

<<味道·味觉现象>>

图书基本信息

书名：<<味道·味觉现象>>

13位ISBN编号：9787802564046

10位ISBN编号：7802564042

出版时间：2013-1

出版时间：广西师范大学出版社 群言出版社

作者：梁文道

页数：348

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<味道·味觉现象>>

前言

行外人的忏悔 从艺术评论到时事评论，再到现在这堆饮食文字，这二十多年以来，仿佛不论我写些什么，只要我退一步思考自己正在写的东西，它们就会把我引回同一个源头。在我看来，这一切写作类型似乎都可以溯源到一段时间、一个地点；那便是从启蒙运动到法国大革命这一百年里的巴黎了。

回想最初，当我还在努力书写艺术评论的时候，我就时常在想自己正在书写的这种东西到底是怎么回事，它和读者有什么关系，它在社会中又据有什么位置。

一边思考一边阅读，很自然地我就找到了狄德罗。

这位法国“百科全书派”的思想领袖死在大革命前五年，公认是引爆大革命的思想源流之一。

其实这位多才多艺的启蒙怪杰还是第一个现代意义上的艺评家，所谓“现代意义”指的并非在他之前没有人评论艺术。

不，当然不是，从柏拉图以来，西方关于艺术的书写从来没有断过。

但狄德罗是第一个会经常为不同画展撰写单篇评论的人，而且他在每一篇评论里还要花掉不少篇幅去描写那些画作的细节，似乎是要让那些无法亲临画展但又对它们很感兴趣的读者也能“看见”他所目睹的作品，这种先描述后评论的体式也成了日后艺评常见的习惯。

我关心的还不是狄德罗的艺评成就，而是使得他得以创造出这种评论类型的条件。

首先，自当有经常对公众开放的画展，那些艺术品不再只是专供亲友观赏的私藏；而且有展出时限，不会永久存放在一个固定的地方。

然后要有一群爱好艺术的观众，他们自己未必拥有多了不起的艺术收藏，只是想多开眼界，还想跟上艺坛潮流。

再来还必须要有一个成熟的出版机构，以及流通印刷品的健全市场，使得这些评论能够面世，能够被人买回家去阅读。

换句话说，狄德罗之所以是最早的艺评人之一，并不在于他有开天辟地的创见，而在于这么多条件乃至机制的存在。

这些条件延续至今，虽有变化，但早在法国大革命前便种下了现代艺术体系的社会环境。

从这个角度来讲，艺术评论的出现无异于一整套艺术体系之诞生的标志。

短打型的时事评论就不必多说了，今人对“公共领域”的出现早有了解，都知道大盛于启蒙时代的这种写作是法国大革命和美国独立运动的催化剂之一。

现在我想多说一点关于饮食评论的事。

无论是一般食经作者和美食家，还是对法国大革命素有研究的中国学者，大概都很少想到看起来完全无关的这两件事的隐秘联系。

所以，我想介绍葛立莫·德·拉·黑尼叶(Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reyni+re)，历史上第一位餐厅评论的作者。

