,此次展览的设计,尤为注重借景与借力,以及展览的“在地性”。

上海展览中心以欧洲古典主义风格为主,融合了丰富的装饰和细节,如大理石立柱、精美雕刻的檐板和玻璃穹顶,以及各式华丽富贵的水晶吊灯。这些富有特色的建筑室内装饰,通过开窗的方式,被成功引入展览。一方面空间变得通透开阔、富有层次;另一方面,也无形中提升了展示设计与商业品牌的内涵、品质和历史感。

在艺术创作或艺术展览中强调的“在地性”,以及就地借力借景的做法,被此次展览广泛又灵活地运用到各个展厅设计中,尤其第五展厅的“寰宇艺术家”,用



▲位于杭州天目里的时尚买手店B10CK,相当于将商业空间与画廊性质的艺术空间做了天衣无缝的结合。

来展示品牌基金会手工艺奖作品,上海展览中心原本就有一盏超大又精美的水晶吊灯,此展把它自然引入展览,并成为此厅中最华彩的点睛之笔。

第一展厅转入第二展厅前,有一处楼梯,为避免单调和枯燥,此展不光在楼梯两边的墙上贴了蓝色的墙纸,以区别于第一展厅通体素白的风格,更重要的是安装了多块电子显示屏,类似影像装置那样布展,突出艺术性和形式感,从而让这个原本只具有实用价值的过渡空间变得赏心悦目。一座楼梯在艺术思维的加持下,华丽转身,成了很多观众的打卡地。

不光此处楼梯,我注意到,此次展览中使用了多块电子显示屏作为展示手

段,但很少独立使用。或有机与其他展示方式相结合,混入其中,自然融合,不让人感觉突兀与跳脱;或故意选择大小不一的显示屏,进行类似于绘画小作品那样的组合式展示;或给显示屏增加一面金属镂空的底板,底板的选择格外注重与显示屏材质的适配度,从而构成一道既精致又具有工业感的酷酷的展示墙。当然,电子显示屏在中间那处时装秀场的展厅里,表现最为出色,三面围拢柱形的电子屏,穿插在众多模特中间,反复播放历年时装秀场的视频。光影交错间,仿佛此刻模特正漫步在真实的秀场中,给人亦真亦幻的恍惚感。不难看出,对电子屏展示方式艺术性的重视,很大程度上受到当代影像艺术发展的影响。

眼下,当代影像艺术不再仅仅注重内容的创作,同时也日益强调它在呈现时的形式感、适配性和丰富性。

如今,除了国际一线品牌的时尚展览之外,日常一些高端的商场也越来越多地吸取艺术展览的策展思维为其所用。它们不再将艺术品当作点缀,或当作气氛的烘托,而是将商品与艺术品等而视之,一视同仁,把整个商业空间当作艺术与商品混合的展示空间来进行整体布置与安排。

比如位于杭州天目里的时尚买手店B10CK。这幢楼共十层约6000平方米的买手店,每个楼层各具特色,不管是现在最潮流的时尚单品,还是小众的设计师品牌,甚至各种显现高品质生活方式的品牌你都可以在这里找到。与此同时,令我最为惊讶的是,居然每一楼层都有大量的当代艺术作品的展示和售卖,并且每一件作品下面都明确标示了价格。实际上,它相当于将商业空间与画廊性质的艺术空间做了天衣无缝的结合。

据说,这家先锋的买手店邀请了一位美国当代艺术家进行室内空间策划以及创作艺术装置,然后将来自国内外许多当代艺术家的作品与时尚单品在视觉陈列中做了有机融合。漫步在这家店里,你会发现,绘画、雕塑、装置、影像等各种当代艺术和谐地与商品共处一室,没有丝毫的违和感。整个店逛下来,我看到的当代艺术作品数量和种类之多,完全不亚于一个中等美术馆的规模。因此,某种程度上来说,相当于让每一位来店的消费者在购物的同时,也顺便参观了一个免费的当代艺术展览。由于大量当代艺术作品的加入,让一个商业空间由此拓展为一个具有多元文化语境与社交属性的复合型空间。据店员介绍,这家具有先锋意识的买手店,还会不定期更换橱窗、陈列方式,让消费者每一次来

