



# The Position of “Food” in Art: Dispute on “Taste” and “Smell” in Contemporary Western Aesthetics

Zhang Hui

**Abstract:** In the western traditional philosophy, taste and smell are considered to be different from audio-visual senses, and therefore cannot be aesthetic or artistic because it still remains questionable whether food has the form, time, aesthetic nature and other non-utilitarian characteristics of art. Besides, the contemporary western aesthetic holds that such a view is the result of the long-term prejudice of traditional philosophy to distinguish between higher and lower pleasures, and of the dualism (that thought that the soul has higher value than the body). Although the creation of food is relatively simple, some foods should be viewed as artwork because their tastes and smells are enjoyed for their own purposes, rather than being simply utilitarian, and they have their own rules of combination just as general arts do. Moreover, when the dishes are homogeneous or the practice of the recipe is very similar, the debate and recommendation on food often occur, which is typical of an artistic behavior. But food cannot be kept for a long time nor can it deeply touched by people because it lacks the aesthetic characteristic of shock. Besides, as emotion cannot be expressed in the food itself, its aesthetic meaning is contextual. As a result, food is not the art of beauty, but a secondary art. In Environmental Aesthetics, aesthetic appreciation transcends visual dominance as well as the space limitations of the art museum, which requires the development of all the senses, including the sense of taste and smell. Sense of smell can help people to understand the environment and look for the meaning of it. Developing the aesthetic function of the sense of smell can infuse daily life with more meaning and the impetus to explore more aesthetic tastes, which means that people in the future may find a kind of independent way to refer to taste and smell. As one of the oldest art, taste was highly valued in ancient China and ancient Rome. Ancient Chinese aesthetics do not prioritize the five senses, but pay more attention to the role of synesthesia of the five senses in the generation of beauty. However, contemporary Chinese aesthetics, influenced by Kant and Hegel, distinguishes between beauty and pleasure, the root of the former being seeing and hearing while the cause of the latter being taste and smell. On the contrary, contemporary aestheticians in English Academia, having systematically refute traditional western aesthetics in this regard, emphasize the aesthetic values of taste and smell, and the artistic values of food and their proper position in the spectrum of art, which provides a perspective for Chinese aestheticians to re-examine the aesthetic values of taste and smell, and the artistic values of food so as to open up a broader space for people to see and explore the aesthetic significance of taste and smell.

**Keywords:** taste; smell; food; technology; art

**Author:** Zhang Hui earned his BA in History and MA in Literature form Hubei University in 1995 and 1998 respectively. In 2002 he earned his PhD in Literature from Nanjing University, and from 2002 to 2004 he did research work in the Postdoctoral Station at Philosophy Department, Renmin University of China. He worked in Sichuan Foreign Studies University from 2004 to 2012. In 2007 he became professor. He has been working as “Chutian Scholar Professor” at China Three Gorges University since 2012. His main interest is in western aesthetics, western literary theories and cultural criticism and studies. His main works include *The Limits of Experience; Practical Aesthetics: Historical Pedigree and the End of Theory; Post Colonial Theory and Contemporary Chinese Cultural Criticism; The Birmingham School and Media Cultural Studies*.



# “食物”作為藝術的定位

## ——當代西方美學界對味覺、嗅覺問題的論爭

章輝



**[摘要]**西方傳統哲學反對味覺、嗅覺的審美性以及食物的藝術性，其理由是，味覺、嗅覺不同於視聽感覺；食物是否具有藝術的形式性、時間性、審美性、非功利性等特質存在疑問。而當代西方美學卻認為，傳統哲學的觀點是偏見，是哲學上長期區分高級和低級愉悅，以及身心二元論（認為心靈高於身體的價值）的結果；人們欣賞味道和氣味本身，並非為功利目的去欣賞之；食物能夠與一般藝術品那樣，具有規則性的結合；食物創造是相對簡單的，但某些食物應該被視為藝術品。而且，當菜肴是同質性的或菜譜的實踐非常類似的時候，關於食物的爭論和推薦就經常發生，這是典型的藝術行為。但食物不能保存久遠，作為藝術，它缺乏震驚性的特質，不能深刻地感動人們，其審美意義是語境性的，食物自身不能表達情感。基於此，食物是次要的藝術，不是美的藝術。在環境美學中，審美欣賞超越視覺主導的限制，超越了藝術館的空間局限，這就需要開拓所有的感覺，包括味覺和嗅覺。味覺、嗅覺能夠幫助人們理解環境，尋找其中的意義。開發味覺、嗅覺的審美功能將賦予日常生活更多的意義，找到更多的審美趣味，人們在未來可能會發現一種獨立的方式去意指味覺、嗅覺。味道是最古老的藝術之一，在古代中國和古羅馬被高度推崇。中國古代美學沒有在五官感覺之間區分高下，而是注重五種感覺產生的通感對於美的生成作用。中國當代美學受到康德和黑格爾的影響，區別了美感與快感，認為視、聽纔是美感的根源，味覺嗅覺產生的則是快感。當代英語世界的美學家對西方傳統美學的觀點作了系統的反駁，為味覺、嗅覺的審美性和食物的藝術性正名，並奠定其在藝術光譜中的恰當位置。這啓示中國美學界，應當借助當代西方美學資源，對味覺、嗅覺的審美性以及食物的藝術性問題予以重新審視，為人們正視和發掘味覺、嗅覺的美學意義開闢更廣闊的空間。

**[關鍵詞]**味覺 嗅覺 食物 技藝 藝術

**[作者簡介]**章輝，1995年、1998年在湖北大學獲歷史學學士學位和文學碩士學位，2002年在南京大學獲文學博士學位。2004年從中國人民大學哲學系博士後流動站出站，之後到四川外國語大學工作，2007年被破格晉升為教授；現為三峽大學“楚天學者”特聘教授，主要從事西方美學、西方文論和文化批評研究，代表性著作有《經驗的限度》《實踐美學：歷史譜系與理論終結》《後殖民理論與當代中國文化批評》《伯明罕學派與媒介文化研究》。

學者們在討論飲食和酒的時候常常會使用討論藝術品時所用的術語概念，認為來自美食的經驗與來自美的藝術的經驗是類似的，這反映出他們享受食物不像呼吸那樣是生理過程，而是一種智性的愉悅。但是，這種日常詞彙的運用是否能夠當真？是否經得起美學理論的推敲？這關係到藝術的本質，即何種實踐能夠被視為藝術？何種事物能夠被視為藝術？其相關的問題是，什麼是審美經驗？食物的經驗是不是審美的？味覺和嗅覺是不是審美感覺？烹飪是一門技藝還是藝術？技藝和藝術的界限是什麼？這些都是西方學術界一直在討論的問題。在西方傳統美學中，人們認可的是文學、建築、雕塑、戲劇、音樂、舞蹈這六大藝術。而食物作為藝術比較困難，一是味覺嗅覺不同於視聽感覺；二是對食物是否具有藝術的形式性、時間性、審美性、非功利性等特質存在疑問。近二十年來，西方美學界重新審視這一問題，對味覺、嗅覺與審美的關係，以及食物的藝術性問題發表了不同於傳統美學的看法。

## 一 味覺、嗅覺的非審美性

在西方古代美學中，“美”祇限於視聽感覺。柏拉圖（Πλάτων，約前427—前347）在一篇對話中討論各種美的定義時，提到了“美就是由視覺和聽覺產生的快感”<sup>①</sup>，這一定義否定了其他感覺能夠產生美。柏拉圖貶低物質的、身體的活動，認為非視聽感官祇關注身體，毀壞了沉思性大腦的獨立性。他的觀念對美學產生了巨大影響，導致美學疏離感官。亞里士多德（Αριστοτέλης，前384—前322）也贊同視聽感覺的超越性，認為人的味覺、嗅覺、觸覺雖然是愉悅的來源，但都是低級感官的客體，產生愉悅和疼痛而非認知，無關乎道德特質；而視聽覺是高級的，更多地傳遞了形式，這是客體的規定性特質，它牽涉到模仿性藝術。<sup>②</sup>

從亞里士多德開始，在認知、道德和審美功能上，感官被分為高級的和低級的。低級感官也被視為身體性感官，高級感官則被視為距離性感官，後者在聚焦於客體的時候更為客觀。形式主義是這種哲學觀點的核心，認為食物及其味覺缺乏視聽感覺那樣之於客體組織的複雜性，因此其構造性的可能性是貧乏的。

在18世紀的英國美學和後來的德國康德美學中，佔據重要地位的“趣味”概念本來是由味覺、嗅覺等感覺發展而來，但這一時期的英國美學家仍承續柏拉圖以來的觀點。例如，哈奇生（F. Hutcheson, 1694—1746）說，古人觀察到視聽感官的一個獨特之處是，在它們的客體，人們辨識了美，這是不會歸於其他感官客體的；<sup>③</sup>夏夫茲博里（E. Shattock, 1671—1713）甚至認為，在五官之外，存在着第六感，它負責審美和道德判斷。康德（I. Kant, 1724—1804）則否認感官可以產生美，他把對草的綠色感知與對草的美感區別開來，認為感官愉悅是低級的，如背景性音樂、宴樂交談等。他還貶低味覺，認為它既是“實踐性的”（practical），人們的生存需要它；也是“自我指向的”（self-directed），人們感覺的焦點落在味覺自身而非被品嘗的客體。<sup>④</sup>康德將味覺和嗅覺歸屬於“愜意的”領域，它與“美麗的”區別在於，後者牽涉的是非功利地沉思某個客體的形式或外觀，“愜意的”則關係到利益，僅僅是感官所喜歡的，不是非功利的、沉思性的，缺乏想像性的投入，人們意識到的是主觀的身體狀態而非它們的客體。<sup>⑤</sup>由此，康德認為審美比感官愉悅有更多的東西，客體中的形式和結構影響着審美判斷。他否定了單個的顏色、音調能夠成為審美沉思的對象，因為它們缺乏結構。黑格爾（G. W. F. Hegel, 1770—1831）也認為，味覺和嗅覺不能充分體現藝術欣賞所需要的智性，藝術祇關係到認知性的視聽感覺。<sup>⑥</sup>

① 《柏拉圖文藝對話集》（北京：人民文學出版社，1963），第200頁。

② Aristotle, *Nicomachean Ethics* (Indianapolis: Hackett Publishing, 1985), 80-81.