他的《老饕年鉴》(Almanach des gourmands)可能是史上第一部餐厅“指南”。

他比更多人认识的萨瓦兰(Jean Anthelme Brillat-Savarin，《味觉生理学》的作者)还要年长，也出道得更早，正好活过了整段革命时期。

他的父亲是当时法国最有钱的富翁之一，但天生下来就双手变形的德·拉·黑尼叶很反叛，不愿接受家族保守的老观念。

他喜欢夸张的表演，曾经整治过好几场像剧场演出一样的宴会，免去侍者，用机器转盘给客人上菜，乃其时巴黎社交圈里的名人。

但历史记住了他的理由，则是因为他开创了前所未有的评论类型，也就是我们今天已见怪不怪的餐厅评论。

德·拉·黑尼叶纠集了一帮喜好吃喝的朋友，就像北京一群文人吃客那样，组成一个“评鉴委员会”，定期聚会，品评大小餐饮供应商的成果。

但和北京这些朋友不同，当年那伙巴黎美食家不必依附杂志，他们干脆自己出版年鉴。

又与今日绝大多数食评不同，他们裁决的不只是食肆，还包括菜贩肉商乃至农场酒庄，有意者可以

<<味道·味觉现象>>

邮寄样品，让这群大老爷在会议中品尝商量。

中国文人向不避谈饮食，今天山东曲阜自夸的“孔府宴”甚至还把它的源头追溯自夫子那句“食不厌精，脍不厌细”，以证文人美食文化之深远。

而且中国大概也是全世界第一个发展出繁盛餐馆业的国家，早在宋朝，杭州就出了不少人人向往的名店。

那时节，一般欧洲人外食的唯一选择可还是简陋客栈里的粗汤呢，其高下先后不可以道里计。

然而，又的确是德·拉·黑尼叶这伙人以《老饕年鉴》首领今日饮食指南之先河。

不知道为什么，中国古人就是没想过像他们那样，以街区为分类，逐一评介各区卓越食肆。

如果真要追究，那又是另一个比较历史的大题目了。

先来看看餐饮这个行业。

今日史学界公认西欧餐厅的出现，乃是法国大革命之后的事。

从前专为王公贵族做饭的家厨眼看着主人排队断头，顿失依傍，只好跑出来以一技之长在市场上谋生。

正好又碰上了新兴资产阶级有钱有闲，亟欲在生活品味上与旧贵族一竞高下，抢夺文化资本领域之内的专制地位。

于是一时问，巴黎满城餐馆，尤其不乏装潢雅致、菜品繁复的高贵名所，正是官学外流，民间享福。

且看德·拉·黑尼叶在大革命后几年的见证：“1789年以前，巴黎餐厅不过百数，现在却至少多了五六倍新店。

”在这种情况下，消费者要能明辨其中等次，恐非易事。

于是一本迷津指南，难免应运而生。

我是个外行，没有能力在这里混进宋代有没有发生过资本主义萌芽的争论，但不论内行与否，相信都不难看出这是个资本主义的故事。

《老饕年鉴》的出版及其大受欢迎，靠的乃是一大群新兴消费阶层。

这些人开始把吃饭理解为一种消费活动，既不只是满足家常日用层面的生理需要，也不单单是贵族大排筵席式的奢华展览，而是介乎二者之间，一种同时带着猎奇尝鲜的色彩，又可以揉入日常生活之中的特殊行为。

这种行为用今天的话讲，就叫做“上馆子”，看似没什么了不起。

但请放回当年的背景里看，忽然出了这么一批人，他们可以选择不在家里吃饭，出门却又不是为了到人家做客，反而是去一种叫做“餐馆”的地方花钱晚饭；这难道不是一件非常奇怪的事吗？

一开始，或许只是好奇，想试试所谓的好环境好菜色是怎么回事。

后来大家发现，就算是廉价的饭堂，也不失为解决肠胃问题的便利办法。

再随着工商业的发达，很多人开始把食肆当成午间会议的临时场地，更多工薪阶层则需要它来补气果腹。

于是饮食就和市场上其他一切货物一样，真真正正地被纳进了现代消费社会的花花世界里头。

既然消费，便要选择。

一心从事文字创作，有打算以此为业的德·拉·黑尼叶便看准了这个市场上的新需要，操笔下海，干起了餐馆评价的勾当。

《老饕年鉴》的目的，就是要告诉大家该当如何选择。

这是个政治公民与经济市民同时诞生的年代，在很多人的下意识里头，消费非但无罪，甚至还是自由的具体体现。

当年的巴黎市民(至少是有资产的巴黎市民)还不像百年后波德莱尔笔下的“漫游者”那般怪异，毫无目的地在街上信步闲逛；他们比较接近我们现在都会闹区里头的“消费者”，把一张城市的地图看成是消费活动的潜在对象，每到一块街区，心里想的就是这附近有什么好玩好买好吃。

从这个角度来看，整座巴黎便是一座大商场，难怪《老饕年鉴》最受读者喜爱的部分就是它的分区指南。

相形之下，德·拉·黑尼叶自己最喜欢的讽刺小品则不得不割爱，让出篇幅给书中那些资料日益丰富的实用指南。

<<味道·味觉现象>>

于是《老饕年鉴》变了，变得越来越像日后的《米其林指南》，也变得越来越不像文人爱读的《雅合谈吃》那一类趣味散文。

《老饕年鉴》连续出了很多年，而且没有滞销的迹象，但德·拉·黑尼叶最后还是狠下决心，停止作业。

有人认为，那是因为他过不了自己那一关。

身为启蒙之子，身为大革命的过来人，德·拉·黑尼叶本来有很大的抱负，就算当不上第一流的文人思想家，他起码也要做个优秀的剧作家。

岂料命运弄人，喜欢吃喝复又精于此道的他，居然成了个美食家。

不只如此，他还发现读者原来不太欣赏他精心巧构的文字艺术，也不太在乎他自己珍而重之的散文小品，他们只想细读排在这堆创作之后的餐馆指南。

这叫他情何以堪？

说起来，德·拉·黑尼叶自己不是预料不到这情况的，早在第一册的《老饕年鉴》里头，他就断言大革命是个下半身颠覆了上半身的革命，物欲层面的感官享受代替了更高层次的细致感情，穷无止境的胃口则取缔了更上层楼的灵性追求。

