

供给系统、社会习俗与生活方式

——中产阶级日常生活中的饮食消费变迁

朱迪 Alison Browne Josephine Mylan

(中国社会科学院社会学研究所,北京 100732;曼彻斯特大学 可持续消费研究中心,英国 曼彻斯特 M139PL)

[摘要] 中国城市中产阶级肉类消费的快速增长受到环境科学和社会政策研究的关注。本文将对北京和上海居民日常生活中的肉类的供给和消费进行动态分析。数据来源为针对中产阶级的半结构化个案访谈,主要考察以下问题:(1)食品供给系统转变过程中人们食用肉类的经历;(2)在社交、庆祝活动和照顾家人时肉类食品的角色转变;(3)伴随对健康和养生的关注以及食品安全问题,饮食与保健知识逐渐交织在一起从而改变肉类消费模式。在中国中产阶级采用新形式的自我修养和对健康关注的背景下,减少吃肉正在渐渐取得合法性,但是日常实践中存在着阻碍饮食消费改变的机制。研究揭示了中国的中产阶级与肉类消费之间的动态关系,日常生活的动态——包含了以家庭、社交和健康为核心的社会文化习俗——如何同时推动和约束中国背景下的饮食习惯变迁。本研究广泛吸收社会科学和环境科学的研究文献,目的是深化对中国背景下转向可持续发展的社会实践的定性研究。

[关键词] 中产阶级; 日常实践; 可持续消费; 肉类; 健康

[中图分类号] C913.3 **[文献标识码]** A **[文章编号]** 1003-4145 [2020]03-0035-13

DOI:10.14112/j.cnki.37-1053/c.2020.03.004

随着经济快速增长、居民收入水平提高,中国的消费迅速崛起。以肉类消费为例,虽然发达国家的肉类消费数量较高,但是近二十多年来中国的肉类消费增长迅速,居民膳食中最重要的猪肉消费增量尤其显著^①。然而,消费增长引发了一些环境后果。就牲畜家禽等肉类消费而言,其对于生态系统产生诸多负面影响,导致过高的氮和磷盈余、土地和水资源的污染、温室效应气体的排放以及陆地和水生生物多样性的破坏等^②。

已有研究认为,随着城市化推进、人们生活日益富足以及消费者偏好的不断“西化”,肉类消费将会上涨^③;中国食品消费模式经历了显著变化,包括动物蛋白占比上升、城市高收入消费者购买的动物制品绝对数量上涨^④;在城市地区,导致肉类摄入总量上涨的一个原因是外出就餐^⑤。当前关于中国肉类消费的研究倾向量化和预测,或者将肉类消费置于社会文化或宏观经济动态的框架之中,而缺乏对市民日常生活中存在

收稿日期:2019-11-14

作者简介:朱迪(1981—),女,社会学博士,中国社会科学院社会学研究所副研究员;Alison Browne,英国曼彻斯特大学可持续消费研究中心研究员;Josephine Mylan,英国曼彻斯特大学可持续消费研究中心研究员。

①OECD/FAO, "OECD-FAO Agricultural Outlook (Edition 2018)", OECD Agriculture Statistics (database), 2019, <https://doi.org/10.1787/d4bae583-en> (accessed on 07 2019)

②Shimokawa and Satoru, "Sustainable Meat Consumption in China." in *Journal of Integrative Agriculture* Vol.14(6), 2015, pp.1023-1032; Stoll-Kleemann, Susanne and Schmidt, Uta Johanna, "Reducing Meat Consumption in Developed and Transition Countries to Counter Climate Change and Biodiversity Loss: A Review of Influence Factors." in *Regional Environmental Change* Vol.17(5), 2017, pp. 1261-1277.

③Cao, Li Juan, Tian, Wei Ming, Wang, Jimin, Malcolm, Bill, Liu, Hong Bo and Zhou, Zhang Yue, "Recent Food Consumption Trends in China and Trade Implications to 2020." in *Australasian Agribusiness Review* Vol.21, 2013, pp.15-44; Pingali, Prabhu, "Westernization of Asian Diets and the Transformation of Food Systems: Implications for Research and Policy." in *Food Policy* Vol. 32(3), 2007, pp.281-298.

④Liu, Hongbo, Parton, Kevin A., Zhou., Zhang-Yue and Cox, Rod, "At-Home Meat Consumption in China: An Empirical Study." in *The Australian Journal of Agricultural and Resource Economics* Vol.53(4), 2009, pp. 485-501.

⑤Ma, Hengyun, Huang, Jikun, Fuller, Frank and Rozelle, Scott, "Getting Rich and Eating Out: Consumption of Food Away From Home in Urban China." in *Canadian Journal of Agricultural Economics* Vol. 54(1), 2006, pp. 101-119.

和已经发生的转型进行关注^①,同时也无视日常消费的动态^②。针对中国消费、日常生活和城市生活的相关问题,研究建议也应当设置更加深刻具体的研究议程^③。

本研究旨在深化中国城市可持续性转型实践方面的研究,并试图将中国人日常生活的经验观察与更广泛的探讨中国的环境可持续问题和城市化进程的理论相联系^④。本研究重点关注中国中产阶级日常生活中的肉类消费,及其如何为家庭、工作、学校和社会生活中的社会的、物质的和制度性的动态所塑造。后文将揭示,随着健康与饮食交融的概念出现,人们逐渐有意识地减少肉食摄入或者改变肉食摄入的模式。本研究将探索肉类消费复杂的动态变化,以及在正式的饮食结构中转变肉类消费(或不消费)如何更加困难,并且在多代人组成的家庭中如何协调肉类消费^⑤。

一、中国肉类和饮食消费的发展

历史上,“肉”在中国社会中扮演了重要的社会和政治角色,食品消费按照社会阶层被分为不同等级。各朝代统治民族关于肉的偏好和等级象征不同,也会影响普通人对于猪肉、牛肉、羊肉和其他肉类海产品的消费^⑥。直至明朝,伴随经济改善和农业产量增长,肉类消费越来越大众化,肉类逐渐失去了“等级地位”^⑦。由于文化偏好、社会经济条件和极其多样的自然资源相互交织,中国从未有过单一、同质化的饮食文化。尽管如此,猪肉和鸡肉几乎在全部地区都能够买到(除回族、穆斯林地区没有猪肉消费);牛肉和羊肉在中国北方和西北地区更为普遍,海产品则在沿海地区消费量较高^⑧。

有关肉类和吃肉的传统多种多样,也和中国的医学与宗教哲学存在联系。比如,传统中药将肉类视为防治“血虚”的膳食来源。肉类与传统中药之间的联系也随时间在改变,但是传统中医体系塑造了近代中国社会的健康营养观念。在历史上的不同时期,佛教也影响了中国人“不吃肉”的饮食^⑨,而在当代城市地区,佛教修行和佛教素食餐厅又有了小规模兴起^⑩。

中国肉食普及在经济层面有重要意义。无论过去还是现在,“受贫困所迫”的素食主义或半素食主义现象在底层社会经济群体中一直都很常见,而且是粮食短缺时期(例如自然灾害)的一个特征^⑪。1982年中国人均食肉量为13公斤/年,牛肉因为比较稀缺,被称为“百万富翁肉”^⑫;而在过去的30年间,随着人们收入增长,饮食发生了翻天覆地的变化。

近二十年来,相比较发达国家消费量比较稳定,中国的肉类消费增长迅速。根据OECD和联合国粮食及农业组织数据^⑬,就牛肉人均消费量而言,美国和巴西最高,其次是日本,而中国的牛肉消费量很低;但是中国由于基数低,2016年人均牛肉消费量达到1990年的六倍,增长速度是四个国家中最快的。作为中国膳食

①Liu, Wenling, Oosterveer, Peter and Spaargaren, Gert, "Promoting Sustainable Consumption in China: A Conceptual Framework and Research Review." in *Journal of Cleaner Production* Vol.134, 2016, pp.13-21.

②McEwen, C., Hughes, A., and Bek, D., "Theorising middle class consumption from the Global South: A study of everyday ethics in South Africa's Western Cape." in *Geoforum*, vol. 67, 2015, 233-243.

③王宇《社会学本土化议题:争辩、症结与出路》,《社会学研究》2017年第5期。

④Liu, Wenling, Oosterveer, Peter and Spaargaren, Gert, "Promoting Sustainable Consumption in China: A Conceptual Framework and Research Review." in *Journal of Cleaner Production* Vol.134, 2016, pp. 13-21.

⑤Liu, Chen, "Family-Based Food Practices and their Intergenerational Geographies in Contemporary Guangzhou, China." in *Transactions of The Institute of British Geographers* Vol.42(4), 2017, pp. 572-583.

