

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

Public Discourses and Cultural Authority in the ‘Civilization Around Table’ Movement in China Since 2000

| | |
|-------|--|
| メタデータ | 言語: zho 出版者: 公開日: 2018-03-15 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 王, 斯 メールアドレス: 所属: |
| URL | https://doi.org/10.15021/00008912 |

2000年以来的中国“餐桌文明” 运动中的公共话语与文化权威

Public Discourses and Cultural Authority in the 'Civilization Around Table' Movement in China Since 2000

王 斯
WANG Si

Abstract: Chinese food consumption is increasingly on the rise in contemporary days. However, the disparity between food production and consumption becomes more obvious. On one hand, the younger generation is eager to be part of the global community, and many deem it should get started from the dining table. On the other hand, Chinese are criticized a lot for their food safety, improper dietary and bad table manners. It is against this background the social movement of 'Civilization Around Table' 餐桌文明 happened that people advocate to behave well and choose a new lifestyle in the foodservice industry.

To fully explore the external force and the internal stimulus around this movement, this paper analyses four discourses in the public space: the official, the catering, the academic and the general public. Each of them has different concepts, narratives and practices about 'Civilization Around Table'.

Based on the fieldwork in several restaurants, mainly by collecting publicity materials from local governments and relevant reports from mainstream media, the paper doubts the limited influence of administration on people's ethics and behaviors. Meanwhile, it notes that the non-official groups are being active in their own ways. Also, from an in-depth interview with several staff from a typical restaurant in Ji'nan, it attempts to explore the catering staff's attitudes and perspectives toward this social movement.

Unlike the traditional ways of fieldwork, an initiative titled "What remains in your plates?" was launched that encouraged friends and acquaintances in social media to upload images of leftovers at the table after they finish eating. These images were then analyzed, and interviews were conducted with some of these uploaders to inquire about their attitudes and customs around tables.

Finally, it finds that the 'catering man' 餐饮人 was a new term coined firstly by a food scholar two decades ago, to describe employers and employees in the foodservice industry of China. The term was soon widely accepted in the industry. It characterizes people in the foodservice industry as a social group rather than a mere profession, and this new identity has increased awareness of their responsibilities. Moreover, it's a key to unblock the barrier between this group and food scholars, as many food scholars include themselves in this social group. Their studies and advocates are considered more and more significant by the catering man. Through the interview with the food scholar, it explains how the academia is impacting the foodservice industry. Even some public figures are playing a positive role as well as cultural authorities, which would change people's attitude and value toward food.

1 序文

“餐桌文明”运动，是指中国人自2000年以来针对社会生活的饮食方面在观念、行为层面的倡导、倾向以及实践。这一语境中的“餐桌文明”，大致可以理解为某个文化群体在食生活领域的饮食思想、食物伦理以及进食方式上的认知水准。餐桌文明运动与慢食运动¹⁾ (Slow Food Movement) 相类似，都是人们对既定饮食生活方式的反省。所不同的是，餐桌文明运动的发生和推进并不像慢食运动那样来势汹涌，而是缓慢平稳的状态。它在兴起与发展过程中的话语形成，是本文探究的重点。就笔者有限的了解，前人的工作主要是在大众传媒领域，对“餐桌文明”的宣导与推助，纸媒和网络上的相关信息可谓铺天盖地，但几乎没有学者就这一现象本身做过深入探讨。笔者以为，对这一现象的探究，有助于我们理解一种社会潮流，尤其是关乎公众生活习尚变革的时潮中，公共话语何以形成。

首先需要区分“餐桌文明”与“餐桌文化”两个概念范畴，也就涉及到文明 (civilization) 与文化 (culture) 两个概念。从19世纪末开始，就不断有学者试图给这两个词下定义。Tylor 的《原始文化》中，文明与文化的概念是混用²⁾的 (Tylor 1871: 1)，实际上是对文化的定义。Ernest Gellner 认为文化意味着一种思想、符号、联系体系以及行为与交流方式，当且只当两个人共享同一种文化，当且只当两个人相互承认对方属于同一个民族 (nation)，则他们同属一个民族 (盖尔纳 2002[1983]: 9)。德语中的“文明” (zivilisation) 一词表示的是一个过程，或至少是一个过程的结果，而“文化” (kultur) 通常指人类已有的产品，就其核心来说，是指思想、艺术和宗教。与文明概念十分接近的一个词是“有教养的”，它是文明的最高形式，与“文明”一词相同，它首先指人的行为和举止，指人的社会状况，他们的起居、交际、语言、衣着等等。二者在德语中的区分还在于，文化强调民族差异和群体特性，通过反复追问群体自身特性从而体现一个民族的自我意识，不断完善政治、思想上与他者的边界。文明在某种程度上淡化了各民族之间的差异，而强调人类共同的东西 (埃利亚斯 1998[1969]: 62-64)。古汉语中，文化即以文教化，演变到今天，有外延无限扩大的趋势，认为文化从广泛意义上说，可以包括人的一切生活方式和为满足这些方式所创造的事事物物，以及基于这些方式所形成的心理和行为 (庞朴 1986: 84)。文明的原初义为“文采光明” (《易经》)，在现代汉语中，往往与野蛮、落后相对，指社会进步的某种状态。今天中国人对于“文化”和“文明”这两种表述的普及应用，则可追溯到近代中国留日学生从日本向中国的“逆输出”，系明治时期日本人借用中国古典语词注入新意，翻译西洋术语而来 (冯天瑜 2003: 74)。1979年的十一届四中全会上，首次提出“要在建设高度物质文明的同时，提高全民的教育科学文化水平和健康水平，树立崇高的革命理想和革命道德风尚，发展高尚的丰富多彩的文化生活，建设高度社会主义精神文明” (中共中央文献研究室 1982: 234)。从这段表述中可以看出文明是从属于文化的关系 (非对立关系)，并且文明是文化高度发展的结果，包含积极正面的价值判断。尽管并非严格的学术话语，但这一官方话语业已成为大众层面的习惯表述，尔后官方 (政府和官方媒体) 提出

的“餐桌文明”与这个精神文明可说是一脉相承的。而“餐桌文化”则未必都是积极正面的，它主要指发生在进餐场合的某种文化类型，在公共空间，用得更多的一个词是餐饮文化，并且派生出美食文化、饭局文化、酒桌文化等等。随着上世纪末遍及中国的“文化热”，公共空间有一种“亲文化”、“泛文化”的趋势。在多数中国人看来，一个人若是“有文化”，是精神生活富足、谈吐有趣味的表现，一个企业若是“有文化”，意味着文化是一种可以转换为生产力的无形资产，是一种具有潜在价值的特性。因此，动辄有将某种现象冠之以“XX文化”，常常脱口而出“中国的XX文化博大精深、源远流长”，有时也会被诟病“中国的XX文化是一种落后的封建残余”，云云。总之，在公共话语中，“餐桌文化”（餐饮文化）一般是指某一社会族群的进食行为与风格特征。“餐桌文明”则侧重对行为举止的价值判断。笔者希望通过本研究，能够理顺“餐桌文明”话语建构的外在刺激和内在动因。

2 “餐桌文明”运动的背景因素

2.1 外部因素——“与世界接轨”

中国的搜索引擎上最早提到“餐桌文明”这个词的是2002年8月2日《经济日报》的一篇评论文章。文章认为，“中国到了与世界餐桌文明接轨的时候了”，指出“一个地区、一个国家的经济社会发展程度，可以通过其招待客人的餐桌较为准确地反映出来。这种反映甚至可以上升为‘餐桌文明定律’的高度，即一个国家或地区的经济社会发展程度与其招待客人的饭菜丰盛（浪费）程度或酒精浓度成反比。根据这一定律，中国目前的经济社会发展水平似乎还差得很远”（孔 2002）。“与世界接轨”在2001年12月11日中国正式加入世界贸易组织（WTO）以来，成为中国百姓脱口而出的一个表达，这其中隐含了两层意思，其一是中国人迫切与世界交流的渴望，其二是中国人希望全方位打破中国落后于现代文明的局面。这篇评论文章在当时并没有引起广泛注意，以饭菜丰盛来彰显好客，这是中国古已有之的传统。好客（hospitality）是人类古老的行为之一。在中国，最具代表性的好客方式就是请客吃饭。中国人的“好客”与中国的饮食传统、饮食思维、饮食伦理、饮食美学、饮食民俗息息相关（彭 2012：18）。因此，“请客吃饭”作为中国人“好客之道”的头等事务是众所周知的习俗。