③ Peter Kivy, ed., *An Inquiry Concerning Beauty, Order, Harmony & Design* (The Hague: Martinus Nijhoff, 1973), 47.

④ Immanuel Kant, *Anthropology From a Pragmatic Point of View* (Carbondale: Southern Illinois University Press, 1978), 41-46.

⑤ Immanuel Kant, *Critique of Judgment* (Indianapolis: Hackett, 1987), 205-207.

⑥ 《朱光潛全集》（合肥：安徽教育出版社，1990），第13卷，第46頁。

在19—20世紀，一些西方哲學家仍然受這種傳統哲學觀點所羈絆，但已出現了某種程度的位移。桑塔耶納（G. Santayana, 1863—1952）認為，在審美經驗中，精神是愉悅的，忘記了與身體的聯繫。<sup>①</sup>他以感知的“透明性”（transparency）言說這一問題，認為是身體性的愉悅召喚人們注意到身體的某些部分。它與審美的愉悅的區別是，後者的感覺是透明的，它直接通達某種外在的客體。<sup>②</sup>普拉爾（D. W. Prall, 1886—1940）認為，味覺、嗅覺、觸覺是簡單的審美愉悅的來源，但是要發展這些感覺的真正的藝術是不可能的，原因是這些感覺中缺乏秩序性的規則。因此，雖然人們不能區分審美的與非審美的感覺，但能夠區別藝術的與非藝術的感覺。他不贊同桑塔耶納的視聽經驗與人們的身體不密切的觀點。首先，很難說眼睛和耳朵不像其他感官那樣根植於身體之中。實際上，味覺並不比聽覺更多地是內在性的，辨別草莓的味覺祇不過是人的身體的一個功能，就如同辨別它們的顏色或形狀。其次，味覺和嗅覺祇是偶然地納入人們的身體之中。即人們可以品嘗食物和酒的味道，而不需要消化它們——“消耗物質而非其品質”。不僅在審美距離的基礎上區分審美的與非審美的感覺意義不大，而且一定的味覺和嗅覺可能是審美的，從這些感覺中獲得的愉悅可能把人們導向沉思和品味它們的“品質”（qualities），就如同審美地沉思和品味視聽客體的方式那樣。實際上，人們從自然中獲取的美的愉悅是由所謂的非審美感官所提供的。它們不像顏色、形狀、聲音那樣提供完全的滿足的審美經驗，因為它們不是典型的審美判斷的內容，味覺和嗅覺的世界缺少內在的秩序。基於此，味覺和嗅覺必定是簡單的，不能構成藝術品。在普拉爾看來，結構、“設計”（design）和安排的複雜性，是藝術性感官的客體的標誌。美和藝術的卓越依賴於藝術的結構性特質，依賴於形式的複雜和優雅。<sup>③</sup>味覺和嗅覺兩種感覺無法提供這種形式安排的美。

當代美學家比爾茲利（M. C. Beardsley, 1915—1985）也對味覺和嗅覺的藝術能力表示懷疑。他說，味覺和嗅覺當然也可能以某種方式去分類，就如同顏色和聲音，它們也被給予了基本的“刻度”（dimensions），但人們還不能在系列中去編排它們。設想你以鍵盤構造一個嗅覺風琴，借助它，白蘭地或香水，或新割的草或南瓜“派”（pie, 一種帶餡兒的西式點心）的氣味能夠飄蕩到空氣中。鋼琴的鍵盤是以遞增的音高去安排的，你以什麼原則去安排味覺風琴的那些鍵盤呢？你如何找到和諧的、愉悅的而且是複雜的、系統的、可重複的規則的結合呢？毫無疑問，烹飪可口的食物祇有模糊的原則，是把不同風味、組織、輪廓和顏色的事物包含在一起。某些味覺當然比其他的要更可口，但是在這些感覺性的領地似乎沒有足夠的秩序去構造具有平衡、高潮、發展或模式的審美客體。這一說法解釋了為什麼沒有味覺交響曲和嗅覺奏鳴曲。<sup>④</sup>

斯科魯頓（Roger Scruton）認為，審美興趣的重要部分是想像的投入，這在味覺和嗅覺中是缺席的或薄弱的。原因之一，是味覺和嗅覺的愉悅牽涉到消費，不僅僅是對客體的沉思。此外，相比味覺和嗅覺，視覺和聽覺的印象是更富有組織性的：祇要有一個視覺或聽覺印象，人們就能夠識別物體的大量特徵，結果是，視覺和聽覺印象能夠擴展到其“場域”（fields）之外。但味覺和嗅覺除了它們自身，什麼東西也沒有傳播：認識某個東西的味覺祇是認識其一個特徵。它們自身所傳遞的東西如此之少，以至於要試圖把它們與某個意義聯繫起來，就必須回憶起它們周圍的所有事物。<sup>⑤</sup>視覺和聽覺是客觀性沉思的形式；味覺和嗅覺沉思的則不是客體而是從其中獲得的經驗。另外，在味覺，客體和對其的欲望都是逐步地被消費着，這不會發生在審美注意之中。審美經驗因此是眼睛和耳朵的特權。<sup>⑥</sup>

柏迪思（J. D. Porteous）認為，味覺與視覺的差異是，視覺把人們與物體拉開距離，在圖畫

<sup>①②</sup> George Santayana, *The Sense of Beauty* (New York, 1896), 24, 36.

<sup>③</sup> David Prall, *Aesthetic Judgment* (New York, 1929), 60-62.

<sup>④</sup> Monroe C. Beardsley, *Aesthetics: Problems in the Philosophy of Criticism* (New York: Harcourt, Brace and Company, 1958), 98-99.

<sup>⑤</sup> Roger Scruton, *Art and Imagination* (London: Methuen, 1974), 156-157.

<sup>⑥</sup> Roger Scruton, *The Aesthetics of Architecture* (Princeton: Princeton University Press, 1979), 114.

和照相機鏡頭中構造“視點”，理智性的反應是可以想像的；味覺則相反，它是環繞人們，穿透身體和周圍環境，因此，人們的反應更可能牽涉到強烈的情感。<sup>①</sup>

綜觀西方美學史，之所以認為視聽是審美的感覺，原因有二：第一，在觸覺、味覺、嗅覺的感知中，人們不是以距離性的方式感知客體，而這對於審美經驗是必須的。審美經驗更主要的是反思性的或沉思性的，關係到思想和想像，而味覺、嗅覺、觸覺把人們的注意力集中在身體的狀態，因此是感官性的而非審美性的。第二，即便味覺等能夠提供審美經驗，它也是非結構性和原始的，缺乏審美組織的原則，因而就不能組織進藝術品中。

## 二 對味覺、嗅覺的審美爭辯

面對傳統哲學根深蒂固的感官等級論，當代西方美學家或者直面難題，或者另闢蹊徑，紛紛求解味覺、嗅覺的審美奧秘，為其藝術審美意義正名。這其中尤以西伯利、特爾夫、拉里·夏納、克里斯科娃、布蕾迪、克斯美亞等人最具代表性。

西伯利（F. N. Sibley, 1923—1996）考察了九種否定的觀點，並一一辯駁：其一，說它們是較為低級的感官。這裏的低級，似乎指的是“僅僅是身體性的”“純粹是物質性的”“動物性的”。西伯利認為，如果要說味覺、嗅覺僅僅是身體性和動物性的話，視覺和聽覺也是如此。例如，嘔吐、呻吟、尖叫、咳嗽、打噴嚏，等等。而且，存在着大量的與身體性、動物性並不相關的味覺和嗅覺。

其二，說人們在味覺和嗅覺的注意力主要集中在感覺器官，或者在器官的“物質性感覺”（physical sensations）上。西伯利認為，當嗅或品嘗某物的時候，人們的注意力有時會放在鼻子或嘴巴或身體性的感覺中，對辛辣的調味品或苦味感到刺痛，但是，人們也能從眼睛和耳朵感受到眩暈和疼痛。

其三，針對斯科魯頓所說，味覺“客體”和對之的慾望都是消費性的，但在審美注意中不存在這樣的東西。西伯利分析，首先看“客體”，如果指的是味覺或嗅覺的客體（湯或者洗漱水），或者科學地說，是指味覺或嗅覺本身，這樣界定的客體是沒有問題的，因為無論怎麼吐或者吹，不是所有的分子都會回到湯盤或香水瓶裏。但斯科魯頓混淆了“客體”的意義。談論乾草的味道或蘋果的氣味不是談論某種能夠被耗盡的東西，人們消耗原料而不是消耗味道或氣味。味覺和嗅覺是獨立的，不是可以消耗的東西。<sup>②</sup>

其四，味覺和嗅覺不能維持審美注意。這個觀點很含糊，它的意思可能是：（1）它們是“偶發性的”（contingently）；（2）它們不適合審美注意。兩者都是說，它們不能以合適的距離去沉思，不能持續很長時間。西伯利辯解說，味覺和嗅覺確實消失或變化得很快，但是聲音以及其他許多引起審美欣賞的事物也是如此。落日隱去，其顏色和形狀持續變化，煙火表演是瞬間的，水彩畫褪色，洞穴壁畫退化，其審美特質都在變化中。藝術作品在不斷地變化，音樂、舞蹈和默劇表演飛逝而過，一些作品製作了又被毀壞。因此，時間長度不是藝術標準。關鍵點在於，味覺和嗅覺持續地未改變的那個時刻是最有興味的，就如同落日和芭蕾表演的獨特時刻那樣。

其五，認為基於人們的生理原因，短暫性阻止了強烈的注意，它沒有給人們充分的沉思。原因是，在沒有得到更多的感知之前，味覺和嗅覺已經消退了，人們的接收器已經飽和，失去敏感性了，而且，即使味覺和嗅覺能夠堅持到被注意的程度，人們也不會再注意它們，因為已經完全熟悉了。西伯利反駁說，如果這是真的，發生在視覺中的情況並無不同。首先，在視覺中，消退為眼睛的快速運動所克服。其次，要說已經熟悉，這對於視聽也是一樣的，交通噪音、滴答的鐘聲以及周圍的環境如牆紙、繪畫甚至面孔等，都是熟悉的。反對者可能說，人們無法固定住味覺

<sup>①</sup> J.D. Porteous, *Landscapes of the Mind: Worlds of Sense and Metaphor* (Toronto: University of Toronto Press, 1990), 25.