⑥徐海荣《中国饮食史(第六版)》,华夏出版社1999年版。

⑦Watson, James L., "Meat: A Cultural Biography in (South) China." In A. J. Klein and A. Murcott (eds.), *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*. New York: Palgrave Macmillan., 2014; 徐海荣《中国饮食史(第六版)》,华夏出版社1999年版。

⑧Garnett, Tara and Wilkes, Andreas, "Appetite for Change: Social, Economic and Environmental Transformation in China's Food System.", 2014. Available from: <http://www.fcrn.org.uk/fcrn/publications/appetite-for-change>

⑨Simoons, Frederick J., *Food in China: A Cultural and Historical inquiry*, Florida: CRC Press, 1991.

⑩Klein, Jakob A., "Buddhist Vegetarian Restaurants and the Changing Meanings of Meat in Urban China." in *Ethnos: Journal of Anthropology* Vol. 82(2), 2016, pp. 252-276.

⑪Watson, James L., "Meat: A Cultural Biography in (South) China." In A. J. Klein and A. Murcott (eds.), *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*. New York: Palgrave Macmillan, 2014.

⑫Osnos, Evan, "Age of Ambition: Chasing Fortune, Truth and Faith in the New China." in *Farrar, Straus and Giroux/PanMacmillan*, 2015.

⑬OECD/FAO, "OECD-FAO Agricultural Outlook (Edition 2018)", OECD Agriculture Statistics (database), 2019, <https://doi.org/10.1787/d4bae583-en> (accessed on 07 2019).

中最重要的肉类,猪肉的消费增长速度更为显著,从1990年人均消费15.02千克,增长到2016年的30.24千克;不仅人均消费的增长速度高于其他国家,在1999年之后人均猪肉消费量也超越了美国,成为四个国家中人均猪肉消费量最高的。

国家统计局数据^①也显示,20世纪90年代以来城镇居民在肉类消费的数量和支出上均呈增长趋势,其中猪肉的消费量最高,但肉类占食品消费支出份额比较稳定。在不同类型的肉类产品中,城镇居民家庭人均全年购买猪肉的数量最高,并且从90年代至2012年呈不断增长的趋势。1996年城镇居民家庭人均全年购买猪肉17.1千克,经历过几次波动,2012年达到人均21.2千克。其他肉类产品中,水产品 and 禽类的购买数量增长趋势显著,水产品的人均购买数量从1999年的10.3千克增长到2012年的15.2千克,而禽类的人均购买数量从1995年的5.4千克增长到2012年的10.8千克。鲜蛋的城镇居民家庭人均全年购买数量则比较稳定,1996至2012年间保持在人均10千克左右。

从消费支出来看,在2002至2012年间,城镇居民家庭的肉禽及相关制品的支出呈显著上升趋势,2002年人均消费现金支出为455.1元,增长到2012年的1183.6元。而总体上的人均食品消费现金支出也呈显著上升趋势,在2002年为2271.8元,增长至2012年的6040.9元,并且肉禽及相关制品所占支出在这十年间基本稳定保持在20%左右。城镇家庭对于蛋类和水产品的消费支出也呈增长趋势,但支出金额相对较小。

肉类消费的变化不仅受到个体消费偏好的影响,还应当放置在食品供给体系中理解。20世纪90年代以来城镇居民的用餐模式也在发生变化,深刻反映了我国城市生活方式和食品供给体系的变迁。根据对中国健康与营养调查1991—2011年的数据分析,在家用餐仍然是城市居民最重要的用餐模式,但城市中公共和商业空间的食品供给占比逐渐增加,这在Ma等人的研究中也发现了类似的发现^②。如图1所示,1991年至2011年间,城镇居民在家吃午饭的比例从88%下降到77%,而在学校或单位、在餐馆吃午饭的比例显著上升,分别从1991年的6%和2%上升到2011年的13%和7%。图2所示的城镇居民在家吃晚饭的比例也呈类似趋势,在家吃晚饭的比例从1991年的95%下降到2011年的93%,而在餐馆吃晚饭的比例显著上升,从1991年的1%上升到2011年的4%。只不过区别于午餐,晚餐的用餐地点稍微有些波动,1991年之后在家吃晚饭的比例持续下降,到2004年的低点之后,城镇居民似乎又开始回归回家吃晚饭。后文将分析,与社会文化习俗和标准化供给体系的特征有关,餐馆、食堂等公共空间的食物供给模式对于中产阶层减少肉类消费具有一定制约作用。

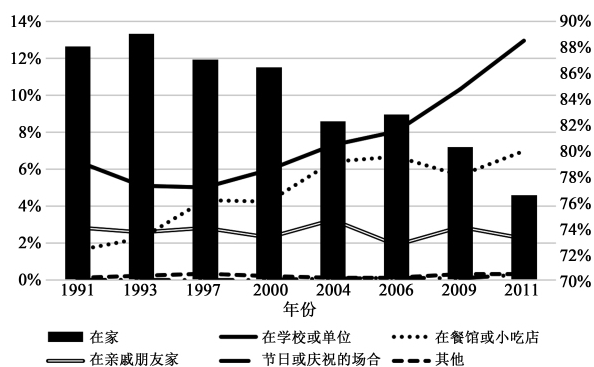


图1 城镇地区午餐用餐地点的变化趋势

数据来源:中国健康与营养调查1991—2011年

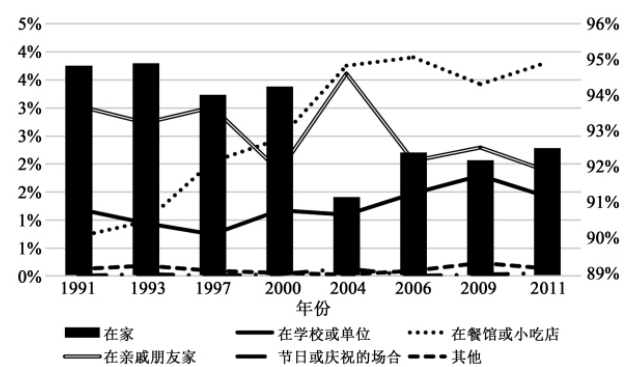


图2 城镇地区晚餐用餐地点的变化趋势

数据来源:中国健康与营养调查1991—2011年

二、食品消费与日常生活:一个分析框架

不同于已有研究从宏观经济动态或社会文化的框架出发,本文强调从日常生活的视角来考察和理解肉类消费,试图捕捉人们生活中可能未大规模发生但已经存在并产生相当影响的消费转型。日常生活理论认为实践不仅由有意识的、反思性的行动构成,也由无意识的、建立在不言自明的知识上的常规(routines)构成^③,该理

^①数据来源:国家统计局 <http://data.stats.gov.cn/easyquery.htm?cn=C01>.

^②Ma, Hengyun, Huang, Jikun, Fuller, Frank and Rozelle, Scott, "Getting Rich and Eating Out: Consumption of Food Away From Home in Urban China." in *Canadian Journal of Agricultural Economics* Vol54(1), 2006, pp. 101-119.

^③Halkier, Bente, "Routinisation or Reflexivity? Consumers and Normative Claims for Environmental Consideration." in J. Gronow and A. Warde (eds.), *Ordinary Consumption*. New York: Routledge, 2001.

论暗含两层方法论含义:一是通过研究松散的主体解释如何嵌入琐碎的实践和互动来理解消费;二是通过研究消费行为如何连结日常生活来理解社会结构和社会关系。不同于关注品味、地位消费的理论,日常生活理论强调普通消费的重要性,比如做饭、超市购物、水电煤气消费等。

在研究取暖、洗涤、烹饪等日常家庭消费实践时,Spaargaren 和 Vliet 借鉴 Warde 的研究,将生产-消费的循环过程操作化为生产、供给、获得和使用四部分^①。从结构主义的视角,供给系统和生活方式共同作用于家庭消费实践:供给系统包括公司、公用事业机构以及政府部门等为人类行动者开发商品和服务的机构,它们掌握规则和资源,建构社会实践的结构;生活方式不仅是日常生活中各种社会实践的整合,还指向个体认同的表达——行动者通过构建实践的某种具体的统一性来表达他或她想要成为什么^②。供给端提供消费的物质和基础设施,但也需要消费者认可是否适合他们的生活方式,反过来推动技术创新。

除了消费的基础设施,Shove 强调社会文化习俗,即使得人们符合“正常的”“最低要求的”或者“普遍的”“标准的”常规,也是理解家庭消费的重要维度,这些标准与很多其他人共享,并且在一生中不断被“习得”,比如每周洗澡的次数不仅与一个人的工作性质或者活动量有关,也很大程度上被其所习惯的清洁标准所决定^③。