可是，那又是个《百科全书》之后的时代，文人相信理性非但能够为世间万物定下准则的位置，甚至能在各种事物之中找出它自身依循的原理和准则。

所以德·拉·黑尼叶一方面温和地讥讽大家好吃爱喝的潮流，鄙之为下；另一方面却又试图调解矛盾，想要为口腹之欲这种至为本能至为动物的欲望定出它的“理性”和标准。

谈到这里，我们不妨回想一下狄德罗的艺术评论，以及从启蒙时代一路发展到法国大革命期间的所有政论写作。

由此观之，它们岂不都在制定规则？

一幅画为什么好？

一个政府为什么坏？

讨论这类问题全都需要理性和判准。

同样，评价餐馆当然也得有它的合理依据，不能主观随口地瞎说好吃不好吃。

定义“美食”，替“美食”立下原理，这就是德·拉·黑尼叶交给自己的任务了。

加上后来的萨瓦兰，当年就有这么几个法国人想要把饮食拉上艺术的台面，想要替它创造属于它的美学。

似乎本来再低下不过的肉欲，只要能讲出个道理，它的地位便会提高不少似的。

所以，德·拉·黑尼叶还不忘反过来教训食客，指导他们欣赏饮食的“艺术”，告诉他们有品位的进餐态度。

例如，“切莫用刀切分面包。

佐餐的面包该当自己以手掰开，这才是恰当的礼貌”，时至今日，这句话仍被今人视为玉律。

换句话说，他想要把恶名昭彰的“饕餮之徒”变成令人艳羡的“美食家”；因为天生下来胃口奇大而来者不拒，并不算是艺术，只有经过教养的有节制有选择地品尝才叫做艺术。

诚然。

德·拉·黑尼叶是西欧第一个把“gourmand”当成正面词使用的人。

在他之前，这原是七宗罪的第一宗罪。

说了这么半天，我好像还没有进入主题。

既是书序，这番历史回顾和这套集子里的东西就应该有些关系，但那究竟是种什么关系呢？

坦白讲，我也说不大清楚，只能勉强把前面对德·拉·黑尼叶的小小介绍当成是我自己的镜子，照出自己的思路，也照出自己的困境。

凡干一事，我总是习惯后退一步，想想自己到底在做什么，然后再稍稍追溯一下这件事的源流，看看它和周遭环境的关系。

于是我写书评时论，就不免粗糙考据书评与时论的由来；后来在电视台做节目，自然得思考电视与社会的关系。

好听点讲，这叫做自觉反省；说难听点，这是不专心干活。

<<味道·味觉现象>>

一个人在骑自行车的时候要是太过自觉，心里老是想着双腿发力如何带动齿轮运转的力学问题，他多半会摔得很惨。

同样，做了十年的电视节目，我至今不肯随便对着镜头说“亲爱的观众朋友”；因为我老是认为我自己根本不认识那些观众，又怎能当他们是亲爱的朋友；难怪大家一直嫌我是个不入流的主持人，不够亲切不接地气(我又忍不住要想：你在荧光屏上看见的“亲切”，到底是种怎么样的“亲切”呢？)。

