

沒有煙硝的戰爭：法國肥肝產業的飲食傳統 vs 動物權利

林世璇

前言：起於肥肝的飲食傳統與動物權爭議

這就像在法國禁止德國香腸一樣。

—Alain Fauconnier¹

什麼樣的飲食被視為是野蠻的？什麼樣的菜餚又是奢華尊貴的象徵？飲食傳統與習慣作為文化的一種，當我們恣意以自身熟稔的價值觀批評某種飲食風俗，往往囿於民族中心主義（ethnocentrism）框架。這樣的矛盾不止在主流文化觀看區域文化時發生，世界文化輸出大國——法國，以肥肝（foie gras）作為「法國的飲食象徵」，然其以強制灌食鳥禽以取得過分肥大脂肪肝的做法，被視為殘忍且不人道，受到國際動物權組織撻伐。2011年，在科隆每兩年舉辦一次的阿奴加（Anuga）大型食品博覽會中，肥肝被列為禁止展售項目。此舉引爆了法國與德國兩國間的無煙硝衝突，《衛報》的報導甚至以「爆發高層外交爭端」、「憤怒的信件在巴黎與柏林之間飛來飛去」來形容此次事件。²

歐盟早在 1997 年起，就陸續倡議廢止肥肝，截至目前，歐盟地區僅剩下五個國家仍在生產肥肝，分別為：法國、匈牙利、西班牙、

比利時與保加利亞。根據法國《農村法典》，將肥肝明定為「受保護的文化和美食遺產」（Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2017）³，面對國際排山倒海、日益高漲的動物權聲量，法國的肥肝支持者以「局外人」（outsider）稱呼那些不懂得理解、尊重法國傳統美食的反肥肝者；而相反地，包含法國本身境內主要反肥肝團體「Stop Gavage」（停止填肥）在內，則認為所謂維護傳統，不是生產如此非人道食材的理由。

美食國族主義：誰決定我們該吃什麼

告訴我你吃了什麼，我就可以告訴你，你是誰。

—Jen Anthelme Brillat-Savarin

什麼時候開始，對於飲食意見的分歧可以上升到國家之間的衝突？布里亞·薩瓦蘭（Brillat Sanvrin）認為我們吃什麼就成為什麼；而盧克萊修（Lucretius）則認為我們以「不吃」的東西自我界定。在十八世紀初，英式的烤牛肉訂定了自身「國菜」地位後，民族性與飲食相互連結的案例越發明確。自從諾曼征服（Norman Conquest）以降，英法兩國即衝

突不斷，與此同時交流也日趨頻繁。在過程中，愛國意識延伸到飲食習慣與生活風尚，「牛肉與自由」(Beef & Liberty)的口號被高舉，擁護烤牛肉並厭棄來自法國的宮廷料理，成了支持英國傳統的象徵。到了十九世紀，民族主義更是大範圍將民族性與飲食相連結。德意志藝術史學家莫爾於 1822 年出版的《烹飪藝術的精神》中，便強調飲食可以作為民族身份認同的表達方式⁴；彼時的法國也致力於集結地方食物，將之轉化為宏大料理 (Grand Cuisine)，成為法國人在國際上驕傲感的重要泉源，而肥肝在當代也以類似方式傳遞身份認同。

不只關乎國族，阿榮·阿帕度萊 (Arjun Appadurai) 提出「美食政治」(Gastropolitics) 概念，《美味的爭議》一書作者米些耶拉·得蘇榭 (Michaela DeSoucey) 指出這是種描述「食物在日常生活中符號與權力的術語」，是



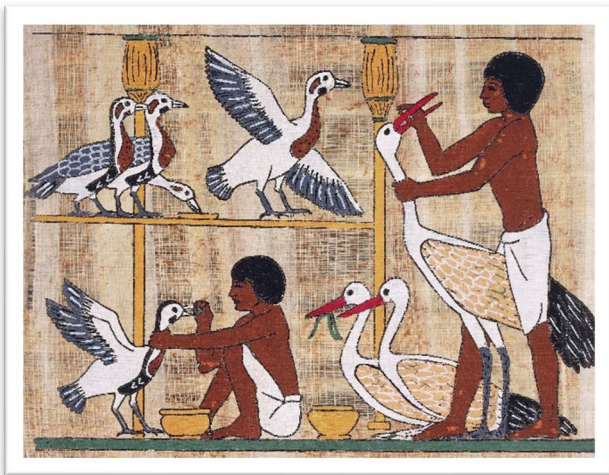
圖一：Stop Gavage。(圖片來源：https://stop-foie-gras.com_en)