网络上频繁使用“餐桌文明”（或“文明餐桌”）词语表达是从2008年开始。笔者推测，这与2008年北京举办奥运会、2010年上海举办世博会不无关联。2008年入境外国人总计约2,432.5万人次，2010年入境外国人总计约2,612.69万人次（国家旅游局政策法规司 2008、2010），这说明中国人已经有越来越多的机会“与世界接轨”，越来越多的中国人开始在意并迫切希望提高自身在国际舞台上的形象。吃饭，是所有外国人到了中国首先接触到的文化，无论所见所闻，还是亲自品尝。不仅仅是食物本身带给外国人的文化冲击，中国人在餐桌上的行为习惯也是文化冲击（culture shock）的一个重要方面。这一时期，许多城市陆续开展“餐桌文明”倡议活动，地方餐饮企业响应并参与其中。

2.2 内部因素——食物浪费与饮食安全问题

改革开放以来，社会餐饮在中国大陆的兴盛就一直伴随着庞大的公务和商务消费。“由于众所周知的中国大陆现时代官员族群的特殊购买力，以及官、商紧密而特殊的关系，高端市场消费的还基本是这一社会族群。中国政府是世界上最强势的政府之一，有一个庞大的公务员队伍。它的生存与运行模式就是要各种名目的吃。一直以来，公务大单有力地支撑餐饮GDP和引领高端、排场、奢侈、铺张的消费风气，这是当今世界上仅有特例的中国餐饮国情”（赵 2013：3）。中国的知识界和媒体较早关注到公务消费带来的食物浪费现象。2001年，据北京市垃圾渣土管理处统计，北京市每天产生的剩菜剩饭泔水达1600吨。宣武区环卫局垃圾分选站甚至在回收类别中增加了“馒头类”，因每月能回收20吨左右的馒头、米饭、包子等食物垃圾（北京青年报 2001）。据媒体在2006年的一项调查表明，中国81%的消费者在外出就餐时有食物剩余的问题，28%的消费者表示外出就餐时不考虑餐后打包，53%的消费者表示如果剩菜非常多才会考虑餐后打包（新华社 2006）。当时，已有一些饭店在陆续响应适度点餐、餐后打包的倡议。

前述由地方开展的倡议活动其实并非纯粹民间发起，理念和主体思路均源自中国精神文明网网站（简称“中国文明网”）。它是中央宣传部、中央文明办的门户网站，是中国国内宣传思想文化工作和精神文明建设的重要窗口。这个网站的宗旨之一便是促进社会文明水平和公民文明素质的提高。各省市的地方文明办与这个门户网站建立了紧密的网络关系，以地方文明网的形式与之关联，一方面响应中国文明网的主题活动，另一方面将地方文明办对于主题活动的推行和参与情况及时反映到中国文明网。“餐桌文明”（或“文明餐桌”）是其中的一个持续至今的主题活动。

2005年6月30日，国务院前总理温家宝主持全国电视电话会议，首次系统、具体地提出“建设节约型社会”（Economy Society），其中包括“中央和国家机关要首先带头，各级政府 and 所有公务员都要率先垂范，厉行节约，反对浪费。”（人民日报 2005）在中国高层严正公开表明“餐桌治理”态度之前不久，一些地方媒体就已经在相继报道餐饮业食物浪费的现象了。而这之后更是引起国民对“餐桌铺张腐败”的关注与讨论，认为节约型社会应当从餐桌开始，大众对公共餐饮浪费可耻形成共识。一些主流的电视台和纸媒也陆续做了相关主题的公益广告。并且，人们的讨论从食物浪费延伸到国人在餐桌上的种种陋习，例如餐桌上吸烟、劝酒、讲荤段子，等等。“替人夹菜”也被视为陋习，这在上世纪八十年代以前是被约定俗成成为中国人出于好客的正常举止之一，很显然与现代人的卫生观念冲突了。

2003年3月，SARS（非典型肺炎）事件爆发。大众对外食的态度变得谨慎了，认为外食存在很大的饮食安全隐患。中国人开始反思日常生活中的行为方式，餐桌上的陋习引起全社会的讨论。这当中对两大陋习的反思是最为激烈的，一是食用野生动物³⁾，二是用筷子在一个公共器皿里翻来搅去⁴⁾。反思最为强烈并伴有明显变化的是珠三角地区，野生动物消费减少（新华网 2003），分餐制和公筷在中高档的饭店与餐厅逐渐普及（重庆晨报

2003)。

另一波频频凸显的问题，集中地反映在食品安全领域。2005年查出多省区水产品的养殖和运输过程中有使用致癌物“孔雀石绿”，2006年曝光北京市场上的红心鸭蛋实际是养鸭饲料中添加工业染料苏丹红所致，2008年“三聚氰胺奶粉”事件引发了公众对国产乳制品的恐慌，2005年至2011年经久不散的“皮革奶”事件则彻底摧毁了公众对国产奶的信任。还有地沟油、瘦肉精、塑化剂、毒生姜、毒大米、僵尸肉……食品生产与加工环节中的失控导致的食物安全问题，越来越多的人开始反思食物消费环节中由进食行为不当引起的饮食安全问题。

2012年12月4日，中共中央政治局召开会议，审议了关于改进工作作风密切联系群众的八项规定（下称“国八条”），其中明确指出要“简化接待，不安排宴请”（人民日报报2012），原先仰赖公务消费的高端餐饮受到重创。2013年全国餐饮收入2.5万亿元，同比增长9%，增速为21年来最低，其中高端餐饮⁵⁾严重受挫，全国餐饮企业倒闭率约达15%。这一经营困境逼迫许多餐饮企业削减高档菜，增加中档菜，大众餐饮反倒成为餐饮业主力，业态也日趋多样化。暂时的市场震荡，为中国餐饮业内部结构与运营方式的革新提供了契机，餐饮业从业人员被迫开始转变思维。

3 公共空间的几种话语

从上述的背景因素中，笔者归纳出“餐桌文明”进程中至少有如下四种话语：

3.1 官方话语

中央政府明确提出的“简化接待，不安排宴请”的规定。在此之前的“建设节约型社会”，“厉行节约，反对浪费”；2013年2月，中央文明办在全国推行“餐桌文明”行动，倡导节俭、卫生、安全、健康的生活理念和厉行节约，反对浪费的良好风尚。这些由中央发布的明文规定，为“餐桌文明”运动提供了舆论指向。中国是一个意识形态主导社会舆论



照片1·2·3 太原某餐厅内的宣传画（2017年3月，王斯摄）

风向的国家，中央政府或某个核心政治人物提出的主张，即便没有实质性的法律效应，地方政府和媒体也会仔细剖析和揣摩，在公共空间对其进行渲染式的解读。现在，中国几乎任何一家饭店、校园餐厅、机关单位食堂的墙壁或桌上都有关于“餐桌文明”主题的宣传画和标语，内容主要还是围绕“节约粮食、杜绝浪费”，这些宣传画的落款一般都是文明办、药监局、食安办这样一些部门。

3.2 餐饮人话语

在“国八条”之后，许多高端餐饮企业面临客源流失、难以维系的困境。高端餐饮企业，一部分最终退出市场，一部分削价与中档餐饮竞争。中低档餐饮的经营压力也因此增加，受到互联网经济的影响，努力开发新的市场，业态呈现多元化。稍有规模的餐饮企业都很注重品牌文化、概念营销和产品设计。健康、环保、文明、品味……这些是餐饮人经常用到的宣传词语和推广理念。

3.3 学者话语

知识界一些有文化自觉和民族担当的学者对公民饮食生活方式的反思，以及他们基于共同的话语系统向大众传布他们认为正确的饮食观念和进食方式。根据传布的内容，学者的话语分为三类，其一是以现代营养学为基础的健康养生理念，认为饮食健康、膳食合理是一种文明进步的餐桌习惯；其二是以感恩与洁净为核心的餐桌行为规范，提出中国人应当注重在公共场合进食的形象，与不同文化背景的人共同进餐时尤其应当遵从文明进餐的公礼；其三是以素食和蔬食为导向的餐桌伦理，主张保护动物、节制口欲的理念，把对美食的热情投入到更高层次的人生追求。

