

# 味覺現象學



[味覺現象學 下载链接1](#)

著者:梁文道

出版者:上书局

出版时间:2007-7

装帧:平装

isbn:9789889928681

這是一部別開生面的飲食寫作，既非餐飲指南，也非文學創作，甚至不是那種說飲食文化就要從蘇東坡談起的典故雜談。在這本書裏，梁文道以旁徵博引的一貫本色加上不時閃現的幽默風格，和大家探討食經的作用，豆腐與中國美學的關係，厭食的意義，公平貿易的理念，和知識產權對飲食工業的衝擊等多種與飲食相關的社會文化現象。在他筆下，一切微不足道的小事都變得有深度，而所有嚴肅甚至學術的課題都變輕鬆起來。

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:

标签

梁文道

美食

香港

味覺現象學

文化

评论

饮食

知识分子

评论

4星- 食欲旺盛的人性欲也旺盛。哈哈哈

---

齐了

---

道长就是道长！

学术埋葬烟火

没梁文道别的书写的好~

总是觉得错过了最好吃的年代

太有趣了！

很有意思的“食经”，不在味道之内，而在吃之外。。不像是对食物的关注，更多的是对吃文化的感受。

冲食评而来，拿有知满归。一直以来就不喜欢食评，觉得抽象表面。就像道长所说，平淡即极致。其中英格兰西冷牛扒如此曼妙的原因终于知道了:-)

有趣

[味覺現象學 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...

---

[味覺現象學](#) [下载链接1](#)