基于已有研究,本文试图构建一个立体的分析框架考察中国城市的肉类消费。生活方式视角关注审美、认同、符号等,属于消费的水平分析方法,但忽略了产品的“历史”,即生产-消费循环的具体组织中的起源这一背景,由此引出消费的垂直分析方法——供给系统视角^④。如果说生活方式视角相对侧重消费的个体性,供给系统视角关注消费的物质性,那么社会文化习俗则指向消费的社会性和制度性,消费如何被长期形成的并处于动态中的社会文化背景以及既有的社会制度和政策所塑造。该分析框架强调消费实践应当在日常生活的动态、对日常生活的参与中进行理解。

出于自身健康、营养和养生等需求,中产阶层是积极反思并改变饮食消费模式的重要群体,他们吸收来自中国传统和西方医学的知识,采取多种策略消费安全、健康的食品,这种生活方式不同于中低阶层,更区别于肉类消费匮乏的贫困群体。本研究关心广泛的社会文化变迁中饮食消费的转变,因而重点关注中产阶层。

(一) 食品消费与供给

我国的食品供给模式经历了结构性的转变,从主要在家吃饭、在单位或学校食堂吃饭到超市、餐馆、外卖、便利店等商业供给体系的兴起,再到近年间互联网零售模式蓬勃发展,这对于理解当代中国人的食品消费非常重要。从供给模式来看,食品消费大体可以分为在家吃饭和外出吃饭。Warde 和 Martens 提出外出吃饭主要有三种供给模式:商业-零售供给、机构餐饮供给以及招待家人朋友的集体供给^⑤。以英国为例,典型的商业-零售供给包括餐馆、快餐和外卖、酒店、酒吧等“机构供给”指工厂、办公室、医院、学校等在其食堂或餐厅提供食物的模式,以是否为本机构成员为供给标准而非支付能力“集体供给”基于互惠的原则,主要形式是宴请朋友或家人,通常在节日、生日等庆祝场合,当在酒店或餐馆宴请时,集体供给则与商业供给结合起来。

无论在家还是在外吃饭,超市、便利店和购物中心是当代中国人日常饮食的主要商业供给。据统计,在中国最大的八个城市中,菜市场的交易量在 1996—2005 年间下降了 50%至 54%,而几乎在同时期,上海的便利店数量增加了将近 250%^⑥。超市和便利店不仅改变了人们的购物方式,更重要的是提供预包装、预加工的方便食品,使得人们的膳食选择逐渐被这些速冻和方便食品所制约,倾向高脂肪、高糖和高盐的食品而远离新鲜水果和蔬菜^⑦。

^①Spaargaren, Gert and Vliet, Bas Van, "Lifestyles, Consumption and the Environment: The Ecological Modernization of Domestic Consumption." in *Environmental Politics* Vol.9(1), 2000, pp. 50-76; Warde, Alan, "Introduction to Sociology of Consumption." in *Sociology* Vol.24(1), 1990, pp.1-4.

^②Spaargaren, Gert and Vliet, Bas Van "Lifestyles, Consumption and the Environment: The Ecological Modernization of Domestic Consumption." in *Environmental Politics* Vol.9(1), 2000, pp. 50-76.

^③Shove, Elizabeth, *Comfort, Cleanliness and Convenience: The Social Organization of Normality*, Oxford: Berg, 2003.

^④Spaargaren, Gert and Vliet, Bas Van, "Lifestyles, Consumption and the Environment: The Ecological Modernization of Domestic Consumption." in *Environmental Politics* Vol.9(1), 2000, pp. 50-76.

^⑤Warde, Alan and Martens, Lydia, *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

^⑥保罗·弗伦奇、马修·格莱博《富态:腰围改变中国》,杭州大学出版社 2012 年版。

^⑦保罗·弗伦奇、马修·格莱博《富态:腰围改变中国》,杭州大学出版社 2012 年版。

超市在食品供给中的重要性不断提升,同时小摊贩和菜市场这种相对非正规的供给模式受到了压力^①,这种压力主要来自于人们对于食物污染变质的经验和食品安全风险的观念,对消费者信任有很大影响^②,比如食品故意掺假后流入市场(例如2008年毒奶粉事件),此外人们也逐渐意识到农业生产过程中食品的化学负载过高的问题。尽管曝光度最高的几起健康和安全事件都发生在超市的供应链中^③,但是消费者的反应并非放弃超市的供给模式,而是要求监管更加严密、标准化程度更高、管控更加严格的零售环境,这是消费者对肉类等食品维持信任的基础。中国中产阶层特别担心食品质量安全问题,甚至对此非常焦虑^④,这种感觉已经对人们的购物和饮食习惯产生了影响,带来的变化在我们的访谈中也有所体现。

基于肉类消费的研究需要,本文重点关注当代中国人日常饮食中的三种供给模式:一是家庭供给,由个体或家人在家烹饪,责任和感情是主要机制;二是商业供给,以市场交换为主要机制,例如餐馆、便利店、快餐和外卖等;三是机构供给,以满足机构成员的工作和生活需求为主要机制,例如单位食堂、学校食堂等。后文将依据该框架对供给系统转变过程中的肉类消费进行比较系统的分析。

(二) 食品消费与社会文化习俗

肉类产量和消费量是中国现代性步伐的显著标志^⑤。肉类消费上涨是中国经济和社会快速转型的特征:伴随收入上涨和消费市场的繁荣,获取国产和进口肉制品更加便利,“吃肉”作为庆祝以及繁荣的文化和意义不断加深^⑥。例如在一个关于昆明的饮食研究中,肉类从短缺向富足的饮食转变在当地人对于从贫困迈向社会主义、再到改革时期的丰盛的叙事中有重要作用^⑦。历史上,肉通常是稀少且奢侈的食物,在庆祝和社交场合使用;但是当代社会对于肉的获取越来越方便,人们在更频繁的肉类产品消费中显示出了更强烈的享受感和权力感^⑧。

在英国社会背景中,肉也被期待出现在特定的社交餐桌上,但是吃什么肉、如何烹饪肉在不同社交场合以及不同的供给模式中具有差异,暗含着关于肉的社会文化习俗。调查显示^⑨,一顿外出的正餐中,牛肉是最受欢迎的食物,在餐馆吃饭、家庭聚会或者朋友聚会的场合出现的比例都很高。“一顿正经的饭”通常包括肉和两种蔬菜,家庭聚会和特殊庆祝场合通常期待这样的膳食安排;各种类型的烤肉在家庭请客中尤其普遍,而意面和咖喱经常出现在商业供给和集体供给中,并且咖喱这种略带快餐性质的饮食更可能出现在朋友之间而不是家庭聚会中。

社会政策和公共倡议等制度安排是塑造社会文化习俗的重要力量。在2014至2016年间,中国政府发布了两套新的膳食指南,强调人们适度摄入肉类,保持全面的膳食结构,并鼓励人们广泛摄入谷物、水果和蔬菜。《中国食物与营养发展纲要(2014—2020年)》^⑩将每人每年肉类消费指标设定为29公斤(截至2020年)。卫生部发布的《中国居民膳食指南(2016)》^⑪建议适量摄入畜禽肉类,每周摄入量在280克至525克之

①靳明、杨波、赵敏等《食品安全事件的溢出效应与消费替代行为研究——以乳制品系列安全事件为例》,《财经论丛》2015年第12期。

②Gong, Qian and Jackson, Peter, "Consuming Anxiety? Parenting Practices in China After the Infant Formula Scandal." in *Food, Culture & Society* Vol.15(4), 2012, pp. 557-578; Jia, Chenhao and Jukes, David, "The National Food Safety Control System of China - a Systematic Review." in *Food Control* Vol.32(1), 2013, pp. 236-245.

③Jackson, Peter, *Anxious Appetites: Food and Consumer Culture*, London: Bloomsbury, 2015.

④Gong, Qian and Jackson, Peter, "Consuming Anxiety? Parenting Practices in China After the Infant Formula Scandal." in *Food, Culture & Society* Vol.15(4), 2012, pp. 557-578; Klein, Jakob A., "Creating Ethical Food Consumers? Promoting Organic Foods in Urban Southwest China." in *Social Anthropology* Vol.17(1), 2009, pp.74-89.

⑤Schneider, Mindi, "Wasting the Rural: Meat, Manure, and the Politics of Agro-Industrialization in Contemporary China." in *Geoforum* Vol.78, 2017, pp. 89-97.

⑥Klein, Jakob A., "Buddhist Vegetarian Restaurants and the Changing Meanings of Meat in Urban China." in *Ethnos: Journal of Anthropology* Vol.82(2), 2016, pp. 252-276; Watson, James L., "Meat: A Cultural Biography in (South) China." In A. J. Klein and A. Murcott (eds.), *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*. New York: Palgrave Macmillan, 2014.