將食物的文化權力概念化、藉此將口味政治化的方法⁵。我們要知道，一項食物會與特定的情感連結，絕非偶然，必是經由人為影響。龐大的肥肝商業市場，相信與廣大人民的民族情懷一樣，絕對也是法國無法輕易廢除肥肝的理由之一，而越演越烈的傳統情感，成了為市場背書最有利的後援。法國境內反肥肝組織 Stop Gavage (停止填肥)(圖一)之一的領袖安托萬·孔米提 (Antoine Comiti) 就指出：「肥肝被認定是文化遺產 (Patrimony)……然而，肥肝盛產其實是近六十年來的事，在之前也有，但規模很小，消費量少，流通也沒那麼廣。所以該產業花了許多工夫才營造出肥肝是某種西南部特產的形象。」明確指出了肥肝如今深厚的法國國家認同意象是經由產業界 (或許還有政治) 操作後的結果。

尤其是肥肝能與那些法國的教堂、名畫、或諸如香檳與卡門貝乳酪並列為法國文化遺產，其意義格外特殊，因為肥肝事實上並不發源自法國，其生產與消費也完全不侷限於法國境內特定區域之內。

肥肝三部曲：起源於埃及，如今變成大型產業的農村神話

肥肝起源與古埃及，從古埃及壁畫中就可看見埃及人以蘆葦管灌食鵝類的紀錄 (圖二)，以此為證，許多肥肝支持者指出鵝、鴨等鳥禽天生就有過度進食的特性，因此人類



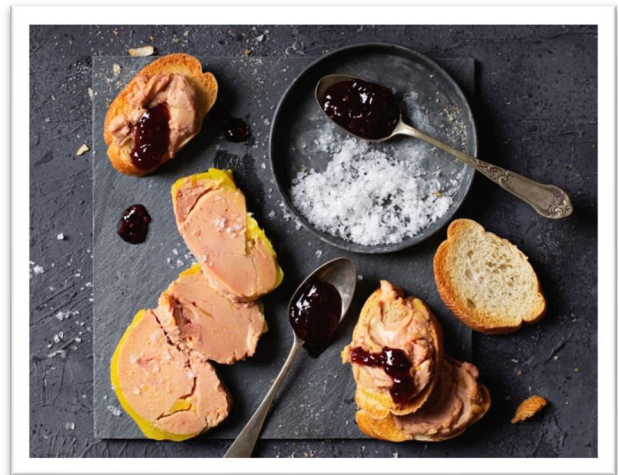
圖二：古埃及時期的填肥場景。(圖片來源：Atlas Obscura <https://www.atlasobscura.com/articles/ancient-foie-gras-debate>)

的灌食並非「強迫」。肥肝從埃及輾轉流傳到羅馬帝國，並隨著羅馬帝國衰亡而示微，直到16世紀才又經由猶太人之手傳入到法國。

若以羅蘭·巴特 (Roland Barthes) 提出的能指 (signifier) 與所指 (signified) 區分肥肝的象徵意義，以填肥法所取得的禽類脂肪肝是這一詞彙的能指，然而說到肥肝，許多法國人會將之與聖誕節 (圖三)、節慶大餐、早期農村中慈祥的祖父母輩與農村動物的溫馨情懷連結 (圖四)，於是肥肝被賦予了「法國風土」、「法國傳統」、「節慶美食」等諸多情感連結意涵。



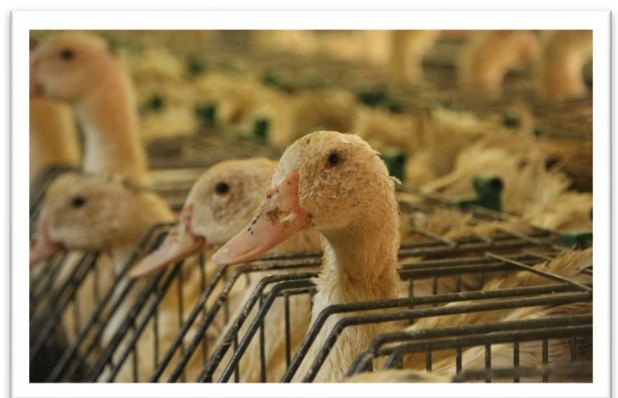
圖四：肥肝與農村形象。(圖片來源：八旗文化出版)



圖三：肥肝是法國重要食物，在重大場合或節慶都常食用。(圖片來源：https://cookidoo.tw/recipes_recipe_zh-Hant_r735611)

