



轻与重

43

哲学家的肚子

[法] 米歇尔·翁弗雷 著 林泉喜 译

姜丹丹 何乏笔 主编



Michel Onfray

Le ventre des philosophes



轻与重

FESTINALENTE

姜丹丹 何乏笔 (Fabian Heubel) 主编

哲学家的肚子

【法】米歇尔·翁弗雷 著 林泉喜 译

Michel Onfray

Le ventre des philosophes

图书在版编目(CIP)数据

哲学家的肚子 / (法) 米歇尔·翁弗雷著; 林泉喜译.

—上海: 华东师范大学出版社, 2017. 1

(“轻与重”文丛)

ISBN 978-7-5675-5710-9

I. ①哲… II. ①米…②林… III. ①哲学—通俗读物 IV. ①B-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 233667 号



VIHORAÉ

华东师范大学出版社六点分社

企划人 倪为国

LE VENTRE DES PHILOSOPHES

BY MICHEL ONFRAY

Copyright © Editions Grasset & Fasquelle, 1989

Published by arrangement with Editions Grasset & Fasquelle

Simplified Chinese Translation Copyright © 2017 by East China Normal University Press Ltd.

ALL RIGHTS RESERVED.

上海市版权局著作权合同登记 图字:09-2012-504 号

轻与重文丛

哲学家的肚子

主 编 姜丹丹 何乏笔
著 者 (法)米歇尔·翁弗雷
译 者 林泉喜
责任编辑 王莹兮
封面设计 姚 荣

出版发行 华东师范大学出版社
社 址 上海市中山北路 3663 号 邮编 200062
网 址 www.ecnupress.com.cn
电 话 021-60821666 行政传真 021-62572105
客服电话 021-62865537
门市(邮购)电话 021-62869887
地 址 上海市中山北路 3663 号华东师范大学校内先锋路口
网 店 <http://hdsdcbs.tmall.com>

印 刷 者 上海中华商务联合印刷有限公司
开 本 787×1092 1/32
印 张 7.25
字 数 76 千字
版 次 2017 年 1 月第 1 版
印 次 2017 年 1 月第 1 次
书 号 ISBN 978-7-5675-5710-9/B·1045
定 价 38.00 元

出 版 人 王 焰

主 编 的 话

1

时下距京师同文馆设立推动西学东渐之兴起已有一百五十载。百余年来，尤其是近三十年，西学移译林林总总，汗牛充栋，累积了一代又一代中国学人从西方寻找出路的理想，以至当下中国人提出问题、关注问题、思考问题的进路和理路深受各种各样的西学所规定，而由此引发的新问题也往往被归咎于西方的影响。处在21世纪中西文化交流的新情境里，如何在译介西学时作出新的选择，又如何以新的思想姿态回应，成为我们

必须重新思考的一个严峻问题。

2

自晚清以来，中国一代又一代知识分子一直面临着现代性的冲击所带来的种种尖锐的提问：传统是否构成现代化进程的障碍？在中西古今的碰撞与磨合中，重构中华文化的身份与主体性如何得以实现？“五四”新文化运动带来的“中西、古今”的对立倾向能否彻底扭转？在历经沧桑之后，当下的中国经济崛起，如何重新激发中华文化生生不息的活力？在对现代性的批判与反思中，当代西方文明形态的理想模式一再经历祛魅，西方对中国的意义已然发生结构性的改变。但问题是：以何种态度应答这一改变？

中华文化的复兴，召唤对新时代所提出的精神挑战的深刻自觉，与此同时，也需要在更广阔、更细致的层面上展开文化的互动，在更深入、更充盈的跨文化思考中重建经典，既包括对古典的历史文化资源的梳理与考察，也包含对已成为古典的“现代经典”的体认与奠定。

面对种种历史危机与社会转型，欧洲学人选择一次又一次地重新解读欧洲的经典，既谦卑地尊重历史文化的真理内涵，又有抱负地重新连结文明的精神巨链，从当代问题出发，进行批判性重建。这种重新出发和叩问的勇气，值得借鉴。

3

一只螃蟹，一只蝴蝶，铸型了古罗马皇帝奥古斯都的一枚金币图案，象征一个明君应具备的双重品质，演绎了奥古斯都的座右铭：“FESTINALENTE”（慢慢地，快进）。我们化用为“轻与重”文丛的图标，旨在传递这种悠远的隐喻：轻与重，或曰：快与慢。

轻，则快，隐喻思想灵动自由；重，则慢，象征诗意栖息大地。蝴蝶之轻灵，宛如对思想芬芳的追逐，朝圣“空气的神灵”；螃蟹之沉稳，恰似对文化土壤的立足，依托“土地的重量”。