<sup>②</sup> Frank Sibley, “Taste, Smell, and Aesthetics”, *Approach to Aesthetic* (Oxford: Clarendon Press, 2001), 220-221. 由於西伯利的觀點均出自該文，故下面不再一一標註。

和嗅覺以便長時間研究，但人們有照片和錄音給視聽以感覺。西伯利認為，要克服這個困難，並非毫無辦法，把味覺和嗅覺保持在加塞的瓶子裏，它們就不是短暫性的了。

其六，比爾茲利所說的低級感官是功利性的，其效用是自我保護，不像顏色、聲音那樣是為了給接受者以沉思；人們的興趣主要是滿足飢渴，並非在味覺和嗅覺本身，可能集中於同時進行的行為如交談而忽視食物的味道。西伯利認為，這種觀點不符合實際情況。通常是，人們對味覺和嗅覺的注意要麼有助於、要麼阻止人們吃喝，有時吃喝可能是唯一享受味覺或嗅覺的方式。

其七，低階感官對知識和理解的貢獻很小，很少提供關於世界的信息。西伯利說，味覺、觸覺不是距離性感官，但嗅覺是的。其實它們都是重要的信息提供者，可能比聽覺更重要。對於知識來說，進入身體裏的、與身體相關的纔是最重要的。至於那種認為對於人類來說，相比視覺聽覺，這些感覺更少分辨力的觀點也是有問題的。人的味覺、嗅覺與某些動物相比不發達，但人的視覺、聽覺也是如此。不能低估這些感官的認知能力，嘴巴和鼻子具有高度的分辨能力，能夠分辨大量的差異，例如，聾啞人發展出高度的分辨能力去學習和認知周圍的事物，它們牽涉到心智、思想和理解。

其八，說味覺和嗅覺不能用作傳播的手段去傳遞需要理解的東西。西伯利說，在某些方面，這種說法是對的，但要說不能用味覺和嗅覺作為有意義的符號就不對了。相比視覺和聽覺（街燈、空襲警報），人們很少使用味覺和嗅覺，是因為它們更多情況下是短暫的（其實，煙花的信號也如此）。但是有些場合，比如把嗅覺加入天然氣作為警報，就如同把顏色加入變性酒精之中那樣。至於說，味覺和嗅覺不能充當體現意義的媒介，而在某些感官，意義就體現在詞彙、顏色或聲音之中；如果它們不能體現和表達思想、情感，那麼就無法理解、解釋或批評，這一點對於審美和藝術是本質性的，人們因此能夠言說音樂、繪畫等。西伯利則認為，首先，這種觀點把欣賞聯繫於理解和解釋，但所有審美欣賞都提出這個要求了嗎？難道所有藝術，比如純粹裝飾性的雕刻、非再現性的馬賽克地板都是這樣的嗎？其次，即便對於所有藝術是必要的，但作為審美欣賞的要求，它對於自然審美現象是不合適的。

其九，說味覺、嗅覺的混合體被排除在審美興趣之外，是因為審美客體必須展示模式、結構、秩序，或是顏色、造型、聲音的混合，這是視覺的對象，不是味覺或嗅覺的對象。西伯利反駁說，首先，許多被視為具有審美價值的自然現象，如日落、風暴、天空、雲彩、山脈等缺乏明晰的組織、結構和秩序，人們會在它們之中發現、輸入或強加或想像某種秩序，但如果是這樣，為什麼不能對味覺和嗅覺也這麼做呢？其次，邊界的構造很大程度是慣例和人們選擇的結果，甚至繪畫也有一個選擇顏色或原料的結構問題；為了顏色和亮度，周圍區域也常常需要審慎選擇。交響曲也是從周圍的聲音中劃界出來作為一個整體，但某個獨特的味覺或嗅覺也能如此，比如一頓餐是味覺和嗅覺的混合的連續體，也具有邊界、限制、開始和結束，也有某種自我完滿的整體性。再次，有些被稱為極簡抽象派的作品，被廣泛地接受為藝術，有時還具有高度的審美價值，它們呈現的是最簡單的模式、結構或設計，很少或幾乎沒有混雜性、異質性。因此，像味覺和嗅覺這樣的單一的感覺也可能是審美的。最後，重複和規則的結合是味覺和嗅覺所趨向的目標，誰能說它們不能達到呢？例如，所謂的經典菜肴就是如此。因此，這兩個感覺缺乏某種組織，祇是程度上的，是量的而非質的。如果有人堅持審美需要某種秩序和組織，這就必定要排除一些不那麼複雜的藝術品和許多自然現象。

總之，在西伯利看來，審美的必要條件是，事物能夠為其自身而沉思，沒有外在的目的。因此，如果他的關於嗅覺和味覺的論述是對的，那麼否定性的觀點就沒有道理，諸如它們是低級的、動物性的，它們飛逝而過、變化無常，這些都是非本質性的，與審美不相關，審美地沉思它們不存在邏輯上的障礙。按照西伯利的觀點，如果說它們必須要承載“意義”，成為文化的客體，需要解釋和理解，那麼所有的自然現象也都面臨這些問題；如果它們必須展示秩序、

結構、“多性相”（*heterogeneity*），它們確實也展示了一些，就如同一些自然物體和藝術品那樣；如果說它們必須包含人類的某種深刻的情感、熱望、崇高，它們確實不能，但有些藝術也不能有如此的高度和深刻性；如果有人斷言，它們不在審美價值的鏈條上，而是屬於另一鏈條，即感官，人們就需分離審美和感官那條界綫，但迄今為止這條綫並沒有被找到。

特爾夫（Elizabeth Telfer）也辨析了六種否定性觀點。其一，那些反對食物是藝術的人有兩個理由：一是認為食物是有用的，有用的東西就不能算作藝術，如王爾德（O. Wilde, 1854—1900）說的，所有藝術是無用的。二是人們欣賞食物方式的身體性。人們是在一定的距離之外看和聽，而人們品嘗某種東西是身體的相關部分在接觸之，這對於藝術是很粗糙的事情。關於第一條理由，特爾夫反駁道，在傳統的六大藝術中，建築就是有用的。不能說藝術品必須是無用的東西，祇能說在審美地評價某個東西的時候，是從其有用性中抽離出來。它是否是一個藝術品，依賴於它是否值得以這種方式去欣賞。關於第二個理由，特爾夫辯駁說，視覺和聽覺也需要在所感知的事物和感知器官之間的身體性接觸，即光波和聲波。說味覺和味覺器官之間的連接直接地就在食物之中是對的，但問題不是人們品嘗食物的方式粗糙與否，而是味覺本身粗糙與否。<sup>①</sup>

其二，人們不能在規則的形式中安排味覺，它們缺乏形式。這種觀點不是否認食物不能構成藝術品，而是說建立在食物基礎上的藝術品必然是相當簡單的。特爾夫指出，人們的味覺確實不如很多動物那麼發達，但是人們仍然能夠辨識大量不同的味覺和嗅覺。而且，這種能力能夠發展和訓練，如品酒和品茶等。如果人們的文化更多地強調食物中區分的重要性，就會有更多的人發展味覺，就如同音樂家訓練其音樂的耳朵那樣，其結果相比視聽可能仍然是粗糙的，但不能說食物作為藝術是名不副實，祇能說這種藝術可能是簡單的。<sup>②</sup>

其三，相比味覺和嗅覺，眼睛和耳朵的辨識力更高，它們具有更大的力量去“恢復”（*recuperation*），但是，記住味覺是很困難的。這種觀點指出了人們自身的局限。特爾夫指出，記憶的局限如果是指在吃東西的時候，人們需要記憶去欣賞食物，那麼食物藝術不像音樂那樣的高度複雜的藝術，如在交響曲中，作曲家可能把最後的樂章主旨指向早前的樂章的主題。但大多數人對於音樂的記憶是有限的，一般的聽者，除非聽過作品兩三次了，否則不能在作品結尾的時候將主旨指向開頭。但是，寫食物批評文章的人，諸如報紙上的“食物通訊”“食物指南”之類的作者，似乎是能夠精確地回憶食物的，就如同任何批評家那樣。至於比爾茲利說，味覺不是如顏色或音高那樣，缺乏內在的秩序，因此不能被安排為“系統的、可重複的和規則性的結合”，特爾夫反駁道，人們能夠秩序性地安排從甜到酸，或從很淡到很鹹，而且不是所有的藝術形式都具有系統的可重複的規則性的結合，對於音樂和建築可以這麼說，但再現性的繪畫或雕塑就不是如此。<sup>③</sup>

其四，格尼（E. Gurney, 1847—1888）認為，食物缺乏一張臉或一個曲調中的特質的結合，這種結合對於形式是必須的，而形式對於美是必須的。這種觀點還認為，音樂中的和弦，不像風味的結合。和弦既具有形式即音高的空間安排，又具有音色即樂器產生的聲音的特質，但風味祇有某種類似音色的東西。<sup>④</sup>特爾夫辨析說，首先，形式對於美是必須的這種觀點有誤：人們可以說，天空的藍色或一個雙簧管的音調是美的。可能這種觀點是說，形式對於藝術的複雜性是必須的。其次，為什麼人們不能說，某些味覺的結合也具有形式呢？比如，一塊鹹味點心，鋪上非鹹味黃油，再加無味乳酪，配上鮮魚或橄欖油。這四個元素可以按照鹹的秩序來安排，就如同一個和弦具有四個不同音高的音調。而且既然這四個元素中的每一個品嘗起來不僅僅是鹹味，這就具有了另外的變體，類似呈現在和弦中的音質。不是說食物中的形式如在音樂中那樣複雜，比如時間維度不像在音樂中的影響那麼大，但說食物完全缺乏形式是不對的。<sup>⑤</sup>

①②③⑤ Elizabeth Telfer, “Food as Art”, *Arguing About Art* (London: Routledge, 2002), 18-19, 20-21, 21, 22.