3.4 公众话语

2013年1月16日，由北京一个名为“IN_33”的团体发起“光盘行动”，在某社交网络上晒出吃得干净的餐盘，被转发5,000万次。活动得到许多网民的支持以及演艺界人士、餐饮企业的参与。日常外食中，“光盘”已成为一种值得称道的事。“打包”也不再是丢面子的事，在亲朋好友聚会场合变得习以为常。“光盘”和“打包”是民间老百姓的话语。

官方话语在相当程度上起到了制约公务消费的积极作用，这是中国当下特殊的政情与国情使然。光凭这一点，对于整个社会的食物浪费究竟有多大的改善，很难说。其他话语又是怎样参与到这场文明运动中，并且这些话语之间是如何相互作用的？高端餐饮企业无论是倒闭还是分流转型，更显著的效果是降低了社会餐饮的门槛，鼓励享乐型的食物消费，大大刺激了市民阶层的餐饮需求。“吃货”，这个似乎有悖于餐桌文明的语词，今已非常流行。吃货作为一个地方性的口头词，最初是对好吃懒做之人的贬称——以“货”指代人作为詈语是中文的惯用表述。上世纪的文学家老舍在小说《四世同堂》就有这么一句“我的操心受累全是为了你们这一群没有用的吃货！”（老舍 1998 [1946]：554）。然而，本世纪



照片4 网络上的“光盘行为”
(2016年9月, 引自新浪微博)

初, 借助媒体传播与网络语言的流行, 吃货的意义全然演变成对美食爱好者的昵称了。在过去, 历史上或文学中的美食家是指富人阶层中一些受过良好教育、有修养、有品位、讲究吃, 并对食物有独到理解与审美的极少数人。现在, 爱好美食的人都自诩“吃货”——这个词已经变得中性, 就连一些曾经被称为美食家的人都乐于被人们称为吃货, 认为吃货 (foodie) 比美食家 (gastronome) 更亲切、诙谐。这无疑是消费主义盛行以及食物权力结构改变的结果。而在许多次不得已为之的“饭局”场合对本桌和邻桌有意识的观察, 笔者对公共场合食物浪费的改善状况表示怀疑。

4 关于几种话语的调查

4.1 餐饮人的能动性：对外食服务与消费行为的个案调查

改革开放至20世纪末, 中国社会餐饮业界普遍认同的是“烹饪至上”, 尤其是对本土烹饪文化的强烈认同。这和二战以来, 新兴发达国家都曾经经历过的“民族菜”、“国菜”至上至美的狂热阶段类似, 可以看作是民族主义和地方主义情绪的释放。21世纪以来, 世界各国、各民族餐饮文化随着互联网经济和共享经济的因势利导, 不得不以开放的心态接纳、学习以求提升。中国更是如此, 餐饮界在不到20年时间, 经历了SARS事件、食品安全信任危机、反腐倡廉(杜绝公款吃喝)、农村城镇化等一系列社会转型期对餐饮业的冲击, 于是这些从业人员的危机感和创造力被同时激发了。他们的思维在发生颠覆性的转变。他们形成了一个新的社会群体——餐饮人, 包括专门从事餐饮行业的职业厨师、服务生、管理者、策划人、经营者, 以及餐饮文化研究者等相关人员。在“餐桌文明”进程中, 餐饮人发挥了重要作用。他们在餐厅的设计与经营中, 有意识地向消费者传递健康、文明的饮食消费观, 譬如, 在餐厅醒目的地方以图片和文字形式提出倡议; 点菜时提示分量, 给出理性的建议; 通过促销和奖励的方式引导理性消费, 等等。这些餐饮人热衷于学习并传递关

于健康、养生、文明进餐的理念和知识。可以说，在诉诸营销效果和经济利益的过程中，餐饮人意外地承担了饮食教育的传播与推行，将知识界关于食品安全、饮食健康和文明的知识与理念融入餐饮经营实践中。基于中国广大市民阶层的消费能力和需求的增长，以及主流价值观对饮食消费的认可与鼓励，人们对饮食的关注已超出对味觉感官的单一追求，进而涉及到食物原料、加工方式、菜肴品质、服务品质、就餐环境、文化品味等方方面面，这些也都是消费者评判一道美食、一家餐厅、一个品牌的标准。因而，80年代“烹饪热”时期的大厨独尊已然过去，取而代之的是“田园-厨房-餐桌-餐厅”互联语境下，熟悉整个业态、具有新思维、新理念、新技能的餐饮人。

A餐厅是济南市一家四星级酒店的自助餐厅，服务员年龄在30-45岁，在该餐厅的工龄2-5年。大约5年前，这家餐厅的食物浪费还很严重，突出地反映在中青年客人当中，尤其是带小孩的家庭，年长的客人浪费较少。餐饮部经理、行政总厨、主厨和餐厅领班每周都要开例会，对剩余食物和食物残余的类别与数量进行分析，对下一周的菜单进行适当的调整。服务员会主动向熟客询问“今天的菜是否符合您胃口？”并将搜集到的信息反馈给领班。餐厅还会经常策划一些节日庆典、地方风味主题的美食自助餐大家都很认可“餐桌文明”的活动。尽管政府只是倡议，并没有任何实质的约束，但近几年的自助餐厅浪费情况有了明显改善。在倡导“餐桌文明”之前，他们曾经试图通过罚款的形式减少浪费，并没有明显改善，因为很难定量，而且客人觉得“我花了钱，吃自助餐，吃完吃不完难道还没有我的自由吗”（A餐厅2016年7月9日）？抱有这种想法的客人并不鲜见，在他们看来，自助餐比宴席意为着更多样化的选择和更大的自由度。

“国八条”出台后，A餐厅不得不调整价位，同时推出许多优惠活动，譬如情侣餐：情侣就餐，男士128元全价消费，女士免单；快乐家庭餐：儿童1.2米以下用餐免费，1.2至1.4米用餐半价；关爱老人餐：60岁以上老人享受半价优惠。餐饮部的总经理说：“优惠活动的效果不错，我们的食物丰富，价格亲民，除了承办会议和接待住店散客的常规消费，有许多本地居民也经常来店里消费。”酒店的高管平均年龄在35岁，思维非常活跃。在访谈中，他们一再强调：“我们不仅要生产和提供美食，还要倡导健康文明的生活方式。”（K先生2016年7月8日）

笔者和餐厅领班、厨师长以及4位服务员进行了座谈（A餐厅2016年7月9日）。他们各自表达了A餐厅近几年食物浪费现象改观的原因。

领班Z女士：“员工平时的沟通很多，厨房会根据客人的需求不断调整菜肴、口味以及供应量。”

厨师长F先生：“一些食物的供应是现场制作，客人可以感受到食材的新鲜，有时候我们的厨师会主动跟客人沟通，向他们介绍食材的产地和特点，客人也会对食物的味道做一些反馈。这很重要，我们的服务会更有针对性，会获得一些具体的提升。”

服务员L先生：“之前我一直在中餐部做，那里商务客人居多，相对来说，比自助餐的客人素质更高。不过现在的自助餐厅也不太会出现那种忍无可忍的客人，毕竟来这里吃饭的都是

很体面的。”

服务员C女士：“像是海鲜这类比较贵的食材，有的客人会担心很快就被人拿完了，所以一次拿很多，最后吃不完就浪费了。我们看到这种情况，会提醒。多数客人还是接受的。”

服务员W女士：“总的来说，那些没素质的事情很少，不过有些带小孩的客人，很小的孩子有时候会在餐厅里跑啊闹的，甚至爬到桌子底下。我们会说提醒，主要为安全考虑，当然，这会影响到其他的客人。小孩的父母会制止，觉得不好意思那样。如果小孩弄脏了地毯，大人肯定要赔偿的。”

当问起大家对餐桌礼仪的关注时，他们表达了各自看法。

服务员L先生：“中餐包厢里比较注重这个，在那种很贵的地方请客吃饭，不可能不注意这个，否则很丢面子。”

服务员P女士：“我们收拾餐台的时候，是觉得许多桌面有点狼藉，但这是我们的工作啊，习惯了就好。”

服务员W女士：“不过，有几个非常有礼貌的熟客，每次吃完都干干净净的，的确给我们印象很深。”

