Manger est un acte citoyen

吃，是一种公民行为

吃不能仅仅为了生存。从今以后还应加上：为了生存，不能不思考所吃的食物。吃成为一种公民行为，一种存在于世界的方式。

[法] **阿兰·杜卡斯** —著
(Alain Ducasse)
王祎慈 —译

[法] 阿兰·杜卡斯 一著
(Alain Ducasse)
王祎慈 一译

Manger est un acte citoyen

吃，是一种公民行为

中国社会科学出版社

图字：01-2017-7019号
图书在版编目（CIP）数据

吃，是一种公民行为 /（法）阿兰·杜卡斯著 ；王祎慈译. -- 北京 ：中国社会科学出版社，2019.1
ISBN 978-7-5203-3634-5

Ⅰ. ①吃… Ⅱ. ①阿… ②王… Ⅲ. ①饮食－文化－世界 Ⅳ. ①TS971.201

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第273710号

"MANGER EST UN ACTE CITOYEN" by Alain DUCASSE and Christian REGOUBY
©Les liens qui libèrent 2017
This edition published by arrangement with L'Autre agence, Paris, France and Divas International, Paris 巴黎迪法国际版权代理
Simplified Chinese translation copyright 2019 by China Social Sciences Press.
All rights reserved.

出 版 人　赵剑英
项目统筹　侯苗苗
责任编辑　侯苗苗　桑诗慧
责任校对　周晓东
责任印制　王　超

出　　版　中国社会科学出版社
社　　址　北京鼓楼西大街甲 158 号
邮　　编　100720
网　　址　http://www.csspw.cn
发 行 部　010-84083685
门 市 部　010-84029450
经　　销　新华书店及其他书店

印　　刷　北京君升印刷有限公司
装　　订　廊坊市广阳区广增装订厂
版　　次　2019 年 1 月第 1 版
印　　次　2019 年 1 月第 1 次印刷

开　　本　880×1230　1/32
印　　张　6.5
字　　数　106 千字
定　　价　36.00 元

凡购买中国社会科学出版社图书，如有质量问题请与本社营销中心联系调换
电话：010-84083683
版权所有　侵权必究

序　言

通过阿兰·杜卡斯本人，以及他的生活经历、成功轨迹，和所谓的鲜为人知的低谷时期，我们自认为读到了、听到了有关他的一切，但我们错了。你自认为很了解他，但在这本书中，你将发现他的形象与之前了解的截然不同。

2010 年 6 月，当我通过米歇尔·盖拉德[1]遇到阿兰·杜卡斯的时候，我也是如此。米歇尔·盖拉德计划建立一所健康餐饮厨艺学校，彼时正值项目初期，我同他一起思考沟通交流的相关事

[1] 米歇尔·盖拉德（Michel Guérard），1933 年生于法国，米其林星级名厨。——译者注

宜。在美食界，盖拉德是个活的传奇。最后，他和妻子克里斯蒂娜一起将学校建在了厄热涅莱班，其建筑外观和谐、内部舒适。

五月的一天，盖拉德打电话告诉我十五位法国大厨发起了一项推广美食的倡议。他们计划设立法国烹饪协会，由阿兰·杜卡斯和乔尔·侯布匈[1]共同主持。米歇尔问我是否能加入这一雄伟的计划。我自幼就热爱美食——我的母亲是意大利人，她做的巧克力慕斯永远都是世界上最好吃的——所以欣然地接受了。

我们开始工作了。法国烹饪协会（Collège culinaire de France）每月聚集一次，每次场面都很活跃。这些知名主厨个性都很强，就像带领他们走向世界美食巅峰的独特人生轨迹一样。很快，我就在阿兰·杜卡斯身上找到一种特别的共鸣。在我们两人的职业中——交流与美食，的确存在相似性。事实上，不论文化、种族和地区，没有人可以不吃饭或是不交流。

我始终相信交流是属于文化范畴的，并且在实践中带有意识形态和伦理色彩。我来解释一下：我有权利选择不与某人进行交

[1] 乔尔·侯布匈（Joël Robuchon），1945年生于法国，是目前全世界旗下餐厅米其林星级加总最多的法国名厨。——译者注

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

流。但如果我进行交流，那就是尽力地为了让我所说的话能够传递给对方，让对方的感知系统能够正确地阐释我的信息，即与我发出这条信息时的意图和想要表达的意义相符。所以为了保证交流的有效性，我必须关注对方与我的不同，也必须懂得在文化和意图层面，对方的感知系统是如何过滤掉自己不感兴趣的内容的。总之，只有他人真正激发了我们兴趣的时候交流才能顺利进行。

阿兰·杜卡斯的观点则始终来自顾客群体和顾客喜好的多样性。他完全站在顾客的角度，有时甚至令人费解地从食材的角度出发，他可以仅仅通过品尝食物就推断出它们的来源、产地和历史。