④ Edmund Gurney, *The Power of Sound* (London: Nabu Press, 1880), 243-244.

其五，西方傳統美學否認食物是一種藝術形式，認為它沒有激起審美反應。這種反應是無功利的，對此，特爾夫說，我為朋友的成功感到愉悅也是無功利的，但這是非審美的反應。最好是把審美反應稱為“非工具性的”（non-instrumental）：我為其自身的目的而欣賞事物的外觀或聲音，不是因為它帶給我或其他人某種利益。比如我欣賞某些工廠的煙囪是因為它的驚人的形式，這種欣賞是審美的，但如果我欣賞它是因為它象徵了工廠的強大，就不是審美的。類似地，如果我喜歡奶酪，把它的風味和組織與黑麵包對比，我的反應就是審美的，但如果我是因為其低熱量和高纖維的結合而喜歡就不是審美的。但審美反應並非都是愉悦性的，比如為閃電所震撼，為全景畫所感動，對自然現象如尼亞加拉大瀑布產生敬畏等。在這裏，“愉悦”（pleasure）並非描述人們情感的合適詞彙，“欣喜”（joy）可能更為恰當。<sup>①</sup>特爾夫認為，首先，對於味覺和嗅覺存在着審美反應。其次，人們能夠區分喜歡食物的味覺和嗅覺，和基於滋養、時尚或政治性意義而工具性地讚賞它這兩者，人們也能夠區分某個人享受食物且注意到他吃的是什麼，以及某個人的意識是不清晰的這兩者，前者的反應是審美的。再次，如同其他的感官那樣，非中立性的、非工具性的味覺和嗅覺反應能夠是判斷者表達的客觀判斷。我不僅喜歡一種食物，而且相信，其味覺是一種好東西，其他人也應該會喜歡，即便某些人目前不喜歡。<sup>②</sup>

其六，許多哲學家認為，雖然食物和酒能夠激起審美反應，但它們不能構成藝術品。特爾夫認為，食物原料能夠被製作為藝術品的視覺性客體。食物的這種設計具有創造性和吸引力，構成了視覺藝術品，其意圖不是為了吃。而且，食物和酒的味覺就如同外觀，能夠激發審美反應。特爾夫給“藝術”的定義是：某個物體完全或很大程度上被注意或被使用是為了審美沉思。因此，某個廚師創作了一個藝術品，如果食客沒有注意他所吃的東西，廚師是不滿意的。這種食物意在產生一種特殊的愉悅，它依賴對風味的欣賞，以及這些風味是如何結合着的，一個味道是如何接替另一個的。<sup>③</sup>在特爾夫看來，有用性並非否定食物的藝術性的緣由，食物的審美價值不是依賴於其營養特質；身體性也並非否定食物的藝術性的理由，視聽感覺也是身體性的；味覺和嗅覺的區分性能力需要發展和訓練，食物批評是可能的；食物的安排可能是系統的、形式性的和規則性的；食物的原料可以製作為視覺性藝術品。

拉里·夏納（Larry Shiner）、克里斯科娃（Yulia Kriskovets）針對另外兩種觀點作了辨析。第一種認為，氣味不易於審美區分。這個觀點是說，氣味缺少複雜性和結構。例如，阿奎那（T. Aquinas, 約1225—1274）、桑塔耶納就認為，味覺和嗅覺缺乏形式的區分。夏納、克里斯科娃辯駁說，化學家已經證明，即使最容易辨認的嗅覺和芳香，諸如玫瑰花等，也是由數以百計的化學元素所組成，大多數祇是通過細小的微粒發揮作用。雖然是最有經驗的香料商也祇能區分少數幾種味道，但即便是新手也能夠被教會區分某個特殊氣味中的幾個元素，就如同某個人能夠被教會去區分一幅畫中的顏色的細微差異。氣味是複雜的，常常有可辨識的元素系列。當某個香料製造者創造了一種新的香味，他將選擇具有不同揮發性的元素以便其氣味具有某個模式，它會隨時間而變化。說味道缺乏複雜性和結構，是因為大多數人缺乏訓練，學習香料的新生在開始學習結構分析之前，必須努力學會區分和命名超過一百六十種不同的氣味。<sup>④</sup>第二種反對味覺、嗅覺能夠具有審美性的觀點（例如，康德、黑格爾，一直到斯科魯頓）認為，嗅覺主要是感覺性的反應，缺乏認知性的維度。夏納、克里斯科娃認為，說人們不能沉思檸檬的氣味並比較它與梨子的氣味是不對的。相反，以視覺為例，某個人在看克拉斯·赫達（W. C. Heda, 約1593—1680）靜物畫中的寧靜生活時，可能沉思他自己的檸檬色的主觀性的視覺經驗，雖然他沒有客觀地參與到繪畫中的檸檬色之中。嗅覺和視覺都可以投入審美沉思的認知性或客觀性，就如同兩個都能成為主觀性的或有偏見的。嗅覺元素的系列性秩序，召喚了人們的認知能力，特別是人們學習了基本的氣

<sup>①②③</sup> Elizabeth Telfer, "Food as Art", *Arguing About Art*, 10, 11, 14.

<sup>④</sup> Larry Shiner and Yulia Kriskovets, "The Aesthetics of Smelly Art", *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 3 (Summer, 2007) : 273-286.

味分析之後。香料的製作者強調，區分和分析氣味元素的能力和創造性地結合它們，比一般的嗅覺，牽涉到更多的思想和想像。在判斷氣味的時候，腦子與鼻子同樣重要。<sup>①</sup>

布蕾迪（Emily Brady）剖析了康德“味覺和嗅覺僅僅是個體性而非普遍性喜歡”的觀點。一是康德認為，人們可能質疑某個人對藝術品的判斷，而不會質疑某個人對草莓的偏愛。布蕾迪指出，出現這種狀況的原因，一方面是人們缺乏精確的詞彙去對味覺和嗅覺作出合法化判斷，一旦批評性的能力增強了，就可能構造合法性的依據，投入批評性話語之中。比如，關於酒和食物的批評，對茶、香水等集中於味覺和嗅覺的批評就已經積累了很多精確的話語。二是康德認為，味覺和嗅覺缺乏心智維度。布蕾迪認為，事實並非如此，在品嘗冰淇淋的時候，人們反思味道，作比較，試圖揣摩味覺的特質是否契合自己的經驗，味道自身是不是悅的。味覺和嗅覺如同繪畫，激發了形象和聯想。嗅覺帶給人們關於過去的時間、地點、經驗的關聯，因此記憶變成了反思行為的一部分。普通咖啡的味道可能結合了如放鬆、舒服地和朋友在一起、在喜歡的咖啡廳裏等形象。味覺嗅覺也能夠激發情感，比如某個人喜歡乾淨的清新的空氣，在汽車盛行的時代，汽車排放的二氧化碳激起了厭惡沮喪的情感。一杯熱茶使得某些人感到舒暢、安全等等。三是康德還認為，味覺嗅覺難以具體明確為審美客體；味覺和嗅覺容易消逝，其他感覺的客體則是可以永久存在的。布蕾迪則認為，人們是能夠辨識、個體化（*individuate*）、選擇和重返味覺和嗅覺的，它們能夠被在地化（*localized*）和特殊化，即便不能如其他審美客體那樣持久，而且其他的感官如聲音也是易逝的。<sup>②</sup>

克斯美亞（Carolyn Korsmeyer）區分了味覺作為悅和味覺作為辨識的能力，考察了科學對於味覺的看法和食物所承載的認知性意義。她借用古德曼（N. Goodman, 1906—1998）“藝術是象徵體系”的觀點，認為食物也有象徵體系。味覺是“私人感官”（*intimate sense*），既是“內視的”（*inward-looking*）也是“外視的”（*outward-looking*）；在操作中，它把客體變成個人的一部分。<sup>③</sup>在克斯美亞眼中，反對味覺具有審美潛能的觀點有三：一是味覺祇有甜、鹹、酸、苦四種，因此味覺的範圍是貧乏的，其審美能力是有限的。二是味覺是貧乏的，因為大多數味道都是由嗅覺貢獻的。三是味覺和嗅覺是原始感覺。但是，這些觀點均值得商榷。首先，所謂四個基本的味覺，實際上是味覺的四個“範疇”（*categories*），它們是不能混合的物質。其次，這四個“範疇”中存在着味覺的“多樣性”（*multitude*），因此不存在貧乏的問題。<sup>④</sup>味覺和嗅覺是原始感覺，但這不是否定味覺經驗具有審美價值的理由。再次，嘴巴和鼻子是“互補性的遊戲者”（*complementary players*）而非僅僅是味覺感官，前者則關係到味覺的審美性。<sup>⑤</sup>

另外一個否定味覺經驗的審美性的理由是相對主義。康德說，某人對某個嗅覺可能感到悅，但另一個人可能感到頭痛。克斯美亞反駁說，舌頭上的乳突數量和其中的味蕾數量，每個人是不同的，同一個人在不同時間也是不同的，基因元素也決定了一個人是否能夠品嘗到一定的物質。即便如此，似乎存在着普遍的、基因決定着的味覺偏愛甜的東西，就如同偏愛鹹味的東西。但相比其他事物對人們實際所吃的東西的影響來說，生理學需要和味覺偏愛是基本的。對特別食物的味覺很大程度上是被文化和經驗習得所訓練的，但人們能夠擴展味覺，能夠學會區別那些看起來似乎是一樣的食物中的微細的差異，教育人的味覺和發展烹飪法的能力是人類所獨有的。

有學者認為，無論烹飪是如何精緻，食物提供給人們的最終祇有悅，相比其他主要藝術，食物很少給予人們心靈和想像力的東西。但克斯美亞不贊同這種觀點，認為食物並非如特爾夫說的那樣，不能再現外在的世界，不能提供對於生活和世界的理解和洞察，典型的例子有：（1）小

① Larry Shiner and Yulia Kriskovets, "The Aesthetics of Smelly Art", *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 3 (Summer, 2007) : 273-286.