“餐桌文明”这个提法调动了管理者、厨师以及服务员的积极性和创造力，许多的理念与活动都可以此为头。“不仅要生产和提供美食，还要倡导健康文明的生活方式”——这些中青年的餐饮人有意营造一种健康、文明的消费氛围，降低了“高档餐饮”（自助餐在30年前的中国还是奢侈的新鲜事物）的门槛，并且有意识地传送（deliver）他们认为正确的消费理念和行为习惯。有意思的是，中青年的客人（1970至1990年代出生的人）在“餐桌文明”普遍推行前后的消费行为对照：鉴于他们获取信息的途径多样便捷，了解和体验异文化的机会多，他们比50、60年代出生的人更愿意尝试、也更容易接受新鲜事物（A餐厅2016年7月9日）。初期的食物浪费跟这一点有很大关系。最近10年，这一代人基本都踏入社会，他们当中许多都为人父母，注重身份、重视教育，而健康的进食方式和文明的餐桌礼仪对他们而言是一个重要的途径。所以，他们和他们的父辈一样爱面子，但是“面子”的内涵不一样，作为文明标准的参照也和过去有所不同。

4.2 大众饮食消费的认知水平：对外食行为的侧面调查

2016年8月28日，笔者在微信朋友圈发了一则通告：征集“残羹图”，请拍下在餐厅偶见陌生人或熟人用餐后的俯瞰图，记录下日期、地点、食客人数、性别、民族、年龄段等基本信息。随附此前从自助餐厅搜集的两张图片作为范例。截止2016年10月24日，征集来自25位报道人的79份样本，共计205幅照片。这些报道人当中有笔者的友人、同事以及其他熟人。照片不全是他们本人拍摄或者本人就餐后的照片，有相当部分是他们通过在自己的朋友圈或微信群里转发征集到的，来自他们的熟人网络。79组照片中，有39组的拍摄地点集中在江浙沪地区，其余的来自大连、沈阳、济南、武汉、昆明、深圳，还有几张国外

华人就餐的照片来自悉尼、墨尔本、巴黎和伦敦。笔者根据进餐的对象与场合，将照片大致分类并对应数量如下表：

| 进餐类型 | 样本数（组） | 照片数（张） | 拍摄地点 |
|---------|--------|--------|----------------|
| 家庭聚餐 | 16 | 38 | 家里；餐厅 |
| 朋友聚餐 | 18 | 44 | 餐厅；家中 |
| 同事或熟人聚餐 | 13 | 71 | 餐厅 |
| 宴席 | 11 | 15 | 酒店 |
| 一人食 | 21 | 37 | 家里；餐厅；单位（学校）食堂 |

同一时间段在同一张餐桌拍摄到的照片为一组样本，照片幅数并不能完全对应为样本数量的2倍（餐前、餐后），是由现实情况导致实际操作难以统一造成，譬如前述B餐厅的情况。因而有的报道人会在席间拍摄照片，有的报道人只拍了餐后的一张，还有的会同时拍摄完整和局部的照片。残羹图的收集完全是随机的，几个类别的样本数分布相对均匀，但由于样本总数不够（原设想收集200个以上的样本），群体不够集中，难以做定量分析。因此，笔者在收到照片的当时，往往会根据照片内容随机做一个或长或短的微信访谈，在观看和访谈中获得一些信息作为补充。

4.2.1 “光盘”与“打包”

单就食物浪费的情况来看，家庭聚餐几乎不会浪费，尤其当聚餐的地点在家里，或者有年龄在60岁以上的家庭成员时，即便有剩菜，也会放冰箱留到下一顿吃，或者打包带回家。其次是同事或熟人聚餐，通常剩菜较少。有几组同事聚餐是J女士拍摄的，她在上海一家跨国企业工作，如果时间充裕，天气也还好，他们有3到6位同事经常结伴去公司附近的餐厅点菜，年龄在30到45岁之间，通常是AA制，偶尔也会有人做东。经常去的餐厅，对菜的味道和分量就会比较熟悉，点菜更理性，剩菜也会很少。反之，就容易剩下，或多或少，即便这样，还是会倾向剩菜打包，如果是AA制，想要打包的那个人主动提出来；如果是某人请客，就由请客的一方决定要不要打包，或者由他问其他人是否需要打包（J女士2016年10月2日）。朋友聚餐的情形较复杂，剩或不剩，剩多少，往往视具体情况有所不同。与之相似的是一人食——剩或不剩的习惯也会部分地反映在与朋友聚餐场合。朋友聚餐有时候会打包，但是餐厅的一人食，很少会将剩菜打包。由此也可以看出，朋友聚餐场合比同事聚餐更随意，一方面，吃饭并不是最主要目的，另一方面，对于分量和味道的反馈直接反映在聚餐结束后的餐盘里。米饭通常不在打包的范围内，受访人普遍认为“没有必要”，“外面的米饭普遍不如家里的好吃”。

然而宴席又是另一个极端。我们征集的图片中，有婚宴，也有公务宴请，食物浪费最为突出。让笔者颇感意外的是，即便在“国八条”的要求之下，婚礼宴席和公务宴请的排场仍旧未减。婚宴在数量上削减了，现在很少见到20桌以上的婚宴（圆桌，每桌约10人），

过去，动辄几十上百桌，但人们基本还是按照既定的习俗来安排宴席，举行婚礼的场所更奢华，往往在五星级酒店或者户外的庄园，单桌的价位更昂贵了。两位互不认识的报道人都不约而同地表达了“婚宴很浪费，又不好吃”的看法。而浪费是因为“菜多、高级，才有面子、有诚意，然而宴席的味道往往很差”（J女士 2016年10月2日），况且“饭店承办宴席的个人消费价位本来就比一般餐厅要高许多。”（Y先生 2016年9月3日）“打包也是有选择的，有些菜做得实在不好吃，打包回家最终也还是扔掉。”（Q女士 2016年9月7日）关于打包，还有两种情况值得注意。一种是打包宴席剩下的肉和骨头带回去喂宠物狗，直接喂食，或者稍作处理，焯去过多的油和盐、辣椒再喂食。笔者遇到过几次，现在城市养狗的家庭很多，这样的情况屡见不鲜。另一种是将打包的食物，放在路边的垃圾箱盖子上或者过街天桥的路边，等城市里的乞讨者、流浪汉和拾荒者取食。也有的是喂食流浪狗。

近几年，笔者因工作缘故不得不参加的数次所谓“饭局”，从中了解到，公务宴请改换成“工作餐”的面目，宴请的场所通常在机关食堂或者一些地方政府、事业单位定点的中档餐厅，看上去菜肴的平均价位不高，但一桌菜肴的数量经常超出预期。商务宴请的高消费更为隐蔽了。笔者最近参加的一个驻华外资企业的家宴，实际上是一种高端的上门宴



照片5 同事聚餐的“残羹图”（2016年9月，赵婧摄于上海）



照片6 婚宴的“残羹图”（2016年10月，赵婧摄于大连）



照片7 家里的“残羹图”(2016年9月,赵婧摄于上海)

席服务,那桌宴席除去酒水,价位不下一万元。不过,该宴席并没有出现燕鲍翅参,未了剩下的食物也不多。类似这种情况,算不上浪费。假设买了两个包子,吃一个,剩下一个扔了,这就属于浪费了。因此,高端消费并不等同于铺张浪费,宴席的档次和食物浪费的程度也并无必然联系。

在家庭内部,食物浪费的情况不多见,吃多少做多少,通常依据惯有的经验,即便剩下,也多半是留作下一顿。“外食”增加了许多不确定性。剩的原因有多种,常见有如下七种:(1)在对菜肴的品质、味道和分量不清楚的情况下,受访者更倾向选择商家推荐、网络好评或带有创新意味的菜肴,而且往往会“点多了”,这一点在亲友以外的熟人关系网中尤其显著,“好客”与“好面子”的观念对这类宴请仍然有影响。(2)熟人关系网中的聚餐,带有“应酬”意味。受访者中,请客与被请双方都表示不宜给对方留下“贪吃”的印象,大家都很“注意形象”;AA制的熟人聚餐相对理性,彼此熟悉的情况下,对于点菜和打包,在小范围的交往圈内容易形成约定默许的习惯。(3)受访的女性食客在一人食或与朋友聚餐时,更在意食物的热量和健康等因素,习惯性地“剩一点”,认为只吃“八分饱”是出于健康考虑。多数受访的男性会吃完全部食物,认为“男人理应如此”。(4)不少受访者并不担心食物浪费的问题,因为大家基本养成了“打包的好习惯”。(5)多数受访者流露出,并不想为自己剩饭剩菜找借口,但做到每次都“光盘”显然是不现实的。(6)宴席很难做到减少浪费,主人好客、讲排场,以及宴席菜肴的批量出品和粗制滥造被认为是宴席铺张浪费的主要原因。(7)即便是“好吃”,受访者几乎无一例外认为餐厅比家庭餐桌存在更大更多的“食品安全”隐患,譬如食材不新鲜,食物保存不当而滋生细菌,为降低成本而使用添加剂勾兑汤汁酱料,来路不明的假替食材等等。对上述七种原因进一步提炼,造成外食浪费的最主要原因是两个:中国人好面子的文化心理;对外食场合饮食安全⁶⁾问题的顾虑。

