

【传记】

# 家族精神 书写传承之道

□晏婷婷

单说罗斯柴尔德家族,可能大部分人以前都没听说过,但其实我们所熟知的法国顶级酒庄“拉菲”“木桐”,就是罗斯柴尔德家族的产业。

作为世界上最“长寿”家族之一,这个有着两百多年历史的神秘而长盛的商业帝国一度活跃于欧洲事务的中心:在滑铁卢一役中谋得暴利、帮助东山再起的法国波旁王朝摆脱困境、出手帮助奥地利干预意大利、借款数百万资金给罗马教廷、修建欧洲第一条大型铁路推进工业革命、筹集资金帮助英国政府缓解1847年的爱尔兰饥荒、发行债券帮助大英帝国进行了克里米亚战争、购买苏伊士运河、让犹太人进入上议院……跨越两百年的时光,罗斯柴尔德家族见证并亲身参与了无数重大历史事件,甚至整个欧洲的金融和银行现代化制度都与罗斯柴尔德家族息息相关。

但若进一步追寻这个家族的更多细节,会发现这家人谨慎缄默、有意精心保持与外界的距离,长久以来他们都是站在背后,极少露面、极少发声。

在公众视野,罗斯柴尔德家族一直是一个“谜”。除了家族的儿子们,没有人准确知道这个家族到底有多少资产。这个家族的银行和各业务机构控制了许多的工业、商业、煤矿和旅游公司,但这些机构的头衔里都没有罗斯柴尔德这几个字眼,机构的外墙上甚至连名牌都没有。即便在圈子里,罗斯柴尔德家族也意味着低调神秘的超级大资本,因为都是私人金融机构和私人合作关系,家族不需要也没有公布过资产负债表或者任何财务状况报表。甚至家族一直坚持的慈善事业也都是默默地进行的,他们设立专门的慈善基金会、修建学校和医院、赞助支持古典艺术的研究、为卢浮宫和大英博物馆等机构捐赠数以万计的藏品、修复圣凡斯特大教堂、为维也纳公园和广场培植鲜花……所有的一切都悄无声息。

强大又低调,奢华又神秘,让这个显赫的百年金融家族更加散发迷人的独特魅力。近日建投书局最新推出罗斯柴尔德家族历史的经典版本《罗斯柴尔德家族》,借由传记作家弗雷德里克·莫顿之笔,带读者走进这家人的传奇故事。

“每个罗斯柴尔德的人生,都是古老的家族宗谱大局中的一部分。”莫顿在书中写道:“他们自立一种先例,以供后世效仿:在罗斯柴尔德家族里,大放异彩的是个体,但做出成就靠集体的力量。兄弟们互相取长补短,一代代人都是如此。”

从创始人梅耶到第二代的内森再到第三代,罗斯柴尔德家族成员的遗嘱中都命令自己的儿子们要一直保持合伙人的关系,不惜一切代价,用尽所有办法保持团结和互爱。1874年去世的安塞姆·所罗门·冯·罗斯柴尔德在遗嘱中有这样的表述:“我要求我的孩子们一直和睦地生活;不能淡漠家庭纽带;要避免纷争,不愉快和法律行为;相互之间忍耐宽容,不要被愤怒的情绪左右,我的孩子们要追随他们优秀祖辈的榜样;这些品质保证了整个罗斯柴尔德家族的幸福和繁荣。”

书中描述了这样一个故事:内森的小儿子问他,这个世界上有多少个国家,内森回答小儿子:“这个世界上你只需要知道两个国家——一个是这个家,其余的就是另一个。”团结的家族原则使得父子兄弟的力量紧紧凝聚在一起,构成了坚不可摧的家族庞大运营机器,让罗斯柴尔德家族从历次危机中起死回生、化险为夷,赢得生存和发展。

团结和延续同样来源于强大的同宗血亲意识和对家族名字的维护繁衍。为了巩固财富,不让财富外散,罗斯柴尔德家族一直热衷家族内的婚姻,最初五兄弟的儿子们一共举行了12场婚礼,其中至少有9场婚礼的新娘是自己叔伯的女儿,老梅耶后代举行的58场婚礼中有一半新娘和新郎是第一代堂亲或者表亲关系。正如作者莫顿在书中所描述的那样:“才华只是罗斯柴尔德家族力量中的一小部分,他们最了不起的天赋是坚不可摧的延续。”