② Emily Brady, "Sniffing and Savoring, The Aesthetics of Smells and Tastes", *The Aesthetics of Everyday Life* (New York: Columbia University Press, 2005), 183-184.

③④⑤ Carolyn Korsmeyer, *Making Sense of Taste: Food and Philosophy* (Ithaca : Cornell University Press, 1999), 101, 79, 85.

熊糖（gummy bears）、糖骷髏（sugar skulls）、比喻性的巧克力之吻（chocolate kiss）；（2）薑餅人（gingerbread men）、哈曼塔森（hamantaschen）（一種三角形麵包，意指猶太教普爾節中的壞蛋“Haman”，象徵猶太人的敵人）、辮子麵包（braided breads）、巧克力聖誕圓木（chocolate Yule logs）；（3）蘿蔔玫瑰（radish roses）、金魚餅乾（goldfish crackers）、南瓜船（melon boats）；（4）復活節彩蛋（easter eggs）、奶油羔羊（butter lambs）、龍舌蘭日出酒（tequila sunrises）、籃球形生日蛋糕、廟宇式婚禮蛋糕、宴會上的冰雕；（5）聖餐上的麵包和酒。它們或多或少均有再現性。造型性的食物是為了娛樂或“巧智”（witty）或裝飾，但它們表達了這一事實，即大量食物再現了其他的某種東西，雖然它們流行了很久，以至於人們意識不到其原始意義。以脆餅乾為例，這種食物是在意大利發明的，被稱為“bracciatelli”，用英語講就是“蜷曲的手臂”（folded arms）。在17世紀早期，一個修道士把麵團扭曲為一根繩子，烘焙成為手臂的彎曲形狀。當意識到修道士的意圖時，吃這種脆餅乾的經驗就發生了些微的變化，可能獲得美學上的巧智的意味，這種食物就獲得了新的表現性，對於它的審美欣賞就擴展開來。另外一個例子是“新月麵包”（croissant）。它是1683年維也納人為慶祝成功地反擊了奧托曼土耳其的進攻，以敵人旗幟上的新月形烘焙了小麵包。這樣，新月形不僅指示外敵，而且人們吃了新月形就重演了擊潰外敵的事件。這些意指能夠發揮多久的功能，將會隨着時間和地點有很大的變化。它表明了食物與社會意義之間的互通。<sup>①</sup>

當食物牽涉到儀式的時候，其象徵功能也體現出來。例如，在歐洲中世紀，紀念性的場合會有基督教的宴會，其中重要事件或人物在食物雕刻中被再現，場景從聖地到騎士從十字軍東征歸來，或者是戲劇性場面以及聖徒與大主教等。這些展示的核心部分，常常需要把動物和鳥的毛皮重新縫合於它們已經烹飪了的肉體，賦予它們活生生的姿勢。這些創造遊走在食物的邊緣地帶，因為它們主要是為展示，而不是為吃了。這些象徵性食物需要各種技巧，從而具有高度的藝術性。克斯美亞指出，意指到客體和事件使得這些食物是再現性的，說食物不能意指外在於它們自身的東西是錯誤的。再現的類型包括“指示”（denotation），指向既存的個體或實際的事件；還包括“再現為”（representation-as），即食物雕塑成為像某種其他的東西，但不意指到任何特殊的事情。這類再現看似是瑣碎的、非必需的特質，它們使得食物是有趣的、奇異的，但不具有重大的深刻的意義，食物好像只是一種裝飾性的藝術，以致有人抱怨說，它們的再現形式只是簡單地來自物體的視覺。克斯美亞認為，這種抱怨表明，需要擴展對食物象徵特徵的認識。首先，食物的再現性價值中的很大部分確實需要依賴其他感官所提供的信息，特別是視覺，但這並不表明對於食物來說象徵是貧乏的，而是說明吃的經驗牽涉到不止一種感官。人們已經把嗅覺納入味覺，要全面考慮的話，“肌理”（texture）也是如此，它利用了觸覺。哢嚓聲和啜食聲牽涉到聽覺，精心地準備一頓餐食關係到視覺愉悅。<sup>②</sup>在克斯美亞看來，食物能夠再現外在世界，能夠提供對於生活和世界的理解和洞察；在儀式中，食物的象徵性使之具有高度的藝術性。

### 三 食物作為藝術的爭論

當代英語世界對西方傳統美學否定味覺、嗅覺的美學意義所作的系統性反駁，不僅開拓了味覺嗅覺的審美性，也為食物的藝術性奠定了基礎。但是，如何確定食物在藝術中的位置，依然分歧互見。

特爾夫認為，因為食物的暫時性、非再現性和不能在情感上動人，說它是藝術沒有問題，但僅僅是次要的藝術。格倫·庫恩（Glenn Kuehn）反對特爾夫對食物藝術地位的認定，認為她沒有充分理解暫時性的日常語境。正是在這個語境中，人們發現了烹飪和飲食的美。庫恩認為，如果食物要被視為藝術，它就需要一個語境，其中，審美的有意義的經驗能夠來自日常生活。庫恩主

<sup>①②</sup> Carolyn Korsmeyer, "The Meaning of Taste and the Taste of Meaning", *Arguing About Art* (London: Routledge, 2002), 30-31, 3.

要借助杜威（J. Dewey, 1859—1952）的理論來解決這一問題。杜威提供的是建立在整體性的相互作用的基礎上的審美經驗，而非基於主體反應基礎上的審美經驗。在杜威看來，人們是經驗的一部分，人們經歷着經驗，生活是相互作用和環境性的，自我與環境融為一體，因為自我是通過環境生活着的。藝術是一種經驗，審美經驗來自日常經驗。因此，庫恩認為，食物具有成為藝術的潛力，因為它的生產、呈現和欣賞的方式，必然把某個人牽涉到一種互動性的張力之中，這就構成了經驗。<sup>①</sup>

針對特爾夫認為“食物的經驗是短暫的，不能像貝多芬的弦樂四重奏那樣永恆”，庫恩反駁說，食物和音樂都只能被經驗一次，都是在一個語境之中，由一群特定的人所參與，這些決不能精確地再生產，它們本質上都是暫時性的，都依賴已經寫好了的指南、技術性的演奏和合適的語境。因此，這兩種經驗不存在巨大的差異，那麼我為什麼喜歡貝多芬而不是一個大餐，就令人困惑了。說食物是暫時性的就是次要藝術，為什麼不說音樂、戲劇、舞蹈、電影、詩歌閱讀也是短暫性的呢？另外，說食物藝術沒有再現能力也是有問題的，烹飪方法（食譜）告訴人們某種關於藝術和技術的東西，在烹飪實踐裏有基本的意義和和諧的呈現。而且，食譜被構造的方式本身體現了文化遺產、傳統的烹飪技巧和藝術能力。全世界的吃，不但能夠表現不同社會的文化差異，而且是政治的、經濟的、農業的、信仰的、家庭的和個人的差異。<sup>②</sup>

客觀地說，特爾夫雖然認為食物可能表徵某種其他的東西，並提供了一系列例子，諸如某頓餐可能是宗教儀式，某種吃的方式可能是忠誠於特殊宗教或種族的標誌，對食物的選擇表達了某種價值觀，一餐飯可能是慶祝，一起吃飯可能表達了友誼，準備飯餐是愛的表示，一餐飯可能是文明和優雅的操練等等；但又認為，當食物被視為藝術的時候，它就失去了再現能力；作為藝術的食物沒有告訴人們關於自身和世界的東西，不像繪畫，食物的藝術欣賞沒有任何超越味覺的東西。庫恩則以杜威的觀點提出了不同看法，認為作為藝術的食物應被視為語境性意義而非認知性意義的表現。“藝術”如杜威所說，是一個共同體的“闡釋”（illumination）；食物作為藝術牽涉到這些語境，是這些張力和解決構造了人們潛在的具有審美性的生活。庫恩指出，為了理解烹飪和吃的美學和藝術性，人們必須聯繫到文化、時間、地點、傳統、語言和歷史，不能把作為藝術的食物分離於這些語境，並得出結論說它不是對任何事物的再現。庫恩認為，所有經驗都是不同的，聽音樂的經驗不同於看舞蹈表演的經驗，也不同於看繪畫的經驗。經驗不同是基於語境的不同，每一個經驗都能獨立地傳達一定的其他經驗無法傳達的審美特質。說食物的藝術性不充分是因為它不能讓某人哭泣，這是在比較不同的審美經驗的時候所依據的一種錯誤的“藝術必須是什麼”的觀念。聽音樂的時候我哭了，但吃不能如此，這並非意味着食物缺乏任何表現性的能力，它只是不能表達音樂能夠表達的那種情感。人們需要食物活着，但如果僅僅是維持生存，所需要的只是無味的、粗劣的、純粹是功能性的食物。食物能夠呈現和表達社會的、政治的、文化的、精神的、象徵的和家庭的語境，這給予它在藝術世界中獨特的位置。<sup>③</sup>

特爾夫主張，基於烹飪和吃的可得性、普遍性、易逝性，宜將食物界定為大眾藝術。這裏她應用了一種“高雅藝術”和“大眾藝術”的概念。但是，這種傳統的藝術分類本身面臨巨大挑戰，當代藝術分類必須面對新的問題即急劇增長的普通事物，如現成製品、複製品、日常生活用品等是不是藝術的問題。庫恩認為，從人們日常生活中的互動性經驗理解食物為藝術是可行的，但如果人們真的想以歷史的方法分類藝術也沒有多少困難。例如，食物是模仿性的，因為它是一種文化、一種烹飪風格或一種傳統的再現；食物是實用性的，因為它是工具性的，對於生命的保存和文化的保存來說都是有用的。把食物視為感人的可能有困難，但考慮到食物表現的可能性，那麼人們對於食物具有情感性的反應就是可能的。<sup>④</sup>庫恩認為，當你吃的時候你是在吸納世界中的某

<sup>①②③④</sup> Glenn Kuehn, “How Can Food Be Art?”, *The Aesthetics of Everyday Life* (Columbia University Press, New York, 2005), 202, 203, 206, 207.