在文艺复兴时期的人文主义那里，这种悖论演绎出一种智慧：审慎的精神与平衡的探求。思想的表达和传

播，快者，易乱；慢者，易坠。故既要审慎，又求平衡。在此，可这样领会：该快时当快，坚守一种持续不断的开拓与创造；该慢时宜慢，保有一份不可或缺的耐心沉潜与深耕。用不逃避重负的态度面向传统耕耘与劳作，期待思想的轻盈转化与超越。

4

“轻与重”文丛，特别注重选择在欧洲（德法尤甚）与主流思想形态相平行的一种称作 *essai*（随笔）的文本。*Essai* 的词源有“平衡”（*exagium*）的涵义，也与考量、检验（*examen*）的精细联结在一起，且隐含“尝试”的意味。

这种文本孕育出的思想表达形态，承袭了从蒙田、帕斯卡尔到卢梭、尼采的传统，在 20 世纪，经过从本雅明到阿多诺，从柏格森到萨特、罗兰·巴特、福柯等诸位思想大师的传承，发展为一种富有活力的知性实践，形成一种求索和传达真理的风格。*Essai*，远不只是一种书写的风格，也成为一种思考与存在的方式。既体现思

索个体的主体性与节奏，又承载历史文化的积淀与转化，融思辨与感触、考证与诠释为一炉。

选择这样的文本，意在不渲染一种思潮、不言说一套学说或理论，而是传达西方学人如何在错综复杂的问题场域提问和解析，进而透彻理解西方学人对自身历史文化的自觉，对自身文明既自信又质疑、既肯定又批判的根本所在，而这恰恰是汉语学界还需要深思的。

提供这样的思想文化资源，旨在分享西方学者深入认知与解读欧洲经典的各种方式与问题意识，引领中国读者进一步思索传统与现代、古典文化与当代处境的复杂关系，进而为汉语学界重返中国经典研究、回应西方的经典重建做好更坚实的准备，为文化之间的平等对话创造可能性的条件。

是为序。

姜丹丹 (Dandan Jiang)

何乏笔 (Fabian Heubel)

2012年7月

我的饮食自传

一种烹饪展示一种身体，也揭示一种风格，或者说，还展现一个世界。还是孩子的时候，我就得知道什么是贫穷，就得知道父母怎么熬过月末的难关。鸡蛋和土豆让我明白食物意味着什么，明白没肉吃意味着什么。父亲是农业工人，在家里的餐桌上，鱼是种奢侈：既不适合用餐的环境，又毫无填饱肚子的品质。外省人有的只是粗俗和简陋，昂贵、稀有或精细的菜肴残酷地缺席。富含淀粉的食物像主人一样统治家里的餐桌。餐桌从来不缺难喝的苦涩的苹果酒。醋的味道。地窖的苹果酒在桶里变质，到处都沾上了难以消除的橡树或栗树的气味。桶

里渗出的酒渐成细线，滴落在硬土地面上，阴暗潮湿的地窖满是酒味。有时候，瓶子里的苹果酒劲道太大，昏暗中软木塞蹦了出来。浓厚的味道浸润着土地，土地保留着液体的记忆。苹果压弯树枝。有的树枝折断了，掉进绿油柔软的草地。被捡起的苹果覆满露水，它们用来做苹果饼、苹果挞或糖煮苹果。没有桂皮。香料是城市的人造物。果泥上叠铺着的苹果片构成教堂窗花的样子，这是烤炉里的哥特风格。至于奶油，每道菜倒是必不可少，兔肉或鳕鱼、禽肉和水果，都使用奶油。

大人的心思难以捉摸，我被送进寄宿学校后，跟自然事物的亲近随之被阻断了，再也不能在开学的季节品尝桑椹了，再也不能啃咬在公园里偷摘的苹果了，而且还得放弃榛子、木莓、栗子和酸樱桃。离开了山路、沟壑和野篱笆，忘记了夏日下嘴里嚼着的小草的味道，忘记了从河里钓到的鲈鱼的味道，或者池塘的冬穴鱼在锅里油炸后的味道。再也看不到那些同龄孩子了，他们为了一根香烟而吞食活蚯蚓，或者为了几颗廉价劣质的糖果吞下苍蝇。