就算吃饭，我有时也会想得太多，结果想到最后连饭都没吃好。

以下你可能要看到的这一大堆杂碎，其实就是历年以来我想得多吃得过的产物。

尽管如此，由于它们都发表在香港饮食杂志《饮食男女》上头，沾了不少同文的光，日久我竟然也被人当成了“美食家”，真以为我对这门学问有研究。

这可是个天大误会，其实我不仅不懂吃，还不懂得下厨，完全连入门的门槛边都摸不着，又怎能攀比如蔡澜、二毛、沈宏非和陈晓卿等真正行家？

就连我这些偶尔被人误会为“美食文字”或“食经”的烂货，也都是另一种想得太多的成品。

正因为自己写吃，所以又丢不开老毛病地开始联想关于饮食书写的种种，想它在今日获得崇高地位之奇怪，想读者和市场对它之渴求的原因，当然更想到了它的前世今生。

一边想，一边写，便写成了这副模样，很少评论美食，也很少介绍菜谱，甚至也不大愿谈任何具体菜品，几乎完全不像合乎常规的饮食书写。

所以至此，除去自己没货之外；还有一个理由，那就是我常常怀疑饮食书写为什么一定要包含以上几大要素，饮食书写之所以成为一种“次文类”的根本条件又是什么。

今天的气氛十分古怪，一方面大家不信任专家，喜欢笑骂他们是“砖家”；另一方面大家又爱批评某些人言谈跨界，不是专家却对人家的专业说三道四。

究竟我们是真不相信专业门墙的地基，还是打从心底尊重专家的界限呢？

在这种状况底下，包括这堆饮食文字在内，我一切书写莫不皆属“伪专家”的妄言，很值得批判。

所以我当然会想起德·拉·黑尼叶以及他所身处的那个世纪，因为那是一个许多规范刚刚成形的年代。

在他之前，没有人知道什么叫做食评。

正是由他开始，才有了这种我们今天熟视无睹的次文类。

但和狄德罗的艺评一样，这不全是一个人的功劳，而是整个经济环境和历史脉络的变动的造就。

想起他，想起那百年间出现的无数作者，我不能不思考当书写艺术不一定是艺评的时候，书写政治也不一定要合乎某种时评规范的时候。

拿我们中国自己的例子来看，问题会变得更加有趣。

比方苏东坡，你说他到底是个美食家、画家、诗人、旅游达人，还是个干部呢？

没错，他自然是个干部，是个官员；而那还是个官员也能(甚至也该)舞文弄墨的时代。

换到今天，一个官员写诗写到拿下鲁迅奖，就要人奖俱毁了。

我们很容易忘记，这里头的要点并不在于干部能不能也是诗人，而在于他写得怎么样(可惜愚见以为，这位夺得鲁迅奖的官员也还真写得不怎么样)。

换了苏轼活在今天，恐怕也很难免去“伪美食家”、“伪画家”、“伪诗”及“伪旅游专家”之讥。

或许我可以体会德·拉·黑尼叶毅然放弃《老饕年鉴》的心情。

他立志当个“文人”，大革命前的欧洲文人就该像狄德罗和伏尔泰那样，自由自在地创作任何体裁的文字，无拘无束地探究任何他感兴趣的知识，就算不能学歌德那般探讨色彩学的原理，至少也可延续蒙田以来的道路，一切随笔。

