



热线 86901890



一席之地 心之所向

读《一席之地 席华+艺术家+工作室+民宿》

王怡/文

拿到《一席之地：席华+艺术家+工作室+民宿》这本书时，我很惊讶。书本的装订不同于普通书籍——它竟然镶嵌着六根相同的铆钉！这铆钉瞬间就给手上带来了厚重的质感。由四张重叠而又不覆盖的画页组成的封面也令人颇为好奇。

《一席之地：席华+艺术家+工作室+民宿》的作者席华先生是中国美术家协会会员、中国雕塑学会会员、桂林市美术家协会油画艺委会雕塑艺委会副主任。这本书是关于他的艺术作品、工作室、民宿的作品集。全书分为三个部分：架上绘画、装置雕塑、评论+展览+工作室+民宿，是席华先生对自己此前创作的总结。

我翻看绘画集，发现作品大多是暗色系的抽象画风，给人一种沉闷压抑的感觉。绘画集中的《异形人系列之九·偶人》《城市系列之一》《大喷水池之一》等作品都充满浓烈的工业风。除了绘画作品中展现的强烈的工业风，装置雕塑集的取材更是地道的工业产物，比如《老砖老瓦系列》中的城市拆迁老瓦片、金属、木板等，以及《城市·呼吸装置》中的氧气钢瓶，还有《大地2008系列之一》中的超厚钢板，无不吞吐着工业气息。

被挤压至扁的氧气钢瓶形式各异地仰躺在地面上，超厚钢板被切割得四分五裂又被重新拼凑在一起，一列的铁螺丝被有序地插进瓷砖、啤酒瓶中……看到这些，我想，这是个艺术家狠劲十足。就如美术史研究学者、批评家、画家刘新先生所言：看席华的作品，有两点诡异，一是狠，二是巧，让你意想不到。尤其是这种巧思狠劲出自一个文弱

书生的制作和创意，更是让人生出一层惊诧。

工业化的产物往往是城市的历史印迹，所以不难发现席华先生的创作灵感来源于他对故乡桂林变化的思考。1999年，桂林进行大规模城市改造，席华先生偶然进入一个氧气站，看到集群炸弹似的氧气瓶，开始探索起与人的生存环境有关的艺术命题。

都说桂林山水甲天下，但桂林的山在被工业的废气熏染，桂林的水也在被工业的废水所污染。后现代工业文明的冷酷留给了人们被铜烂铁，工业废墟隐藏在桂林的簸箕里。像发现新大陆的席华先生大量使用被丢弃的工业产物，希望借助与社会性或者艺术性相关联的材料材质，在作品表达上不至玄乎和牵强附会。

桂林让席华先生开辟出了他的一席之地，而席华先生也将自己的一席之地工作室开在了桂林。工作室是由工厂改造而来的书中所收丘芷蓉的《另一种桂林》如是描述这个工作室：这个曾经作为冷冻房的二十多米的堡垒，如今堆满了席华从1992年至今大大小小上百件作品。一晃神，我觉得他打开的是一道通往另一个平行空间的门，我也仿佛能听见里面那些被席华赋予了生命的精怪们发出的骄傲的欢呼。就是在这个破旧的工厂废墟上，席华先生建起了自己的艺术王国。

除了这个充满当代艺术气息的工厂堡垒，席华先生还设计了一个类似小小美术馆的民宿。窃以为，与其说是民宿，不如说是百宝屋，专待有缘人相访。

因为一座城，创出一席地。席华先生的一席之地是因为心系桂林而逐渐打造出来的。而今那一席之地，令我心向往之。



艺术与经营间的量子纠缠

读《艺术与经营的奇迹：浅利庆太和他的四季剧团》

杜晓宁/文

如果世上真有奇迹，那一定是努力的另一个名字。一个由十名志同道合，对戏剧满怀热情，希望通过戏剧慰藉时人经受二战后而干枯的心灵的大学生组成的剧团，经历过饥饿、上座率低迷等挫折，逐步演变成亚洲最大的音乐剧演出团体。四季剧团的发展奇迹，在日本被誉为“四季神话”，而创造奇迹的过程如何艰辛，我们或许能在该书中得到一个较为详尽的认知。该书从四季剧团成功的秘诀、剧团最宝贵的财富、剧团的根基、剧团与中国的文化互动、与剧团掌门人浅利庆太的对话以及后浅利时代的四季剧团等十章内容，来讲述一个最先只有十人的，温饱都成问题的剧团，如何一步步创造了艺术与经营的奇迹。