種其他的東西，把它添加到你的存在之中，這樣，在“我”與客體世界之間的區別就消失了：“吃的複雜行為超越了僅僅是營養和愉悅。它是生命的維持，是生命的改變。食物在一個非常基本的和可得的層面，是審美互動的一部分。如果你想用這個詞，它就是‘藝術’。”<sup>①</sup>

另外一個關係到味覺和嗅覺的審美性的局限，是基於人們所擁有的描述氣味詞彙的有限。氣味不像顏色或聲音，人們沒有獨立的術語或分類體系，而祇是以其來源命名之，如魚的味道、羽毛的味道等。術語的缺乏，導致人們認為嗅覺缺乏確切的身份，而這對於批評性的描述和分析是必需的，就如同人們對待繪畫或音樂那樣。人們也由此認為，大多數人缺乏經驗去描述和分類氣味，因而味覺和嗅覺不適合於美學評論。但西伯利認為，仔細考察味覺的詞彙，並非如人們想像的那樣有限，人們訴諸比喻性的詞彙也經常發生在顏色或聲音的描述之中。例如，香料製作者不僅找到了多種方法描述數百種複雜的氣味，而且發展了可行的分類法，就如同化學家研究嗅覺時那樣。討論嗅覺的詞彙很少並不意味着氣味不能支持審美分析，祇是說，清晰地表達它們的特徵面臨較大的難度。西伯利承認，味覺和嗅覺缺乏複雜性。某個音調具有自己的音高、音量、音色而區別於另外一個音調，某個顏色具有色調、飽和度、亮度而區別於另外一個顏色。但一個獨特的味覺和嗅覺祇有一個既定的味道，僅僅祇在強度上有差別，某種稀釋的氣味仍然是那個氣味。因此，味覺和嗅覺的特徵及其描述祇關係到這種氣味。那麼，如何釐定味覺和嗅覺的詞彙呢？西伯利提出，可以直接描述味道，就如同直接描述血的顏色或長笛的聲音那樣。人們可以這樣開始：它有點兒苦、酸或辣，就如同說它是一種深紅色。這種描述可能很複雜。其實，音樂描述也是很困難的，因為語言這種媒介與音樂表達的情感和意義具有很大的差異。對於音樂，除了技術性的描述外，就是比喻性的術語。西伯利列舉了味覺和嗅覺的主要描述，這些類似描述音樂時所用的技術性術語，意指的是客體的質性，包括“酸的”（tart）、“辣的”（acrid）、“發霉的”（musty）、“霉臭的”（fusty）、“苦的”（fetid）、“甜的”（sweet）、“變味的”（rancid）、“芬芳的”（fragrant）等等。這些詞彙不同於其他的如“腐蝕性的”（corrosive）、“強烈的”（burning），它們是概括性描述，如腐蝕性的就包括酸的、苦的等。另外，要排除“油膩的”（oily）、“天鵝絨般的”（velvety）、“光滑的”（smooth）、“清脆的”（crisp）等詞彙，這些詞彙能夠用於無味道的事物。其他詞彙如“濃烈的”（strong）、“細微的”（weak）、“無味的”（insipid）、“清淡的”（mild），指的是稀釋的程度，不是味道的特徵。有些詞彙如“短暫的”（evanescent）、“拖延的”（lingering）、“逗留的”（persistent）則不是味覺和嗅覺意義上的詞語。

很明顯，直接的描述需要比喻性修辭的說明，這一點對於所有其他的表現性藝術都是類同的，比如音樂、繪畫、建築等。沒有這種比喻性的術語，人們就不能描述任何事物，它是人類依靠想像力和語言描述對象的方法。西伯利列舉，在日常話語中，對酒的描述，比如它具有熱烈的、綠色的、春天般的味道，它是輕快的、喜悅的，或它是溫暖的、結實的，它是一種野心勃勃的酒，等等。這些表述非常形象地描繪了酒，比簡單地說它是白色的、果香的、甜的要好很多。但人們很少像專家那樣投入地描述味覺，西伯利對此分析道：（1）有很多更重要的事情佔據了人們的時間和能量，人們很少像品酒專家和品茶者那樣花時間和克服困難去品味它們。品味需要艱苦的工作，高強度的注意、細心和精確，就如同描述一張臉、某個地方或一個手勢，詩人、小說家、批評家都知道這種事情的難度。（2）即使想要描述氣味，大多數人的分辨力和注意力的訓練是貧乏的。這種訓練需要時間、機會、艱苦的工作和高度的注意。（3）即便能夠無聲地仔細區分，大多數人仍然缺乏文字、文學性的技巧用概念抓住人們的經驗，這需要大量的、微妙的、富有想像力的詞彙。這與其他事情也是類同的，包括很多藝術品。這就是為什麼人們常常感到批評家精確地表達出了觀眾注意到了但無法表達出某些東西的原因。西伯利指出，如果對味覺和嗅覺

<sup>①</sup> Glenn Kuehn, “How Can Food Be Art?”, *The Aesthetics of Everyday Life*, 210.

的描述的可接受性存在疑問的話，這對於其他感覺的審美問題都是一樣的，乃至整個藝術都面臨這些問題。既然人們可以說顏色和聲音是溫暖的、悲哀的，甚至說小教堂是勇敢的、自信的，為什麼就不能用這些表述去言說味覺、嗅覺的對象呢？

嗅覺確實具有缺陷，如易逝性和重複、易生疲勞感、缺乏既存的分類系統等。研究也表明，與視聽相比，氣味在方向和強度等方面提供的信息較少。而且，嗅覺確實很快地激發了強烈的聯繫記憶的情感反應，這加劇了更為重視認知性的美學家對它的懷疑。另外，味覺和嗅覺是接觸性感覺，其接受必須是接觸了某物體釋放的分子，因此是身體性的；而視聽是距離感覺，更契合傳統美學。拉里·夏納、克里斯科娃認為，這些缺陷其實也不是問題，很多當代藝術家特別是裝置藝術家和表演藝術家把味道視為有吸引力的媒介，他們開發味道的揮發性和情感性，給予觀眾獨特的經驗，比如埃爾斯沃斯用尿液浸泡雞尾酒，灑在服裝上放置在藝術館裏，其氣味傳播到藝術館的每個角落，產生了意想不到的效果。這一裝置藝術打破了現代博物館和藝術館空間的無色、無味、“白色立方體”（white cube）的模式，挑戰了傳統的距離性審美欣賞的觀念。嗅覺藝術品被主流博物館和藝術館所接納，本身就說明被承認是藝術品了。<sup>①</sup>布蕾迪也提供了一個案例，在赫爾辛基的當代藝術館有一個裝置，二十九個陶罐放置在一張桌子上，每一個裝着不同的味道，欣賞這個作品就是利用嗅覺。<sup>②</sup>

味覺是一種意圖性行為，是有意識地指向某個物體。某人對蘋果的味覺經驗既是屬於他/她嘴巴裏的某種東西，也是屬於蘋果的。味覺是外向性的，這一事實使得它具有意指性的能力，能夠獲得某種意義。這樣，就可以在食物與藝術品之間作比較。長期以來，文學、繪畫、雕塑、音樂、建築、電影等主導藝術都是訴諸視聽感官，味覺和嗅覺在藝術中沒有被開發，這也導致了人們的偏見。人們已經看到，即便單個的自然的氣味也有某種模式或結構，許多人工氣味被設計為易逝性的秩序。香料製作者有意識地關注元素中的平衡和和諧，通過它們易逝的秩序尋求一種高潮，其中應用了音樂性的術語如“高音符”，它將首先被嗅到，然後揮發，然後是一個中音、一個低音即基礎音。如果單個的氣味能夠呈現內在的結構，更複雜的嗅覺性作品用幾個氣味就能夠呈現更為複雜的模式，如充滿香味的長絲襪，系列香味字母等。這些作品可能缺乏經典小說的複雜錯綜，或有些繪畫的力量，但它們確實在小規模上呈現了對比、平衡、形式等特徵。庫珀瑞（Peter De Cupere）創作了一種嗅覺奏鳴曲，他稱為“氣味鋼琴”（olfactiano），把二十七個鍵排列為三層，每一個鍵從鍵盤背後的管子裏釋放出不同的氣味，空氣調節器控制了釋放的強度。庫珀瑞的第一首曲子《獻給布魯塞爾的香味奏鳴曲》，2004年在布魯塞爾舉辦的科爾多瓦藝術節上演奏，他把不同的味道混合成為和諧體，象徵了科爾多瓦這座城市一千年以來獨特的文化和宗教的和諧。<sup>③</sup>當然，庫珀瑞的香味奏鳴曲不能與古典鋼琴奏鳴曲的複雜性和多維效果相比，但他向氣味作曲邁出了一步。借助科技的發展，創造性的個體藝術家可能創作更多的氣味作品，這是許多哲學家和批評家以前沒有想到的。

那麼，純粹的嗅覺藝術品能夠再現或表現觀念或情感嗎，能夠表達意義嗎？西伯利否定了大多數傳統的對於氣味作為審美客體的批評，但仍然認為味道是有限的，不像主要藝術，它們與情感的表現性不相關。但拉里·夏納、克里斯科娃認為，這一局限是暫時性的，描述性術語的不足與大眾缺乏區分氣味的經驗這一事實並不能得出結論說，味道不能負載意義或表達情感。克斯美亞論述了雞湯的表現性意義，與此類似的，早餐咖啡的香味傳達的意義或者廟宇和教堂裏的香味的象徵性意義都是此例。實際上，在許多文化中，特殊氣味是能夠開發出表現性和象徵性的，諸如紫丁香的味道、醋的味道、海風的味道、秋天燃燒樹葉的味道等，更不要說許多人工性的

<sup>①③</sup> Larry Shiner and Yulia Kriskovets, "The Aesthetics of Smelly Art", *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 3 (Summer, 2007): 273-286.