⑦Klein, Jakob A., "Buddhist Vegetarian Restaurants and the Changing Meanings of Meat in Urban China." in *Ethnos: Journal of Anthropology* Vol.82(2), 2016, pp. 252-276.

⑧Klein, Jakob A., "Buddhist Vegetarian Restaurants and the Changing Meanings of Meat in Urban China." in *Ethnos: Journal of Anthropology* Vol.82(2), 2016, pp. 252-276.

⑨Warde, Alan and Martens, Lydia, *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

⑩详见中华人民共和国中央人民政府门户网站: http://www.gov.cn/zwqk/2014-02/10/content_2581766.htm

⑪详见中国营养学会: http://dg.cnsoc.org/newslist_0402_1.htm

间。虽然发布指南这种方式只是提供通用的健康建议(而非对健康或环境的直接干预),但获得了西方媒体和气候运动支持者的欢呼,他们认为“中国肉类消费减半计划”为环境带来了积极效益^①。事实上,国务院和卫生部的这些健康建议并不意味着政府对于降低肉类消费的直接干预,但在日常社会进程中,肉类在膳食中的角色正在发生转变,我们的研究发现也反映了这一点。

近些年,中国政府将干预和改变的目标锁定在外出饮食和请客方面,并采取了多项积极举措。例如“光盘行动”强调减少食物浪费,鼓励人们在餐厅适量点菜,或者点菜过多时将剩余餐食打包带回家。这种政策干预的矛头并未直接指向肉类消费,但这种干预是中国政府规范和塑造人们外出就餐实践的案例,鼓励适度、节俭的餐馆消费,使得可能造成浪费的食物重新被利用。类似这样的政策使得节俭和适度的饮食实践合法化并得到推崇,这塑造了更宏观范围内与食品消费相关的社会习俗^②。

(三) 中产阶级生活方式与食品消费

肉类消费具有一定的阶层差异,收入较高、接受过高等教育群体的肉类消费模式正在发生一些变化。根据国家统计局数据,1995至2010年间,高收入群体的肉禽类消费份额呈逐渐递减的趋势,从0.3715下降至0.3506,并且相对于其他收入群体,高收入群体的肉禽类需求收入弹性最小,说明收入的增长仅增加较少的肉禽需求量^③。就禽肉消费而言也是类似趋势,2009年城镇最高收入户禽肉人均消费量是最低收入户消费量的2.02倍,但是城镇家庭大致呈现出禽肉需求弹性随收入增长而减小的态势^④。有调查识别出肉类消费的稳定群、已减少群和将减少群三种类型,三类消费者都不同程度减少了猪肉的消费,已减少或者将减少人群的受教育水平更高、收入更高或者更可能居住在大城市;已减少群体强调健康和控制体重作为消费转变的主要原因^⑤。此外,中产阶级肉类消费模式的转变也体现在对高质量肉类的偏好,低收入者对高热量、高脂肪的肉类产品需求旺盛,而高收入者出于对自身健康的关注而对高蛋白、低脂肪类的优质畜产品偏爱有加^⑥。

当代中国中产阶级采取各种策略旨在获得安全和健康的食品,追求健康、减肥、美容的消费动机构成了中产阶级生活方式的重要特征^⑦。中国城市新兴中产阶级已经融入了老一代人所不能或不愿接受的新的生活方式,他们使用医疗保健服务、健康教育服务并注重膳食选择,更加关注体重增加、肥胖和饮食等问题^⑧。为了应对食品安全焦虑,中产消费者在主流食品系统内采取一系列策略,包括减少外出就餐和高风险食品购买、挑选相对安全的食品、选择信任的品牌或者替代高风险品牌以及从制度信任回归人际信任,这些消费策略实质上使一部分国家公共责任转移到消费者个体身上^⑨。

无论出于食品安全焦虑还是追求健康的动机,中产阶级更偏好有机食品和绿色食品。北京、上海、广州的调查显示,71%的中产阶级经常去大型超市购买食材、75%的中产阶级经常食用绿色食品、38%的中产阶级经常食用进口品牌的食品,而分别只有56%、60%和16%的中低阶层进行这些消费^⑩。除了在正式的商业渠道购买认证的有机食品和绿色食品,城市中产消费者也通过自发组织购买非官方认证的本地农产品、无公害食品和有机食品,比如北京有机农夫市集,还有以共同购买的形式组成消费健康食品的团体^⑪。

三、中国城市肉类消费的日常体验

“阶级”概念的形成主要源自雇佣关系,雇佣关系显示了人在劳动力市场中的权力和地位^⑫。但是在中

①Milman, Oliver and Leavenworth, Stuart, "China's Plan to Cut Meat Consumption by 50% Cheered by Climate Campaigners.", 2016, Available from: <https://www.theguardian.com/world/2016/jun/20/chinas-meat-consumption-climate-change>

②Zhang, Dunfu, "From Thrift to Sustainability: The Changing Table Manners of Shanghai's Food Leftovers." in M. Sahakian, C. Saloma and S. Erkman (eds.), Food consumption in the city: Practices and patterns in urban Asia and the Pacific. Routledge, 2016.

③梁凡、陆迁、同海梅等《我国城镇居民食品消费结构变化的动态分析》,《消费经济》2013年第3期。

④陈琼、吕新业、王济民《我国禽肉消费及影响因素分析》,《农业技术经济》2012年第5期。

⑤候哲、胡卫中《经济发达地区的肉类消费趋势研究》,《中国畜牧杂志》2012年第24期。

⑥夏晓平、李秉龙《我国城镇居民畜产品消费问题分析——基于收入差距与粮食安全视角》,《晋阳学刊》2011年第2期。

⑦保罗·弗伦奇、马修·格莱博《富态:腰围改变中国》,杭州大学出版社2012年版。

⑧保罗·弗伦奇、马修·格莱博《富态:腰围改变中国》,杭州大学出版社2012年版。

⑨刘飞《食品安全的风险感知与消费策略》,《华南农业大学学报(社会科学版)》2014年第3期。

⑩朱迪《从强调教育到强调供给:都市中间阶层可持续消费的研究框架及实证分析》,《江海学刊》2017年第4期。

⑪帅满《安全食品的信任建构机制——以H市“菜团”为例》,《社会学研究》2013年第3期。

⑫Saunders, Peter, *Social Class and Stratification*, London: Routledge, 1990.

国背景下,学者认为使用更加综合的指标来定义“中产阶级”更为合理^①。概念上,中国中产阶级指的是生活相对富足、具有一定职业声望和受教育程度的人群。实证层面,中产阶级主要包括具有一定管理权限或专业技术的群体,以及一部分收入较高或职业地位较高的普通白领(比如办事人员、商业服务业人员等)。本研究中的中产阶级本质上指的是中产阶级家庭成员,测量指标是“户主”或说家庭“话事人”的社会阶层。

研究方法是个案深度访谈,分别于2016年和2018年在北京和上海进行。2016年访谈了9名中产阶级成员,聚焦具体的肉类消费;2018年的田野调查在中产阶级消费模式的框架内,有12个访谈案例重点关注了食品消费。本研究以家庭为分析单位定义中产阶级,测量指标是“户主”或说家庭“话事人”的社会阶层。访谈对象不仅均来自中产家庭,自身也大都从事典型的中产职业,包括教授、会计、IT从业者、企业中高级管理人员、私营企业主等,案例中还包括了来自中产家庭的自由职业者和全职主妇,她们的时间安排和食品供给模式区别于朝九晚五的上班族,对于肉类消费有着重要影响。

半结构式访谈持续一至一个半小时左右。在向被访者介绍研究时,我们通常邀请他们参加关于饮食消费或者中产消费的研究,并没有特别提到这是一个关于吃肉的研究,事实上我们在招募被访者时也没有特意寻找减少吃肉或者不吃肉的人。但是田野调查结果显示,大多数访谈对象认为自己和家庭成员已经在膳食中不同程度地减少肉类,他们大都正在减少或者试图减少肉食摄入,还有两位自认为素食主义者,反映了减少吃肉的倾向在城市中产阶级中的重要性。

访谈中,被访者对于什么是“肉”有着不同的见解,有些人认为肉是所有动物的肉(包括鱼、虾、海产品、昆虫),而有些人则将肉(牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉、鸭肉)和海鲜区别开来。无论如何定义“肉”,动物蛋白都被视为几乎不可替代且至关重要的营养来源,这要归结于中国饮食对动物蛋白和脂肪的传统观念,第三部分将对此进行详述。