孤儿院让我明白，庇护所里没有世俗百姓的饮食。

自由的味道，我想念极了。食堂代替了厨房，家常菜的味道则被集体厨房的油腻味取代。我见识了松弛乏味的果冻、漂白粉味浓的水，还有学校的糕点学徒烤焦的面包。酱汁凝结在盘子里，我们把盘子倒过来玩，看看被油粘住的里脊还能不能留在硬质玻璃上。我们要咽下红得像新鲜血液的西红柿粉丝汤，吃下没熟透的带血猪肝片，咀嚼冷却的豆泥和弹性十足的猪心切片。四点钟，饿坏肚子的孩子们纷纷冲向掉色的宽塑料桶抢干面包块。巧克力尽管粗糙得不能再粗糙了，却是唯一的奢侈。教会学校的好处是有弥撒：七点半，在刷牙和喝牛奶咖啡之间，唱诗班的孩子能喝一杯白葡萄酒，或者偷偷抓几把圣餐饼，可又害怕受到诅咒，就只能希望它们还没被奉献给上帝。有时候，我冒犯之心兴起，把圣餐饼塞进帽子，后来再倒进装着牛奶咖啡的碗。看着没发酵的面包圆片融进温暖的液体，渐渐沉到容器的底部，这场景真刺激想象：世界被凿沉或淹没，可怜的基督因化身为面食而溺水了。幸好周日下午有外出活动，两人一行，让人有机会偷偷采摘那些还保留着自由味道的浆果和野果。

后来的寄宿生活没有那么死板。我离开混杂着小男

孩和单身教士体味的孤儿院,进入附近城市的高中;因为在地区首府,所以见识了味道最怪异的牛奶。咖啡店老板人很逗,对怪味道很是得意。我发现了火腿黄油三明治,它从此在我脑子里成了速成食物的标志。我用买书剩下来的钱第一次品尝了薄饼。在城里唯一的茶馆,我把巧克力和糕点送给初恋小女生。当时的我必须在集体食堂的糕点店和有精神境界的食物之间进行选择。茶馆的账单让我死了两个星期。我故意让自己更接近荒诞,在甜甜的橱窗下等待女生的时候,竟然阅读克努特·哈姆生的《饥饿》,想想真好笑。

青少年需要的是食物的量,对食物的质总有点不屑。我吞食不计其数的布丁,全都是用甜点店或面包店剩下的边角料做的。浓烈的糖味,糖煮的水果,还有凝固的糖浆,完全熄灭了被压缩的各种滋味。还有一种布列塔尼薄饼,用玻璃纸包装,掺杂廉价巧克力。食物的量比任何滋味都更重要。

我和伙伴第一次翻墙溜出宿舍,跑到小城的街道上游荡,寻觅仍在营业的咖啡馆。那是严冬夜晚的十点,第一口咽下肚的烈酒呛得我们直咳嗽。不过,橙子酒得到

我的青睐。有个伙伴很有钱，他妈妈开的酒吧定期让我们享用，在我们得到自由的那几个小时里是她值班，她的安排真是周到。

到了大学，也到了时常喝得烂醉的时代。一位哲学的同学也对每周两节的认识论课感到无聊至极，我跟他喝干邑，一醉方休。圣诞假期，我俩跟各自的家人没了联系，被抛弃在校园里，于是喝完了在城里超市顺来的一瓶酒。当然，顺酒的举动是政治性的，因为这样做是动摇消费社会的基础……往牙杯里放五六块糖，倒进劣质灼喉的烧酒，重复操作几次后，我们就不省人事了，持续好几个小时的酒精昏迷……每天都去的大学餐厅是我们的悲惨生活的一部分，那里尽是沙丁鱼、砂锅豆子炖肉、香蕉。

学业的最初成功被我们用作借口，趁机举办不那么朴素，更有些情调的聚会。我喜欢上了勃艮第葡萄酒，喜爱它泥土的芬芳，或皮革的香味，还喜欢阿尔萨斯葡萄酒，喜爱它们清新的酒香和黄果的味道。温度、年份和菜肴搭配，这样的游戏深深吸引了我。几瓶稀有的好酒，留着等待名副其实的成功到来，这是珍贵的回忆。在博士

论文获得好评之际,打开一瓶勃艮第的阿莱斯-哥顿年份酒,配上精心烹制的菜肴,论文价值才得以体现。

随着时间流逝,我的生活渐渐安定下来。漂泊的求学生涯只是一段时间而已。大学宿舍让位给装满书籍和唱片的房间。砂锅豆子炖肉或白铁罐里的酸菜,被我按自己的口味烹饪的菜肴取代。十年动脑子的生活,就是我每天做菜的十年时光。

在书籍和食物之间划上连字符,是因为我的一位书商朋友。这位追求完美和极具品味的人,将自己的过去隐藏在优雅的腼腆之下。决定当书商之前,他曾在巴黎当厨师。巧克力蛋糕和格外的好酒,还有无限的友谊,都因有了他:读高中时,我一文不名,他送了我好几次书,比如里瓦罗尔或莫拉斯的精装版作品。他还送我一些做酱汁或成功烤制美味食物所必不可少的小东西。