我发现我们两个人的世界还有另一相似之处：在交流方面，我们从未像今天一样拥有如此多极其出色的技术，但同时我们碰到的困难数量之多也是前所未有的。辩论不再是思想的交流，而是不同观点的较量，这些通过推特表达的观点十分封闭，而且言辞激烈，不允许人们展开任何深入思考。话语不再有重要价值，因而也就失去了威信。对于美食来说也是如此。我们从未享有过如此多的资源和食材，然而我们的饮食质量却前所未有的糟糕：

对于我们所消耗的食物，我们经常不知道其来源和生产过程，与食物有关的疾病也是前所未有的多。

2010 年夏天，当我见到法国烹饪协会的创办者时，法国美食在他们的努力下刚刚被列入联合国人类非物质文化遗产名录，其中盖伊·萨沃伊[1]的贡献最为突出。然而很快我就明白了，对于美食的未来而言，法国乡土以及法国的多样性要比名厨重要得多（事实上，哪个国家的名厨能与法国比肩呢？）。一项关于法国餐饮的研究表明：超过 80% 的餐厅提供的食物大多是由工业化制餐方式制成（加工好的方便食物，在微波炉中加热后即可食用），并且这些餐厅通常没有任何专业烹饪厨师。此外，法国也成为麦当劳这一快餐业“领头羊”的全球第二大市场。

基于上述令人担忧的状况，我向法国烹饪协会建议筛选出所有捍卫这些价值观的“优质餐厅”（Restaurants de qualité）并推动这些餐厅的发展。这些可能是简朴的小餐厅——它们中很多都位置偏僻，也可能是较知名的餐厅，但通常未在美食指南中列

[1] 盖伊·萨沃伊（Guy Savoy），法国名厨，在巴黎钱币博物馆内拥有一家以自己名字命名的米其林三星餐厅。——译者注

出。我的建议并不是再为它们创立一个新标签，而是在“受法国烹饪协会认证的优质餐厅”（Restaurants de qualité reconnu par le Collège culinaire de France）标志下开展一项积极、独立、团结的运动。我建议使其成为一项正式的运动并且积极推动其发展。

“优质餐厅”的标签在2013年创立之时就立即获得了成功。评选委员会的大厨将自己的名望和声誉投入到这些专业厨师身上，他们因自己精湛的技艺在每座城市、每座乡村、每间厨房中声名鹊起。近200名大厨因他们的价值伦理观和声誉而被选为评委会成员，他们在全国范围内筛选候选餐厅，之后支持获得这一标签的餐厅的发展。几个月内，“优质餐厅”标签运动推广了超过1000家优质餐厅。无论是工作时间还是私人时间，大部分获得这一标签的餐厅都积极地在它们所属的地区努力着，在本书的不同章节，我们也将介绍这些餐厅发起的运动。

自2014年年底，法国烹饪协会开始筛选“优秀个体户生产商”（Producteurs et artisans de qualité），这样一来，餐厅、生产商和顾客这三者就可以组成名副其实的优质链条了，其目的就是让法国的美食遗产重获新生并且不断传承。

▶▷ 新大陆的开拓者

“我们同样可以选择什么都不做！”阿兰·杜卡斯经常这样呼喊。的确如此，但或者我们可以重拾自控力并成为一名负责的、积极介入的消费者。我建议大家在一位不同寻常的开拓者的指引下，一起来探索美食这片新大陆。大概也是因为在还未完全摆脱稚气的年纪险些丢掉性命，阿兰·杜卡斯之后每日都品尝世间美味，并渴望其他人也能兴致勃勃地品味这些美食。如今他相信美食既不是一项专属于精英阶层的乐趣，也不是一种毫无意义的消遣。他说，**吃是一种公民行为**。

当人们问阿兰·杜卡斯他将走向何处时，他总是回答：“但我还未开始行动！”这不是假装谦虚，而是一种人生哲学：视野会随着我们的前进而不断开阔。

2007 年阿兰·杜卡斯与格温纳埃尔·盖甘（Gwenaëlle Gueguen）走进婚姻殿堂，在随后的几年中，阿兰·杜卡斯发展了一种新烹饪方式，这种烹饪方式越来越注重食物本质和“全球本

地化”。[1]对他来说，美食能够促进世界的改变。美食的定义最初由著名美食家和烹饪作家让·安泰尔姆·布里亚－萨瓦兰[2]在《味觉生理学》一书中提出：“因为人类要进食，那么美食就是一切与人类有关的、包含了人类思考的认识。美食存在的目的就是通过尽可能提供优质的食物来保证人类的繁衍。”从这个定义出发，阿兰·杜卡斯建议我们将美食置于思考和哲学较量、政治较量的中心，思考和较量与日常生活中的每一个人息息相关。