根据访谈,中产阶级肉类消费模式主要从两个维度来理解:一个是数量维度,大多数被访者(希望)减少吃肉的数量,尤其是引起健康问题的红肉和食品安全问题较突出的肉类,少部分被访者仍强调口味从而在吃肉的数量上变化不大。肉类在饮食中占据重要地位与减少吃肉具有合法性的观念并存,形成一种混合健康文化,这是理解中产阶级肉类消费的关键。另一个是质量维度,大多数被访者都在提升肉类消费的质量,这种变化一方面受到供给模式改变的影响,随着菜市场、流动肉摊的减少,人们更多从超市或品牌供应商那里购买肉类,从而使质量更有保证;另一方面出于健康或者抵御食品安全风险的需要,并且随着肉类消费数量的减少,人们也更可能负担得起肉类消费质量的提高。

(一) 供给系统转变过程中的肉类消费

在中国社会,肉类供给与消费和吃肉相关的文化意义之间的关系正在发生转变,城市环境中,吃肉随着物质的、社会的和制度的安排而发生变化^②,这种文化意义的弱化突出体现在肉类饮食的家庭供给中。如下面与石先生^③的访谈所述,烹饪起来简单方便是家庭供给中“吃肉”的核心问题。

“因为我觉得肉嘛,本来就是日常生活肯定得要吃的东西,猪牛羊这些肉吃得比较频繁,因为这些东西比较容易购买、储存。海鲜不太好储存,包括鱼类,这种产品你也不太好收拾,不太好收拾,没法回家直接切成片,搁锅里嘴里直接就可以吃了,所以说可能还是猪牛羊这些东西在日常生活中涉及比较多吧。”(28岁,国有银行会计,居住在北京,与妻子同住,无子女)

尽管这位被访者主张肉类在饮食中非常重要,但具有启发性的是,他强调实际烹饪操作和肉质特点会影响膳食中的肉类选择,而并非只强调文化意义(后者在分析中国人吃肉的问题时经常被提到)。在石先生解释家中购买不同肉类的原因时,很重要的一点就是肉类购买、储存和烹调。

访谈中,普通家庭烹饪用的肉类大多是从超市中购买,而对于收入相对较高的几位被访者,则是由较高端的有机食品供应商递送。超市或其他零售商的在线订购是相对较新的供给模式,正逐渐被城市中产消费

^①李培林、张翼《中国中产阶级的规模、认同和社会态度》,《社会》2008年第2期。

^②Ma, Hengyun, Huang, Jikun, Fuller, Frank and Rozelle, Scott, "Getting Rich and Eating Out: Consumption of Food Away From Home in Urban China." in *Canadian Journal of Agricultural Economics* Vol.54(1), 2006, pp.101-119.

^③为遵守保密性和匿名性的研究伦理,文中被访者的姓氏均为化名。

者所采用,并用于购买多种多样的产品^①。尽管在线购买因便捷性而受到青睐,但通常超市仍被视为最方便安全的城市食品供给模式,特别对肉类来说更是如此。

家庭供给之外,城市供给系统的转变主要体现在:一是相对于家庭供给,食品的商业供给显著增加,在外就餐比例上升;二是正规的、连锁的餐厅和快餐店在商业供给中逐渐占主导地位,预加工食品和标准化食品大量涌现。这些转变对于人们的肉类消费具有重要意义。根据访谈,上班族和学生群体在工作日比较普遍的用餐模式是,购买商业和所在机构(例如餐厅、小餐馆、外卖摊位、单位和学校食堂)烹饪的餐食,大多数时候作为午饭,有时候也被用来当作晚饭、早饭或者是零食。31岁的倪女士描述了一顿普通午餐的场景,详细介绍了同事之间如何分享荤菜和素菜“我们午餐会吃米饭和炒菜,因为我们几个同事一起吃,会混着点四到五个荤菜和素菜。”

虽然白天在公共空间吃饭一直都在城市居民的饮食安排中占重要地位,但是城市居民的吃饭地点选择发生了一些变化,这在一些访谈中有所体现。被访者指出除了在餐厅吃饭,现在餐厅和小摊位也能外卖新鲜烹饪的食物,以供消费者拿回工作地点食用。互联网平台提供的送餐服务对此做出了贡献,“美团”“饿了么”这样的平台将餐厅和消费者连接起来。这些平台的用户对于服务体验的描述是更加“高效”,能够节省金钱和时间,访谈中单身和无子女的家庭经常使用这种用餐模式。但是,其中的一些外卖服务(特别是不知名餐厅提供的服务)也伴随着质量较低的问题。外卖餐饮的质量在2016和2017年已经成为媒体监督的关注点,主要由于食品安全问题。被访者也表达了对外卖餐饮中肉的质量和卫生程度的担忧,反映出人们对外卖餐食的营养健康价值和食品安全的预期较低。

虽然有几位被访者自称采取了“佛系”的态度,要么选择相信经常购买食品或者经常购物的超市,要么放手让父母凭借生活经验选购食材,但大多数被访者都对当前供给体系下的食品安全问题有所了解并体现出不同程度的焦虑。“选择相信”或“放手”更多反映的是对食品安全的无力感。这种焦虑涉及到子女的饮食和健康时更为显著。被访者采取的策略包括购买进口食品和减少外出吃饭。有个10岁女儿的唐先生通常从天猫进口商品专区或者京东海外渠道购买进口食品,主要出于“安全”的考虑,尤其牛奶都是买新西兰进口的。

服装设计师肖女士对餐馆、快餐店供应的食物质量非常担忧,基本上都是让两个孩子在家吃饭,可以保证吃到安全的肉类。

“说实话,在外面吃东西,对我们家里人是焦虑的,我们全家很少出去吃东西。像我儿子,一年最多吃三次肯德基,你说谁家孩子可以做得到?因为那个鸡都是催熟鸡,不可以让他吃的,就是这样子。”

“出去旅游我们也会自制很多食品,路上带着,保温箱都装好。在外面我们都是吃纯天然的,一些野生的鱼什么的,每个地方我们都会去吃特产的,这种食物都是可以的,都是人家自己种的,这种吃的出去我们会吃的,比较安全。自己做还是安全,你到餐馆里面,不是说这个餐馆消费有多少它就有多安全。”(37岁,服装设计师、私营企业主,居住在上海,与丈夫和两个儿子同住)

如上所述,正式的商业“快餐”或连锁餐厅大规模兴起并被更加频繁地使用,伴随市场规范,人们逐渐远离非正式的和小规模街边小吃摊,从而促进提供符合标准的包装食品的“便利店”逐渐兴起。这些新型正式的商业供给模式对人们的肉类消费产生一定影响,尤其对于那些想要减少肉类摄入的人群有特别的影响。

转向更加符合标准、提前加工好的食品带来的后果之一是素食产品非常有限,为搭配一餐“可接受”的饭菜带来了限制。被访者提到外出就餐时素食菜肴种类有限,认为这是调整饮食习惯的一个制约因素。在新型正式的商业供给模式下,被访者指出吃到丰富多样的蔬菜或素食比较困难,特别是在外出应酬、与他人或老人外出就餐时尤为明显。

对于那些希望避免或减少肉食的人,商业和机构餐饮服务的局限性有两方面重要影响。第一,不可避免地限制了能够选择的菜肴。例如,一些被访者讲到了餐厅、便利店或外卖店缺乏素食的选择。景女士是素食主义者,由于她是全职家庭主妇,经常在家吃饭,能够吃到素食,但丈夫想转变为素食主义者就不那么容易了,由于全职上班,发现工作单位附近很难吃到全素食。

“刚开始他也是没有公开,但是他吃肉边的菜,这样吃素坚持了蛮长时间,但后面好像实在不行。”

^①Clemes, Michael D., Gan, Christopher and Zhang, Junli, "An Empirical Analysis of Online Shopping Adoption in Beijing, China." in *Journal of Retailing and Consumer Services* Vol.21(3), 2014, pp. 364-375.

