

法式鹅肝能否中国造

姜文、巩俐、章子怡，都是北京崇文门马克西姆餐厅的常客。明星们必点的一道菜是：波尔多红酒鹅肝批，售价208元。不过，与1980年鹅肝空运自法国不同，现在，该餐厅的鹅肝来自北京延庆的一家公司。

再过十年，欧洲将禁止鹅肝的生产。这种昂贵的世界顶级美食，在它的故乡法国将出现世界上最大的市场缺口。而在世界的另一端，中国已经成为养鹅第一大国。



残忍的填鹅方式

►► 残忍的填鹅

波尔多红酒鹅肝批，这道菜名字很费解，实际上很容易解释：在腌制过程中，加入波尔多红葡萄酒；鹅肝切成梯形，形状像做砖用的砖批。

1983年，皮尔·卡丹决定在北京开设一家正宗西餐厅，作为法国大餐的招牌菜，自然少不了鹅肝。除了波尔多红酒鹅肝批，鹅肝的另一种主要吃法——煎鹅肝也颇受欢迎。

“细嫩的肥鹅肝煎到表面金黄香脆微微飘出一丝焦香时刚刚好，划开鹅肝，里面软嫩甘香，嫩滑的细腻感轻轻滑过舌面，像一个悠长的热吻令人心神俱醉。”一篇谈法国大餐的文章如此形容煎鹅肝。

作为不可或缺的招牌菜，餐厅的鹅肝必须保证供应充足。1983年，马克西姆餐厅除了盐、鸡蛋和胡萝卜之外，大部分原料都要从香港购进，鹅肝更要直接从法国购买。现在，餐厅用的鹅肝是从北京郊区延庆县一家公司购进的。

“现在一来中国自己能生产鹅肝，二来法国也没有那么多鹅肝出口了。”马克西姆餐厅经理贺广银提到的原因之一，是不久前那个引起欧美国家广泛关注的消息——“2019年禁令”：到2019年，欧盟将禁止它的所有成员国生产鹅肝。

理由是：这种美食的制作方法，太过残忍。

一只嘎嘎惊叫的鹅被人一把抓住脖子，将一根金属的管子插进它的食道，另一头连着一个漏斗。工人用勺将玉米粒倒入鹅的食道，再捏捏它的脖子令其直接落入胃中，无法吐出。

如此周而复始，每六个小时喂一次。每一次，鹅要在40秒内吃下相当于它正常食量4倍的玉米，而长出肥大的脂肪肝——正常的鹅肝重约150克，而经过这种填食饲养的鹅，肝至少有650克以上。这块脂肪肝，便是人类酷爱的美食，学名“鹅肥肝”。

一只小鹅从出壳起，先度过三个月幸福的放养时光——游湖水，吃青草；然后圈在一起过一个月的集体生活，再关进狭小的笼子填食20天，最后被杀掉取肝。

这20天中，它将处于一种求生不得求死不能的痛苦之中。时刻处在即将撑死的边缘，趴在铁笼里连气都喘不过来，更无法活动。由于肝的异常肿大，它的身体变得极其脆弱。不少鹅会中途死掉。

这一过程类似制作北京烤鸭所用的填鸭，但更加残忍。填鸭每天两顿即可，而填鹅需要四顿。

“你们号称世界上最尊重人权、最尊重动物福利的国家。”从1980年开始研究鹅肝填食的中国农业大学退休教授张伯扬曾对法国人说，“其实，世界上最残忍的事就是你们干的。”

如果鹅有能力表达，它一定会抓起一支鹅毛笔，用美丽优雅的法语圆体字写下左拉那句名言：“我抗议！”



被强迫喂食的鹅



美味的鹅肝



美味的鹅肝

►► 双重标准

实际上，中国鹅肝的重量和含油量都远远超出法国鹅肝。

原因在于法国人工费用高昂，为了省下夜间加班费，鹅场主不要求工人晚上起来填食。这样每天少填一顿，鹅肝的重量、含油量都会受到很大影响。

法国鹅肝最大的不过1公斤，而这种鹅肝在中国很常见。但迫于“标准”，中国鹅肝始终被法国拒之门外。

中国鹅肝的出口之路，并非天生不通。2001年之前，日本曾经是中国产鹅肝重要的出口国。2001年，小泉纯一郎担任日本首相后，将鹅肝在内的中国禽类产品列为贸易制裁对象。如今，

►► 君子远庖厨

正因如此，在西方，很多国家谴责制造鹅肝的方法，并逐渐禁止生产。

1998年，欧盟便在动物保护组织的压力下，正式谴责生产鹅肝的国家。其中，波兰、丹麦、德国、奥地利、英国和挪威迅速响应，相继禁止在本国生产这种食品。此前，一个以法国著名影星碧姬·芭铎命名的基金会多年来一直抗议填鹅这种残忍的做法。

