

《味觉》

图书基本信息

《味觉》

内容概要

本书通过追踪西方趣味哲学的理论渊源，从生理学、心理学、哲学等多种角度探讨了味觉与趣味、即食物与文化的关系。作者从感官等级制开始，逐一介绍了趣味哲学、味觉科学。味觉的文化意义、味觉与视觉的关系，以及味觉在文学艺术中的表现。由于作者既有理论的分析，又有科学的观察，还有具体艺术作品的佐证，使得这本书既能给人以理论的启示，又不失其阅读的乐趣。

《味觉》

书籍目录

- 引言
- 1 感官等级制
 - 感官与肉体：柏拉图和亚里士多德 / 感官等级与传统的连续性
- 2 趣味哲学：审美感官与非审美感官
 - “Taste”：从字面意义到比喻意义 / 审美趣味的难题 / 休谟的审美趣味标准的关键 / 康德：快适与美 / 审美感官与艺术感官。再论审美趣味与味觉趣味
- 3 味觉科学
 - 有趣味的人 / 舌头解剖学与味觉化学 / 对味觉的蔑视 / 味觉现象学 / 味觉的主观性
- 4 味觉的意义与有意义的味觉
 - 味觉和审美享受 / 品味的符号 / 典礼和仪式 / 食品与对照艺术
- 5 视觉欲望：对味觉与食物的表现
 - 味觉表现：艺术中的感官等级 / 静物画与对食品的描绘 / 对静物画的赞美 / 对欲望的表现 / 反感
- 6 吃的叙事
 - 可怕的吃喝 / 共进晚餐：食物与社会结构

《味觉》

精彩短评

- 1、这一系列里相对没兴趣的一本。
- 2、获益良多，很全面很深入
- 3、Making Sense of Taste: Food and Philosophy by Carolyn Korsmeyer.: Cornell University Press.
- 4、转让 见豆列 <http://book.douban.com/doulist/1227842/>
- 5、角度很新颖

《味觉》

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:www.tushu111.com