四季剧团既是剧团，又是一个企业，根源在于它的掌门人浅利庆太。既是造诣深厚的艺术家，又是运筹帷幄的企业家，于是这个剧团实现了演员培养、演出制作与市场运营一体化运作。艺术与商业似乎位于对立的两端，就犹如过于艺术的电影，往往难免曲高和寡；过于商业，又往往缺少内涵底蕴。而这个困扰无数创作人的难题在这个剧团的发展中被迎刃而解，使两者得到了完美的结合。它实现了让演员仅凭在剧团演出就能维持生活，无后顾之忧的梦想，甚至每年缴税的费用比政府资助全国戏剧事业的经费还要多。同时，想观众所想，一切从观众感受出发，始终坚

持剧团创办时的初心。四季剧团与观众之间，没有任何阻碍，互相给予的感动是直接沁入人心的。

在不忘初心的同时，与时俱进地在既定轨道上完善初心，一切从观众角度出发，这是四季剧团长年来不断在票房发行上进行改革的原动力。不仅在剧目制作经费上降低预算，而且在日常的公司运营上最大限度地降低成本，最终以降低演出票价的形式回馈给广大观众。并坚持所有的剧目都用日语演出，全部舞台装置皆在日本制作，最大限度地迎合当地观众的欣赏习惯，从而让引进的国外作品能够扎根于日本的土壤之中。每一部作品，无论是引进、抑或原创，都有一个明确的主题，而友情、勇气、信任的理念贯穿于这些作品之间，让大人和孩子能从每一部家庭音乐剧作品中受益。1964年创设的心灵剧场，免费请全国各地六年级的小学生观看，以陶冶青少年的情操，培养戏剧人才，至今已持续55年；为中学生开设艺术鉴赏课、专为残障人士举办公益性表演、到偏远地区进行戏剧普及与演出等众多公益活动，真正做到了打破文化集中于东京一地的理念，始终坚持让每个国民都有平等享受艺术的权利。

此外，四季剧团还突破樊篱，勇于创新。比如，在上演音乐剧《猫》时突破现有剧场的不可能，建设专用剧场，从而建立起音乐剧长期公演的体系，进而推出东京和外地同时进行长期公演的策略。这样在一个国家的两个城市同时进行演出的形式，放眼全世界都是首创，创造了

16年1万场演出的奇迹。这个演出的数据无疑庞大到惊人，演员难免会面临在短期内的不同剧目中饰演完全不同的角色的挑战，对演员的可塑性和角色的把握程度等要求极高。对此，四季在培养人才时，给予演员足够大的平台，让他们去创造无限大的可能性。戏剧，是让观众感动的艺术；剧场，需要商业化的经营；而四季剧团，成就了艺术与经营的奇迹。

该书在畅销6年后再版，增加了后浅利时代四季剧团这一章节，记录对浅利先生离世前后的追忆，还特意加入了四季剧团从1953年成立后每一年的年表，用历史长河一目了然的形式来纪念这位亚洲戏剧界的泰斗级大师为剧团和戏剧所作出的巨大贡献。同时，更新了书中展现的剧团截至近两年的演出场次等所有数据，并顺应该读者对浅利先生离开后剧团发展的关心，在其中加入对剧团接掌掌门人吉田智树先生的专访，以说明后浅利时代四季剧团的发展方向。

该书文字质朴且逻辑严密，它的存在并不是要指导中国剧团发展的方向，而是作为一本介绍、启发和激励人心的读物。因此，书中并没有列出具体作为的方法论或一一指出中日发展基础的异同，从而来分析中国的戏剧、中国的剧团出路在哪儿，而是通过尽可能全面的介绍带给读者一定的影响。正如作者所言：如果它能让您读后有所受益，将是我和所有一路走来的人们最大的欢喜，仅此，便已足够。

同吃一桌菜 才成一家人

读《天堂之旅：
六道风味品中国》

赵青新/文

外国人对中餐常有抵触。比如，英国姑娘扶霞在《鱼翅与花椒》里描述了她初见松花蛋之时的心理不适。德国作家马可斯·赫尼格（中文名马可）在《天堂之旅：六道风味品中国》中则描绘了金发碧眼的美女看见泡椒凤爪时的花容失色。