4.2.2 餐桌礼仪与消费品位

餐桌礼仪也是“餐桌文明”中很重要的一部分。世界上各种文化不约而同地重视餐桌



照片 8·9 一个上海四口之家的周末晚餐前后 (2016年 9 月, 李佳佳摄于上海)

礼仪, 维萨将这种礼仪的基本内涵理解为“清洁”, “在与食物有关的地方, 清洁总是非常重要的, 而对它的要求也很容易变成一种执迷的念头”(维萨 2007[1991]: 327-329)。然而, 中国人的餐桌——至少是中餐的餐桌, 很难做到绝对的清洁。事实上, 连较之日餐、韩餐和西餐的相对清洁, 也很难做到。仅从图像层面观看和分析, 餐前和餐后的比照带给观看者的视觉愉悦感全然不同。尤其在一个“晒文化”风行的时代, 餐前的食物搭配精美、别致的餐具, 在镜头下总是传达着丰盛、美好、享受、认真对待等正面意义。当进餐结束、准备离开时, 镜头下的餐桌往往是杯盘狼藉, 但又很难避免。这和中餐烹饪的特点有很大关系: 酱油、辣椒油或其他酱料使用频繁, 炒菜用油多, 许多菜肴在进食过程中需要同时运用嘴和手剔骨、去壳, 也就需要大量的餐巾纸。吃火锅或是各类鱼虾海鲜, 则尤其狼藉。

餐具的使用与摆放在中国的传统社会中是非常讲究的。学者做过相关的文献梳理, 限于篇幅, 本文不打算详细展开。就调查来说, 1940年代以前出生的中国人, 仍然知晓并习惯于传统的做法。N 先生和 L 女士是来自上海的一对年轻夫妇, 他们提供给我的照片中, 有两组来自他们的家庭聚餐, 家里和外食各一组。N 的父母和外公、外婆都做过老师, N 和 L 夫妇也都从事基础教育。N 的母亲有两个妹妹都旅居日本, 经常来往。L 多次说, 她的婆婆是一位非常有品位的女人, N 的家人非常注重生活品质。N 夫妇的厨房餐具, 都是准备结婚时, 由 N 的母亲精心挑选的。餐具多数是在日本买的。采访中, N 的母亲对餐具的审美以及与食物颜色、质地的搭配非常在意, 有自己独到的理解。他们向我展示家里的餐具时, 我注意到筷子是和式的。L 和她的先生并不清楚东亚三国在筷子形制和质地上的区分, 我做了一个简短清晰的说明, 他们同我分享了各自的看法。N 对筷子并没有特别偏好, 只要满足便于使用的基本功能。L 偏好使用和式筷子, 她觉得她父母家用中式筷子, 放在筷筒里时间长了就一端发霉。而韩式筷子夹起来不习惯。(NL 夫妇 2016年 9 月 12 日) N 的父母家里用韩式筷子。N 的父亲认为韩式筷子细巧, 中式筷子用起来感觉太粗气了, 缺乏设计感, 太中规中矩。N 的母亲也是同样的看法, 认为和式与韩式筷子的外观考究, 且韩式筷子不易发霉。“中式筷子主要是 N 的外公一辈还在用, 我给他们用日式筷子, 他们用不惯, 觉得夹不住菜。”N 的母亲补充道。N 的父亲认为, 如果中式筷子设计和制作考究



照片10 清代时期多种质料的箸 藏于北京故宫博物院

一些，他们当然还是愿意用中式筷子。我给他们展示了几张明清至民国时期的筷子的照片，有银筷、漆筷、象牙筷、乌木筷、楠木筷，等等。筷子的外观设计也是非常精美。他们感慨不已：原来筷子也有这么多学问。N的父亲想起来，N的外公家里就珍藏着两双象牙筷，很长，比现在的筷子都重，迄今也有100多年历史了。N的母亲也顺带说起一些老一辈关于吃饭的规矩（N先生的父母 2016年9月13日）。NL夫妇及家人的案例反映的情况，在中国的中产阶级⁷⁾家庭是典型的。饮食安全问题，促使人们更注重食物、食具和就餐环境的卫生与洁净，在中国的南部沿海城市尤其如此。广东一带的城市居民在外就餐，开餐前要用开水将所有餐具烫一遍，这种习惯在SARS之前就有了，SARS之后，这一习惯更加强化了。这种行为背后的原因，可以追究到粤地气候普遍湿热，容易滋生细菌，人们对于食物相关的接触十分谨慎。改革开放以来，粤地一直是人口流动大省，加之城市商业的繁荣，有条件注重食品卫生的人（主要是城市里中等以上收入的人群）的洁净、卫生饮食观念愈



照片11 N的父母在测量家里筷子的长度
(2016年9月，李佳佳摄于上海)



照片12 N先生家里的餐具柜
(2016年9月，李佳佳摄于上海)

渐强化。“双筷制”⁸⁾恰恰是在这些地区更有效地普及。

由“残羹图”展开的对公众餐桌行为的调查，我们基本可以据此认为，“国八条”并不能从根本上解决餐桌上的铺张浪费问题，却在一定程度上影响了外食消费群体的社会结构。而食物浪费也并非道德能够解释，而主要是中国人的文化心理和现时代突出的饮食安全问题使然。然而，中央文明办的“餐桌文明”倡导，营造了一种符合中国老百姓文化传统的道德氛围，也顺应中国人希望“与世界接轨”的普遍心理。但是在操作层面存在文化群体差异、代际差异和家庭差异，调查显示，人们对“餐桌文明”的内涵与外延尚且缺乏更全面的认知，目前多半体现在减少浪费、卫生、安全以及进餐的基本审美品味等方面。

4.3 文化权威的建构与渲染：对学者介入外食行为规范化的个案调查

追究“餐饮人”这个语词的源头，就会发现，它并不是一个外来词，也不是古已有之，而是中国食文化学者赵荣光教授构拟的一个新词。依据检索，他在2005年发表的一篇题为《全球化大趋势下中国餐饮文化的选择历程与趋向》文章中，首次书面使用“餐饮人”一词，“中国餐饮人，或中国烹饪人，忽略了各民族饮食文化的长处，也无视了中国烹饪的不足”（赵 2005：7）。该文系2004年应邀于清华大学所作的演讲稿整理而成。文章对中国餐饮业的繁荣以及当时面临的中西饮食文化差异之冲击作了历史学、文化学角度的分析，对中国人旧有的饮食观念和进食方式做了伦理学意义的反思。作者起初使用了“中国烹饪人”的表述：“在‘走出去’与‘闯进来’的面对面碰撞中，中国烹饪人群体第一次开始以冷静客观的眼光看待‘世界烹饪’，第一次开始怀疑中国烹饪‘传统’的含金量和‘国粹’的真正价值……中国烹饪人越来越清楚的认识是：变革观念、吐故纳新、因应改造、与时俱进；传统观念连同传统方式一道在撞击中破碎，文化重组正在进行中。从原料、调料、工具、品种，到工艺风格、包装设计，直到消费理念、经营思想、行为方式，民族饮食文化正处于时代变革之中”（赵 2005：5）。文中对全球化语境下中国餐饮文化的发展趋



照片13 赵荣光在“餐桌文明”演讲中示范餐前感恩礼
(2016年4月，王斯摄于中国杭帮菜博物馆)



照片14 赵荣光的餐前捧箸自画像
(绘于2016年1月)