2006年，以色列也加入这一行列。其最高法院在裁决的同时承认，“裁决将会严重影响养鹅饲养商的利益”。即使如此，以色列两个开设40多年的养鹅场也被关闭。

►► 不可能的任务

20多年前，鹅肥肝开始进入中国。如今，全国每个省份都有了鹅肥肝生产。当然国人的消费习惯与能力，无法与发达国家相提并论。

据业内估计，至今全中国鹅肝的年产量不到300吨，基本为国内自产自销。这不过意味着60万只鹅。而早在2005年，中国便是世界第一养鹅大国，每年屠宰的鹅达5亿多只，占世界总量的90%以上。绝大部分鹅都未经过填食，以每公斤约20元的价格，摆上了寻常百姓的餐桌。

既然国内市场有限，中国的鹅肝为何不试图进入国际市场，去填补“2019年禁令”后腾出的市场空白？为何不现在去和匈牙利争夺市场，让法国人餐桌上最高档的一道菜变成“中国制造”？

不过，对中国的鹅肝生产

措施更严厉的是“终结者”施瓦辛格。2004年，他签署法令，不但禁止在加利福尼亚生产鹅肝，甚至也不能销售。

现在，欧盟还在坚持鹅肝生产的只有两个国家：法国和匈牙利。所谓“2019年禁令”，是对他们的最后通牒。作为鹅肝的发源地，法国至今仍是全世界最大的消费市场，年消费量达到一千多吨。几个世纪吃惯鹅肝的法国人自然舍不得放弃。2005年10月18日，法国议会以投票的方式通过一项法案，称鹅肝是法国的“一种文化和美食遗产，应该大力加以保护”。

者来说，更大的共识是，出口鹅肝实在太难了。

“我们根本就不尝试（出口）。因为不可能。”常峰祖说。常峰祖担任副总经理的山东圣罗捷畜禽产业有限公司是“中国鹅肥肝产业联盟”的理事单位，其产量约占国内市场的40%~50%，售价也超出一般鹅肝，达到每公斤220元。如果它的鹅肝能出口，价格至少要再高出30%~50%。

从1998年开始生产鹅肝的圣罗捷公司，至今未取得法国的出口注册。原因在于：中国的鹅肝与猪肉、牛肉等大多数动物产品一样，根本达不到欧洲设置的贸易标准。

第一条，让鹅“散养三个月”做不到。1000只鹅，几天可以吃光10亩的青草。而圣罗捷公司每年要养近20万只鹅，

然而，它又顾忌人权和动物福利大国的名声，不得不关闭大多数养鹅场，改从匈牙利进口。“法国的同行告诉我们：他们现在用的鹅肝都是匈牙利进口的。”马克西姆餐厅的总厨师长单春卫说。

这也是绝大多数禁止生产鹅肝的国家采取的做法。欧美人也是“君子远庖厨”，自己想吃又觉得残忍。匈牙利遂一举成为世界第一鹅肝出口大国，每年出口1500多吨鹅肝，有3万多名鹅农以此为生。不过，他们正在“2019年禁令”下惶惶不安。

现在，可以轮到中国人上场了吗？

需要2000亩的草场。因此，他们的鹅都是在农民家的鹅圈里长大，吃的是饲料。

第二条，对鹅所填食的食物、饮水，法国有严格的规定。玉米的种子和鹅的饮用水，要求绝对无污染。

“说到底，是怕中国的玉米有农药污染。”一名业内人士说，玉米一旦遭受农药污染，有害成分最终都会汇集到肝部。

第三条，鹅舍需要装空调。因为温度过高会影响鹅肝的生长。

诸如此类的规定还有很多。从生存环境、饲料、饮水，再到运输、屠宰、种群繁衍等方面，皆非中国人养殖家畜的传统习惯所能做到的。

“根本就别想了，那标准不是中国企业玩得起的，不符合中国国情。”常峰祖说。

们不愿意相信中国人能生产出他们最高档的一道菜。”

中国鹅肝产业的混乱，无疑也是这一行不能形成合力的原因。

对鹅肝，中国至今没有一种官方认可的质量体系标准。“国家还没承认我们是一个成熟的、值得重视的产业。”一位鹅场主说，“归根结底，吃的人还是少。”“鹅肝永远不会像鸡肉一样进入普通老百姓家的餐桌。”杨伯扬说。目前，国内购买鹅肝的客户没有大规模的需求，一次几十个鹅肝也就够了。

中国的鹅肝制造者，还是对法国市场抱有希望。“我估计，中

国鹅肝十年后很有可能填补法国市场的空白。”常峰祖说，“只要两国关系好了，他们就会降低标准，要中国的鹅肝。不然，就没得吃。”

对于动物福利问题，中国的鹅肝生产者并不觉得是个问题。“这残忍？我不觉得。那么短的时间，能吃那么多好吃的（玉米），鹅这辈子也够了。”一位山东鹅肝生产商说。

不过，中国也开始制定包含动物福利内容的动物保护法了，或许多年以后，中国也不再是鹅肝生产的乐土了。

（据《中国周刊》
（本版图片均为资料图片）