

# 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

Locality, Continuity with Change of Food Culture :  
A Case Study on Restaurant Quarter in Yunnan,  
China.

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: 阿部, 朋恒 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://doi.org/10.15021/00008916">https://doi.org/10.15021/00008916</a>

## 饮食文化变迁中的地域性、延续性

——以中国云南省的大学小吃街为例

### Locality, Continuity with Change of Food Culture: A Case Study on Restaurant Quarter in Yunnan, China.

阿部 朋恒  
ABE Tomohisa

**Abstract:** This study examines the local mechanisms that are changing local consumption and serving customs based on a field survey of restaurant quarters located close to a local university in Yunnan, China. Despite the end of a socialist public housing system in the late 20th century, the younger generation still widely experiences “collectivization” through the boarding system that still remains in a considerable number of universities. Although students can acquire the goods and services necessary for daily life at school, their youthful appetites cannot be satisfied by school cafeterias. Therefore, restaurant quarters can usually be found close to the school. In this study, I focus on Shaokao-tan (烧烤摊) or barbecue stalls. Here, we can find both local and “external” ingredients on the gridiron (for example, Shao-dofu (烧豆腐) a kind of fermented tofu for former, seafood for latter). Several customs have also changed over the 10 years following the diversification of consumers’ needs. To examine the process of change and its hybridity, I will describe the relationship and interaction between small entrepreneurs and their customers as a conjunction of continuity between local customs and external stimulation.

## 1 序文

自中国改革开放以来，消费行为的大众化在某一种意义上反映了中国社会主义市场经济发展过程中在各个领域当中出现的“个体化 (individualization)”现象 (Yan 2009)。尤其是近年来，人们对饮食的需求以及饮食行为的多样化发展更使中国社会的“个体化”现象变得显而易见。1980年代以后，伴随以“单位”为基础具有集团性的居住以及生活形态的逐步解体 (Gibson 2009)，城市地区的餐饮业取得了突飞猛进的发展。

但是，“大学”作为贯彻国家的统筹性管理方针与战略的空间，并未瓦解以往的“单位共同体” (田 2014) 似的生活形态。绝大多数的中国高等校园依旧采取寄宿制度，学生们仍保持着吃、喝、住、学在一起这种集体生活的习惯。因此，大学需要承担以学业为主、生活为辅的多项责任。从空间角度来讲，大学校园通常以围墙与外界隔开，形成鲜明的内外之界。校园内部除了教学楼、食堂、学生宿舍这一类基本设施之外，为了最大程度满足在校生的生活需要，同时还会引进书店、超市、银行等各种机构。

综上所述,学校具有帮助学生顺利完成校园生活的各项功能。换句话说,大学生理论上在校园里可以完成日常生活。但是实际上大学生对于饮食消费的旺盛需求以及好奇心却是学校食堂所无法满足的。为了获取更多刺激以及开放式社交环境,很多大学生选择走出校门,从一位“学生”转换为一位单纯的“消费者”来获取一种自定义的自由。正是这样的需求促使许多大学校园门外逐渐形成了一条与校园功能相似却不一样的校外小吃街。

学生这个群体大多在年龄和经济状况上相差无几,这使得他们在需求上存在着明显的倾向性,因此校外小吃街聚集了具有相似特点的商家。与此同时,受惠于中国经济的快速发展的影响,学生们的“腰包”越来越鼓,他们的饮食消费也在不断地多样化发展。因此,学生们对校外小吃街的要求也随着时代的变迁而发生着不断的变化。

此篇论文基于对云南省南部蒙自市的红河学院和被通称为“农民街”的校外小吃街的调查,描述了大学生饮食消费的变化,商家敏锐的洞察力以及在两者的相互作用之下衍变派生出的具有独特性的餐饮形态。

“农民街”的经营以云南省南部特有的流动摊贩贩卖方式为基础,并在实践与摸索中衍变出了新的形态。由此,以“农民街”为例,本文通过详细描写校外小吃街的独特餐饮形态,进而分析出:这种经营方式与餐饮形态不仅具有维持当地原有的饮食习惯的延续性特点(内在影响),同时还在新元素的影响之下呈现出了创新性转型(外在刺激)。

## 2 大学生日常饮食实践的基本结构

红河学院是一所位于云南省红河哈尼族彝族自治州州府蒙自市郊外的大学。2003年由其前身的蒙自师范高等专科学校升格为本科大学至今,学校规模不断扩大。升为大学之后,该校在原有老校区的基础之上,建设了新校区,新老校区共占地约1,200亩。一般情况下,在校生均在校住宿,宿舍类型由2人间到8人间不等。学生禁止在宿舍内部使用电饭煲、电砂锅等炊事电器,所以节假日以外的一日三餐不得不依赖学校食堂以及校园周边的餐饮店。

本小节首先描述红河学院在校生的日常饮食实践的现状,并指出他们的日常饮食是依靠学生食堂和校园外的餐饮店这两者所支撑的。同时分析校内食与校外食两者的特点,并从角色角度,观察两者间的关系。笔者将根据两者间的相互作用和演变过程,以及2003年专升本之后的红河学院内部所体现出来的政治经济变化来展开更进一步的分析。