<sup>②</sup> Emily Brady, "Sniffing and Savoring. The Aesthetics of Smells and Tastes", *The Aesthetics of Everyday Life*, 180.

氣味，它們是能夠被賦予文化意義的。比如，藝術家赫爾加特·豪格（Helgard Haug）用油、電流、烤麵包去喚起人們與柏林歷史上的重要地點有關聯的記憶。<sup>①</sup>氣味對於意義具有很大的潛力，這是人們以前沒有認識到的。

人們可能說，按照傳統的藝術分類，烹飪應是一門技藝而非藝術。這就首先要區分藝術和技藝。有一種分類是，如果客體是意圖被沉思，它就是藝術品；如果是被使用，就是技藝。但是這種區分不能令人滿意，因為某種偶爾是工具性的東西可能主要的意圖是為了沉思，某些東西其作者的意圖不是為沉思但有時被其他人視為藝術品。另一種區分是，藝術是創造性的，但技藝具有指南，應用了某種慣例，或者應用了某種技術。但是在實際情況中，這種區分並不清晰。例如，建造師設計了教堂就是藝術家，但泥瓦匠和雕刻匠等實施藍圖就是技工。一般來說，繪畫和作曲被視為創造性的，但是畫家和作曲家常常應用和尊崇某種慣例，不像泥瓦匠的精確的規則，這些慣例留下了選擇的空間，因此畫家或作曲家的工作既是技藝性的也是創造性的。這就是說，以創造性和規則去區分藝術與技藝是模糊的，藝術和技藝均包含創造性和規則。

基於其產品的使用性，烹飪常常被視為一門技藝，但物體的有用性不是其成為藝術品的障礙。如果技藝和藝術的界限基於其創造性的程度，某些烹飪就是藝術。烹飪法有時被視為藝術品，類似於音樂創作，創造了這樣的烹飪法的廚師被視為藝術家。實踐烹飪法的廚師就如同音樂演奏家，可視為表演性的藝術家，因為烹飪法通常是模糊的，需要具體詮釋。因此，特爾夫的觀點是，原創性的烹飪法和實際的菜肴，如果是被審美地看待，它們都是藝術品。<sup>②</sup>

設想某個廚師為大型超市創作了一個華麗的“派”，然後複製了幾千個，那麼，所有“派”是藝術品，還是抽象的烹飪法纔是藝術品呢？類似的情況也發生在雕刻和其他形式的印刷品上，藝術家可能生產許多這樣的複製品。如果稱每一個雕刻都是藝術品，那麼，每一個派也都是藝術品。接下來的問題是，菜肴是藝術品嗎？人們必須吃它纔能欣賞它，而每個人吃的是菜肴的不同部分，因此似乎在食物的領域，沒有人能夠欣賞一件完整的藝術品，沒有兩個人能夠欣賞同樣的藝術品。特爾夫認為，所有人從他們自己的觀點、視角和前見切近藝術品，因此，每個人看到的是不同的藝術品，就如同每一個繪畫的觀看者看到的是繪畫的一部分。人們可能說，菜肴被吃毀掉了，而藝術品是用於沉思的。特爾夫認為，這一難題來自一種錯誤的觀點即欣賞藝術是欣賞藝術品的結構。應該意識到，即便菜肴如“派”那樣是一個結構，關係到審美的方面不是其結構，而是風味的結合，它是在吃的過程中顯示出來的。<sup>③</sup>

有人說，食物藝術是次要藝術，不僅因為它是簡單的，而且它在三個方面有局限：食物是短暫的；它沒有意義；它不能感動人們。暫時性減損了藝術品的重要性有兩個原因：一是食物藝術限制了可能提供的沉思；二是暫時性的作品缺乏時間跨度。要成為偉大的藝術品，一個物體必須能夠向不同代的人言說，比如泰姬陵和《奧德賽》。特爾夫承認食物的短暫性，但對其複雜性做了分析。食物領域存在着兩種形式的藝術品：一是烹飪法，它類似音樂創作；二是在特殊場合烹製的菜肴，類似於演奏。烹飪法不是暫時性的，能夠寫下來。但它仍然不能向不同時代言說，這不是因為不可能以充分的精確性寫下每一種東西，而是因為食材成分的本質會發生變化。例如，農場主因為現代社會擔憂膽固醇過高而培育出瘦肉型的家畜，水果和蔬菜也在不斷地變化。音樂演奏是暫時性的，但現在人們能夠記錄大多數演奏，有些演奏能夠永久性地流傳下來。但一個菜肴很短暫，人們不能可靠地記錄烹飪的“演奏”。不僅是因為人們沒有這種技術，還因為食物會失去其味道，無論使用了何種手段去保留它；而且，對於某個特殊的食客來說，如果食物是好的，他就把它吃掉了，導致無法記錄真正的烹飪表演。因此，食物藝術，不管是創造性的還是解

<sup>①</sup> Larry Shiner and Yulia Kriskovets, “The Aesthetics of Smelly Art”, *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 3 (Summer, 2007) : 273-286.

<sup>②③</sup> Elizabeth Telfer, “Food as Art”, *Arguing About Art*, 16 , 17-18.

釋性的，都不能具有如那些更為久遠的藝術那樣的長度，這就是食物是相對次要的藝術的原因。基於同樣的原因，人們也有暫時性的藝術，比如煙火或花藝。<sup>①</sup>

特爾夫不贊同食物缺乏意義的說法，她認為，食物缺乏的是主要藝術形式的那種類型的意義。食物不能表達情感不意味着廚師不能在其作品中表達自身。既然廚師給出了味覺、創造性和洞察力，他就通過烹飪表達了這些特質。另外一方面，廚師能夠表達情感，一個廚師能夠把烹飪視為愛的行為，或者是生活的享受。在音樂那裏，情感表達在作品自身，它能夠是悲哀的、高興的、絕望的、憤怒的等；而在食物，情感祇是作品背後的動力。好的食物雖然能夠使人們高興、驚嘆，讓人們振奮和歡呼，伴隨着溫暖和愉悅，但它不能像音樂和其他主要藝術那樣感動人們，也不能根本性地撼動人們就如同流淚或恐懼的感覺那樣。這就局限了其能夠給與人們的“意義”。<sup>②</sup>

特爾夫認為，並非所有的吃都是審美行為。審美的吃，是指在吃的時候注意和辨別食物。它需要某種實踐和某些指導。另外，對於某個人，由於沒有很多時間和金錢，雖然他明白食物的審美性，但主要藝術是第一位的，食物在他的生活中就不是一種藝術形式。另外，食物相比其他藝術更容易欣賞，不需要很多的背景性知識。基於各種原因，特爾夫得出結論，食物是簡單的、“次要的”（minor）、大眾化的藝術。<sup>③</sup>

美食藝術的目的是給予特殊的愉悅，但成功的視覺藝術品或成功的小說、詩歌也給予了這樣的愉悅嗎？回答是否定的。祇有一部分藝術是直接愉悅性的，如某些繪畫的顏色、詩歌和音樂的節奏、某些文學的形象等。克斯美亞注意到這兩者的差異，認為其他藝術是以不同的方式在感動人們，人們更多的是感到其力量、深刻和痛苦，它是比簡單的愉悅更多的東西。例如，畢加索（P. Picasso, 1881—1973）畫作《格爾尼卡》中的邪惡、珂勒惠支（K. Kollwitz, 1867—1945）畫作中的荒涼、愛德華·蒙克（E. Munch, 1863—1944）畫作中的瘋狂、格呂內瓦爾德（M. Grünewald, 1480—1528）畫作中基督可怕的死亡、風格主義繪畫扭曲的身體、超現實主義的刺激性恐怖等等，人們對這些藝術的反應是強烈的。文學、電影、音樂，均是如此。在這些藝術中，簡單的愉悅祇是蒼白的娛樂。人們為什麼喜歡悲劇性的、非愉悅題材的藝術，這一問題具有漫長的歷史，從亞里士多德以來論爭不斷。無論怎麼解決這個問題，事實是，人們享受了“非愉悅的客體化（objectification）”，可能會把悲哀的、沮喪的、憔悴的視為美的，而不是把美僅僅視為快樂的、平衡的或舒服的。但味覺和嗅覺就不存在這種悖論，人們不會選擇不愉快的飲食。味覺的目標是直接性的感官滿足，那些痛苦的、可怕的、奇怪的一定是某種有毒的、污穢的、噁心的，這就導致了味覺藝術表現的局限性。例如，比較關於同一主題即拿破崙的兩類感官的藝術品——貝多芬的《英雄交響曲》與馬兒戈炸雞。後者是拿破崙（N. Bonaparte）在1800年的馬兒戈戰役之後，為慶祝其軍事勝利而製作的。前者是貝多芬在發現拿破崙是一個暴君之後幻想破滅了，把他的交響曲的第二樂章轉換為葬禮進行曲以表達不滿。但是，發明了那道菜的廚師如果不徹底毀壞他的作品，就不可能做出類似的烹飪法去表達他的情感；而一段音樂可能是悲哀的、憤怒的或葬禮性的，但仍然在藝術上是優秀的，如果一道菜肴要試圖做出類似的表達就導致根本不能吃，更談不上優異了。<sup>④</sup>

