

羅旭：怪才是造謠

在情人節的時候把腿雕塑種在土裡，很洋氣。在情人節的時候把老婆、兒子、侄子侄女帶在身邊和名流朋友過情人節，很勇敢。這就是羅旭，別人眼裡的藝術怪才和天才。在所謂的雲南藝術精英糾結於雲南當代藝術發展時，90年他已在雲南美術館做了個展，當別人說這土賊未接受過任何專業訓練時，他的作品在雲南省體育美展中獲得一等獎並參加全國體育美展。面對不同的媒體，羅旭都有不同的故事，然後記者們把他說的話寫成文章，多年來沒有一篇報道是相同的。羅旭看了自己都要笑起來，說記者們是傻還是可愛呢？

文：霍蓉

大明星棄五星酒店追羅旭土著巢

說雲南當代藝術的招牌，十有八九說要畫風景、說走出去的藝術家、說發生的美術革命。說羅旭，就說他在土著巢是修行，他和雲南筇竹寺五百個羅漢相關。說到土著巢，就說是世外桃源。其實嘛，只要內心沉靜，在哪裡都可以修行，不在乎是吃葷還是吃素，是不是信仰之門，也無所謂。畫風景是一種詩意的逗留，拿着招牌吊念就會產生幻覺。不論是朋友還是客人，羅旭都不喜歡他們在工作室裡拍照，更不喜歡到那裡做客的人用微博，把發生在裡面的所有事情都向外公佈，他說那是隱私，在做這些事情之前，要考慮別人的感受。到最後，他投降了，成為最優秀的聽眾，甚麼都不說，看你怎麼辦。

土著巢雌雄同體，有六個廁所，是張國立、楊麗萍、薩頂頂、李安等來到雲南，放棄五星級酒店不住，都要去住的地方。住在那裡，人會有種生命的燃燒感，見到賀爾蒙到處飛，灰塵黏在腿上都會有種被愛的感覺，裡面的人被真誠打動，自願將自豪之下的孤獨感，衝着靠牆的大腿說。這種堅毅而酥軟的形象，在白天是女人，晚上是男人。裡面甚麼都有，所有的作品都是大托大托的，隨處可見閃閃發光，讓人忍不住想去摸一摸。佛像空心，菩薩坐在草叢裡面，不熟悉的人會在裡面迷路，浴池在園子裡，旁邊有顆槐花樹，春天女人們在裡面洗澡，風吹槐花到處是，秋天槐花種子長腿的模樣，在樹上搖晃着。過路鳥想看風景都要注意，巢是尖的，不小心就從上面滑下來。

兒子繪草圖老子動手建土著巢

記得上世紀九十年代後期，羅旭在鳥人雕塑下亮相後登上了董事長的寶座，拿着兒子畫的草圖跑建築設計院時，專人告訴他，這種建築是不可能有的。怎麼不可能呢，羅旭就自己挑指揮工人幹，期間倒下無數次，工人也傷不起，這麼強大的想像力，只有羅旭自己能做，他邊做邊想把土著巢變成真的。當時朋友給他批這塊地建房子，要是知道他建這個東西，可能就不會批給他了。不過當餐廳、餐廳、演播廳以寶塔式洞穴出現在人們面前時，效果出奇地好，看熱鬧的、圖新鮮的人絡繹不絕，他們在裡面殺雞、烤羊、聽歌、看舞，土著巢的運營模式很成功，成為文化人、企業家、政界要員都愛去的地方，也變身為雲南農家樂的祖師奶奶。而羅旭把土著巢的經營理念做到獨一無二，藝術家、廚師、舞者每個角色都能勝任，和一般演員差不多，演甚麼紅甚麼。然而那些思想堅定、行為獨立的人，通常都是搬石頭砸自己的腳，土著巢因念而生也因念而落，羅旭說不做就不做，現在只迎接自己的朋友。所以，土著巢生來就是做藝術品的料，羅旭本就是个花環夫人。

藝術是否精彩看生活是否有趣，周星馳都會穿着短褲在包子舖門口排隊吃包子，何況羅旭屬猴，是釣魚高手，是廚子也是藝術家。一年裡，幾乎有半年手機在呼叫轉移，朋友找他時，他正在地球的某一邊，躺在自家的沙塘椅上，肆意的撩起眼皮盯着水裡的漂，再一巴掌甩在飛來的蒼蠅的屁股上，一有動靜立馬挑起魚桿，一看是小魚就甩掉，重新掛上拉絲粉，才不管是誰要他。早上他在塘子裡洗澡、游泳，中午在那裡釣魚，晚上在裡麵洗臉洗腳。而且他做的菜很好吃，花椒餅在嘴裡嘎吱嘎吱的脆，酸麻麵捧在手心都是招牌，眼神看誰都放電，寫着「吃嘛，我負責，你就不得不肆意的嗯一聲「好」，是一個令人巴不得對着深吻，提着水壺泡紅茶的獨行俠。如此一來，羅旭是枝夜來香，他有仙女般的氣質，夜深人靜的時候，靜靜綻放。而土著巢呢，春風化雨，潤物無聲。人群潮來潮往描繪土著巢一張不老的脸。