向的明晰判断，在十年后的今天，全部应验。诸如“文化”开始成为中国餐饮经营的时潮理念；“安全意识”和“绿色观念”成为餐饮业的时代特征，餐饮市场的多极化将推动餐饮企业的“个性化服务”进一步发展；工薪族的外食比重明显增长，“21世纪初的10-20年将 是‘大众餐桌’在普通市民中普及的过程”，等。作者反思了中国人对燕窝、鱼翅、鲍鱼的嗜食心态和行为，重申其在2001年4月18日倡议、起草，并于泰山之巅宣读的《珍爱自然：拒烹濒危动植物宣言》，提出了拒经营、拒烹饪、拒食用珍稀野生动植物的理念（赵 2004）。这在当时的餐饮业界是与主流风尚格格不入的言论，然而今天已有越来越多中国人自觉形成了“三拒”的伦理立场。

文中对中餐宴会场合实行“双筷制”的构想，作者最早于1990年代末提出，此后一直强调和呼吁，认为中餐应当推行取食筷、进食筷的双筷宴会制度，取代用一双筷子兼取取食、进食两个动作而给外国人心理留下“有类共交”的负面感觉。双筷制本身是中国传统进食方式在现代卫生与洁净观念冲击下的最终出路。这一论调与提议，起初是受人冷眼、遭到反对的，而从2003年至今的近15年时间里，一直关注这一问题的笔者，已经收集到来自全国11个城市⁹⁾的酒店餐厅（和大学餐厅）使用双筷的场景照片，以及东南亚地区一些中餐馆的双筷照片。当中许多我们采访过的餐厅老板表示“这一带的中高档餐馆都是这样的，实行好几年了”。除此之外，赵荣光还在给在校大学生和餐饮人讲过“中华筷”的概念，讲过中国人应当有属于中华民族的餐前感恩礼。他认为不当给高端餐饮戴上奢侈浪费的帽子，高端餐饮的存在与否是市场的需要；要做到减少浪费，首先要改变国民对于食物的态度，改变国民的一些进餐习惯。如果对于食物以及提供食物的自然与人怀有礼敬感恩之心，食物消费过程中的浪费就能够得到根本性的改善，中国人在餐桌上的行为修养也能够得到整体地提升（赵先生 2017年4月2日）。

学者的话语在“餐桌文明”进程中起到怎样的作用呢？为此，笔者与赵教授有过三次访谈。得知，“餐饮人”这个概念是赵荣光先生在20多年前在大学烹饪系的课堂上最早提出的，起初用“烹饪人”的概念，主要是厨师的代名词，考虑到餐饮业涉及到的问题广泛，“烹饪人”的范畴太狭窄，在此基础上提出“餐饮人”的范畴。从餐饮行业来讲，厨师是一个职业，服务员也是一个职业，还有管理者和经营者，他们合成一个餐饮行业。但餐饮人不是职业范畴，而是社会群体的范畴。赵提出“餐饮人”的初衷，是希望从社会结构和行为功能上，把所有这些服务于餐饮业的人作为一个群体来看待，而不是单纯的一种职业。这背后更深一层的动机，赵希望把它作为一个整体的文化现象去剖析，想要唤醒这个群体的自觉、自尊和社会责任的担当。对此，赵解释道：“我给它这样一个社会角色，让他们感到荣耀。而在这之前，人们把厨师这个行当叫“勤行”，是社会底层的一个职业。叫餐饮人之后，我就好和他们对话了，餐饮人就是要负责关于餐饮的所有责任、事务和分工，这样，服务员、餐饮管理人、设计者，包括食品工业的制造者和饮食研究者，就可以对话了。我在他们面前，就不是教授和厨子了，而是共同的餐饮人，这样距离就拉近了。”（赵先生 2016年12月13日）而“餐桌文明”据说也是在赵的设计意图之中，只不过没有意料到中央

政府会注意并倡议这件事。

概括地说，赵荣光提出并使用“餐饮人”概念是基于三点考虑：对这些人做一个文化集群意义的界定，让他们形成一种社会群体的归属感和身份荣誉感；进而强化这些人在餐饮界的社会责任与历史地位；这种表述能够拉近饮食文化研究者与餐饮业从业人员的距离，具体地说，就是拉近赵本人和他们的距离，当赵在谈“餐饮人”的时候，他自己也是其中一分子，这表明他们都在思考（餐饮业的问题与去向），只是分工不同。

我们在关照饮食文化研究（或者说“食学研究”，尽管学界尚存争议）的学术史时，很明显地发现中国大陆以外的许多食学研究者非常明确饮食文化与餐饮行业之间的划线，他们的自我定位是研究者，餐饮行业是他们的研究对象，餐饮企业或餐饮市场至多成为他们的研究场所，学者与学者之间的对话是他们碰撞思想火花的主要方式。反观中国大陆的食学研究者，他们对餐饮业界的介入性非常显著。到了今天，无论从中国人科学饮食、健康文明观念的逐步普及，还是具体到“双筷制”的普及，可以说，前人的这种尝试是取得了成效的。赵先生是一位专攻食物与食事研究的历史文化学者，首先，他在学术上的探索并没有封闭在纯学术的真空环境里；其次，他的研究非常注重历史溯源、现实情态与未来趋势等三元要素的结合；第三，他非常注意理念先行与概念表达；最后，他的针对教学与业界的演讲具有某种个性化的渲染力，这有助于他将学术的普世价值以通俗的表述传递到公众空间。“个人因其性格的某些特点能够影响社会的命运。有时他们的影响往往甚至是非常重大的，……个人的性格只有在社会关系容许他这样做的那个地方、那个时候和那种程度内，才是社会发展的‘因素’。”（普列汉诺夫 2008[1898]：160）并且，具有影响力的个体由于自己的智慧和性格的种种特点，可以改变事物发展的个别表象和局部后果，但并不能改变事物发展的总方向。

尽管中央政府尽管已经意识到国民饮食生活方式的问题，但进行立法和管控，仍未提上日程。每逢中央政府在某处承办国际盛会，湛蓝的天空、清洁的空气、安全健康的食品，说明中央政府是有这个能力做到的——仅仅用“中国太大、人口众多”已经不足以搪塞现



照片15 “取食-进食”
（双筷摆放，2017年5月，王斯摄于上海某火锅店）

代文明了。同时，我们也看到，世界上许多国家的政府都已将国民的饮食教育作为一个严肃问题来对待。应当说，日本政府在这方面做了实质性的，并且目前看来是较为成功的尝试。日本在2005年6月17日公布了《食育基本法》，将食育定位为生存的根本，将其视为教育三大支柱的智育、德育、体育的基础。明确提出：食育的目标是提高每个国民的饮食意识，逐步加深人们对自然的恩惠以及提供食物的相关人们所从事的各种活动的感恩和理解，培养国民对饮食相关信息的判断与行为能力，增进国民的身心健康，形成健全的饮食生活。为此，要以家庭、学校、保育所、地区等为中心，全面推行食育这项国民运动，是当下必须解决的一个重要课题（平成17年6月17日公布法律第63号：前言）。日本政府方针性的举措，是全社会全面推进食育的有力动因。相比之下，中国政府由“中央文明办”这样一个仅有督促和宣传职能的机构提出一个口号式的倡议，显然是力度不够的。“餐桌文明”的具体推进，主要还是依靠餐饮人的自觉反思以推动餐饮企业的自觉实践。一些具有前瞻性和道德感的食学研究者，直接与餐饮人对话，起到了饮食教育（education）的积极作用。这些餐饮人当中接受新思维、新观念、新技能的脱颖而出成为精英餐饮人（或餐饮精英），他们将餐饮文化和餐桌文明嵌入到市场经营中，客观上产生了食育传达（delivery）的积极效果。值得一提的是，前述对餐饮人的调查中，A餐厅的高管就曾十多次听过赵先生的演讲和座谈，当中涉及到的许多理念，如“中餐公宴双筷制”，如今已在该酒店付诸实践。

赵先生在访谈中强调：他作为当代中国学术生境中的一个特例，然而并不是唯一。他在表述上十分注意与餐饮界拉近距离，以便于餐桌文明的积极观念能够通俗、无误地传递给精英餐饮人，试图借助他们的力量带动整个行业乃至社会饮食方式的变革。不过，这一切的前提是，他在思想上始终与餐饮界保持距离（赵先生2017年3月17日）。