店都有焕然一新的体验。

艺术本身就是一种不断创新和突破的过程,很多商业品牌通过关注艺术界的最新动态和趋势,有意识汲取与借鉴这种精神,及时将新的艺术理念和元素引入自己的品牌设计和营销中,进行持续的更新和拓展,从而让品牌可以保持自身的活力和竞争力。

前不久,我在日本旅行,看到很多街头的橱窗设计,颇具创意与艺术性。几年前,爱马仕曾经与日本设计师吉冈德仁合作,共同为东京的爱马仕店的橱窗打造了一组动态的艺术装置,给人们留下深刻印象。我们知道爱马仕除了包包之外,丝巾是它最具品牌辨识度的单品之一。如何让丝巾散发别样的魅力?该品牌设计了一个动态的装置,悬挂一块丝巾,设置一个动画显示屏,专程请来著名女优录制视频,配合器械鼓风效果,显示屏中反复播放一位女子吹气的动作,正好与前面悬挂的丝巾对应上,于是丝巾在半空中轻轻摇曳,仿佛是因画面中女子的吹拂而飘动。动静结合,展现出丝巾轻柔飘逸的气质。这件别致的动态艺术装置,让很多行色匆匆的路人,忍不住驻足停留观望。

在大阪,我看到很多纤维艺术和艺术展览的布展思维已被广泛运用到门面设计和室内设计中。某天,我路过一线奢侈品牌云集的旗舰店中心街商圈,猛然撞见一幢黑黝黝的墙体由玻璃幕墙打造的大楼,除了位于中心的W异常醒目之外,就是两旁采用白色纤维布料通过折叠产生螺旋状效果的艺术装置,对相对冰冷冷硬的建筑外观起到一定程度的调和作用。深入酒店,我发现餐厅里大面积使用了一种软性的半透明的纤维面料的帷幔,高高低低围绕用餐台的起伏,既拥有一定的区域感和私密性,又不影响整体开阔感和通畅性。这些设计的思路,与我们日常在策划与布置艺术

展览时所思考的,是如此不谋而合,一脉相通。

总的来说,时下当代艺术渐成商业品牌获取灵感和创意的重要源泉。一些商业品牌正是通过深入研究和借鉴当代艺术,塑造出独特的形象和价值观,并因此提升品牌的吸引力和竞争力。除此之外,对于商业品牌来说,与当代艺术合作可以扩大其受众群体。因为当代艺术往往具有创新性和独特性,可以吸引年轻、有品味、有个性化追求的消费者。所以,通过与当代艺术家的合作,商业品牌可以将这些艺术家的粉丝群或关注圈转化为自己的消费者,进而扩大品牌影响力。其次,当代艺术可以为商业品牌提供独特的设计灵感和文化内涵。当代艺术家通常具有敏锐的洞察力和创新思维,能为商业品牌带来全新的设计元素和文化内涵。这些元素可使商业品牌的产品更具个性和特色,从而吸引更多消费者的关注和喜爱。这背后其实反映出这个时代的变化,这是一个崭新的时代,新的时代有着全新的商业逻辑与商业规则。艺术的商业化与商业的艺术化两者相辅相成,艺术与商业、艺术与消费以及艺术与广告之间的区隔正被磨光、理平。

当然,另一方面,当代艺术家通过与商业品牌的合作也可以促进当代艺术的普及与传播,将一些当代艺术的理念传递给更广泛的受众,推动文化艺术的交流与互动。因此可以说,商业品牌与当代艺术的合作可以带来许多积极的影响和结果,但也需要考虑到合作的多元价值和差异化处理。只有通过合理的合作策略和实施方式,艺术与商业的联结,才能最终为双方带来更多品牌、文化、经济等层面的价值。

(作者为艺术评论家、上海油画雕塑院美术馆馆长)

历代文人中堪称老饕的,前有张岱,后有汪曾祺。张岱在其著名代表作《陶庵梦忆》中提到的美食遍及大江南南北,北至北京,南到福建,他自谓“越中清饕,无过余者”。几百年后,“作家里特会吃的,厨子里特会写的”汪先生则英雄惜英雄,慨叹“浙中清饕,无过张岱”。