以這樣的販賣情懷方式包裝肥肝，容易讓人在霎那間忽略，肥肝早已不是過去小戶農家手工製品，而是具有龐大商機的经济事業。

在法國，與 Stop Gavage 站在一起的反肥肝者眼中，肥肝一詞的背後意象是狹小的鐵籠、自動的餵食機械、惡劣的飼養環境以及不文明、不人道的動物處境 (圖五)。1985年起，法國肥肝產業進入工業化時代，拜科技進步與系統化管理所賜，肥肝生產率增加了近三倍，同時肥肝的附屬製品也因應誕生。1996年的 CIFOG⁶ 夏季通訊就報導：「法國肥肝生產



圖五：關在狹窄籠內的鴨子們。(圖片來源：NOM Magazine)

經歷了一場紮紮實實的革命。生產鏈各環節受惠於基礎技術的進步，因此得以反應消費需求，尤其是讓肥肝打進了大規模的經銷平台。」肥肝不再只是農村的、節慶的專屬，而是隨處可在超商購得、日常享用的食材。而隨著肥肝需求的擴大，產銷模式也因應改變。

肥肝產業開始被分化為孵化場、養殖場、填肥場、屠宰場，禽類在不同階段擁有不同「任務」，令人唏噓的是，在屠宰場以前的單位，有時甚至根本不清楚自己飼養的鴨隻被送往何處。在填肥階段，鴨子被關禁在無法轉身、無法展翅的個別籠，填肥人推著機器，抓著鴨隻的後腦勺，將管子插進食道，機器便自動將經過測量的定量玉米糊塞進鴨子的嚙囊，這樣的情景，令筆者想起威廉·克洛儂（William Cronon）在《自然的大都市》（Nature's metropolis）中提到，十九世紀肉品工業鼓勵「遺忘」，忘記這些禽類是動物，而將牠們當成工廠裡的機器。

面對冰冷的殘酷控訴，法國境內有另一批與大規模工場式經營的相反的小型肥肝生產農場，他們以手工（Artisan）與工藝（Craft）稱呼自家的肥肝製品，除了前述的傳統意涵外，為自己的小量生產肥肝打上了「高品質」、「傳統技藝」的認證。手工填肥大多使用傳統工具，並將禽類飼養在團體欄，而非個別籠，他們填肥的時間要比工業化肥肝更長，填肥時大多坐在凳子上，一隻一隻鳥禽餵食。這樣的生產方式讓其得以「傳統」、「正統」自居，

同時更能獲得道德上的肯定。如同葡萄酒莊觀光、起司觀光、農莊為了滿足觀光客與饕客對真實性（Authenticity）之追求，也推出了肥肝觀光，透過風土觀光的框架，將同情動物的「局外人」與手工生產的實際地點和文化空間連結起來。在這些肥肝農場裡，正統性被不斷標榜，觀光客可以親眼看到鳥禽飼養、填肥甚至宰殺的過程，也可以就地購買農產品甚至享用道地的風味餐。在這些的農村中，「關懷」一詞被不斷使用，飼養主呈現出對所生產的生命的關懷與負責，以期鞏固自身價值並獲得理解，觀光客可以同時滿足對傳統農村、法國道地風土美食的浪漫印象，同時獲得道德上的寬慰。然而我們仍需知道，這樣的手工肥肝產量僅佔法國總產業的一成不到。

該吃不該吃：面對動物的那張臉

文化的本質就是變化。

—黃宗慧

肥肝吃、或是不吃？《雜食者的兩難》一書中，作者麥可·波倫（Michael Pollan）描述了自己飼養了一頭注定要被宰殺的小牛的故事：「在吃這頓晚餐的的那一天，五三四號小牛進了屠宰場，而牠生命中的這個事件，我無法親眼目睹。」⁷這樣的想法，近似於國內學者黃宗慧老師提出「不吃有臉的動物」一說⁸。如果不了解肥肝的生產脈絡，一塊飽含脂肪的鮮美食材，伴著鬆軟麵包，輕易就可以入口；然

而若理解了背後的產製，我們的想法便會悄悄鬆動，若是親眼「見過」那樣填肥、宰殺的過程，一切將更不一樣。在工業化的填肥過程中，動物失去了「臉」，孵育者、填肥者、宰殺者看不見動物的全貌，在超商選購包裝精緻的肥肝產品時，消費者不了解這是一個怎樣的過程。在這點，無論農村化的經營是否為一種片面營造的舞台真實性(Staged Authenticity)，其都確實比工業生產更為「負責」。

彼得·辛格(Peter Singer)在《動物解放》(Animal Liberation)中，主張人類與非人類動物均應接受「利益的平等思考」對待。辛格的思想是源自於邊沁(Jeremy Bentham)的效益理論。其認面對兩難狀況，應謹慎計算利益與犧牲，在動物與人的矛盾之間，比較多少動物因此受苦，多少生命得以受惠，以「追求最多數的最大善」(the greatest good for the greatest number)。⁹而肥肝不是主要的營養來源，在辛格的論點中，為了生產肥肝而強迫灌食鴨鵝後屠宰，是動物犧牲主要利益，以提供人類口腹之慾的次要利益，如此並不符合效益原則。

