

味道 · 味觉现象



[味道 · 味觉现象 下载链接1](#)

著者:梁文道

出版者:广西师范大学出版社 群言出版社

出版时间:2013-1

装帧:平装

isbn:9787802564046

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。

作者介绍：

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》。

目录: 自序 行外人的忏悔.....i

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
泰坦尼克的最后一餐	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
· · · · · (收起)	

[味道 · 味觉现象](#) [下载链接1](#)

标签

梁文道

随笔

饮食

美食

文化

生活

散文随笔

香港

评论

三星半。发现梁文道味道系列都很有水准，远远比他的开卷八分钟更接近他的灵魂一般，真的很有与长者谈心的感觉。第一辑还算常规，从具体的实物讲起，后面渐入佳境，谈到食物的意义，饮食文化的变化，直到与饮食有所牵连的情感。比起称赞食物本身，用一些听腻的形容词反反复复来描述欲念，不如诉诸记忆，写到思念。这是梁文道等作为一个文化人而非美食家的专利，也是他们的高明之处。

這廝談了這麼多食物之後的現象 與現象底下所粘附著的社會因由 人之心思
真不知有沒有好好品嘗美食啊。當然 知味 也要知為何 這多半就是一個執拗的吃貨
想來也是一個寫《我執》 寫《常識》的吃貨 到底談起吃來 聽的人多半也是癡了
蠻有意思。

我觉得写美食写出了另一番角度，不错的

整体来说都属于文人吃饱了的胡思乱想，有的别富意趣，有的实属无聊

时翻时新，有情趣的饮食小品，轻松惬意。

有种读《舌尖上的历史》的感觉，看似是写吃，实则写的是“泛饮食文化”，由吃牵连出的社会，政治，心理，哲学等领域的问题。文化人的“脱离饮食思考饮食”，跟读美食家写吃完全是两种乐趣。

思考很多！

是《味道》系列三部曲中最直面食物本质的，从饮食的意义、保鲜的意义、食物作为一种味觉和视觉乃至触觉的艺术方面探讨了美食存在的意义和我们对美食的界定与认知。

吃的的文章看了很多，却只有梁叔的市井气里还带着颇为讲究的精致。

绕着美食谈美食

去文华酒店吃几顿

我想说，梁文道也（曾）是个吃货。

吃吃吃吃吃吃吃

那些被凡人轻松忽略却为梁先生津津乐道的吃货细节实在逗趣，也大大扫清误区追本溯源开了眼界。

道长谈吃颇得我心，也提出了好多我的疑问呢。“老老实实做的馒头肯定好吃，没什么张家比李家好的道理”“跋山涉水去吃美食家推荐的美食没有多少意义”。在吃方面，随心所欲就好，近期是觉得没法在外吃了味精都特么太多了。

称之为人类学札记确有几番意味。从食物看人类社会演变真是不错的角度。

读读这些贴近身边生活的日常感悟，政治经济文化分析有且点到为止，不失轻松，实为一种批判与生活的中庸之道。

像是喝完了一罐早已没气的可乐。序言中他自谦的那段话，是全书中唯一真实感人的话，而且作为读者，我很后悔没有听从他的劝诫。

每次读完味道的一本书，都会1.忍不住矫情的“品尝”些什么2.写一篇文字记录对人类赖以为生又滥用不得珍惜的味觉……

真吃货& 梁文道

[味道 · 味觉现象 下载链接1](#)

书评

梁文道写的这本食经真是让人读不释卷，本来还想着每天读一点，但不料完全入迷一下

子全看完了。知识分子不愧是知识分子，他可以从美食的角度引申出历史、经济、政治、哲学、散文、人类学、语言学、心理学、美学的知识，这可是相当高水平，再回头读沈宏非、蔡澜之流的文章真是觉...

讀完一本書,你覺得自己有知,那就不是一本好書,
而道長的書<味覺現象學>就是讓你越覺得無知的其中一本好書.
平素都不怎么看食評之類的文章,莫提書了.原因之一自己對吃的要求不高,而且吃的最飽
最好的能讓自己長點肉的還是自己下鍋的東西;
第二是所謂的食評大都是糊弄人的,跟AMG...

道长知识之渊博，见地之深刻想必是众人都已经熟知的一面，可是他最让我为之一振的居然是写他自己在精液中发现血迹的事情，从文字上看，道长只不过是很自然地描述自己身体出现状况，但瞬间在我心里为刻板化的知识分子形象增加了不少血肉，咱道长毕竟是高级知识分子，不...

作為香港知識份子代表之一，梁文道在流行刊物《飲食男女》裡寫飲食評論的專欄，當然是人所樂見的：一本鼓吹消費的周刊裡終於可以有一把人文關懷的知性聲音了。香港號稱美食天堂，知識份子在天堂裡的路有多難走，不足為外人道。
如果書名讓你想起哲學的「現象學」，那是個美麗...