然而，当他跟上时代的浪潮，甚至引领潮流，要为美食正名，要替美食定锚之后，他便发现连自己都被定住了。

因应市场需要，因应读者期待，他的写作不再自由。

他不能够借着吃喝大谈革命之后的新形势，因为人家要看的是一家馆子装潢是否得体，服务是否周到，饭菜是否可口。

那是现代餐饮业的萌芽阶段，是吃喝逐渐专业的时代，他的写作既参与了这个时代的创造，也被困在

<<味道·味觉现象>>

了这个时代里面。

他最后的出路就是出走，离开他手创的事业，离开他心爱的巴黎。

我一边在干几种“专业”的事，一边又在想象这些专业以外的天空，难免不合时宜，也难免不够专业。

就算“主持人”这个职业身份，我都担当不起(到了内地，我才知道电视节目主持人也是一种大学里可以选修的专业)。

难怪前阵子有位记者知道我快出新书，就反复以各种方式问我出书的理由。

一开始他问了半天，我都没搞懂他的意思，后来我才明白那是怕不好意思。

他要问的东西很简单，直白地讲就是，一个在电视媒体混饭吃的人，怎么也有胆量跑去学人家出书当作家？

他问得很对，这三卷小书本来就不该出版，出版社两年前预告，一直被我拖拉至今，即便这篇序言，也是拖到下厂前才勉强赶出，其中一个主要理由就是我真不够胆。

从我做一个普通读者的角度来说，这套书实在令人遗憾，浪费了无数树木，浪费了买书的消费者的时间和金钱。

我很对不起大家。

<<味道·味觉现象>>

内容概要

假如食物注定要被人吃掉，假如食物真是一种艺术，那么我们欣赏这种艺术的唯一方式便是毁灭它。

想象一下烟花，特别是蔡国强那些爆炸艺术。

当你目瞪口呆地看着它们在半空绽放的同时，可曾意会得到那是一个消失中的艺术？

我们总是把毁灭与创造视为相反的过程，又总是把艺术和创造联系起来，觉得艺术绝对不是毁掉什么，而是在创造一些东西。

可爆炸难道不是一种终极的毁坏吗？

烟花难道不就是一连串的破坏与消亡吗？

我们欣赏烟花，其实就是在欣赏损毁的壮美。

同样的，饮食也是如此。

我们有时候会用“干掉”去形容进食，比如说“干掉一碗面”，“把整桌菜干掉”；那个“干”字正正是最粗暴的破坏。

形容一顿吃完的饭，我们会说那场面真是“狼藉”；这岂不是一桩惨案的遗留现场？

只有透过吃的动作，我们才能完整体验食物之美，才能领会食物作为一种艺术的精髓。

可是吃的动作同时也就是一种破坏、吞没与消化。

食物一生的高潮在于它的死亡，不消灭食物，我们就无从欣赏食物。

饮食艺术乃是一种关于毁灭和败亡的残酷的黑色艺术；最美的刹那，就是崩解朽坏的一刻。

<<味道·味觉现象>>

作者简介

梁文道，1970年生于香港。

1988年开始撰写艺评、文化及时事评论，并曾参与各种类型的文化及社会活动。

现为凤凰卫视评论员，《南方周末》、《南方都市报》等中国内地、香港及马来西亚十余份报刊杂志专栏作家。

主要著作有《常识》、《我执》。

<<味道·味觉现象>>

书籍目录

自序 行外人的忏悔 第一辑 世间的滋味 荔枝 003 榴莲 008 水果该怎么吃 014 凉果 017 白松露的神话 020 人参 024 象鼻 028 葵的消失 032 在北京吃面 035 火锅 039 羊肉串 042 涮羊肉的品味 048 也说烤鸭 051 要命的甜 054 煞割令 060 苦 066 淡 072 粥的贫穷美学 076 豆腐的美学 080 美国牛扒的兴起 084 烧牛肉之歌 088 水 091 美酒 世界杯 100 在考试的年代喝酒 104 品酒还是评酒 107 红酒加水与拿破仑的品味 110 和福建人喝茶 115 饮茶 时光 121 咖啡之道 125 第二辑 吃的剧场 餐厅如剧场，让我们好好演出 133 谁明侍者心 137 偷情餐厅 141 分手餐厅 144 再见，文华 147 店大欺客 151 自助餐 155 贱骨头 159 怀念茶餐厅 163 哲学家茶餐厅 167 与狗同桌 171 再说茶餐厅的狗 175 假如在茶餐厅，一个洁癖怪 178 泰坦尼克的最后晚餐 181 酒店作家 187 第三辑 使食物不朽的方法 天才与白痴 199 食以诗传 202 苏东坡 206 使食物不朽的方法 212 纵欲年代的食物电影 215 立此存照 219 第四辑 食物是一种毁灭的艺术 食经的教育 227 舒服食物 230 饭后的焦虑 234 专心吃饭 238 美食 243 口味身份 246 故乡的味道 249 怀旧里头的假记忆 252 苏打粉的“文化大革命” 255 汉堡帝国的末日 259 药丸 263 纳米 267 看汤看到饱 270 嗅觉的沦丧 273 味觉还原主义 281 保鲜 284 冰冻 290 造型与功能 296 食物是一种毁灭的艺术 302 单调 305 手感 310 最后一餐 314 食的因缘 318

<<味道·味觉现象>>

章节摘录

从艺术评论到时事评论，再到现在这堆饮食文字，这二十多年以来，仿佛不论我写些什么，只要我退一步思考自己正在写的东西，它们就会把我引回同一个源头。

在我看来，这一切写作类型似乎都可以溯源到一段时间、一个地点；那便是从启蒙运动到法国大革命这一百年里的巴黎了。

你可能要看到的这一大堆杂碎，其实就是历年以来我想得多吃得过坏的产物。

尽管如此，由于它们都发表在香港饮食杂志《饮食男女》上头，沾了不少同文的光，日久我竟然也被人当成了“美食家”，真以为我对这门学问有研究。

这可是个天大误会，其实我不仅不懂吃，还不懂得下厨，完全连入门的门槛边都摸不着，又怎能攀比如蔡澜、二毛、沈宏非和陈晓卿等真正行家？

就连我这些偶尔被人误会为“美食文字”或“食经”的烂货，也都是另一种想得太多的成品。

正因为自己写吃，所以又丢不开老毛病地开始联想关于饮食书写的种种，想它在今日获得崇高地位之奇怪，想读者和市场对它之渴求的原因，当然更想到了它的前世今生。

一边想，一边写，便写成了这副模样，很少评论美食，也很少介绍菜谱，甚至也不大愿谈任何具体菜品，几乎完全不像合乎常规的饮食书写。

<<味道·味觉现象>>

后记

食的因缘 我和大部分爱吃而终于走上书写饮食这条路的人一样，都是幼时耳濡目染的结果；我，就是那颗祖辈数代吃缘结下来的恶果，以食为天，为食而生，终于成了饱遭食欲之火煎熬的一团血肉。