可能有时候一心急,他们解决中午饭也是,有时候像全家、7-11 这种地方现在也卖快餐,他说基本上没有素的,他说除非早饭、中午饭、晚饭有时候加班的话全吃素包子,要不然没有。他跟我这么一说,我说理解。”(36岁,全职主妇,居住在上海,与丈夫和儿子同住)

这种制约也在 Warde 和 Martens 对于英国商业供给的研究中被提到^①,在什么地方吃饭很大程度上决定了吃什么,人们对菜肴种类的选择受到餐馆类型的限制,比如调查显示 82%的人在英式餐馆选择烤牛肉,而 76%的人在民族餐馆选择咖喱,这显示了“情境需求”^②在商业供给中的重要性,本质上与商业供给的有限性有关。

第二,与素食菜肴相比,肉类通常被赋予了更高的地位——这在餐厅的菜单中非常明显。正如石先生所描述,肉类菜肴在餐厅菜单中通常拥有重要位置,从而不断强化素食菜肴处于次要位置的印象,这些素菜受到的关注度较低,给人留下无需太多烹调技能、种类单调的印象:“你打开大众点评一看。哎哟,推荐的饭馆前几名推荐菜都是肉菜,基本上没有素菜……你发现其实素菜的做法非常单一,白灼、蒜蓉,就是特别的单一。”

餐馆中肉类和非肉类菜肴的呈现位置强化了一个固有的观念,即一顿好饭和外出用餐中肉类应当占据核心位置。尽管访谈的一些中产阶级成员已逐步将减少肉食和避免肉食作为具有合法性的膳食选择,但商业性的食品供给体系难以支持这些新理念,其中素食餐厅相对稀少,而且餐厅“推荐的都是肉菜”。当前,城市地区逐步采用标准化的食品供给体系,但是似乎反而限制了膳食选择——尤其对于减少吃肉的膳食偏好来讲。人们对于吃什么的期望和食品供给体系都在发生改变,但是在吃肉和减少吃肉的问题上,这些动态变化之间处于一种矛盾状态。

(二) 社交、庆祝和照顾家人实践中的肉类消费

上文的讨论认为,城市变迁中的供给体系给人们的饮食方式带来影响,尤其是有限的选择范围对于吃肉和减少吃肉有重要影响。这与之前可持续消费领域的学术观点产生共鸣,强调现有的供给体系部分地通过塑造社会实践——这些社会实践构成了吃饭、工作和通勤等日常生活——对消费模式有重要影响^③。在此基础上,本研究丰富了食品供给(哪些是可以获得的、如何获得的)的物质条件分析,并探索了围绕着食品和肉的供给与消费的日常实践。本节考察与饮食同时进行的一些活动的显著性及其对肉类消费的影响,从中反映出社会文化习俗的作用机制,在何种情境下肉食是被人们所期待的、在何种情境下减少吃肉是可以接受的。访谈反映出三种活动对于饮食的塑造尤为重要,分别为特殊场合庆祝活动、与朋友社交和照顾家人。

与他人一起用餐会对“吃什么”以及“如何吃”产生影响。社交场合和用餐者之间的关系影响了吃肉受到重视的程度,这种独特的习俗也可解释吃什么的倾向,以及减少肉食(对于那些关注此问题的人)是否恰当。在访谈中,被访者频繁提到庆祝场合应当有肉菜,而没有肉菜则会显得很突兀、甚至不合时宜,这与好客、尊重和彰显富贵的习俗有关,也与吃肉相关的文化象征有着共鸣。梁先生表达了饮食的社会属性:

“就是聚会啊什么的,或者有什么喜庆的事,嗯,就是请客……通常中国人会把肉作为一种比较高档的食物,然后就是请客就比较尊重、对人好一点,或者在家里请客也是就多做点肉菜……肉菜好像也贵,就是表示富贵、名贵和好客。”(35岁,公务员,居住在北京,与父母同住,无子女)

这段引用借助肉食广泛的象征意义,解释了庆祝场合有必要提供肉菜的普遍看法。与他人用餐的实际经验也影响着不吃肉是否可以被接受。朱女士在与朋友和家人用餐时注意到这一点:

“跟朋友聚餐,跟家人聚餐,以及节假日聚餐的时候,特别难做到少吃肉,特别难拒绝。因为那个气氛比较好,喜庆,心情比较好。聚餐的时候,那个餐桌上肯定要有肉,所以呢,就有点难以拒绝这种肉的诱惑。”(47岁,会计,居住在北京,与丈夫同住,有子女)

朱女士的观点表现了肉食与快乐、喜庆甚至是“诱惑”有着广泛联系——都是物质情境中的情感体验,这些感觉是在与他人一同用餐时产生的。这些场合的重要性以及它们在维系关系时所扮演的角色,不仅为肉食附加了社会价值,还营造了供给和消费的积极体验。肉食的象征意义和文化价值的结合,外加实际生活

^①Warde, Alan and Martens, Lydia, *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

^②Warde, Alan and Martens, Lydia, "A Sociological Approach to Food Choice: The Case of Eating Out." In A. Murcott (ed.), *The Nation's Diet*. London: Longman, 1998.

^③Spaargaren, Gert, "Sustainable Consumption: A Theoretical and Environmental Policy Perspective." in *Society and Natural Resources* Vol.16(8), 2003, pp. 687-701; Southerton, Dale, Chappells, Heather and Vliet, Bas Van, *Sustainable Consumption: The Implications of Changing Infrastructures of Provision*, Cheltenham: Edward Elgar Publishing, 2004.

中的重要性,强烈地让吃肉在被访者的饮食实践中占有稳定的地位。不过,在人们对于健康和营养二者关系的理解发生转变时(下节将对此进行研究),减少或避免吃肉作为一种积极的饮食选择开始出现。

在中国,半素食主义或全素食主义传统上都与宗教要求或贫困存在联系^①。但是我们的几位被访者更多表示,选择吃素或积极减少肉类消费更多出于健康考虑,与全素食主义对照来看,减少肉食的经历也能表明广泛的社会和家庭发展动态。石先生正在减少肉食,他的观点反映了一个常见的困境——社交场合尤其与长辈共进餐时,减少吃肉带来的尴尬。

“但是说跟家里人吃饭,好比大家聚在一起,炒一堆素菜,这个你可能觉得没什么,但是对于长辈来说,我觉得不能这样。就觉得,我就是个聚会,你炒萝卜炒土豆,算怎么回事啊?跟朋友也是,你可能觉得,我要吃健康饮食,我得吃素,但是朋友不觉得。”

在上述访谈中,“长辈”被视为维持在饮食社交场合“要吃肉”预期的重要力量。在这种家中几代人都出席的场合,被看做必须维持某种标准,这些标准规定了与饮食规范有关的哪些行为是恰当的。长辈出席的社交场合通常交织着一种关怀伦理,由于历史的原因,被访者的父母长辈大都经历过物质匮乏时代,对他们来说吃肉是一种“心理需求”^②,因此肉食的供给代表对身体和心理的关心。但在一些情况下,这种动力机制会发生改变。正如梁先生讲到:“我现在有时候同学聚会的时候,就是说,如果我能做主选择点什么菜,我也会尽量选荤素搭配或者素的,如果大家能接受的情况下啊,我不太会用绝对的肉菜来迎客。”在梁先生描述的这个例子中,他没有一味地认为应当妥协自己减少肉食的意愿——当然,值得注意的是,他所描述的是和朋友同学这些同辈人一起用餐的情况。尽管为家人(特别是长辈)做饭的传统行为可能需要稳定地供给肉菜,但迹象表明在其他社交场合可能正在改变。

尽管有些被访者表示他们能够迈过上几代人“迷恋”肉食这道坎,并且能够塑造饮食和养育子女方面的不同实践,但喂养责任和更广泛的社会习俗可能存在冲突。正如素食主义者景女士的案例:

访谈者:您觉得自己这方面(素食)的知识完全可以让他营养均衡?

景女士:对。但是也不能完全控制,因为在学校,你也不能有特例嘛。

景女士提到的“特例”既指的是在学校这样的制度环境中很难获得全素的餐食,也包括来自其他学生的社会预期,会让孩子在同辈压力下选择吃肉。虽然景女士对无肉饮食充满信心并认为无肉饮食能够保证孩子的健康,但是她对于挑战社会习俗带来的风险更为谨慎。可见,当涉及到照顾长辈和子女的家庭责任时,减少肉食一定程度受到相关社会文化设置的制约作用。围绕健康和营养的话语也在照顾他人以及照顾自己的语境中被广泛提到,下节将对此进行研究。

(三) 饮食与健康的交融:一种混合健康文化

已有研究显示,对于健康、营养、美容和身材的追求是中产阶级生活方式的重要特征,其饮食消费模式显著地被这种生活方式所塑造。被访者提到中国传统的食物多样性、食物均衡和身心协调等知识以及西方有关营养健康的知识,强调通过膳食安排来达到健康、养生和保持身材的目的,这也是他们减少吃肉的主要动机。具体实践中,传统的、被老一代人广泛接受的认为肉食非常重要的理念与减少吃肉、转变饮食模式的理念构成了张力,形成了一种“混合健康文化”,这是理解中产阶级肉类消费的关键。

被访者们表达了一系列关于营养和膳食健康的不同观点,首先是健康饮食和食物多样性之间的联系。这与中医哲学强调要食用多种类型的食物来保持精力(气)有关。58岁的大学教授郭先生说他的饮食中采用的策略是“坚持食物多样化……有点肉,有点豆子,有点米,有点粗粮”。47岁的朱女士说“饮食健康就应该是什么谷物、水果蔬菜、肉、蛋,这些都不可缺少的”。

对于减少吃肉的被访者来说,肉类蛋白也被视为饮食中不可替代的一部分。这与对健康的内生性理解有关,即不同形式的蛋白质对于身体有不同的营养功效。例如郭先生说到:“各种植物蛋白和动物蛋白,他们对人体的吸收性等等,这些可能还是不一样啊……一种是动物蛋白,一种是植物蛋白,它俩作用应该不太

^①Klein, Jakob A., "Buddhist Vegetarian Restaurants and the Changing Meanings of Meat in Urban China." in *Ethnos: Journal of Anthropology* Vol. 82(2), 2016, pp. 252-276; Watson, James L., "Meat: A Cultural Biography in (South) China." In A. J. Klein and A. Murcott (eds.), *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*. New York: Palgrave Macmillan, 2014.