后来我成了哲学教师,可病魔很快把这位朋友带走了,太快了。在我心里,他既有稍带憨厚的智慧,又有惊人的品尝天赋。享用他的美食佳酿之时,我们旁边总有好书,或者好看的丢勒或伦勃朗的版画,他总是谈吐优雅。他是能邀请格里莫·德·拉·雷尼耶来家晚宴的完

美东道主。

他的离世令我非常痛苦。锅碗瓢盆前，我常常想起他的微笑、建议、他的酱料和巧克力。我继续烹饪，但一直怀念他的秘方和窍门。每当紫罗兰开花的时候，我总不忘去坟前看看他。

几次海外旅行，我有了机会去品尝山川，吞咽天地，欣赏各地的独特香气和味道。在前苏联的格鲁吉亚，高加索深山里的牲畜祭祀仿佛荷马笔下的场景，烧火用的木头巨大无比，我目睹了奇怪的烹饪方式。鸽子和羊、公鸡和母鸡在巨大的热锅里翻滚；人们将带血的肉分给路人享用，同时献上虔诚的祝福，客人要全吃完，祝福才灵验。蔬菜沉进煮着动物内脏的大锅，玩耍的孩子用血水在额头上标记十字架。在阿塞拜疆，当地小市场堆满了青苹果和硬得像石块的梨子。我品尝了奇怪的果仁圈，那是用细线串起来的榛子仁或核桃仁，多次浸泡在混有葡萄汁的浓稠糖水里面制成的。这种方法让阳光结晶，构成光亮柔滑的葡萄味薄层。在亚美尼亚的塞凡湖畔，我尝到一种只能在高山水域找得到的红点鲑鱼。当地做法好像故意要阻碍人享用难得的美味似的，先在鱼肉上

撒上面包屑，再放入油锅煎炸，鲜味就这样被热油覆盖了。真神啊！根本无法破解。本来只需要一种合适的蒸法，鱼肉稍稍煮熟，便能释放出鲜香和美妙。列宁格勒是座死板的城市，包裹着钢铁蓝和铅灰色，这里的鱼子酱没有名字，珍珠灰的颜色，透亮如琥珀，入口即化，像茫茫大海化在嘴里。追寻克尔凯郭尔的足迹，我来到哥本哈根，波罗的海的绚烂色彩仿佛炸熟了熏鱼和腌鱼，腌料的酸味竟没有让鱼肉损失任何鲜味。在巴塞罗那，喝下大麦饮料“欧洽塔”的那一刻，仿佛咽下了透着凉气的整片麦子地。在罗马，我光顾了纳沃纳广场的冰激凌店，真是令人惊叹，有“三步阶”、“吉奥力帝”、“雪花”这些老店，还有先贤堂片区和“副本堂神甫的弥撒”街道上的铺子。烈日把炎热撒到哲学家卢克莱修和罗马皇帝奥勒留的土地上，人们躲在阴凉处品尝冰激凌，有紫罗兰味的、香菇味的、胡萝卜味的、带玫瑰花瓣的，以及带别的各种香味的。在日内瓦追寻伏尔泰和卢梭的身影时，我喝了沃州葡萄酒和瓦莱白葡萄酒。在威尼斯，我啃咬了大运河市场出售的水果：水果似乎充斥着水和天，人们用水和天创造出绝无仅有的城市，一座城池就是一件艺术品。在法国其

他地方，我遇见各种特色菜，同时遇见各地的人：穿过佩里戈尔德地区时，我没有错过果酱、煎土豆片或核桃糕；经过布列塔尼时，在康卡勒堤岸上也不忘吞食几只牡蛎；在孚日省品尝当地人自家产的熟奶酪配水煮土豆；在普罗旺斯吃炖菜配烤鱼；在比利牛斯山享用猎人妻子做的红烧野猪肉……

到一个地方，光看它是不够的，还要听它、尝它，从它所有的毛孔渗入它。身体是通向知识的唯一路径。格里莫·德·拉·雷尼耶已经很明白地说过，地理学若要不令人厌烦，只能谈论美食。

朋友们围桌而坐，对生活的厌恶感立即消失殆尽。几个熟人都真心说，一种饮食，就是一种风格：有位爱幻想的朋友做烤鸽子她将各地风味带进自己的烤炉，不论中国的火锅，还是日本的生鱼；有位朋友是巴黎人，遁入乡村后成了肉酱专家，却只做胡萝卜土豆烩牛肉；有位朋友脑子一根筋，罐头的使用说明能让她手足无措，折腾半天，最后连一道最简单的菜都拿不出来。有人做菜像摆弄禅意花园或苏维埃建筑。这个人喜欢葡萄甜烧酒，那个人钟爱勃艮第某产区附近的葡萄酒；这个人用餐只喝