阿兰·杜卡斯描绘了一幅沉重的消费系统图像，我们本来认为消费系统能够解放个体，但事实上，它却逐渐将个体奴役了。农业的产生本不是为了实现高产，而是为了给人类提供食物。但阿兰·杜卡斯并没有止步于批判的层面，他提出了具体的解决措施。为了推动公共政策发展、提高公民关注度、促进经济各领域的结构和社会转型，他倡导人文主义美食普世宣言（Déclaration

---

[1] 全球本地化为英文“Glocalisation”或“Glocalization”的中译，是全球化（globalization）与本地化（localization）两词的结合。全球本地化意指个人、团体、公司、组织、单位与社群同时拥有“思考全球化，行动本地化”的意愿与能力。——译者注

[2] 让·安泰尔姆·布里亚－萨瓦兰（Jean Anthelme Brillat-Savarin，1755—1826），出生于法国贝莱，是职业律师、法官，也是美食家。《味觉生理学》（*La Physiolonie du goût*）是他最著名的作品。——译者注

universelle de la gastronomie humaniste），要想动员“国际社会”——一个由乡土和人民组成的真正的“国际社会”，这项宣言才是出发点。

克里斯蒂安·勒古比（Christian Regouby）

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

目　录

第一章　品尝世界　001

味道革命正在进行　///　007

我们真正开始了“饮食转变”　///　009

学会吃得可口而健康　///　011

第二章　吃意味着什么　021

稍稍离题，谈谈精神分析法　///　025

重拾自控力　///　028

“杂食者的悖论”　///　031

走近饮食群体的象征体系　///　035

停止烹饪标准化！　///　037

学会从味道中感知乐趣　///　041

第三章 从自然到自然状态 051

优质食材的背后，生产者的故事 /// 056

从本质出发 /// 062

第四章 成为厨师? 069

一所生活学校 /// 074

饭菜的艺术 /// 093

发展更为人道的培训观念 /// 102

第五章 法国美食的国际影响力 111

世界烹饪学校 /// 115

新一代的活力和创造性 /// 117

法国美食向世界开放 /// 119

全世界烹饪认同的生命力 /// 126

饮食，全球范围内的新社会联系 /// 131

第六章 以其他方式养育世界 135

从改变饮食系统的必要性出发 /// 140

荒谬 /// 142

集体麻痹 /// 146
土地伦理 /// 155
质量的生态机制 /// 158

结论 公民美食宣言 179

人文主义美食普世宣言 183
走向乡土欧洲 /// 184
国际动员：建立新的社会契约 /// 185

致谢 191

附录 法国烹饪协会 193

第一章

品尝世界

“人类品尝世界，感受世界的味道，并与其融为一体，让它成为自己的一部分。”

——米哈伊尔·巴赫金（Mikhaïl Bakhtine）苏联历史学家

一声巨大的轰鸣，一片叫喊，随后一切都不复存在了，唯有一片寂静。我是否仍在派伯阿兹特克六座飞机之上？顷刻之前这架飞机还载着我和我的同事，飞向库尔舍韦勒（Courchevel）山区，去考察我的新餐厅——雪中比布鲁斯（Byblos des Neiges）的施工现场。我什么也不知道了。飞行员在哪里？与我同行的伙伴在哪里？我的双眼灼热难忍，只能看到一片白色的天空。我的胃里感到恶心。狂风在我耳边咆哮。一场强烈的阵痛刺穿我的腹部、我的小腿和我的手臂。每过去一分钟，我

感到自己的力量就减少一分。我冷，非常冷。一切即将结束。我将要在27岁死去，在我如此热爱的大自然中死去。突然，一阵低沉的声音划破了寂静。在我上方，我看到一架桨叶巨大的直升机，它就如一个定点一样盘旋在我上方。缆绳的末端还悬着一个人。我得救了。

许多年后，我始终无法理解，为什么在1984年8月9日这一天，飞机上的其他乘客——包括飞行员和比布鲁斯餐厅经理在内的四人，为什么他们都在这场飞机撞向山脉的空难中丧生了，而唯独我幸存下来。这种曾徘徊在生死边缘的痛苦永远无法被彻底治愈，所以我只能学着适应。当我在医院醒来时，得知自己失去了一只眼睛。我还被告知自己的右脚被截肢了，很有可能再也不能行走。大部分的亲友和同事都认为我的人生无望了，但我仍有选择：要么任由自己被抑郁所吞噬，要么振作起来好好完成我曾与逝者共同制订的计划。所以，在我本该卧床的几个月里，我在头脑中烹饪。我在病床边组织会议，继续推进比布鲁斯工程。我开始构思菜单。我学会了将任务委派给别人，我承认我总是想控制一切。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com