【纪实】

# “无所不吃的中国”是面哈哈镜

□禾刀

读这本书时,恰在成都旅行。尽管出门前做了饮食方面的一些功课,但还是没料到,成都大街小巷无处不在的兔肉,特别是卤兔头让人着实大吃一惊。还有,不知是否因为闻名全国的担担面利润太低,在成都期间仅有一次机会品尝,许多面馆居然没有这一成都特色小吃,包括宽窄巷那个以成都小吃为招牌的所谓特色店。对川菜略有所闻的国人尚且如此,初到成都的英国人,《鱼翅与花椒》作者扶霞·邓洛普那满脸疑惑自然再正常不过。

在牛津长大,于剑桥大学取得英国文学学士学位的扶霞1994年来到四川成都,从而开启了与川菜、湘菜、闽菜、粤菜、港菜等中国菜肴的邂逅与文化碰撞之旅。除了本书,扶霞还写了《四川烹饪》和《湘菜谱》,并经常在国外知名报刊发表关于中国饮食文化的文章,堪称饮食界的“中国通”。

中国菜并不是那么容易令西方人接受,扶霞自然亦概莫能外。扶霞对中国菜肴的不适是从皮蛋开始的,尽管她最终克服了几乎所有西方人对皮蛋的本能恐惧,也尽管“打从一开始她就发誓不论人家请她吃什么”,中西饮食文化间的巨大隔阂还是令她有些措手不及,比如中国人对于燕窝、鱼翅、蛇肉、鸭脖、熊掌,还有许多动物内脏等特殊食材的膜拜一度令她怀疑人生。

中国菜讲究食材的新鲜,所以现宰活禽司空见惯,而这恰恰是西方饮食文化所无法接受的,尽管西方人也会吃宰杀的动物,区别是一个是食客目光可及,一个则是掩耳盗铃式的漠视。也正是出于对新鲜食材的盲目迷恋,1896年李鸿章访欧期间特意带了3名厨师。为了给李鸿章做可口的中国饭菜,这几位厨师还带了活鸡。每到一地,厨师们凌晨3点便起床宰鸡熬汤,忙得不亦乐乎。

西方人饮食崇尚营养和天然,这与中国饮食讲究色香味俱全的文化有着天壤之别。区别的背后,是中国饮食为了追求色香味几近极致的“创举”,比如派出擅长雕龙刻凤的厨师,对胡椒、生姜、八角、桂皮、大蒜等佐料推崇备至,对味精、酱油等调味品的使用习以为常……很难说谁对谁错,但可以肯定的是,饮食演变绝非一朝一夕,肯

【艺术】

# 美育是看不见的竞争力

□王琪琛

人人都向往美,但不是每个人都拥有看见美的眼睛——毕竟,看和看见是多么不同的两件事!想要看见美,需要你靠近它、拥抱它、感受它温润如玉的能量。当你无意间翻开一本美的书,听到一首动人心弦的乐曲,在美术馆遇到一幅奇妙无比的画,你可能会感到心灵的震颤与惊喜,这些瞬间便是日常生活中的美育。

蔡元培先生曾大声疾呼:“美育是最重要、最基础的人生观教育。”可这件事总是被人遗忘——看看身边的大人,他们的眼睛和手总也离不开手机,流行文化在这个小玩意儿里很受追捧,“社会人佩奇”“土味视频”“最炫民族风”……奇怪的是,他们又喜欢限制孩子玩手机,更喜欢让孩子们在课余时间上一两个艺术特长班。

但美的熏陶,仅仅专注于技法的传授是不够的,长期缺乏对美的内在追求让人们失去了美的感知力,没有审美能力的“美盲”,如何在未来拥有竞争力?

艺术教我们如何去看,以及如何看见。或许你会觉得孩子除了每周上一次艺术培训班、偶尔看一场电影之外,“艺术”身处殿堂之中,离我们的生活很遥远。如果我换个说法,改为“走向美的道路”呢?夜间映在水洼中的星光、晨空中偶然看到的一抹色彩,你早已忘记却又无意读到的诗行、商店里响起的你曾弹奏过的乐章……无不都是一颗颗美的种子,生活之美就是艺术的火苗。

可艺术有什么用?其实,“无用之用”恰恰是艺术的魅力所在,就如同爱的目的就是爱、哲学的目

定嵌入了太多的历史基因,比如餐桌上那仅供观瞻的雕刻,很大程度上来自于宫廷的幻象。

众所周知,各种文化既有碰撞也有交融,饮食亦当如此,最典型的应数“满汉全席”。这种来自清朝宫廷的盛宴,本质上是满人与汉人饮食文化的大荟萃。奇怪的是,中西文化经过多年交流,但饮食文化依旧泾渭分明。扶霞特地提到了一个有趣的现象:她刻意为中国朋友做了一桌西餐,并开了瓶红酒,但朋友吃饭和喝酒全是中国人的餐饮方式。文化就是这样,习惯往往深入骨髓,所谓的顽固只是习惯下的本能。