道德邏輯演繹的合理性

成功是逼出來的，成龍從演死人做起，自己去想死人是個什麼死樣，最後成為演死人裡演得最好的。羅旭也一樣，發揮想像力，怪才不怪。筆者寫了關於他的書《羅旭藝術風格中的神秘主義》，把支撐羅旭藝術創作的方式稱為「道德邏輯演繹的合理性」，這決定了他藝術創作的思路和結構，作品的結構讓人產生怪誕、離奇的感受，只要了解和掌握這點就可以不被現象迷惑，能夠直接找到羅旭藝術創作的本質。筆者把這個過程畫成了《羅旭創

羅旭的作品——生活裝置用具浴池，創作於2004年。



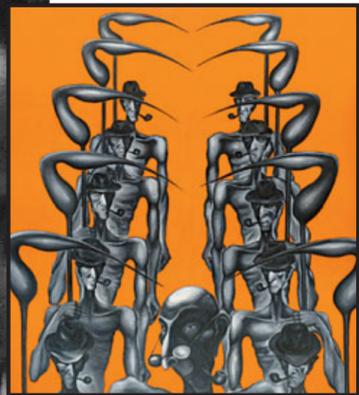
土著巢外觀。



羅旭與他的狗狗在土著巢。



91年羅旭在雲南美術館舉辦首次個展。



羅旭布面油畫，創作於2007年。

作的道德邏輯演繹圖》，發現羅旭的創作包括藝術流派的產生並不神秘，處處有跡可尋。

事實上，感覺是一種無意識的計算，感覺創作的過程也就是邏輯修訂的過程。每次感覺的出現都可以是一次修訂，羅旭創作來自於事物之間的相似屬性。其最大的特點是寓繁於簡，簡單的外表和成功的內部結構結合，羅旭掌握了「與自然共存」的結構模式，創作是羊毛出在羊身上。土著巢以磚塊拼接方式，拱形、十字結構搭建了合理的建築結構，和樹的形狀結構一樣，沒有一棵樹的支脈相同，但它們都可以在世上存活，只要和土地達到共存的結構，就可以是任何形態。磚塊堆積的錐形氣囊造成土著巢空靈的氣場，帶刺結構是通風的關鍵。世上最初也沒有什麼建築公式，沒有審美標準、比例、力學、結構、空間，唯一擁有的感覺是順其自然的展開活動。任何材料，只要符合、具備它要成為的那個事物所具備的結構、尺寸、承受力、功效，那麼它就具備需要它擁有那種功能的一切事物。於是土著巢不需要鋼筋就可以彼此連接，牢黏在土地上。

這本書沒有追隨任何學術潮流，是唯一一本系統分析羅旭藝術創作的書。要是在古羅馬，也許不會那麼好運，沒有任何信仰流派，會像希帕蒂亞被當作異教徒和妖女，抓到神像下處以死刑，屍體不全的被拖去遊街、焚燒。現在，戰鬥沒有那麼激烈，還能得到資本投資，真是太幸運和幸福了。羅旭看到這本書時感到驚訝，從來沒有人可以把他寫到這種程度，把他的創作進行了全面的剖析。

情人節，羅旭卻在種腿。



羅旭說：「我覺得，怪才是造謠。」

抽煙喝酒才知情何物

羅旭還是靠搞藝術活了下來，和那堆搞藝術的人分不開，如錢紹武、葉永青、張國立、丹增、楊麗萍等。錢老先生名氣大，容易被別人記住，在他之前對羅旭進行魔鬼訓練的是武培柱先生，武老先生在世曾在彌勒縣劇團從事舞美工作，是大才子，為人謙和，心胸寬厚，繪畫技法嚴謹紮實。當年，是他帶羅旭上路，他教羅旭要抽煙喝酒才知情為何物，要忘乎所以才能表演，骨氣放內臟裡養起才神氣，繪畫靠真本事而不是耍雜技，這對羅旭整個人格的塑造起了決定性的作用，養成其浪漫、親切、幽默、體貼、自由、安靜、開放的特性。畫鳥的葉永青，是藝術圈的老江湖，從認識羅旭就帶他在圈裡打滾，為他搭橋，從雲南到北京、上海、巴黎走過世界，讓畢加索孫女知道中國有這麼個人，讓羅旭在邁阿密街頭瘋狂自拍，漫步英國在喜愛的雕像前留影。丹增堅持藝術不能走後門，而羅旭是他眼中的人才，值得期待。最近，羅旭再次出山，在深圳、上海做個展，作品十年如一日，仿似時光機倒流，相信他也不知道要去幹什麼，幹到現在，或許孤獨便是一種勝利。

