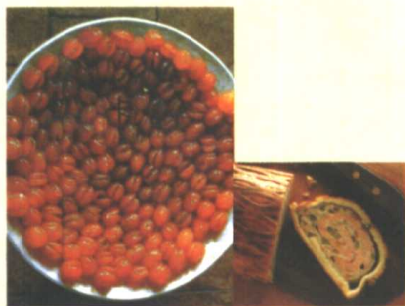


味觉

[美] 卡罗琳·考斯梅尔 / 著
吴琼 叶勤 张雷 / 译



Making Sense of Taste

by Carolyn Korsmeyer

味 觉

食物与哲学

[美] 卡罗琳·考斯梅尔 著
吴琼 叶勤 张雷 译

图书在版编目 (CIP) 数据

味觉：食物与哲学 / (美) 考斯梅尔 (Korsmeyer, C.)
著；吴琼等译. —北京：中国友谊出版公司，2001.1

书名原文：Making Sense of Taste

ISBN 7-5057-1614-X/C·221

I. 味… II. ①考… ②吴… III. 味觉—研究

IV. Q434

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 83862 号

书名	味觉
著者	美国 卡罗琳·考斯梅尔
译者	吴 琼 叶 勤 张 雷
出版	中国友谊出版公司
发行	中国友谊出版公司
经销	新华书店
印刷	三河市欣欣印刷有限公司
规格	850×1168 毫米 32 开本 12.25 印张 210 千字
版次	2001 年 1 月第 1 版
印次	2001 年 1 月北京第 1 次印刷
印数	1~12000 册
书号	ISBN 7-5057-1614-X/C·221
定价	22.00 元
地址	北京市朝阳区西坝河南里 17 号楼
邮编	100028 电话 (010) 64668676
	合同登记号：图字 01-2001-0042

为何 alternative

关于“alternative”一词，我取“其他”和“另类”之意。由此，丛书的意图已经彰显。

多年来，我们对译介主流思潮和经典学术所倾注的热情，使我们对其他有趣的思想 and 知识闭上眼睛。

读书人渴望从书中获得享受，一板一眼的论述和陈旧庞大的主题令人望而生畏。

此套丛书，力求从这两个方面给读者以乐趣和满足。

——石 涛

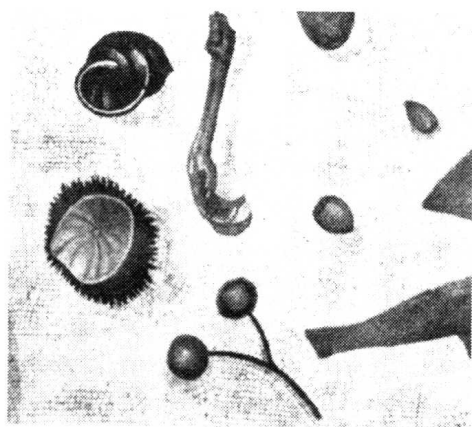
味觉

食物与哲学

[美] 卡罗琳·考斯梅尔 著

MAKING SENSE OF TASTE

by Carolyn Korsmeyer



导言

本书的目的是要对趣味感官做哲学的探索。通常，当哲学家谈及这个主题的时候，争论的焦点很快就会转向有关艺术作品的审美辨别力以及与艺术判断相关的偏好与标准等问题上。但是，本书所讨论的是本义的趣味——就是说，是发生于口中的趣味——这才是我所感兴趣的。本义的趣味感官很少引起哲学家们的注意，除非它能为审美感受提供某种隐喻。即使有人完全是在味觉的意义上考察这种感官，那也只是一带而过，更多的时候则是把它作为不值一提的东西加以忽略。我打算对这种假设进行质疑，并打算对趣味感官的经验及其为人所熟悉但少为人理解的活动方式进行论证。

与任何功能性感官一样，我们每天都要运用味觉器官。它带给我们直接而又强烈的感觉，因而作为我们的追求对象，它能让我们逃避、放松或带给我们快乐。然而，也正是这种快乐，常常引发我们的疑虑。味觉享受不仅是诱人的和有趣的，而且会使我们陷入放纵和无节制，甚至会把我们引向堕落和败坏。哲学家们一般都认为，单一地

只追求味觉快感是一种不适当的沉迷，因为对于一个人来说，要获得更高的智能是需要付出理性的努力的。不仅如此，这种追求似乎还是无意义的，只适合于那些无所事事的少数人，那些醉生梦死者。味觉总是与食欲联系在一起，后者是人的一种基本本能，它激起我们吃与喝的欲望。吃是一种生理的需要，不进食就会导致死亡。味觉和吃与生存需要的联系如此之紧密，以致于人们常常把味觉归于较低级的知觉功能，认为它只能在原始的、近乎本能的层面上发挥作用，而忽视了对它做哲学的探究。