^②Klein, Jakob A., "Buddhist Vegetarian Restaurants and the Changing Meanings of Meat in Urban China." in *Ethnos: Journal of Anthropology* Vol. 82(2), 2016, pp. 252-276.

一样。”这种关于肉类蛋白在身体维持中具有不可替代作用的观点并不表示每顿饭都要有肉。饮食多样性的关键是每天或每周肉食和其他食物相对平衡。例如倪女士讲到在她努力减肥时减少吃肉,和食用红肉相比,她更倾向用白肉替代红肉,而且在尝试“慢慢地把肉替换成一些蔬菜”。尽管出于健康考虑努力减少吃肉,但她认为健康饮食仍需要有肉,如果有一天没有肉,那么第二天需要进行补充。这一点可以从她与自己身体的关系上理解:“我的想法就是我想吃什么,那说明我身体里缺什么,对吧,那我去吃,那我就补充他就好了。如果我今天我不想吃(肉),那我可以一天都不吃(肉)。”

类似倪女士,一些女性被访者减少吃肉的主要动机是减肥和美容。对于自由职业者陆女士而言,成为素食主义者的主要原因是宗教信仰,但也有出于健康和美容的原因。素食饮食能让她更加健康,有助于改善皮肤,让身体变得更轻松:“吃了素食,我最明显的变化就是我脸上的痘痘没了,因为我以前发痘痘很厉害,后来我吃了素食以后,真的没有了。而且人会觉得比较轻盈,轻松。”(38岁,自由职业者,居住在上海,与丈夫和父亲同住,无子女)

金融企业高管王女士和丈夫在逐渐“减少食量”,晚餐一般是荤素搭配,清淡为主,“……喝个粥,点个青菜,这种茶餐厅反正都很简单的,点个荤菜,随便吃吃……”。这种饮食模式主要出于健康和身材的考虑,但区别于陆女士,王女士并没有拒绝肉食,而是强调荤素搭配,反映出更认可食物均衡的健康理念。

“我们年纪也稍微有点大了,比以前的新陈代谢慢了,所以尽量少吃一点,胃口会小一点。但是有时候,比如应酬,没办法,如果吃得多的话,第二天还会有意克制一下,让自己少吃一点,或者清个肠,或者第二天吃一天苹果。”(王女士,37岁,企业高管,居住在上海,与丈夫同住,无子女)

在谈到饮食和肉在维持身心健康方面发挥的作用时,一些被访者援引了养生原则并借用了多种中国的健康观念。养生即一系列围绕修身养性的哲学理念,目的是达到身心健康和长寿。传统意义上养生与道家思想联系在一起,当代也被用来描述结合了中国传统健康观念(广义上的身心健康)和有关身体健康的科学理解的这样一种理念。这里关键的因素是饮食以及我们通过运动和睡眠对待身体的方式^①。

对于“健康饮食”,也有几位被访者引用了国际上的科学观点,特别是红肉和高脂肪的影响。相比之下,被访者几乎并不知道政府出台的膳食指南中近期对肉类摄入所做的调整建议。被访者获取科学的健康信息的途径包括阅读相关书籍、与朋友聊天以及社交媒体。然而,这些途径并不总是直接整合了不同哲学和科学传统下的健康观念,正如梁先生在思考吃肉的相对益处时指出:

“我觉得人是杂食动物……就都应该吃点(肉),但是我就觉得肉应该少吃一点,对环境好,对身体也好。有的人也说不吃肉食就身体可能缺(一些东西),缺乏合理的平衡,(缺乏)那个元素,可能身体也会消瘦。我同事就是吃素的,他可能身体就是虚弱,可能还得了什么病吧。有人就是说跟他长期吃素的关系。我还真没有尝试过长期吃素。我还是比较认同那个标准吧,是联合国还是世界卫生组织的,就是那个膳食金字塔,最底层是主粮啊,我还是比较能吃主粮的……我觉得红肉比那个白肉更容易发胖,不容易排出,堆积在身体里,有毒素啊,而且长胖。”

梁先生比较了吃肉相关的不同、似乎有些矛盾的观点,包括全素食主义、对于健康和多样化饮食的传统理念、对环境的影响,以及国际健康营养标准。在梁先生的叙述中,很重要的一点是他如何使用传统中医中关于健康身体的概念(即精神或心灵与身体、排泄、堆积、毒素的整合)来解释“健康”,这区别于西方科学将健康与吃肉相联系的方式(例如肥胖和体重增加、血脂、胆固醇)。

被访者普遍提到了吃肉相关(胆固醇、血脂、脂肪肝)的西方医学知识,这些知识是从国际健康与营养的研究中了解到的,另外比较普遍的是他们对于食品安全问题的担忧——食品系统中的故意污染以及工业化农业生产过程中的化学污染,促使被访者采取一些策略转变饮食模式,包括减少高风险肉类的消费、提升肉类消费的质量乃至减少外出吃饭,等等。

由访谈可见,饮食多样性的传统观念、食品安全带来的忧虑,还有与饮食相关的国际医学知识交织在一起,都能用来证实减少吃肉、转变饮食模式实践的合理性;但并不是完全排斥肉食,他们同时提高购买肉类产品的质量,这在前文的访谈分析中可看出。在食品安全问题和科学健康知识的影响下,传统意义上认为吃肉

^①Farquhar, Judith and Zhang, Qicheng, "Biopolitical Beijing: Pleasure, Sovereignty, and Self-Cultivation in China's Capital." in *Cultural Anthropology* Vol. 20(3), 2005, pp.303-327.

对于健康非常重要的观念正在发生转变,从而使得改变吃肉相关的实践具有合法性。这反映了当代中国日常生活中出现的健康理念有广泛的混合性^①,例如 Dombroski 研究传统中国和西方科学的健康理念如何交织在多代家庭对于儿童养育实践的伦理之中^②。

根据访谈,向半素食主义或全素食主义靠拢不仅面临自身健康或子女健康方面的焦虑,还有代际差异带来的焦虑,这涉及到现代中国家庭以及健康和照料方面的代际性。“孝顺”是儒家传统的家庭观念,也反映在当代中国家庭生活中^③。这些多代人之间的互动不仅体现在庆祝或吃饭时的社会交往中(如上节所述),也体现在日常接触中——当几代人分担家庭照料责任和家务时,对于健康和营养的观念会发生碰撞。

对于肉食在日常健康饮食中的角色,与父母同住的梁先生讨论了几代人之间的区别。“我妈还挺爱吃(肉),她小时候挨过饿,所以对肉的那个渴望还是挺强烈的,(如果不吃肉的话)她会觉得身体虚弱,这可能是她自己的一个意识。”他指出,“啊,我不是特别赞同,但是我可以理解,因为她确实是经过那个食物考验的年代,那时候过来的。”

与肉食和传统相关的混合健康文化共存于这些更为传统的社会价值观以及家庭、照料、尊重与责任等实践之中。许多被访者在为自己(以及为子女)探索关于吃肉的新的社会含义时处于不断变化的状态,这些社会属性涉及到健康、安全和环境。虽然一定数量的被访者意识到了消费与环境的关系,比如外卖餐盒对环境的污染、垃圾回收系统的不完善等,但很少人意识到吃肉与环境的关系或者减少吃肉的动机中考虑到了环境影响。本文认为,混合健康文化在中国中产阶层中出现与食品消费相关,而且正在改变肉在饮食中的角色。但是当几代人一同用餐时,改变与肉食消费相关的健康含义和营养习惯则可能被视为不恰当,因为这个改变与孝顺和照顾父母/老人相矛盾,同时也带来了要为家庭成员提供替代饮食选择的操作层面的挑战。健康含义的混合性可以看成是新出现的,而且在多代家庭的饮食生活中需要经常协商。这证实了 Liu 近期的观察,即“食品知识不是一代人传给另一代人……而是一直都在更新”,在中国城市多代家庭的饮食活动中不断被协调^④。