余在拙著《湖山:张岱与他的美学世界》中,以“江南食”一章描绘了张岱作为美食家的人生切面。其实,除了为诸多美食写下冰雪妙文,张岱还写过《咏方物》三十六首,以诗香词韵,赞人间至味。从食材产地到烹饪技法,再到口感品相,句句皆专。

知音王雨谦为此赞他:“自是老饕,遂为诸物董狐。”董狐是春秋时期的史官,被孔子誉为“良史”。王雨谦食事之董狐的评价,可谓相当之高。细细品读,有如一张穿越时空的江南美食地图,个中佳肴美味,有的还在滋养着当代人的舌尖味蕾,有的则随时代消逝只余文字回响。或许,正是有张岱这样的“食史”们,才得以令美食成为一种学问,成为中国人生活美学的一部分。

中华优秀传统文化系列谈

张岱诗文中的江南美食地图

老桥

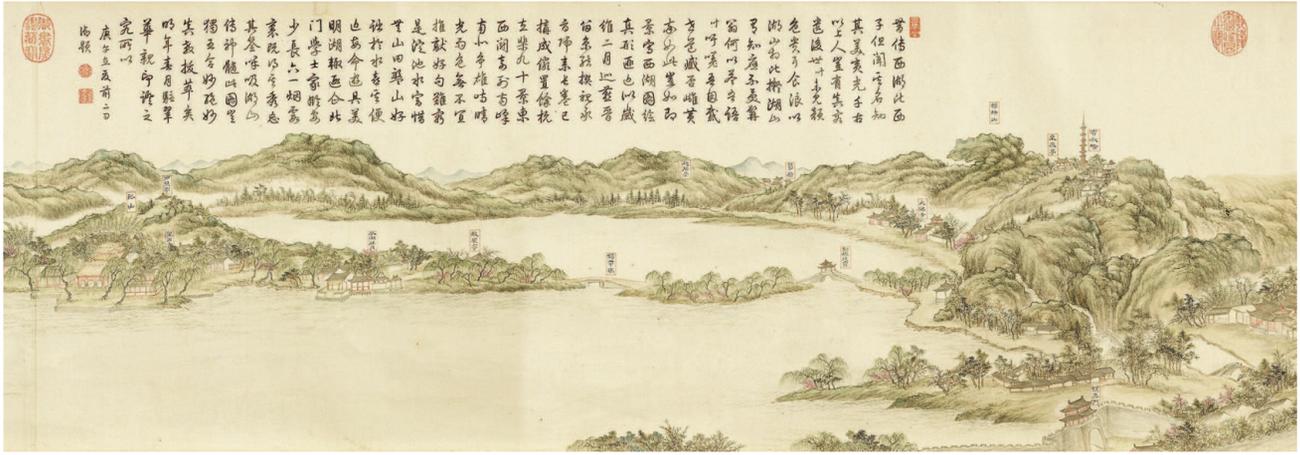
独留文字余韵的姑苏余杭至味

苏州有道历史名吃“带骨炮螺”,青年作家马伯庸在《两京十五日》中也有提及,谓之“带骨炮螺”,一字之差。乍听名字,仿若海鲜,其实它是道讲究的甜点。张岱诗曰:“炮螺天下味,得法在姑苏。截取冰壶魄,熬成霜雪酥。一甜真彻骨,百节但知酥。晶沁原无比,何惭呼酪奴。”从这首诗可知,炮螺是用牛奶提炼出的乳酪制作的,起这个名字,只因形状似螺。

张岱对自制乳酪非常热心,曾和叔叔一起潜心钻研,有诗为证:“一缶山牛乳,霜花半尺高。白堪欺玉汁,洁亦赛珠胶。酪在能割,酥融不可挑。空山养清寂,用以点松醪。”

如果说诗是在极尽所能呈现乳酪之香,那么小品文《乳酪》则描绘了乳酪之珍:“余自葵一牛,夜取乳置盆盎,比晓,乳花簇起尺许,用铜钹煮之,淪山雪汁,乳斤和汁四碗,百沸之。玉液珠胶,雪映霜酥,吹气胜兰,沁人肺腑,自是天供。”为了制得上好的乳酪,张岱竟然亲自养了一头牛,也是资深老饕所为自了!在这样的乳酪中加入少量“蔗浆霜”,熬之、滤之、钻之、擢之、印之,所得“带骨炮螺”,天下称至味。可惜的是,这道美味“其制法秘甚,锁密房,以纸封固,虽父子不轻传之”,今天的人只能靠文字去想象了。