在长期以来的传统中，哲学家们认定这种感官不值得给以理论的注意。由于人们认为它与肉体和我们的动物本能的联系过于紧密，因而它在理性的探索或知识发展中的作用似乎难以估算。因此，在认识论对感性认识的讨论中，味觉被排除在外，这与人们对视觉的浓厚兴趣形成了鲜明的对比，后者因为能向人们传达有关世界的信息而备受关注。绝大多数的伦理学理论认为，味觉代表着低级的诱惑，应在道德生活中加以控制。尽管美学家在审美知觉和审美评价理论中常常利用味觉作为隐喻，但口味选择中偏爱显见的多样性长期以来一直被用作说明抵制系统认识的主观相对性的例证。有一句谚语说：“De gustibus non est disputandum”（趣味无争辩）。既然无法争辩，那当然也无法做哲学的思考。哲学家们把趣味偏爱说成是一种私人癖好，无法给出一个标准。而且，他们对味觉的重要性也没有给予足够的重视和真正深入的探究。我打算详尽地考察西方知识传统理解或误解味觉的方式。一般认为，

味觉中不会存在什么有趣的哲学问题，这一根深蒂固的错误认识使得哲学领域的探索少了一个可能十分有趣的题目。

由于味觉的对象通常都是吃的和喝的东西，因此，本书也是对味觉对象以及味觉对象消费活动的研究。我们不可能充分地认识趣味感官的本质和重要性，除非我们同时也对味觉对象和围绕着味觉活动的环境进行考察。味觉、食物、饮料、吃、喝——味觉器官、味觉对象以及味觉活动——都过于复杂，难以从某个单一的角度进行研究，因而在本书中，我将利用实验室和田野作业的科学家的发现，同时还要考察通过饮食在视觉艺术和叙事艺术中所起的作用了解到的饮食知识。尽管我将探究各种理论学派和各个学科的观点，但我的方法和兴趣仍然是哲学的。哲学史中不仅包含有我们思考趣味的方法论根源，而且还确立了有关趣味感官的哲学概念，这些概念形成了我们有关味觉、饮食以及支配它们的欲望的知识。

自古典时代以来，对人类知觉的研究就是以五种外部感官为对象，我们的心灵正是通过它们来获得有关外部世界的信息的。这五种感官是：视觉、听觉、触觉、嗅觉和味觉。西方哲学的奠基性著作始终如一地依照一种等级次序对这五种感官的重要性依次排列。首先是视觉，因为人们认为这种感官对人类知识的发展最为重要。尽管在这一等级次序中紧跟其后的是听觉，但在哲学对知觉的研究中，对视觉的关注是其他几种所望尘莫及的。（实际上，“知觉”这个概念说的就只是视知觉。）剩下的三种感

官——嗅觉、味觉和触觉——在知觉研究中更是一带而过，它们重要性的次序随所强调的感觉方面的不同而不同。如果所论的是感官在认识世界中的作用，那通常就是把触觉看作是视觉认知活动的同伙。如果所论的是感官在道德行为发展中的作用，那么，触觉和味觉就成了最需要加以控制的感官，因为它们所产生的快感会诱人沉溺于吃、喝和性的享受之中。快乐和痛苦与味觉、嗅觉和触觉所产生的感觉之间不仅有着密切的联系，而且这一联系常常是不可避免的，正是因为这些感官所表现的快乐的诱惑性，使得它们成了令人担忧的对象。

研究认识活动的哲学家们断言说，视觉和听觉在促进认识发展的方面比起其他感官要优越得多，以致于可以把这两者称作是“认知的”或“理智的”感官——或者简要说，是“高级”感官。它们能为理性官能的活动提供大量必要的感觉信息，还能促进人类知识的发展和交流。视觉和听觉这两种感官在发挥效能的时候较少引起快感和痛感的经验，因而相比较而言似乎与那些从现象上看主观的经验，或者说身体的感觉是相分离的。我们看见前面有一只猫，并不觉得它是在眼球中；而是因为听到了它发出的喵喵的叫声。但是，我们抚摸着它的皮毛，我们的手指会感觉到一种柔软。与之相似，尽管散发着香气的对象与我们也有一段距离，但这香气却是在身体的嗅觉器官的通道里感觉到的。味知觉的产生可能需要与知觉对象最为亲密的接触，需要那对象进入嘴中，并在向下进入消化器官的时候，通过口腔和咽喉传达所经验到的感觉。在这些感官

的活动中，身体感觉的强烈程度将决定我们对感觉对象的评价。我们时常把能引起眼睛和耳朵愉悦的人工制品抬高到艺术品的位置；而对其他感官对象的评价更多地是依据感官的快感，例如对香料或食品的享受。由于这一原因，传统上只把视觉和听觉看作是真正的审美感官。简而言之，味觉、触觉和嗅觉一直被认为是“肉体的”感官，也只配享有“低级”感官的地位。

