

徐冰

概念店

從藝術到生活



▲概念店內裝飾，包括徐冰將英文變體為類似中文方塊字的新英文書法（左起依次為Men, Nursery, Women） 本報攝



▲Mathieu介紹位於K11徐冰「地書」概念店

本報攝

品味生活 Lifestyle

藝術品通常會與天價等字眼聯繫在一起，但不是每個人都能做到的。擲千金只為收藏，但是收藏之心人人有之，於是藝術的衍生品應運而生。藝術與商業結合可說是一個正在被不斷探索的課題，藝術的衍生品，更漸漸成為滿足大眾收藏的一種途徑。博物館中的周邊產品，無法擁有實體的古玩字畫，卻可以擁有帶有書法元素的作品。徐冰的「地書」概念店，可說得上是一次藝術與商業巧妙的結合，也為探索這樣的結合提供了一種可能性。

大公報實習記者卡卡、記者周怡



▲徐冰希望藝術最重要的是，看它能否給人們提示一種看事情的新角度

編者按：徐冰「地書」概念店現正於K11購物藝術館地下中庭舉行至四月十二日。



▲徐冰概念店包括一系列日常生活物件

K11與上海國際策展機構 BANK/MABSOCIETY，攜手呈現香港首間徐冰「地書」概念店，基於藝術家徐冰其突破性小說作品《地書：從點到點》而創作的大型藝術裝置專案，並售出一系列的「地書」精品。

首次出現在香港的徐冰「地書」概念店，其店舖的設計本身就是一個立體藝術裝置，由符號語言所構成，並把《地書》中的平面符號化成現實中的日常用品，例如杯子、雨傘、磁貼、手機殼、環保袋、手環等精品。大家可以於概念店內閱覽書籍，更可購買這些「符號」，透過互動的消費體驗，感受符號與日常生活的聯繫。

「徐冰是我非常欣賞的藝術家。」MABSOCIETY的創辦人Mathieu Borysevicz認為，徐冰的作品一直探索着語言系統在全球化世界中的變革，而今天的概念店是以他的著作《地書》為題，把當中的符號、標識和圖示轉化成不同的商品。他表示，很高興與K11合作，將徐冰獨特的藝術概念實體化並帶來香港。

K11購物藝術館主管胡玉君提到，K11一直相信藝術與商業之間的無限可能，致力將藝術與商業融為一體，帶動藝術、人文與自然的結合。藉今次與著名中國藝術家徐冰的合作，展出藝術創作品之餘，以Pop-up Store的形式推出一系列以《地書》內的符號標識為設

計的精品，期望將藝術進一步普及化，推動公眾培養對藝術的興趣。

「黑先生的家」

《地書》並非用任何傳統語言撰寫，就像Mathieu所說，現代的文字並不適合交流，改用圖片、符號，或許更適合當下這個讀圖時代。徐冰這本書就是一本完全由符號、標識和圖示譜寫而成的書。

中國文字由古初象形文字發展至今，徐冰卻反傳統把文字「重新發展」成當代的「象形文字」，藉以啟發大家對文字及符號有另一種認識。

徐冰花費數年收集素材並將它們匯成一本一百二十頁可以閱讀的故事書，當中的視敘述不需要任何翻譯。任何地方的人都可以輕鬆閱讀；從笑臉圖案、機場標示及商標，只要是見過這些符號的人，都可以輕鬆理解並享受這個由「當代象形文字」所寫的故事。

身處「地書」概念店」就像身處符號的世界，一切都可以用簡單的符號來表達。這些符號反映出的就是最貼近我們自身的日常生活。就像《地書》的內容，講述的是「黑先生的一天」。

《地書》中的主人公「黑先生」的生活是標準的上班族的一天，他象徵的是城市中的大多數人。這個概念店就可以說是「黑先生的家」，自門口進入，玄關處可

以放雨傘等物，雨傘上是代表了不同天氣情況的符號。進入客廳，就是「黑先生」家裡最重要的一個地方——書房，在這裡可以休息讀報，沙發上的抱枕上運用的是地圖語言，簡單的幾個符號，講述的是大家日常的小故事。

在概念店處處體現與《地書》的結合，構思也是與徐冰作品相呼應，在細微之處足見巧思，例如磁貼可以任意組合成自己想表達的故事，裝飾的圖片也是徐冰將英文變體為類似中文方塊字的新英文書法。

親民的藝術品

徐冰的《地書》，給我們展示了語言的可能性，就像他在一次採訪中所說的《地書》是一套新的象形文字，任何人都能看懂，這與你所說的語言無關，甚至與所受的教育程度也無關。可以說《地書》是徐冰在探索語言、符號、藝術的關係的一個成果。

藝術家將世界作為自己關注的對象，他的作品不僅僅是面向一個或幾個國家或地方，而是面向全世界。徐冰用符號講故事這一異想天開的想法變成了現實，而這概念店就是將藝術、商業與生活更完美的結合在一起。

《地書》不再只是一本書，而是成為了3D的，成為了我們的生活，切切實實的融入我們的身邊。手機殼、手袋、雨傘，這些再平凡不

過的物件，經過藝術家的再造就成了帶着文藝氣息的藝術品，而親民的價格也是讓其成了易入手的「奢侈」。

其實，生活在城市中的我們每一個人都是「黑先生」，身處在讀圖的時代，在網絡上聊天可能只用表情符號就可以交流。「黑先生」的一天由家出發再回到家中，這暗合了人生，由無到有，再由有到無。走入概念店，感受身邊的藝術，這種零距離的接觸可以讓入走入藝術家給我們所創造的世界。

從生活抽象出藝術，再由藝術還原回生活。

看上去只是一個簡單的想法，但是真正變成現實展示出來並不容易，「地書」概念店」卻將這個想法完美地展示出來，也正符合了K11的氣質，將藝術、人文和自然三大元素相結合，令參觀者感受藝術，感受生活。