同样在今日地方招牌菜单里难觅踪影的,还有“招庆烧鸭”。张岱一生挚爱杭州,对抗帮美食念念不忘,以诗盛赞的“招庆烧鸭”便是代表。诗曰:“烧猪思佛印,招庆以鸭名。焦草珊瑚赤,深脂冻石明。腊肥刚七日,鸨匕慰三生。方晓羲之爱,何曾为唤鸭。”颇值得玩味的是,百多年后的清代



▲清代画家董邦达所绘《西湖十景图卷》局部

流转千年的玉盘珍馐与寻常瓜果

当然,张岱笔下的大多数江南美食,如今我们仍有机会品尝,结合诗文细节,不论是玉盘珍馐还是寻常瓜果,都平淡风流雅韵。

张岱一生行旅的范围不广,从《陶庵梦忆》来看,其足迹仅跨江、浙、鲁、皖四省,北方的诸多美食并没有机会亲尝,因而提到羊肉,他念念不忘乌镇:“羊肉夺乌镇,乳羔用火煨。沈沈朝炊过,贾客夜船来。冻合连刀斫,脂凝带骨开。易牙惟一熟,不必用盐梅。”

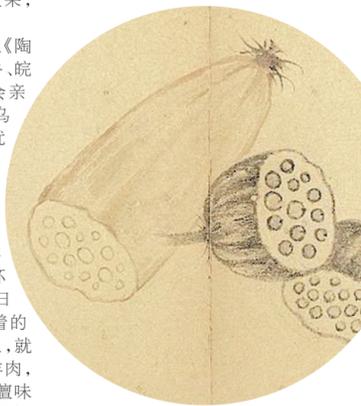
关于“乌镇羊肉”,当地有一个传说,明嘉靖年间,乌镇有一家湖羊肉店,味道平平,门可罗雀。老板怀疑是伙计的问题,开口辞退之。次日凌晨,伙计气愤难平,将伙房外堆着的萝卜、甘蔗梢倒进了炖羊肉的锅里,就离开了饭馆。老板到厨房去查看羊肉,感觉跟平时不太一样,尝了一块,膻味全无,香软可口,赶紧追回伙计,升职加薪!此后,乌镇羊肉名声鹊起。传说嘛,真假莫辨,毕竟品牌都有故事。

瑶柱,北方人称之为干贝,即以扇贝的闭壳肌制成的海味珍品,自古是老饕们的挚爱,古人赐一雅称“西施舌”。苏东坡曾著《江瑶柱传》,将之拟人化,写下一篇生动的“人”物传记。张岱在《咏方物》中诗以载之:“谁传江瑶柱,纂修是大苏。西施牙后慧,魏国乳边酥。柱合珠为母,瑶分玉是雏。广东猪肉子,曾有此鲜无。”

除了“西施舌”,张岱还钟爱“西施乳”,即苏州河豚肝,与芦笋同煮则无毒。在《瓜步河豚》中,他咏道:“未食河豚肉,先寻芦笋尖。干城二卵清,白璧十双纤。春笋方除箨,秋菘未下盐。夜来将拼死,垂起复掀掀。”为了这口至味,不惜拼死一试,好在安然无恙,早起抚着胡子,感叹一句:活着真好啊!张

岱的文字真是幽默得很。

张岱笔下的寻常瓜果蔬菜,完全不输饕餮盛宴。如《花下藕》,盛赞杭州莲藕:“花气回根节,弯弯几臂长。雪映岁月色,璧润杂冰光。香可兄兰雪,甜堪子蔗霜。层层绣发,汉玉重甘黄。”如



▲清初画家恽寿平笔下的藕

果说莲藕是寻常,那么福建的荔枝则透着几许奢侈。想想那是明朝,绍兴与福建遥遥相隔,张岱却总能吃上最新鲜的那一口荔枝,也难怪吃完要感慨一番:“宋香曾冠谱,进奉贵钟南。霞绣鸡冠冠,霜映鹤卵甘。蔗浆寒一舌,蟹乳滑干柑。飞骑供妃子,珊瑚里雪含。”