“藝術”這個概念在通常的意義上指的是精美藝術，它是否能夠表達食物的本質值得懷疑。克斯美亞致力於糾正對味覺的誤解，維護食物的意義；但她認為，飲食與藝術之間並非是連續性的，食物似乎嚴重地依賴儀式性的語境，或是個人的或是文化的敘事去獲得其認知和審美意義。食物的象徵功能即表現性和指示性，在某些文化實踐中需要某個地點以便於實現這些功能。這樣，人們就懷疑食物自身是否具有意義。例如，如果不是在11月的週四，感恩節的家宴就祇是另外一個大餐，食物自身並沒有表達節日。如果沒有相關的故事和儀式，宰牲節上的單個食物

①②③ Elizabeth Telfer, “Food as Art”, *Arguing About Art*, 24-25, 26, 23.

④ Carolyn Korsmeyer, “On the ‘Aesthetic Sense’ and the Development of Fine Arts”, *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 1 (Autumn, 1975): 67-71.

就祇是被吃的東西。如果沒有禪宗哲學，沒有展示在器具和儀式中的一切，一杯茶就祇是一杯茶而已。<sup>①</sup>也就是說，食物的認知性意義非常依賴於特定的語境，而這些認知意義提供了其審美意義。食物並非無反思性，在宗教和紀念性的食物和飲料中，甚至是強迫性地具有反思性意義，即食物所象徵和聯繫的事件在文化和歷史中所具有的位置。這種反思雖然很重要，但不是食物作為食物的重要性的標誌。食物作為食物的偉大，在於其感官性特質。即便沒有高級的烹飪法，食物也可以行使再現、表達、象徵功能，食物的許多象徵性特質可能呈現在某些味覺經驗本身不是很食物之中。

在西方，在美的藝術傳統中，審美價值被認為是內在的和自律性的，藝術自有其價值，不依賴其周圍環境。但食物沒有這樣的歷史，它們的審美特質出現在實踐中，體現在節日、儀式和它們能夠呈現其完全意義的場合。即是說，食物最重要的是味覺等感覺，它的審美價值是語境性的，這一點不同於美的藝術。克斯美亞的觀點是，食物和飲料具有審美價值，同時如美的藝術那樣負載着象徵性功能。但是，在食物自身的品質被評價的時候，這些不是最重要的，感官的功能纔是基礎性的。食物不是美的藝術，它沒有明確的歷史，無法在敘述中有複雜的關節點。烹飪藝術可視為次要的或者裝飾性藝術，或者是功能性的或應用性的藝術。<sup>②</sup>

總結當代英語世界的觀點，可以概括為：食物的藝術性來自其所處的日常生活語境，烹飪法具有藝術性，烹飪實踐包含意義和和諧。但由於食物不能保存久遠，作為藝術，它缺乏震驚性的特質，不能深刻地感動人們，其審美意義是語境性的，食物自身不能表達情感。

#### 四 食物藝術：一種次要的藝術形式

西方傳統哲學反對味覺和嗅覺的審美性的理由，是將味覺和嗅覺看作是基本的、身體性的、非人的、動物性的、粗魯的低級愉悅。這是哲學上長期區分高級和低級愉悅，以及身心二元論的結果。在日常生活中，一些人又用這種偏見去批評那些過於熱衷於吃喝的人。事實上，視覺、聽覺、觸覺也都聯繫到吃、喝和性，不僅僅是味覺和嗅覺如此。傳統哲學還認為，人們的味覺和嗅覺的區分性的能力是有限的，或者說味覺和嗅覺自身是相對簡單的。這種觀點認為，眼睛和耳朵能夠更好地區分，相比鼻子和味蕾具有更大的力量去復原，要記住味覺和嗅覺相比視聽是更為困難的。但人們可能反駁說，所有感感能力都是培養的，如果食物被廣泛地認為是藝術，會有更多的人培養他們的味覺嗅覺能力。對於食物來說，記憶如辨識，是能夠訓練的。

味覺和嗅覺是基本的愉悅，關係到消費和慾望，這就導致某些哲學家認為這些感官不是非功利的。當應用在審美欣賞的時候，非功利激發了對客體的審美特質的沉思，而非它們可能提供的功利。但是味覺和嗅覺並非必然如此，某些物質的氣味就是用於欣賞的，不是去消費的，比如某些花香，比如品酒，比如吃食物之前的味道欣賞。人們欣賞味道和氣味本身，並非為功利目的去欣賞之。藝術品並非一定需要規則性的結合，食物也確實能夠具有規則性的結合，雖然必須承認的是，這種結合部分是為食客吃的節奏所創造的。說味覺缺乏形式，缺乏平衡和高潮是沒有說服力的，廚師在準備菜肴的時候是想到了這些東西的。食物創造是相對簡單的，但某些食物應該被視為藝術品。人們反對食物是藝術的另外一個理由是分享食物經驗的困難。雖然每一個繪畫的欣賞者看到的是同一件東西，但一道菜的每一個食客品嘗的是不同的東西，即是他自己嘴裏的東西。人們認為這一事實限制了關於食物論爭的可能性以及推薦好的食物給其他人的可能性，而這是藝術的典型行為。但這種困難祇是理論性的，事實上，當菜肴是同質性的或菜譜的實踐非常類似的時候，這樣的爭論和推薦就經常發生，人們日常生活中經常如此，食物評論家之間也會發生爭鳴。

在環境美學中，審美欣賞超越視覺主導的限制，超越了藝術館的空間局限，這就需要開拓

<sup>①②</sup> Carolyn Korsmeyer, "The Meaning of Taste and the Taste of Meaning", *Arguing About Art*, 44、46.

所有的感覺，包括味覺和嗅覺。味覺和嗅覺幫助人們理解環境，尋找其中的意義。就如同各種各樣的面孔，味覺和嗅覺很容易辨認，但其本質很難用語言表達，人類這些感官的接受模式還沒有完全發展出來，這是為什麼人們缺乏豐富的詞彙去描述它們的原因。為什麼描述視聽的詞彙多，描述味覺嗅覺的詞彙少，是因為視聽是指向客體自身，描述視聽其實是描述客體，語言本身就是命名客體的，這樣詞彙就很多。但味覺和嗅覺既是對象的，也是主體的，味覺和嗅覺就在感覺本身，而感覺是非語言性的，人們表達感覺祇能借助比喻性的語言，這就顯得是模糊的、難解的，就如同音樂批評那樣。開發味覺嗅覺的審美功能可能賦予日常生活更多的意義，找到更多的審美趣味。人們可能在未來發現一種獨立的方式去意指味覺和嗅覺，就如同人們現在以光的波長意指顏色的方式那樣。

雖然在柏拉圖和基督教哲學那裏，因為其感官性而在道德上被譴責；在現代哲學那裏，因為其色情和商業關聯而被嘲笑，但味道是最古老的藝術之一，在古代文化比如古羅馬和古代中國被高度推崇。許多香水製作者不僅把自己的工作稱為藝術，而且是高級藝術，稱自己為作曲家，強調氣味是智慧和想像力的創造，指出其創作的複雜性等。然而，按照傳統的分類，即自律性的藝術和實用性藝術的分類，氣味應分類為工藝或應用藝術，是時尚工業的一部分，就如同時尚設計，它的實用性和商業性目的不適合分類其為美的藝術。既然專門收藏美的藝術博物館已收納前衛藝術家的氣味藝術實驗，表明味道作者的創造性已得到認可，它值得在應用藝術博物館或博物館中的設計和裝飾藝術中佔有一席之地。

儘管食物藝術和其他藝術存在類似性，但包括經典菜譜在內，也缺乏如經典文學和音樂那樣的高度。可以說，食物在某個時候是藝術品，但它的確是次要藝術。之所以這樣評價，原因是食物的短暫性和缺乏意義。食物不缺乏某種類型的意義，人們吃的食物，吃它們的方式，具有重要的歷史性的和社會學的意義，具有許多象徵性的意義。但食物缺乏其他類型的意義，它不能如繪畫和文學那樣再現世界，也不能體現或傳遞藝術真理。這一點，食物類似於音樂，但食物不能像音樂那樣表現情感，沒有食物的語言，而存在着音樂的語言。再現和表現情感是人們推崇藝術的緣由，更重要的是，雖然好的食物能夠讓人們悅和興奮，但它似乎不能感動人們。因此，食物藝術祇是一種次要的藝術形式。

在中國古代，美學沒有在五官感覺之間區分高下，而是注重五種感覺產生的通感對於美的生成作用；發展到當代，中國美學由於受到康德、黑格爾的影響，區別了美感與快感，認為視聽纔是美感的根源，味覺和嗅覺產生的則是快感。鑑於當代英語世界的美學家對西方傳統美學所作的系統反思，已為味覺、嗅覺的審美性和食物的藝術性正名，奠定了其在藝術光譜中的恰當位置，中國美學界應當借助西方美學資源，對味覺、嗅覺的審美性以及食物的藝術性問題予以重新審視，進而為人們正視和發掘味覺、嗅覺的美學意義開闢更廣闊的空間。

〔編者註：該文為作者承擔的中國社會科學基金項目“英國當代美學發展史研究”（11CZX074）的重要成果。〕