

# 《美之饌》

## 图书基本信息

书名：《美之饌》

13位ISBN编号：9789867705662

10位ISBN编号：9867705661

出版时间：2006

出版社：田園城市

作者：李佩玲

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

## 內容概要

Philippe Starck也是義大利麵的造形設計師！工業設計師也能是位好廚師！因為好的食材與食器就是美學與功能和其他知識的整合，工業設計師面對烹飪一事，也只是轉換設計的對象罷了！

本書闡述食物與物件的相對論，每一個物件的形成其實都有其構成的因素與涵構，比如尺度、材質、形狀與色彩甚至是圖紋等，當然受其影響的不只是風俗、宗教與文化的差異，還有每個文化對其物件形塑的美感要求與對生活秩序性的堅持。

飲食經驗其實並非僅止尋常的飽食生活，透過飲食方式、食材、食具等，都可以進行藝術的滲透，讓食者享受一種感性的連結：這不僅是味覺的享受，甚至是五感與知識的串聯。而當你選擇什麼樣的食具，其實也反映了你的品味要求與生活習慣及秩序，這其中有許多的學問可供學習，而我們也可以從物件中窺探到不同的文化差異。所以連食物都需要創新的設計理念，才能大異其趣，且引起消費者的共鳴。其中極大的訴求乃是感性的連結，並為平淡的飲食生活掀起了新奇的視覺感受，也增添了我們對它的深刻記憶。

或許我們在飽食習慣下飲食，忽略了關於飲食這尋常事的生活美感，希望這如輕食般的小冊能引領普羅大眾發現食具的樂趣，或許不飽但能有輕盈般地滿足感，也因為輕盈所以更能夠有其空間感受、延伸各類尋常物的美學觀點。

# 《美之饌》

## 作者簡介

國立雲林科技大學設計學博士班/國立成功大學工業設計碩士。現任台南女子技術學院商品設計系講師。興趣：旅行、閱讀、學習新知、個人創作。著有《和風浮世繪：日本設計的文化性格》、《和風賞花幕：日本設計美學的演繹》、《觀美如霧：一種觀看的框架》及《美之饌：食物與物件的相對論》。其中《和風浮世繪》一書獲選為2004誠品讀書節人文生活主題書展60本好書。

# 《美之饌》

## 精彩短评

- 1、惊喜
- 2、关于生活美学。

## 精彩书评

1、像日本的“间隔美学”般，借着一重一轻，一主一副来让思维呈现旋律般的起伏。一 水果的落脚之处二 排排坐的餐盘日本在食物构成的艺术上，要求的是对比的阴阳美学观，比如圆形的食物放在矩形的盘子上。这种对比的观点被日本视为理想美学的典范。三 汤匙的天空或许是东方的工具机能天生具有的暧昧性，模糊性与多功能性，使我们早已习惯以单一的器具做多功能的运用。哈密瓜，葡萄柚与冰激凌的专用汤匙。四 刀五 筷子的符号意义反而因为这种适应性，可以让使用者集中精神在更美好的事物上。箸供养：因应日本万物有灵论的观点，同时祭祀被用来做筷子的竹子和树木。西方的摄食习惯具有食物中心性，借由食物的安排，餐饮有顺序亦有主副。东方的饮食则是零碎部分的组合，食用时需要一些灵感来支配。六 食物的铺排七 意面的设计创意pasta：farfalle 蝴蝶粉penne长通粉linguini扁意粉spaghetti意面在几世纪以来一直被视为工业设计的范畴：form follows function八 食物的包装使其单位化，成为凝缩的食物系统九 飞舞的茶叶十 杯底可以养金鱼？矿泉水漂亮的玻璃瓶子和傲人的选购眼光。十一 食色兴也（好玩的）有时认同某一品牌未必代表食物可口与否，而是其所代表的信赖度和企业性格。十二 体验式饮食然而我们的原生文化，似乎在寻常生活中缺乏了这一份坚持。一期一会。末了客人在结账后，厨师会为客人准备一份小餐点，餐点的礼盒中有一份下一阶段的餐食设计描述，还有一份感谢卡在其中。

# 《美之饌》

## 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](http://www.tushu111.com)