江浙地区喜食茭白,张岱也对之情有独钟。他的《秋茭白》曰:“九月西湖上,新茭个个肥。玉莹秋水骨,碧卸楚妃皮。勇永同蔬笋,鲜甘比蜜蔗。几年曾大嚼,软饱在山居。”九月的西湖,正是秋茭白上市之时,肥嫩如玉,鲜美甘甜,每年来此大吃一顿,“软饱”这词,用得正好。

不爱美酒却钟情醉蟹

自古美食配佳酿,张岱论酒的诗文却不多。在《自为墓志铭》中,他列举了自己的诸般爱好,唯独没有饮酒。其实张家喝酒是有渊源的,张岱说他的祖父亲豪,再往后代尽失传。张岱的父亲,叔叔,吃一碗糟茄,立刻面颊发红。家宴上,家厨精心烹制,可谓江南一流。每上一道菜,兄弟们都争相举箸,吃饱了自行离去,从头到尾竟没有人举杯饮酒。对此,有个叫张东谷的乡绅对他父亲说:“尔兄弟奇矣!肉只是吃,不管好吃不好吃;酒只是不吃,不知会吃不会吃。”张岱说,二语颇韵,有晋人风味。有好事者在《舌华录》中总结道:“张氏兄弟赋性奇哉!肉不论美恶,只是吃;酒不论美恶,只是不吃。”张岱忍不住感叹:“字字板实,一去千里,世上真不点金成铁手也。”

虽不爱吃酒,张岱却是醉蟹的最佳代言人。《西冷河蟹》诗曰:“肉中具五味,无过是霜蟹。盾锐两行列,脐高三月



▲明代画家沈周笔下的蟹

烧。瘦因奔夜月,肥必待秋涛。谁说江瑶柱,方堪膺老饕。”“九月团脐十月尖”,张岱会在秋蟹肥美时,备一只坛子,先将冰糖煮化,加花椒、姜片、干辣椒,倒入适量料酒,放入洗好的花蟹,再浇入冰糖水和米酒,封好口。密封七天取出,只见醉蟹色青微黄,肉质鲜嫩,酒香浓郁,略有甜味,开坛即食,不开坛可保存两月。

明朝中后期,文化兴盛,结社成风。文人们或以文会友,或相聚论学。唯有张岱,别开生面地成立了一个“蟹会”,自封会长。《陶庵梦忆》中有“蟹会”一篇,描述了蟹正肥美的金秋时节,“蟹会”开张,热闹非凡的盛况。“食品不加盐醋而五味全者,为蚶,为河蟹。河蟹至十月与稻梁俱肥,壳如盘大,坟起,而紫蟹巨如拳,小脚如玉,油油如蟾。掀其壳,膏腻堆积,如玉脂珀屑,团结不散,甘腴虽八珍不及。”午后友人纷至,会长便开始煮蟹了。每人六只,担心冷了有腥味儿,所以吃完一只再煮一只。蟹是当仁不让的主角,桌上还佐以肥腊鸭、牛乳酪、醉蚶等各色佳肴;白菜是以鸭汁精心炖煮的,谢橘、凤栗、风菱皆是应季佳果;酒乃玉壶冰,蔬以兵坑笋,饭是余杭新产的糯米,漱口用的是张岱亲自研发、一价难求的兰雪茶。“由今思之,真如天厨仙供。”

余味无穷的佳肴、添酒回灯的盛宴……这些故事都发生在张岱的前半生。改朝换代之后,张家居居乡村山野,粗食布衣,潦倒度日,能吃饱已是不易。在《陶庵梦忆》中忆及往事,张岱慨叹“酒醉饭饱,惭愧惭愧”;吟哦种种方物,目睹今日山河“寸寸割裂”,此心亦是寸寸断折。

好在人生还有梦,在梦中,秋蟹正肥,兰雪犹香;在梦中,家国故人,含笑依然。如此,怀着对生活的无限爱意,才有勇气在“布衣疏食,常至断炊”的后半生,把这些回忆凝成冰雪诗文,再以一颗冰雪之魄,去造一处永不坍塌的精神桃园,荫庇后来者。

(作者为作家、书画家)