親手毀掉不滿意的創作

土著巢在這地土活下來是個奇跡，當年土地呈酸性種甚麼死甚麼，羅旭還是往死裡種往死裡做，現在裡面都長水稻和蘆葦了。他將不銹鋼蝸牛雕塑往草叢裡放，生命的活力瞬間爆發，聖潔的壓住了荒蠻的土地，把一切虛無都淨化成香氣。巢裡合唱團成百上千的在洞裡相互對視，和無數個皮薄肉厚被蒸得八面玲瓏的小籠包差不多，讓人一口咬下去香氣四溢，淚水感動得從眼角滑出來。它們接受了神秘、譁眾取寵、詩意的誇獎以後，拉長了臉上自私的德行，打個呵欠，更大的樂趣是望着門外的大腿雕塑喊「一二，一二，左右左右」。油畫的線條像乳線般延伸，有助於創作題材原型的進出，光焰四射，任憑羅旭媚眼打量。

當藝術家視作品如掌上明珠時，羅旭只要是不滿意的創作，他就下手全部毀掉。面對土著巢，相比迎面而過的陌生人，房奴的命，一輩子的園子都不會有羅旭的大，還要貸款30年還到老，只為三室一厅就把自己終身囚禁，羅旭是幸福的。

這麼多年來羅旭和朋友們吃吃喝喝、打理土著巢的大小大小、養花種樹、做作品都是開支，賣作品的錢都花在這裡，就算金山銀山也挖成個窮山。羅旭做展覽，換點買米錢，還不是為了生活。名氣是有代價的，在好友幫助下，土著巢曾在城建中幸運的保留下來，吉人自有天相，高速公路繞道而建，據說最近城市建設又劃圈了，還能好像以前那般幸運嗎？

名人教路

Kavita Faiella 創生物動力及可持續《葡萄酒指南》

The Pawn是全港第一間只提供環保及無化學品葡萄酒的餐廳，呈獻世界各地手工精品和家族酒莊所釀製的美酒，餐廳最近推出《葡萄酒指南》，其中所記錄的佳釀全部皆可持續及有機種植，並是生物動力自然農法的成果，指南由Press Room 葡萄酒總監Kavita Faiella主理，精心挑選世界各地包括法國、意大利、西班牙、斯洛文尼亞、美國和澳洲等地的美酒佳釀。

「可持續的釀酒方式，取自大地之餘，亦回饋大自然。釀酒師不應只顧掠奪大地資源，應該回歸傳統，讓葡萄藤自然生長。這種做法可以確保葡萄園及其環境得以繼續生產佳釀。有機酒在無化學品的環境內釀造，葡萄園內不會使用除草劑、殺菌劑或殺蟲劑，酒廠內也不會使用化學品。」

「把有機種植提升一步，就是以生物動力栽養葡萄，亦是一種能夠自我維持的種植技術。生物動力是配合大地節拍的自然農方式。當太陽、月

亮和星宿按照十二星座在特定位置排列時，便會產生出脈衝，釀酒師透過這些能量，從土、水、空氣和火四種基礎元素中釀出美酒。只要在指定時間內進行特定程序，這段關係便能夠增強植物、果實和所釀製的葡萄酒的基本特性。」

「Rudolf Steiner開創的生物動力釀酒觀點，認為各葡萄園互相連繫，同屬一個龐大的生命體系。透過可持續、有機及生物動力方式生產的葡萄酒，自有一種與別不同的特質。無論你認同這些釀酒師的技術與否，他們在釀酒過程內每一個細節都注入了熱誠，而且



與葡萄園產生了深厚感情，而這種濃烈的情感和方式，必定會生產出品質更佳的美酒。這些佳釀能夠反映出土質、年份以及釀酒師的個性。」

為配合豐富的美酒選擇，Kavita特意安排了多種種植者香檳 (Grower Champagnes)，這些罕有的美酒僅釀製了少量。《葡萄酒指南》篇幅約80頁，採用剪貼簿形式，記錄了Kavita品嚐這些家族酒莊佳釀的體驗，讓大家可以瀏覽生動的照片、個人品酒筆記和作者喜愛的釀酒師背後鮮為人知的故事。

文：阿卡比