因此，在捍衛肥肝最嚴實的立場中，「文化傳統」仍屬唯一最為站得住腳的論述，似乎只要提出「尊重文化傳統」，一切就變得難以反駁。然而，黃宗慧老師以魚子醬在1917年十月革命以前，是廉價食材；鯨魚在日本當今仍在食用的人口根本不多為例，呼應「肥肝是被塑造的傳統」，並提出「文化的本質就是變

化」一說。若是爬梳文獻史料，人類歷史中有許許多多曾被食用過的動物，然而不代表他們當今做為食材仍然為世人所接受，特定食材被賦予重大意義，很可能僅是某一時期商業介入或政治操作的結果。而綜觀人類的飲食文化史，一直是變動的過程，既然政治可以作為介入，道德當然也可以。文化會因地制宜，不同時期也有不同的道德標準。

結論：飲食應該被負起「責任」

我們品嚐了阿拉伯的香料，卻感覺不到令他們成長的炙熱太陽。

—Report on the East India Company(1701)

我¹⁰相當喜歡一句話「你所花的每一塊錢，都是為你想要的世界投票。」肥肝禁止與否，已經是牽涉到國族認同、政治、經貿與太多龐大利益體的複雜議題。然而是否要享用肥肝，可以是個人選擇。筆者本身是美食愛好者，面對許多珍饈美饌，往往難以拒絕；然而同時身為動物愛護者，每每回想到部分食材取得背後的真相，便感覺殘酷。

沃倫·貝拉史科(Warren Belasco)曾提出食物系統(Food System)，說明在選擇食物時，便利、認同與責任作為三大依據。便利與認同，相當容易達成，然而責任作為三者之首，卻是最羸弱的一項。在食物的場域裡，政府、生產者與個別消費者都有各自被分配到的責任，作為消費者，為食物「負責」，意味著為自己吃的東西承擔後果，做一個有意識的

消費者。這個後果不僅僅是個人的身材、健康，還包含了解自己所食用的每一口背後的代價。在肥肝的議題中，吃、或者不吃或許沒有絕對的正確與否，但重要的是選擇如何而來？是逃避的不願面對那張「臉」，還是經過評估之後的願意承擔。

參考資料

- Michaela DeSoucey (2020)。爭議的美味：鵝肝與食物政治學(王綾緯譯)。台北。八旗。
- Michael Pollan(2019)。雜食者的兩難：素食、有機和野生食物的自然史(鄧子衿譯)。台北。大家。
- Warren Belasco (2014)。食物：認同、便利與責任(曾亞雯、王志弘譯)。台北。群學。
- 黃宗慧、黃宗潔(2021)。就算牠沒有臉：在人類世思考動物倫理與生命教育的十二道難題。台北。麥田。
- 朱博琛(2021)。布里亞-薩瓦蘭《品味生理學》與十九世紀法國美食學的建構。國立成功大學歷史研究所。
- 費昌勇、楊書偉(2011)。動物權與動物對待。應用倫理評論第五十一期。
- (本文作者為國立臺灣師範大學歐洲文化與觀光研究所碩士生)

註釋：

1. 為法國參議院社會黨議員。
2. The Guardian(2011)： <https://www.youtube.com/watch?v=MPCrUaLgutM>
3. 原文為 Selon le Code rural, « Le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France. 出自 Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation(法國農業及食品部)官方網站：<https://agriculture.gouv.fr/le-foie-gras-de-la-fourche-la-fourchette>
4. 朱博琛(2021)。布里亞-薩瓦蘭《品味生理學》與十九世紀法國美食學的建構。P60。
5. Michaela DeSoucey (2020)。爭議的美味：鵝肝與食物政治學(王綾緯譯)。P48。
6. 為肥肝組織，全名為：the Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras。
7. 麥可·波倫(2019)。雜食者的兩難：素食、有機和野生食物的自然史(鄧子衿譯)。P310。
8. 這裡說的「臉」，是指列維納斯(Emmanuel Levinas)所定義的臉，列維納斯認為人與人的關係建立在「臉」之上，透過臉，我們得以感受到他者的請求與脆弱。
9. 費昌勇、楊書偉(2011)。動物權與動物對待。應用倫理評論第五十一期。p79。
10. 在前面的論述中，都以「筆者」自稱。在結論中特別想使用「我」，來表達自己的立場。也是這一議題的兩難中，屬於我自身的回應。