四、研究结论:中国城市可持续发展转型的日常实践

在中国中产阶层采用新形式的自我修养和对健康关注(包括采用养生的方式)的背景下,减少吃肉正在渐渐取得合法性。在社会文化习俗方面,社交和庆祝场景下的饮食模式正在发生转变,吃肉或说以肉菜为主的饮食渐渐被动摇,更多地在同辈朋友的社交中被接受。此外,不同于老一代人对肉食的“迷恋”,中产阶层的自我照料和子女养育实践更强调安全、健康的饮食搭配。在生活方式方面,中产阶层的饮食模式很大程度上被健康、美容、减肥的动机所塑造,出现了一种混合健康文化——虽然有时会有冲突,但中产阶层吸取中西方的饮食健康知识,逐渐认可减少吃肉、转变膳食安排的健康理念,从而增强了减少肉食的合理性。

另一方面,在协调人际关系以及工作、在外和家中等日常情境饮食所面临的社会的和物质的复杂性,阻碍了人们减少吃肉。在多代家庭和其他社交情境中,吃肉仍是“恰当的行为”,并且肉在健康营养方面的作用仍被普遍认可。一系列不同的文化价值观和习俗(例如孝顺和出于健康考虑的饮食多样性需要)被作为应当继续吃肉的依据。供给系统发生的变化,比如正式餐厅的兴起、商店中方便食品的增加、送餐平台的发展以及越来越多的外出就餐,巩固了吃肉在被访者饮食中的核心地位。

总的来讲,我们的分析强调了食品供给的实践性和物质性的特征(不仅是文化象征)如何塑造日常饮食中的吃肉和为减少肉食的持续努力,这是对相关研究的贡献。访谈显示,吃肉的日常实践正在发生转变,反映了社会和文化价值观的改变以及关于健康的日常实践——而不是对政府推出的健康或环保宣传活动的直接回应。已有研究通常认为在中国的饮食模式中,长期以来形成的关于吃肉的文化象征将持续存在,在中产阶层持续扩张的情况下将推动肉产品消费无限增长,但是本研究的发现并不支持这种结论。当然,本文并非想要说明或者验证有多大规模的中产阶层正在减少吃肉,而是通过考察中产阶层的日常饮食经验,试图说明

^①Zhan, Mei, *Other-Worldly: Making Chinese Medicine through Transnational Frames*, Durham: Duke University Press, 2009.

^②Dombroski, Kelly, "Multiplying Possibilities: A Post Development Approach to Hygiene and Sanitation in Northwest China." in *Asia Pacific Viewpoint* Vol.56(3), 2015, pp. 321-334.

^③Yeh, Kuang-Hui, Yi, Chin-Chun, Tsao, Wei-Chun and Wan, Po-San, "Filial Piety in Contemporary Chinese Societies: A Comparative Study of Taiwan, Hong Kong, and China." in *International Sociology* Vol.28(3), 2013, pp. 277-296.

^④Liu, Chen, "Family-Based Food Practices and their Intergenerational Geographies in Contemporary Guangzhou, China." in *Transactions of The Institute of British Geographers* Vol. 42(4), 2017, pp.572-583.

肉类消费的多种动态,其中,减少吃肉的消费倾向变得显著起来。

本文的研究发现有三方面的意义。首先与中国中产阶级消费的相关讨论有关,对于理解肉类消费很重要但又不能完全解释肉类消费。本文认为,关于可持续性转型和城市转型的现有研究低估了伴随收入和教育水平增长而形成的文化变迁的力量。中产阶级不再仅关注炫耀性消费,而是逐渐通过改善生活方式和产品质量来表达^①。中国中产阶级这些特征和欲望在发生变化。

尽管肉的生产 and 消费曾经是中国现代性进步的标志^②,但是中产阶级被访者在日常饮食中减少吃肉以及提高肉类消费的质量,暗含了自我照料和膳食健康的多元伦理,也体现了对现代性的不同理解——被访者已经超越了认为丰盛的肉类膳食象征营养丰富、生活富足的阶段,而将健康、美容、身材乃至精神信仰作为生活的追求。我们的访谈显示,中国人和肉之间的关系不是固定的,而是能够反映文化习俗的动态发展,既会受到内在交叉的社会物质动态(包括家庭生活的、城市变化的和供给系统转变的)的推动也会受到其牵制。因此,中国中产阶级混合健康观念的出现,部分地瓦解了肉在中国饮食中的历史象征意义,也动摇了肉在解释中国城市化和经济发展进程中的象征性地位。

其次,本研究对中国背景下干预肉类消费的边界有一定启示。研究显示,我们有可能探索如何利用新出现的混合健康观念,去强化中产阶级对于减少吃肉的认同和青睐。因此,对于可持续食品转型的讨论不能只关注环境可持续性,而需要联系到更广泛的文化变迁过程,例如本研究所讨论的中产阶级消费者的营养健康实践所正在发生的变化。

在中国背景下中,如果希望在城市推广减少肉食,另一个可能干预的空间是正式的食品供给体系,包括商业供给和机构供给,例如工作单位食堂、学校食堂、餐厅和餐饮服务部门。主要是因为,中国城市地区外出就餐模式越来越显著,且被访者表示外出就餐时减少肉类消费较为困难,在这种情况下,对正式的食品供给体系进行干预尤为重要。推广措施包括增加素食的选择,同时从食材、味道、菜式等方面提高素食的质量,满足想要减少肉食的消费需求,也能增强人们对素食的关注。餐饮服务行业最近做出一些有影响的调整并取得了成功,例如“光盘行动”应对的是食品浪费问题。在中国背景下应对与肉类消费相关的健康与环境可持续问题时,我们需要进一步探索利益相关者的责任分配的问题,质疑那种只强调消费者责任的观点^③。

第三,本研究强化了与可持续性转型相关的日常生活研究,这在国际可持续消费研究中受到越来越多的关注^④,但在中国背景下讨论得比较少^⑤。对中国可持续性转型治理的研究倾向于强调中国政府对于公民的权威性的简单观点。以交通为例,政府通过限制城市地区私家车牌和行驶时间来减少空气污染,体现了政治权力如何影响日常行为朝向可持续性的转型。国际媒体、政策和研究机构可能会参照此模式,认为国家能够使用与环境 and 资源治理中其他领域相似的方式,去影响人们吃肉的习惯 and 行为^⑥。但事实是,中国政府虽然可能有机会规范正式的食品供给体系,但对于普通日常生活行为的影响仍相对有限,尤其是对于家中的食品消费。

针对如何改变日常实践以支持可持续消费转型的探讨,不能仅依赖于正式制度或政治权威——即使是在中国,而是需要认识到更广泛的日常实践动态。这些动态由供给体系、物质文化、生活方式以及塑造日常生活的更广泛的文化习俗、社会动态、人际关系和责任义务共同构成。未来需要更多明确关注消费资源(食物、水、能源、衣物、废料等)的日常实践研究,从而能够反映中国已有的日常生活实践的多样性和自主性。

(责任编辑:陆影)

^①Zhang, Li, *Private Homes, Distinct Lifestyles: Performing a New Middle Class*, Privatising China: Socialism from afar. Ithaca, NY: Cornell University Press, 2008; 朱迪《品味与物质欲望:当代中产阶级的消费模式》,社会科学文献出版社2013年版。

^②Schneider, Mindi, "Wasting the Rural: Meat, Manure, and the Politics of Agro-Industrialization in Contemporary China." in *Geoforum* Vol.78, 2017, pp. 89-97.

^③Barnett, Clive, Cloke, Paul, Clarke, Nick and Malpass, Alice "Globalizing Responsibility: The Political Rationalities of Ethical Consumption." *Wiley-Blackwell*, 2010; Evans, David, Welch, Daniel and Swaffield, Joanne, "Constructing and Mobilizing 'the Consumer': Responsibility, Consumption and the Politics of Sustainability." in *Environment and Planning A* Vol.49(6), 2017, pp.1396-1412.

^④Geels, Frank W., McMeekin, Andy, Mylan, Josephine and Southerton, Dale, "A Critical Appraisal of Sustainable Consumption and Production Research: The Reformist, Revolutionary and Reconfiguration Positions." in *Global Environmental Change* Vol.34, 2015, pp. 1-12.

^⑤Liu, Wenling, Oosterveer, Peter and Spaargaren, Gert, "Promoting Sustainable Consumption in China: A Conceptual Framework and Research Review." in *Journal of Cleaner Production* Vol.134, 2016, pp. 13-21.

^⑥Liu, Junguo, Yang, Hong and Savenije, H.H.G., "China's Move to Higher-Meat Diet Hits Water Security." in *Nature* Vol.454(24), 2008, pp.397.