

记者 赵世峰

女王最喜爱的食物之一

“善待动物组织”英国分部说，王室管家约翰斯通-伯特11月10日致信该组织：“我可以确认，英国王室不会再购买鹅肝，也不会在王室宴会中提供鹅肝。”据悉，禁食鹅肝的命令已在英国王室和所有王室居所实施，包括巴尔莫勒尔堡、桑德林厄姆宫、温莎城堡、希尔斯伯勒城堡和白金汉宫等。

该组织的一位发言人赞赏查尔斯三世的这一禁令是一项“慈悲政策”，并称鹅肝是一种“可鄙的产品”。该组织副总裁艾丽莎·艾伦对此表示欢迎，称其他人应该“效仿（查尔斯三世）国王的做法，在今年圣诞节和以后的日子里把鹅肝从菜单上去掉”。为表达感谢，该组织将给查尔斯三世送去由法国著名素食厨师亚历克西斯·戈德尔制作的“人造鹅肝”。

今年47岁的戈德尔是一位屡获殊荣的法国厨师，1998年起定居伦敦，开了一家知名的米其林餐厅。他的烹饪生涯的转折发生在35岁时，他被诊断患有脂肪肝。在经过戒酒、节食等一系列措施后依然无效，于是戈德尔在42岁时决定成为一名素食者。他把自己的餐厅变成了素食餐厅，不再提供使用大量黄油、牛奶和肉类的传统法国菜。

戈德尔的餐厅以往每周使用20公斤以上的鸭肝酱，现在只提供“人造鹅肝”——用蘑菇、核桃、小扁豆和甜菜泥等纯素食品制作。此外，他还新开了一家名为123 vegan的素食咖啡馆。

据报道，“善待动物组织”一直致力于取缔鹅肝食品。查尔斯三世一向重视环保、有机农业和气候变化等问题，英国《每日快报》报道称，王室评论员法夸尔森透露，早在2008年，还是王储的查尔斯就严格禁止他的厨师购买鹅肝酱。目前，英国允许进口和销售这种产品，但禁止在英国生产。英国曾提议在“脱欧”后禁止进口鹅肝酱，不过这些计划现在被搁置。

鹅肝酱是英国已故女王伊丽莎白二世最喜爱的食物之一。据报道，2014年6月，伊丽莎白二世与菲利普亲王出访法国，时任法国总统奥朗德在爱丽舍宫设晚宴招待。爱丽舍宫时任大厨戈麦兹回忆说：“我知道女王很爱吃（鹅肝酱），但棘手的是查尔斯王储极其抵制这一（法国）特色菜。”两难之下，奥朗德决定让女王自己选择菜单——伊丽莎白二世也因此成为唯一一位被允许在爱丽舍宫“点菜”的外国君主。最终，女王还是选择了鹅肝酱。

饲养方式让美味颇具争议

鹅肝和松露、鱼子酱在西方被称为“三大美食”。肥鹅肝是一种传统法国名菜，由鹅肝或鸭肝制成，通常在圣诞大餐等特殊场合食用。联合国总厨师丹·罗佩斯曾表示，在联合国比较喜欢经典法式料理，联合国大会时为各国首脑提供的主要菜肴有羊肉、小牛肉、里脊和鹅肝。每两年举行一次的国际美食大赛，参赛队伍要各自准备四道菜，其中必须要有鸭子和鹅肝酱。

2017年7月13日，时任美国总统特朗普应邀访问巴黎，与法国总统马克龙举行会谈。当晚，双方在埃菲尔铁塔上的儒勒凡尔纳餐厅共进晚餐。据白宫透露，晚餐热菜除了比目鱼配菠菜浇荷兰酱、牛里脊、土豆蛋奶酥、松露酱，还有奶油面包配鹅肝——这是鹅肝的一种经典吃法。

说起鹅肝的起源，据说要追溯到古埃及人。古埃及人发现大雁秋季迁徙前会通过多进食来增加体重，从而有足够的能量可以消耗以完成旅行。受此启发，他们发明了人工喂养鹅以获得肥鹅肝的方法。中世纪时，欧洲中部的犹太人将人工填喂的做法传到法国，法国人逐渐将肥鹅肝的制作工艺发展至今。

15世纪以来，法国国王弗朗索瓦一世、亨利四世、路易十五以及路易十六等都是肥鹅肝的忠实爱好者。路易十五不仅喜欢在宫廷宴会上用肥鹅肝招待来宾，还让厨师发明了面包夹鹅肝酱的新吃法。据说，法国阿尔萨斯地区的一位名厨将鲜美的小牛肉馅混合鹅肝做成肉酱饼献给路易十六，后者对此赞不绝口，从此鹅肝声名大噪，奠定了在法国菜中的地位。后来，法国贵族又开创了肥鹅肝配黑松露的顶级菜品，一步步将肥鹅肝推向