才出生四个月，我就给抱到台湾，让外祖父母养大。

其时外祖父退休下来，与外祖母携手开了家小面馆，卖他们爱吃擅做的北方面点，正是退隐江湖颐享天年的好辰光。

怎料我这小娃儿来了，二老忙不过，只好歇了面馆，全力照养这个注定伤神的麻烦种。

在两位老人家来讲，这叫过早地结束了自己的幸福人生；但是对我而言，却是一生口福的开端。

因为外祖父母把一身祖传的技艺都省下来搬回家了，使我自小就能在家里吃到河北山西两省的地道民间菜。

那个时候的台北还是“蒋中正万万岁”的年代，“中华商场”一带尽是随国民党东渡的南北大菜东西小吃，精华荟萃，梁实秋和唐鲁孙等知名食家品赞好的老店都在。

外祖父带我一一吃遍，那滋味，是后来我回大陆再也吃不到找不着的。

民国于我因此是种味觉的记忆多于书本上的故事。

历史的变化，我有最切身的体验。

年纪大了点，身上有零用，就开始和本省同学出外游玩，学说台湾话，学品台湾味。

坦白说，传统台湾菜是穷苦人家的产物，和粤菜相比，几乎没什么可以拿得出台面的东西。

但正因它是乡野小食，粗朴简单，反而更考厨师的功夫，更见细微处的高下。

道理就和设计里的简约风尚一样，越是简单就越讲究细节的处理。

例如俗称“青蛙下蛋”的粉圆冰，无非就是芋粉团子加冰加冰糖水，谁都会做。

可是真能做到粉圆有韧劲却不生硬，冰碎温度恰到好处入口即化者，却又不多。

回香港是八十年代中期的事，口味上我要重新学习当个广东人，好在父亲是顺德人，嘴刁，常在饭间现场评述。

没多久我就能体会食在香港的妙处。

据老前辈说，纸醉金迷的八十年代其实是香港饮食堕落的开端；但在我看来，再堕落恐怕也还及不上后来九十年代末期。

二十年间，我看到香港的虾饺怎样变大，怎样点上了两粒红眼球成为一种莫名其妙的可爱小动物；又看到大家如何回归珠三角，如何逃离香港寻觅粤菜的本相正宗。

我从来不是一个专心的好学生，所以我又和大部分擅写的食家不同。

我不是食家，不懂得写食经，因为我在吃的时候老是想最纯粹的吃以外的事情。

不知道和念哲学有没有关系，我喜欢跳出来反省“吃”这回事，比如说中国人为何用筷子这么需要技巧的食具吃饭；又比如说那些为我们种地养鸡的农民，我很好奇他们自己吃的是什么，为什么有些负责喂饱我们的人却喂不饱自己。

回看半生，其实我的食缘不单单是我自己的食缘，我在台湾吃到外省菜的繁盛与凋零，又在香港吃到食风的奢华与衰败，这都是政治、社会、经济、文化乃至家庭转变的侧面。

一个人吃什么怎样吃，觉得什么好吃什么不好吃，从来不是他一个人决定得了的；我们都在社会里吃，食物与人的关系是一种社会的关系。

于是我吃得越多就想得越多，写下了这一连串文字。

有朋友说这批文章是历史、经济、政治、哲学、散文甚至人类学札记，总之不是饮食；他说得对，我写的不是饮食，但是我的笔固执地围绕着饮食，分析饮食就是分解人类最日常最体己的经验，再从中抽出一丝又一丝的线，再把它们还原成更大的一张网，从最微观到最宏观，饮食串起了最可感的个体肉身与最抽象的文化网络。

或许，这是所谓的“味觉现象”了。

(本文原为繁体版《味觉现象学》序言) 2007.1.20

<<味道·味觉现象>>

编辑推荐

<<味道·味觉现象>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>