的确，在“餐桌文明”的进程中，赵先生并不是唯一积极介入公众行为规范化宣导的学者。近年来，中国高校和研究机构的一些学者对公众社会生活的参与程度越来越高。譬如中国人民大学农业与农村发展学院的温铁军教授是著名的三农问题专家，他鼓励和指导学生进行可持续农业的探索实践，其中以石嫣博士为代表，发起创办了“小毛驴市民农园”¹⁰⁾（石等2011：55-60），作为社区支持农业（CSA）的试验范本，如今，都市生态农业、自然农法、假日农夫市集等理念和实践已经在许多城市得到推广。还有清华大学科技与社会研究所的蒋劲松副教授，提出在日益高涨的健康意识、动保主义、环保运动三重压力下，以提供大量肉食为市场目标，追求数量增长型的现代畜牧业，必须彻底转型（蒋2015：45）。近些年来他参与了许多关于动物伦理学的科普与宣讲工作，在素食与蔬食推广方面做了不少努力，他本人也实践其中，是一名素食主义者。我们甚至可以将学者的话语扩展到公众人物的话语，一些公众人物、非政府组织开始借助传媒，积极地推动餐桌文明。譬如世界野生救援协会在开展保护鲨鱼鳍的运动中，与家喻户晓的前NBA球星姚明合作，通过“没有买卖就没有杀害”的公益广告，告诉人们鱼翅的真相及其对鲨鱼数量逐年减少的直接影响。5年时间里，将中国的鱼翅消费量减少了50%至70%，“现在年轻的中产阶级几乎以吃鱼翅为耻。（参考消息2016）”某种程度上，明星与传媒的联合对于话语传播的力度



照片16 姚明代言拒绝食用鱼翅的公益广告

和影响范围超过学者。

中国在上世纪50至80年代经历严重的文化传统断裂之后，由改革开放以来“文化搭台，经济唱戏”的实用主义引导，在90年代末期又燃起重拾传统文化的热情¹¹⁾。尽管很多人对具体的文化内涵不明所以、一知半解而言必称“XX文化”——这种漫谈文化、泛谈文化的现象是知识界应当警惕的，但是这种亲近文化权威的现象是值得深思的。马克斯·韦伯将权威区分为三种，分别是法理型权威 (legal-rational authority)、传统型权威 (traditional authority) 和超凡魅力型权威 (charismatic authority) (Weber 1968)。这三种权威基本对应了前述的三种话语：“餐桌文明”的官方话语对应法理型权威，公众话语对应了传统型权威，学者（或公众人物）话语可以视为超凡魅力型权威。不过，也有学者认为，在现代社会中，上述理论只在其话语具有说服力的情况下才能够被视为对现实的权威性表述。权威是一种通过影响人们思维方式进而影响其行为方式的力量；它包含了将某一对社会现实特定的阐释接受为合理解释的可能性。这种权威不同于韦伯所讲的“社会权威” (social authority)，而属于保罗·斯塔尔定义的“文化权威” (cultural authority)。文化权威具有无需凭借规范或命令就可形塑、改变人们的观念、价值和态度的潜能。其影响力是建立在说服和自愿遵从基础之上的。而在现实生活中，文化权威总是通过特定的群体或代理机构来行使，其表现形式通常是上述群体或机构对专业知识的掌握和运用。(景 2016[2000]: 130-131) 本案中的学者话语属于文化权威，餐饮人便是斯塔尔上述的特定群体。

5 结论

餐桌文明的发起，是全球化背景下的中国人对饮食安全、饮食伦理和餐桌修养进行反思的大势所趋。正是在全球化语境下，中国人对于认识世界的迫切愿望，以及对不同文化

圈被定义为“现代生活”、“国民素质”的行为比照，使得个体意识与民族意识觉醒。

“国八条”相当程度上约束了政府官员的公款消费，一定程度地抑制了餐桌的奢侈之风，但是对中国餐桌上长期以来形成的铺张浪费并没有很有效的影响。中央文明办（或地方文明办）在大大小小的餐厅内张贴“餐桌文明”的宣传画，在餐台上摆设标语——意识形态国家惯用“口号”的宣导方式，民众习以为常，并不能对其构成餐桌浪费现象的约束。改革开放以来，庞大的公务员队伍一直在引领高端奢侈、铺张浪费的餐桌风气。“国八条”以后，中国餐饮市场的消费格局发生了变化，餐饮企业的经营与收益受到相当折损，他们不情愿又不得不遵循“餐桌文明”的官方倡议。这是中国特殊的国情和政治文化生态使然，但凡来自中央决策层的最高口头或书面的话语，可以直接越过司法立法，成为“准法律”，成为法理型权威——绝大多数社会个体和单位都不会轻易违背，餐饮人只得“拥护”这些行政决策，重谋出路。“国八条”以后，餐饮市场由中高档餐饮主导转向业态多元的大众餐桌，大大刺激了外食消费，饕餮、浪费的现象并无根本改善，“餐桌文明”官方话语不足以形成公众话语，引起中国人饮食生活方式的变革。

与食物浪费现象同样严重的，是中国人的饮食安全问题，包含因食物中有毒、有害物质或因食物选择、进食方式不当对人身安全、生理健康、心理健康造成影响的公共卫生问题。一些有文化自觉和公民意识较强的学者试图整合中国历史上的、现实生活中的，以及现代文明共通的饮食伦理观念和进食行为方式，重构当代中国人餐桌文明的基本话语。受到20世纪80年代以来“文化热”、“烹饪热”的影响，一部分专门从事食学相关研究的学者成为这场运动中的文化权威。他们凭借自身的知识结构、学术影响和个人感召力，将学界重构的话语，传递给餐饮人群体。学者话语基本符合现代人健康、文明、绿色的饮食消费观念，也为餐饮人调整经营提供了新的思路。而由学者构拟的“餐饮人”语词，正是通过将餐饮行业从业人员由职业设定整合为社会群体，树立其行业自信与群体自尊，激发了该群体的社会责任感和主观能动性。中国餐饮人积极主动地以学者话语指导行业实践，形成能够为大众外食消费所能接受的餐饮人话语，最终形成全社会风气倡导的公共话语。

餐饮人话语之所以能够成为引导公共话语的一个重要因素，和中国目前城市节奏加快、流动人口增多也有紧密关联。家庭厨房和家庭烹饪在城市居民生活空间和生活成本中所占的比重较之改革开放以前减少了许多。外食餐桌是大众获取饮食科学与文化相关知识的重要场所，因此餐饮人与消费者的食事互动相应增加。不同地区文化背景的人们在同一场合共食的频率增加，餐桌行为上的基本共识（习惯与风格）成为城市餐饮的刚性需求。某种程度上，少数的餐饮人精英在其群体内部以及广大的餐饮消费群体面前也担任了文化权威的角色。

餐桌文明的外在刺激是中国饮食文化发展的历史趋势，其内在影响是对时代具有能动性的社会因素，尽管在表现形式和表述内容上具有一定的偶然性，然而建立秩序良好、彼此尊重、相互理解的文明餐桌，是人类文明不断进步的基本规律。

附记：本文基于2016年12月4日在立命馆大学举办的“亚洲食学论坛”分科会“社会主义制度下的中国饮食文化与日常生活”上的发表修改而成。修改过程中，得到河合洋尚博士、刘征宇博士预备的多次指导与帮助，特此深深致谢。本文在调查中得到赵荣光先生、王琨先生、赵婧女士、李文丽女士、金乃嘉李佳佳伉俪及家人等前辈及友人的无私帮助，在此谨表谢忱。