中国饮食文化博大精深,即便经历了开始的诸多不适还有困惑,但扶霞对此亦不否认。为了了解中国饮食文化,她努力抛弃西方饮食文化中对东方饮食习惯的抗拒,主动融入。不过,扶霞虽然发现了中国饮食的许多精髓,但对糟粕还是坚决予以批判。比如她指出“核桃能补脑,腰果能补肾的说法”,不过是因这些食材与人体某些器官形似,这显然“接近一种‘交感巫术’”;扶霞认为“吃喝是中国社交关系的核心”,同时多次对各地各阶层中流行的大吃大喝浪费现象难以容忍;对于一些地方的厨师为了“管”住徒弟,在传授厨艺时往往喜欢“留一手”的传统做法,扶霞也表现出不屑。扶霞对食品安全也表现出忧心忡忡,比如瘦肉精、农药残留、染色剂、地沟油、硫磺熏菜等。

扶霞力求公允地评价中国饮食文化,书中也批判了一些西方观点,如认为“中国人是因为饥饿才被迫在这些‘化外之地’寻求口腹之欲的满足”的观点。事实上,消费山珍海味的食客往往是社会资源优厚的权贵,他们大快朵颐,除了传统导致的盲从惯性外,另一个动因很可能是,权贵阶层寄希望于通过饮食与一般人划清界限,毕竟物以稀为贵,至于营养丰富与否,在那个年代全赖官方话语体系的发声了。

前几年,央视《舌尖上的中国》节目曾刺激了无数观众的味蕾。作为一种文化,传统精髓当然要发扬光大,但这不包括那些糟粕。

扶霞一针见血地指出,“‘无所不吃的中国’只不过是面哈哈镜,放大了全体人类贪婪的心”。这话大抵有两层内涵:一是饮食的意义不应只在于色香味,还在于营养的合理搭配,否则会“吃”出不少病。二是饮食并非只与人类相关,其实也关系到大自然的和谐共生。如果饮食成为动植物灭绝的原动力,今天人们舌尖上的那点快感,他年人类必将加倍奉还。

的就是哲学一样,艺术的目的就是艺术。而接近艺术的价值也就在于接近艺术本身,就在发现美、感受美、欣赏美和创造美的过程中。

我们的古人早有“养正于蒙”的教育思想,画家陈丹青也说过“爱慕艺术,起于孩童”,美是孩子看不见的竞争力,广大青少年在成长阶段需要各种营养,受过良好艺术启蒙的孩子,人格塑造是完美的,他会善于发现自然之美、生活之美、心灵之美,而且看待世界的角度、理解问题的深度、处理事情的温度都会与众不同,也就是所谓“气宇不凡”。

从另一角度讲,美育是素质教育不可或缺的组成部分,与德育、智育、体育相辅相成、相互促进,要建立学校、家庭、社会三位一体的美育协同育人机制,这正是《艺术启蒙》杂志出现的缘由。

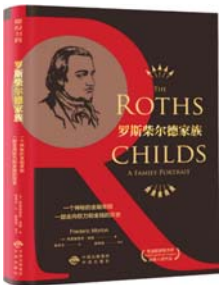
一本以美育为目的的少儿杂志究竟应该讲些什么?展示经典的艺术作品,介绍操作性强的欣赏方式,揭开艺术家不为人知的幕后故事,还是把晦涩的美学观念用接地气的例子和故事转化加工?这些美之微尘都是必不可少的元素,也是艺术启蒙阶段的小读者最能接受和吸收的方式。可惜艺术知识并不是艺术本身,越往深里做越发现关于艺术的那些事儿还真是“只可意会,难以言传”。

关于美,你也许想知道艺术家在碰触美的一瞬,是如何观察它、描绘它、演唱它、拍摄它、建造它、演绎它的,“万象艺馆”会慢慢告诉你答案;你也许想聚拢起数以万计的美之微尘,将其锻造成一朵“金蔷薇”,那么“生活美学”会带你见证平凡生活的魔力;你也许想获取最有力的美学思想、最透彻的美学知识,“艺术圆桌”将与你一同关心那肆意汪洋的机智与幽默……要知道,最单纯的心境最有想象力,最能创造眼花缭乱的奇迹,在《艺术启蒙》的陪伴下,我们或许能永远留存孩子那生趣盎然、天真未凿的感情。

上海译文出版社  
英扶霞·邓洛普 著  
《鱼翅与花椒》



建投书局/中译出版社出版  
美弗雷德里克·莫顿 著  
《罗斯柴尔德家族》



新蕾出版社  
《艺术启蒙》编辑部 编  
《艺术启蒙》