▲大家不妨嘗試解讀《地書》內容

徐冰將漢字作為現代藝術題材，創作了一本他自己也看不懂的《天書》



從《天書》到《地書》

是一本「真正的書」的流程。徐冰的《天書》創造了漢字式的西方書法，他更因此獲得了用於獎勵創新的「麥克阿瑟獎」。

《天書》很快在世界各地被展出，有傳統的一派，批判《天書》太前衛，是「鬼打牆」的藝術，指這種藝術和藝術家思想有問題，也有新潮藝術家認為《天書》太傳統，太學院。徐冰自己認為，他只是花了

四年的時間，做了一件什麼都沒說的事情。

二十多年後，徐冰又創作了一本無論說什麼語言的人都能看懂的《地書》，花了七年的時間。

沒有任何傳統文字，不是繪本，也不是漫畫，任何人可以根據自己的理解和想像讀懂。

《地書：從點到點》是一本用各類標識語言和符號寫成的書，記錄下現代城市白領一天二十四小時的生活。徐冰經過七年時間的材料收集、概念推敲、試



▲《地書》由一本用各類標識語言和符號寫成的書，任何背景的人都能讀懂

又一山人「紅白藍330」

其實，幾年前香港就有藝術家與商品結合的實例，二〇一二年香港首間以經典紅白藍布料為主題的概念店——「紅白藍330」。它售賣的不只是商品，更是本土創作的藝術品，每件產品均傳遞出堅毅拼搏的「正香港」精神。

「紅白藍330」是新生精神康復會與市區重建局的合作發展項目，由社會福利署「創業展才能」基金資助，聘拍本地知名設計師及藝術家又一山人（黃炳培），打造別具創意的社企品牌。其糅合香港上世紀六十年代及傳統文化，提升「身心靈」（粵語發音近同數字330）健康，並協助精神病康復者融入社會。



▲又一山人將紅白藍元素，以概念店形式活化本地及傳統文化

躍動春夏

春夏是與大自然接觸的季度，尤其是女生，別懈怠，換一身運動服出門吧。adidas全新2015春夏女裝運動服系列包括不同的運動服飾，兼具功能與潮流元素，同步並推出多款運動鞋。部分款式以「the city」為設計靈感，巧妙地運用深淺色系，搭配迷彩圖案及簡單的幾何圖案，讓女生成為焦點。

多款bra top是今季女裝系列的重點推介，剪裁簡約，備有高、中及輕三種承托力選擇，以配合女生跑步、打球或做健身運動等。

上衣方面，則分別運用了ClimaCool及ClimaLite技術。前者有助於運動時排出多餘的熱力和汗水；ClimaLite技術則透過一種輕質透氣的物料，有助於運動時令皮膚表面空氣流通。



▲剪裁簡約的bra top



▲手擀麵條與八小碟



老北京炸醬麵

圖、文 潘少

起上，食慾瞬間被挑



拌好的炸醬麵

「論麵還得炸醬麵，皇帝百姓吃不厭」。從小到大，每次吃海碗居的炸醬麵，都會為了努力拌勻麵與炸醬，讓每一根麵條都能變成透亮的咖啡色而攪拌到胳膊小臂發痠。但儘管如此，只要來到北京，潘少都會找時間去吃一碗這「費勁」的老皇城傳統小吃——老北京炸醬麵。

老北京炸醬一定要用黃醬，老字號的更好。熱油炸好的黃醬加在焯炒好的約莫四分肥六分瘦的五花肉丁中一直煮到「你中有我、我中有你」的狀態，此時騰起的香氣可是鍋蓋擋不住的。

勁道卻不會過硬的手擀麵條拌上這油浸着的熱呼炸醬，再加上五顏六色的菜碼中和炸醬的鹹鹹：黃瓜絲、心裡美絲（發甜的青蘿蔔）、豆芽、芹菜、白菜、青豆和青蒜，吃來既有肉香又不失清新，彈牙爽口。不怕吃生蒜的一定要再嚼兩瓣大蒜，這一頓炸醬麵才算是圓滿了。

炸醬麵的起源大抵有兩個版本。一種是說八國聯軍進京時，慈禧從北京往西安城內南大街逃亡的路上聞到香味，李蓮英抬頭一看，是家炸醬麵鋪，慈禧吃過大讚，便吩咐把做炸醬麵的人帶到宮裡做炸醬麵，從此炸醬麵在北京落戶。另一種說法則稱是努爾哈赤練兵時主張以醬代菜，強化士兵體質。

在清軍入關後，將這種吃法帶入宮中。

不論真相如何，反正炸醬麵在北京的麵中霸主地位是這麼多年來，都不可撼動。

海碗居自詡老北京炸醬麵大王，其實也不為過，雖不敢說是北京味道最好的，但起碼店小二用力大聲的吆喝、紅漆實木的長條檯、大理石的四方桌、吊頂的宮燈與牆上的對聯，再加上一「海碗」扎實的炸醬麵，讓食客恍如置身明清的繁華京城的感覺，已算了不起。

若要挑剔，潘少則不喜歡店小二端上麵來就以迅雷不及掩耳之速地把「八小碟」通通倒入麵碗。總有人不喜青菜，再加之南北口味有差異，北方人鍾情重口味，南方人普遍吃不了太鹹，應由食客自行選擇炸醬的量較為合適。其二，麵不應盛得太滿，要給客人留下攪拌的空間。

話說韓國人也吃炸醬麵，還是從中國傳過去的。因為用黑豆製醬，所以整碗麵看上去黑黑呼呼的，味道卻不濃厚，還是老北京炸醬麵好吃！

京城小吃系列之一