注

- 1) 慢食运动是由意大利人 Carlo Petrini 提出，是一项号召人们反对按标准化、规格化生产的单调的快餐食品，提倡有个性、营养均衡的传统美食，目的是通过保护美味佳肴来维护人类不可剥夺的享受快乐的权利，同时抵制快餐文化、超级市场对生活的冲击。
- 2) 泰勒在《原始文化》的开头有如下定义：“文化或文明，就民族志的宽泛意义而言，是指人作为社会一员而获得的知识、信仰、艺术、道德、法律、风俗以及其他包含能力和习惯的复杂的总体。(Tylor 1871: 1)”显然是一个十分宽泛的定义。
- 3) 2004年1月5日，广东省疾病预防控制中心在新闻发布会上确定果子狸为最有可能携带SARS病毒的载体之一。经广东省政府批准，该省从当日起关闭所有野生动物市场，并在全省范围内对市场上养殖销售的果子狸采取灭杀行动(中国青年报 2004)。果子狸是否与SARS有关，一直存在争议，也有研究认为SARS病毒源头系中华菊头蝠(Li et al. 2005)。
- 4) 亦包含用自己的筷子替他人夹菜以表达好客的习惯。
- 5) 目前业界没有对高端餐饮的清晰定义，中国烹饪协会等对某些地区单笔人均200元以上或单个商户月平均刷卡消费1600元以上的餐饮统称高端餐饮，即经营高端餐饮产品的企业。
- 6) 饮食安全扩大了食品安全的外延，既包括食物本身的安全性及品质，也包括正确合理的饮食习惯。
- 7) 根据《中国中产者调查》的解释，中产阶级(middle class)在中国又称“中产阶层”、“中间阶层”，或“中产者”、“中等收入者”等等，它是指社会上具有相近的自我评价、生活方式、价值取向、心理特征的一个群体或一个社会阶层。总的来说，中国目前意义上的中产阶层是一个既有中国特点又与“国际接轨”的概念。即作为一个社会阶层，中产阶层是一群相对富有，有较高的文化修养和高质量的生活，对社会主流价值和现存秩序有较强的认同感，并且为全社会收入中等水平的群体(陈、易 2004: 30)。
- 8) “双筷制”：传统中餐公宴进食方式，每位就餐者交替使用“进食筷”、“取食筷”的进食模式。具体方法是，进餐时，先用取食筷将公共器皿中的食物取到个人面前的食碟中，再用进食筷夹取放入口中。20世纪前半叶曾流行于中国大陆的精英社会(赵 2003: 58)。
- 9) 分别是：北京、上海、广州、杭州、武汉、济南、曲阜、蒙自、海口、香港、台北。
- 10) 小毛驴市民农园位于北京市海淀区西北部，是中国人民大学乡村建设中心与北京市海淀区农林委员会共建的产学研基地孵化出来的一个现代农业项目，园区占地130亩，土壤和水源经过专业机构检测，符合有机种植标准。其在种植模式上坚持生态农业种养结合的模式，营运模式上采取CSA模式，并在运营方式上尽可能体现市民参与和农业的多动性与正外部性(石等 2011: 58)。
- 11) 在1980年代以来的文化热、国学热背景下，较早对“文化传统”与“传统文化”作概念区分的是庞朴先生。他认为传统文化(traditional culture)落脚在文化，是与当代文化和外来文化相对而言的，其内容包含历代存在过的种种物质的、制度的和精神的的文化实体和文化意识。而文化传统(cultural tradition)落脚在传统，它不是有形的实体，却又无所不在，既在一切传统文化中，也在一切现实文化中，而且还在灵魂之中。简单来说，文化传统就是民族精神。可以说，文化传统是形而上的道，传统文化是形而下的器，道在器中，器不离道(庞 2011[1987]: 3-4)。

参考文献

〈英文文献〉

- Li, W., Z. Shi, M. Yu, W. Ren, C. Smith, J. H. Epstein, H. Wang, G. Cramer, Z. Hu, H. Zhang, J. Zhang, J. McEachern, H. Field, P. Daszak, B. T. Eaton, S. Zhang, and L. F. Wang
2005 Bats are Natural Reservoirs of SARS-like Coronaviruses. *Science* 310 (5748): 676-679.
- Tylor, E. B.
1871 *Primitive Culture*. Volume 1. London: John Murray.
- Weber, M.
1968 *Economy and Society*. New York: Bedminster.

〈日文文献〉

- 2005 《食育基本法》(平成17年法律第63号), 『官報』号外第134号, 平成17年(2005)6月17日, 東京。

〈中文文献〉

- 埃利亚斯, 诺伯特 (Elias, Norbert) 著, 王佩莉译
1998[1969] 《文明的进程——文明的社会起源和心理起源的研究·第一卷: 西方国家世俗上层行为的变化》北京: 生活·读书·新知三联书店。
- 陈冠任、易扬
2004 《中国中产者调查: 来自中国社会中产阶层的权威报告》北京: 团结出版社。
- 冯天瑜
2003 中日汉字文化的互动历程, 《学术月刊》12: 68-75。
- 盖尔纳, 欧内斯特 (Gellner, Ernest) 著, 韩红译
2002[1983] 《民族与民族主义》北京: 中央编译出版社。
- 蒋劲松
2015 动物伦理学视野中的畜牧业, 《兰州大学学报》(社会科学版) 43(3): 45-48。
- 景军
2016[2000] 一个甘肃村庄里的食物、营养与文化权威, 景军(编), 钱霖亮、李胜等译《喂养中国小皇帝——儿童、食品与社会变迁》上海: 华东师范大学出版社, 第125-152页。
- 老舍
1998[1946] 《四世同堂》北京: 人民文学出版社。
- 庞朴
1986 文化结构与近代中国, 《中国社会科学》5: 81-98。
2011[1987] 文化传统与传统文化, 吕良弼、陈俊杰(编)《中华文化与地域文化研究——福建省炎黄文化研究会20年论文选集》[第一卷] 厦门: 鹭江出版社, 第3-9页。
- 彭兆荣
2012 好客的食物: 餐桌伦理结构中的张力叙事, 《广西民族大学学报》(哲学社会科学版) 34(5): 16-22。
- 石嫣、程存旺、雷鹏、朱艺、贾阳、温铁军
2011 生态型都市农业发展与城市中等收入群体兴起的相关性分析——基于“小毛驴市民农园”社区支持农业(CSA)运作的参与式研究, 《贵州社会科学》254(2): 55-60。

普列汉诺夫, 格奥尔基 V. (Plekhanov, Georgii Valentinovich) 著, 王荫庭 (编)

2008[1898] 论个人在历史上的作用问题,《普列汉诺夫读本》北京:中央编译出版社,第138-175页。

维萨, 玛格丽特 (Visser, Margaret) 著, 刘晓媛译

2007[1991] 《餐桌礼仪:文明举止的起源、发展与含义》北京:新星出版社。

赵荣光

2003 “后非典时代”:SARS 事件对中国饮食文化走向的现实与历史意义,《商业经济与管理》144(10): 56-59。

2004 拒烹、拒售、拒食野生动物——我是怎样提出‘三拒’倡议的,《南宁职业技术学院学报》9(1): 9-14。

2005 全球化大趋势下中国餐饮文化的选择历程与趋向,《饮食文化研究》14(2): 3-18。

2013 第四个十年:对中国大陆社会餐饮情态的新认识,《南宁职业技术学院学报》18(6): 1-5。

中共中央文献研究室

1982 《三中全会以来重要文献选编》北京:人民出版社。

〈访谈资料〉

访谈对象:A 餐厅总经理 K 先生,地点:济南,时间:2016年7月8日。

访谈对象:A 餐厅厨师长 F 先生,领班 Z 女士,服务员 P 女士、W 女士、C 女士、L 先生,地点:济南,时间:2016年7月9日。

访谈对象:Y 先生,地点:杭州,时间:2016年9月3日。

访谈对象:Q 女士,地点:杭州,时间:2016年9月7日。

访谈对象:N 先生 L 女士夫妇,地点:上海,时间:2016年9月12日。

访谈对象:N 先生的父母,地点:上海,时间:2016年9月12日,13日。

访谈对象:J 女士,地点:上海,时间:2016年10月2日。

访谈对象:赵荣光先生,地点:杭州,时间:2016年12月13日,2017年3月17日,4月2日。

〈新闻报道〉

2001 “北京人一天剩饭1600吨 全国每年浪费粮食几百万吨”,《北京青年报》2001年8月1日。

2002 “餐桌文明的冲突与接轨”,《经济日报》(孔繁来)2002年8月2日。

2003 “‘非典’使野生动物再难上中国人的餐桌”,《新华网》2003年5月9日。

2003 “非典挑战饮食文明 分餐制走上餐桌”,《重庆晨报》2003年5月9日。

2004 “关于果子狸”,《中国青年报》2004年1月10日。

2005 “高度重视 加强领导 加快建设节约型社会”,《人民日报》2005年7月1日,第1版。

2006 “倡导‘绿色消费’建设‘餐桌文明’”,《新华社》2006年2月23日。

2012 “审议关于改进工作作风、密切联系群众的有关规定分析研究2013年经济工作”,《人民日报》2012年12月5日,第1版。

2016 “美媒称姚明拯救鲨鱼:中国年轻中产以吃鱼翅为耻”,《参考消息》,2016年6月11日。

〈网络资料〉

中华人民共和国国家旅游局 旅游数据, <http://www.cnta.gov.cn/zwgk/lys/>, 2016年6月11日。

中国文明网, <http://www.wenming.cn>, 2016年6月11日。