吃出来的社会责任感。三本《味道》中，有小小的重复。但也只是只言片语和观点。看似说食物，实则谈社会现象。流动摊贩为何逐渐消失？进口食品的碳排放，还有薯片口味的化学效果，等等各种。
这些存在于生活的问题，被我们吃进肚子里，遗忘在生命的角落里。

我之前是一个挺鄙视有着“美食作家”之类头衔的人，因为他们的文字抖机灵装13，写不出什么内涵却又装出一副“你们这帮凡人是没机会吃这个了”的嘴脸。但第一次改变我观点的是《舌尖上的中国》纪录片，第二次是梁文道的这本书。
如果不是我现在进入了“餐饮界”，我还是不会看...

味道三册，该是强烈推荐的。第一本《味觉现象》，畅谈吃文化，不偏不倚，主角便是食物本身，语言轻松写意，读之令人垂涎。第二本《人民公社》，开始向外延伸，且谈

吃与被吃，吃的见地，吃的差异，当时觉得不及第一本来的让我欢喜，那第一本，纯贪谈吃，整合如我般吃货者之意，...

荔枝

徐渤在《荔枝谱》里记下了一种保存方法：找足够大的竹子，汕头开个洞把荔枝塞进去，敷以竹叶和泥巴混成的填料。凉果

果脯果仁之类的都是勤俭的结果。吃剩的舍不得扔，制成干。留着以后继续吃。
白松露的神话 白松露要在夜晚秘密地用狗去找。松露本身则有所谓的“焦土现...

越来越多的人以“吃货”自居，殊不知吃货也有高低之分。到达每个城市最先去寻觅各种美食的是一般吃货。对熟悉的地点口味和食材有类分和选择的是中级吃货。重质不重量，对食材选地、餐厅环境、厨师水准、时令等等都有严苛要求品位的是高级吃货。而那些遇啥吃啥吃不够的，不...

刚回到家尚处于文化震荡当中，迫不及待地啃着两次书展掏回来的猎物。

梁文道在内地大概因为凤凰的缘故火红得不得了，去年有幸在学校听到他的讲座，他自己也笑称在香港哪里会有文化名人，有人找来签名的那些，多半都是唱歌跳舞拍戏的，实在是受宠若惊。这一番话，实在是有够平...

拿到书还来不及拆时候就看到封面左上角小小的三个字“理想国”，瞬间就被击中了。我对一切凡是打上了“理想”烙印的事物仿佛都没有免疫力。

但整本书读完还是有一些略感失望。

梁文道香港文化人，传媒人，长年参加各种文化、艺术、教育与媒体工作，现为香港凤凰卫视评论员。《...

“味道”是梁文道先生生成书于03年至12年之间的一些美食专栏辑录，总共包括三本小册子：《味道之人民公社》、《味道之第一宗罪》、《味道之味觉现象》，我觉得由浅入深的阅读顺序应该是《味道之味觉现象》 - 《味道之第一宗罪》 - 《味道之人民公社》，之前没有在意，直到三册读完，...

在自序里梁文道回答了这么一个问题，为什么你一个媒体人要混作家这碗饭。对于作家来说，为什么要写并付之铅字，梁文道要回应的则包括自己非专业的尴尬。虽然他坦言自己没有做文艺复兴式学者的野心，但我觉得这实在不是一个问题。我们都说了许多，也有条件写很多，并播散出去。...

每每读完一本书都会习惯的说几句废话，可能是习惯了，慢慢也就喜欢了。其实世间大部分的喜爱都是从习惯开始。看看这四个字是多么的有缘，用九宫格打出来的数字也是一样的，944826。所以习惯以后就变成喜欢。吃也是如此，当一个人每天都习惯吃某种东西，慢慢的他也就喜欢了。无...

看的时候我似乎看到道长言笑晏晏娓娓道来，虽然书中没有什么大道理，但是都很有趣，像钢笔在纸上书写的声音一样美好而静谧的感觉，比<浮生五记>给强烈。不要慌慌张张匆匆忙忙，慢慢体会生活的美好。成功者都很努力，其实更重要的是运气。按照自己的节奏，一步一个脚印，...

读完还是略有收获，不过对我这种看完就忘的人，好像收获也不足一提了。正好最近也看了白岩松的《痛比快乐着》，虽然不是同一类型的书，但单从文字风格上更青睐梁文道。这种从食物出发思考到人生哲理的方式开始会让人觉得小题大做，牵强附会，但慢慢的也会觉得很有道理，继而佩...

多看阅读推荐的《味道》是我之前一直想看的，但一不小心忘了。因这个契机又捡了起来~

梁文道说的这段话我深以为然，就像风光照要比实际去当地看到的好看，美味也是被书写出来的更让人垂涎欲滴。

[味道 · 味觉现象](#) [下载链接1](#)