英国王室「禁」了法国美食

据法新社11月18日报道，动物权益保护机构“善待动物组织”当天说，英国国王查尔斯三世已经禁止在王室范围内购买和食用鹅肝。鹅肝是有几百年历史的法国传统美食，因口感丝滑醇厚而获得美食家的欢心。在英国，人们通常在圣诞节食用鹅肝酱。



法式经典大餐代表的宝座。

根据法国肥肝跨行业委员会2021年的数据，91%的法国人会在年底节庆时食用鹅肝，86%的人认为鹅肝是法国美食文化和生活艺术的象征之一。法国目前年产2万吨肥鹅肝，约占全世界产量的75%。虽然叫鹅肝，但在法国近96%的肥肝都来自鸭子。

鹅肝虽然美味，但每天两三次、持续两周时间的填塞喂食饲养过程却带有争议。被迫吞下大量饲料后，鸭子或鹅的肝脏会膨胀到正常的8至10倍，用这种方式催肥的鹅肝每副重量可达850克。

一些动物学家还指出，这种喂食方式还会使禽类肝脏发展成脂肪肝，美味的肥鹅肝其实是一种病变的肝脏，并不适合人类食用。据介绍，从组成来看，鹅肝就是鹅的脂肪肝，其营养成分50%左右是脂肪。其中不饱和脂肪酸占三分之二左右，另外三分之一是饱和脂肪，食用后会增加人体的胆固醇含量。

有机鹅肝已经成功上市

除了英国王室，一些国家或城市也加入“禁鹅肝”的行列。波兰、丹麦和澳大利亚已禁止生产鹅肝，印度在2014年就禁止进口鹅肝。在2011年10月举行的德国科隆国际食品博览会上，主办方曾拒绝鹅肝酱生产商参展。

2012年，美国加利福尼亚州开始禁止销售鹅肝。2019年1月，美国联邦最高法院通过了加州的“鹅肝禁令”，规定在加州私自销售、食用鹅肝将受到1000美元的处罚。这一裁决也结束了一场持续15年之久的司法争端。2019年10月30日，纽约市议会以42票赞成、6票反对的投票结果通过一项法案：从2022年10月起，该市将禁止销售鹅肝，违者每次会被罚款500至2000美元。

即便在法国，里昂、斯特拉斯堡和格勒诺布尔等环保人士担任市长的城市，也规定在官方年终庆祝活动中禁止使用鹅肝。根据2014年的一项调查，当时有77%的法国人希望买到的鹅肝不是通过强制喂食生产出来的，29%的受访者表示他们不愿意购买鹅肝是因为无法忽视这种饲养方式的残忍。

资料显示，早在1998年7月20日，欧盟就颁布了有关养殖动物保护的规定，其中明确“强制喂食是非法的”；1999年6月22日，欧盟颁布的有关制作肥鹅肝的规定中还包括“不应允许任何能够给鸭子造成损伤、焦虑、疾病等情况的食品及食品添加剂”。

在这种情况下，为了保护动物权益而又不失去这种传统美味，人们开始寻找不需利用强制喂食方式生产鹅肝的办法。据报道，法国一家名为Gourmey的初创企业希望在实验室培养鸭细胞合成“人工鹅肝”。Gourmey的创始人之一尼古拉斯告诉法新社记者：“传统鹅肝的替代产品需求性非常高，这是一种有争议的产品，必须进行自我改造。”尽管法国肥肝业饲养人和工业家联合会警告，在实验室中用鸭细胞培育出的鹅肝代替品不能被称为“鹅肝”，但Gourmey仍然筹集到1000万美元资金，在巴黎建立了一个1000平方米的生产车间。

法国科学家还发现一种肠道菌群可以自然催肥鹅肝。法国国家卫生研究院研究员布瑟兰发现，鹅体内一种特定肠道菌群会在野鹅开始迁徙前大量繁殖以催肥鹅肝。他说，只要让家鹅摄入这种菌群，即使不强迫喂食也能得到肥鹅肝。英国《泰晤士报》报道称，布瑟兰和其他科学家在盛产鹅肝的法国图卢兹市挑选了一家农场尝试这种方法，用奶瓶向新生小鹅喂食这种肠道菌群。“20周后，农场30%鹅的鹅肝重量达到350克，与野鹅迁徙前鹅肝的重量相当。”

据报道，经过3年多时间，该研究团队挑选出了最适合帮助鹅群消化玉米、得出优良鹅肝的菌种，通过给雏鹅喂食乳酸酵母，使其消化道储存脂肪的能力变得更加高效，不用强制喂食也可以获得肥鹅肝。以这种方式生产出来第一批鹅肝酱于2019年圣诞节前在法国西南部地区上市。法国三星米其林厨师布哈司在品尝后称赞道：“有机肥鹅肝虽然个头小，但口味一点儿也不逊色！”



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑:赵恩霆 美编:继红 组版:侯波