中餐和西餐仿佛隔着坚硬的壁垒，相看两相厌，甚至都认定对方野蛮。牛排竟然湿漉漉挂血丝！哇，居然吃蜗牛，恶心！德国媒体知悉马可正在写中国饮食书，访谈时就专门问了中国人吃狗肉的事儿。这种刻板印象就是文化差异的结果。每个民族与地区都有特定的饮食习惯，从文化人类学的角度，理解多样化的存在，最好亲自参与其中。

马可是一个中国通。他在中国生活了近三十年，主要居住在上海，娶了中国妻子，平常爱吃中餐，尤喜特色小吃。《天堂之旅》是中国是马可的天堂，他在这里吃饭，在这里入睡，在这里工作，在这里行走。饮馔入文，相得益彰。六道风味，大致按照中国菜系，分别讲述上海、北京、四川、江南、广东、台湾各地美食与相应的饮食文化。

久居沪地，信步街巷，马可对上海城市地理了如指掌。从高雅米氏西餐厅的精致法餐，到寻常小馆的维吾尔族风味，再到传统老字号的上海本帮特色，马可说，上海具有纳百川之水、聚四方之风的胸怀。坐在百年老店德兴馆里，马可啜着啤酒，一边小酌，一边闲适观望。在万寿斋门口，他跟大伙儿一块儿排起了长龙。老样子？老样子！对话可真默契啊。偶尔同桌的陌生人，在边吃边聊的情境下，很快发展成为了食友。

沪上多名士，也多美食家。老教授跟马可说自己就住在鲁迅故居对面。于是，两个人边吃边聊起了鲁迅。马可发散思维，从鲁迅《狂人日记》所抨击的吃人的礼教，想到了易中天的《吃出来的血缘》。亲疏远近就在于共食与否，马可的感悟可以说抓住了中国文化的一个核心特色。马可最欣赏林语堂。《生活的艺术》对西方的影响，在马可身上再次体现，他时时引述林语堂的中餐妙论，本书最后就是以马可在林语堂故居的畅想作结。

林氏有言：解决纷争的理想场所是饭桌而不是公堂。马可据此理解中国人的秉性。马可说，在饭桌上建立并不断维系的关系不仅可以长久持续，而且对个人的职业发展大有裨益。马可的中国事业大约也有这类助益，他非常了解饭桌文化，擅长结交酒肉朋友，总之不管走到哪里，马可都能在吃饭时消散陌生的气息，跟随便什么人都搭得上话。

因为走走吃吃，因为这些谈话，马可进入了中餐的世界和中国的世俗社会，同时他也致力于向西方介绍中国。他解释了当代中国的“人-狗”关系。他说广东人并不见得什么都吃，不过广东人的确热衷吃野味，因为人们认为野生之物有食疗保健功效。这与岭南的开发史有关，那些政治异议者远徙南蛮之地从而带动了粤菜的不断革新。马可还说北京的烹饪与政治挂钩，四川是麻辣主义，江南是肚皮文化，台湾是小吃大味。讲北京，就切入宫廷礼仪、满汉同化、烤鸭外交；讲四川，伴随西部开发、城市变迁、移民生活；江南的婉约风格，台湾的市井烟尘。徐徐道来，不胜贴切。

马可也探究中餐的发展道路。中国的饮食传承往往只有百年，难以接续。马可认为，这与中国缺乏完善的专利机制有关。新菜品研制不易，抄袭成风，久而久之，就没有人愿意发明，老品牌也没有跟进的活力。食之一事，为民之本，牵系甚广。马可借由各处食事获得观察各地人文状况、社会事务乃至整个中国文化的渠道，阐述各种事实反映和独特思索。

马可对中国文化有很深的了解，长期负责中德和日德之间的文化交流项目。《天堂之旅》随处可见信手拈来的中外饮食名论、中国饮食典故，全书洋溢着浓厚的文化气息。不过，从情感的表达上，扶霞更直率更有共鸣感。或许可以把《鱼翅与花椒》与《天堂之旅》视为两盘风味各异的佳肴，各有其趣，各有所好。

非必要不出省

减少跨省流动，不去中高风险地区