尽管哲学家在理论上对味觉整个地采取蔑视态度，但由它所产生的体验却激发了其他人对其大唱赞歌。有关食品的著作是如此之丰富，以致于都能构成一个真正独立的系列，这个系列不仅包括烹饪书籍，而且还包括众多赞美饮食、饮食的目的及其快感的书籍。显然，道德哲学所提供的告诫并不能打动所有的人。尤其是，这类著作不只是赞美味觉快感，而且还对食物的作用、功能、调制方式提供了严肃的指导。应该坦白地承认，社会科学家们的研究揭示了这样一个事实：即吃作为一种活动对于我们的意义远远不只是带给我们快感，也不只是提供给我们必需的营养。它还是待人接物、节日庆典、宗教仪式、公民活动的重要组成部分。那么，在这类活动中，味觉与吃赋予了食物什么样的意义呢？对这一问题的回答将能揭示出食物与文化产品——对于这些文化产品，人们通常赋予了一个更尊贵的称呼：艺术品——之间的一般联系。

尽管我的个人兴趣只在于味觉，但有关味觉的讨论也同样需要注意其他的低级感觉器官。现代（尽管不是古代的）科学认为，嗅觉作为一种化学性感官是与味觉相联系

的，实际上，如果没有嗅觉的构成部分，一种完全意义上的味知觉是根本不可想象的。这种协作关系使得一些研究者总是把味觉和嗅觉放在一起看作同一种感觉活动，但我们不能就此止步。触觉差不多常常也是和味觉感受相伴而行的，尤其是如果人们不是局限于实验室的实验来考察味觉活动，而是走出实验室去研究实际的吃的行为，包括咬、咀嚼、吞咽等。因此，强调味觉的重要性至少还要包括对其他身体性感官做有选择的考察。实际上，所有的五种感官对某些有特殊深远意义的饮食经验都是有贡献的。

我从这样一个假设开始，即：吃、食品、饮料——以及广义的一切被摄取的事物的味道——实际上对于生命是至关重要的，也正是这一点使得哲学家们不得不研究它们，不论所讨论的是个人的饮食经验还是作为社会行为模式的饮食经验。为了揭示这一“重要性”的特征，我将绕开通常的对味知觉的纯粹快感的讨论，尽管味觉和饮食的大多数拥护者一般只对饭桌上的快感和精致的烹饪技艺感兴趣。尽管味觉快感有着不容否定的吸引力，但无论如何，仅仅强调味觉的这一方面并不能揭示出这种感官及其对象最具哲学特色的东西：这就是，味觉能够传达一定的意义，因此具有认知的方面，这一方面常常被人们忽视了。食物常常被运用于各种象征性系统中，如从宗教仪式一直到每日的早餐选择。也许最为明显的是，吃对于大大小小的社团来说都是一种包含有强烈的社会意义的活动。因而对味觉及其活动本身的研究将把我们带到一个包括知

觉和认知、象征功能和社会价值等的广阔领域。我认为，口味、食品和饮食活动的价值与意义就存在于我们周围，我们只要回想一下我们的生活、实践和习惯就能很容易地发现这一点。有关趣味和饮食的哲学从一开始好像就已经在我们的眼皮底下，并想从同类的感官形态借用意象。我希望能说明这些大有希望的途径，沿着这些途径，就可以发现对这些主题的深刻认识。

美学和艺术哲学可能是最受有关味觉、食物和饮食的理论认知欢迎的哲学分支，这部分地是因为味觉感官长期以来为有关艺术属性的审美知觉和审美判断理论提供了有益的比较，也部分地是因为食物的配制与艺术创造之间具有某些相似。因此，我主要的分析框架就取自于这一哲学领域。另外，我还要思考心理学和人类学这类学科中的趣味理论的作用，这些领域各自通过研究味觉感官的生理活动过程以及全球的烹饪术和饮食方式的发展，为人们提供了有关趣味的经验知识。视觉艺术赋予饮食那形形色色的意义为味觉的审美重要性提供了进一步的证据，而文学叙事作品对表现在欲望、饮食和食物中的价值的沉思也是如此。

我首先要思考的是人们把感官分成高级和低级两等的理由或原因。在开始的两章，我将考察传统论证理智的感官与身体性感官之间的区别的依据，并探讨使这一思维方式得以成立和永久化的理论体系。这将是一次深入到西方哲学传统的源头性文本的长途旅行，这一传统尽管有过几个世纪的中断，但它仍然在影响着我们的思维观念，因为

它已经有力地决定了哲学的命题并根据一系列已知的问题组织了哲学的研究。在第1章“感官等级制”中，我们一开篇就讨论了柏拉图和亚里士多德的有影响的作品，因为这两个希腊哲学巨人提供了一个早期的分类去区分视觉和听觉这类距离性感官与嗅觉、味觉和触觉这类身体性感官。通过对这些哲学的考察，可以揭示出一个精密的、支持感官等级制的价值体系，在这一等级制中，人们还可以发现一个明显的性别维度，因为高级的感官据说就是那些其活动具有“男性”气质和品德的感官。在此，我们看到起作用的其实是一种哲学观念，这一观念排除了对味觉和其他身体性感官的关注和重视，这部分地是因为这些感官已经被一股脑归入了“女性的”范围，而后者在传统中是从来不被哲学家注意的。在2000余年的精神历程中，我们看到古代理论中确立哲学研究方向的东西一直顽强地附着在当代的思维方式之中，并在很大程度上解释着哲学家对味觉的长期忽视。对性别的关注一次又一次反复地贯穿于我的讨论中，尤其是在欲望问题出现的时候，因为欲望常常被看作仅仅是食欲与性欲这两种本能。

18世纪的理论家们提出了“趣味哲学”，即有关审美知觉和审美鉴赏的理论，这一理论构成了当代艺术哲学和审美价值的基础。这些就是第2章“趣味哲学：审美感官与非审美感官”的主题。论及审美趣味和审美知觉的文学作品同样也集中于两大感官：视觉和听觉。尽管字面意义上的趣味与审美趣味之间的相似使得人们选择把味觉感官看作是审美知觉的隐喻，但味觉意义上的趣味仍被康德这

种人排除在审美趣味的正式理论之外。味觉也被认为属于以艺术品作为对象的感官之外。黑格尔这样的哲学家系统地阐述了美的艺术的概念，并把“眼睛和耳朵的艺术活动”放置在身体性感官的活动之上。与此同时，审美趣味概念却一直在利用味觉意义上的趣味与审美趣味之间的相似性来完善审美辨别力的观点。（需要指出，有趣的是：味觉作为一个美学隐喻不仅在欧洲理论中，而且在有着悠久传统的印度美学理论中都发挥着作用。）当然，正是味觉趣味的某些特征，例如伴随着经验而产生的快感或不快的直接性，使得我们可以把它和审美辨别力加以比较。但矛盾的是，也正是这同一特征使得人们总要在字面意义的趣味与审美辨别力之间保持一定的距离，因为前者过分依附于感官的和肉体的快感。因而，在美学理论中，把趣味看作一种感官愉快的观念与把它看作一种鉴别能力的观念之间存在着一种持久的紧张关系：完备的鉴别力是借助于快感完成的，不过这一快感本身太过具有感官的性质，因而不能算是审美的。我认为，审美趣味与味觉趣味之间的紧张关系揭示了艺术与饮食之间的区别，这一美学隐喻的持久性与适用性体现了趣味的字面意义的极度复杂性和微妙性，也体现了这一与肉体有着亲密关系的感官潜在的灵活性与力量。

人们对味觉感官的神经化学——直到最近才开始揭去神秘的面纱——现在才有了更为透彻的认识，这得感谢心理学家和生理学家们的深入研究，有关他们的工作，我将在第3章“味觉科学”中加以论述。尽管对味觉的科学研

究一直受到感官等级观念的影响，但这一研究还是为味觉的辨别能力和味觉进化中不变的东西与可变的东西提供了经验的证据。在对趣味感官的活动过程提供一个素描之后，我考察了几种常见的针对这一感官的敏感性而出现的—般性的蔑视，其中包括这样一些说法：嗅觉是味觉享受的实际帮助者；实际上只有四种基本的味道；味觉与嗅觉是“原始的”感官等等。最后一种指责因为对饮食和食物配制现象甚感兴趣的社会学家和人类学家提供的证据而遭到了反击。如果人的趣味完全是“天然的”，那它们就应该和两眼的视力一样是不变的。但是，饮食活动及其伴随的口味偏爱在不同的社会有着迥然不同的样式。交叉文化研究还提供了另外一些证据证明，味觉——其感受力根本不是天生的——在全球的活动方式和偏爱形态事实上是变化万千的，这一证据与哲学通常的假设，即食物和味觉对于认识的相对性和客观性提不出什么有趣的理论问题，是相矛盾的。在本书中我们将考察这一问题，它所涉及的乃是我所谓的趣味现象学。我还要分析味觉的众多构成方面——生理学的、文化的和个人的——它们都有助于说明味觉经验。对味觉的构成部分描述一番之后，我就要重新评价一种传统的主张了，这一主张认为味觉感官太过“主观”，因而无法给以理性的思考、规范性的评价或哲学的论证。

惟有当与味觉活动相关的东西全都被考虑到之后，我们对趣味感官的认识才能得以完成。在接下来的一章，我们将转而关注味觉对象：饮食以及食品消费的环境。我将