### 2.1 校内食堂与校外小吃街的互补关系

红河学院位于蒙自市郊外,由于优良地理位置以及气候等因素是种植琵琶和石榴果园的上好之地。从红河学院乘坐每小时仅有两班的公交车,30分钟便可到达市中心。在校生的课程繁忙,除上课时间以外,还需要参加早自习以及晚自习,并且宿舍有规定的门禁时间。因此学生们只有在非日常用品的购物或者约会等特殊情况下,选择离开校园前往市区。除了课时较少并且无就业之忧的高年级学生以及热衷于消遣的少数学生以外,绝大多数学

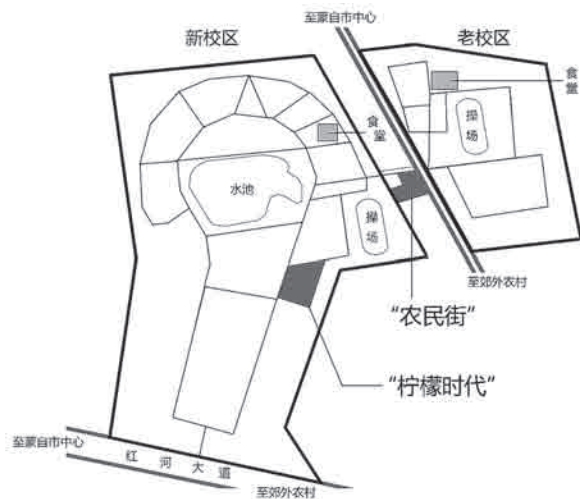


图1 红河学院校园与校外小吃街布局图



照片1 “农民街”入口



照片2 “柠檬时代”入口

(照片1、2：笔者摄影，红河学院旁，2015年1月15日)

生都会在大学及其周边度过大部分的日常生活。为了满足学生的购物、餐饮、娱乐等基本消费需求，红河学院校门外的“农民街”和“柠檬时代”这两条小吃街日渐成熟（图1，照片1、2）。

当然，红河学院校园内部也有多处可以为学生们提供课外消遣的设施。校园占地面积广，除去教学楼、宿舍楼等基本建筑以外，学校还在空余场地上种植了大量以棕榈树和椰树等为主的各种热带植物。漫步校园人工湖一周大约需要20分钟，早晨及傍晚三三两两一同散步的学生们也不为少见。校内体育馆面向所有在校生开放，馆内设有室内游泳池、旱冰场和乒乓球场、网球场、篮球场等。该校体育馆具有设施齐全、空间大面积广、开放时间长、学生利用率高等特点，可以说不逊色于重视身体素质教育的日本各所大学。

但是，学校在饮食方面却远远无法满足学生的需求。新老校区各自拥有一处食堂，此外有3处贩卖速食的商店。学生食堂分自助式和点餐式两种，自助式窗口共5家，其中

包括一家清真餐厅，每一家都可以容纳大约150~300人左右。点餐式窗口有两家，每家各有大概50席位，菜式种类也在20种以上，且每天更新，可以说学生们可选性很大。不过，学生们对校内食堂的评价总是不高。以下是笔者在实地调查过程中听取到的在校生于校园餐饮的一些看法。

- a— 住宿制度禁止宿舍内任何炊事
- b— 校园禁止饮酒行为
- c— 食堂菜肴种类单一（很快就吃腻了）
- d— 食堂菜肴热量低（“油水”少）
- e— 食堂饭很快变凉（15分）
- f— 校内外饮食开销基本一致
- g— 食堂的营业时间有限
- h— 食堂布局不适用于聚餐
- i— 食堂就餐不宜久留
- j— 无需过分担心食品安全保障问题（地沟油）

在这些想法中，对食堂的正面评价只有肯定食堂食品安全的意见j唯一一条。除去对校园内无法做饭、饮酒表达了不满的a与b之外，其余的几条则集中表现出对食堂所提供的菜品的味道以及使用上的不便等方面的各种不满。具体来说，c、d认为食堂的菜品口味清淡并单一，e认为提供的热菜温度低，f认为价格并不便宜，g认为营业时间太短，h认为没办法聚会，i认为无法长时间利用。在此笔者想指出，校园外部的小吃街能够充分弥补上述的诸多不足因而获得学生们的好评和支持，因此具有商业发展潜力这一事实。也就是说，在“农民街”和“柠檬时代”，学生们可以不用介意餐厅营业时间（→g），并且可以边喝酒（→b），边吃到现做的热菜（→e）和便宜又好吃的高卡路里食物（→c, d, f），最重要的一点是校外小吃街更适合各式各样的聚餐聚会（→h, i）。

下一小节中想要重点介绍的“农民街”最盛行的小吃，或者说是一种餐饮形态——烧烤。烧烤更是满足了大学食堂所无法满足的心理需求。70m长的繁华大街上拥有30余家烧烤摊，其受欢迎程度可见一斑（图2）。此外在“农民街”还可以见到其他特色小吃，比如现在炸出来的土豆块上撒上辣椒、香菜、鱼腥草等香辛料所制而成的“炸洋芋”，还有从熟知的“炸臭豆腐”等小吃。在这些小摊周围则有多达38个小餐馆。其中一些是砂锅餐馆，顾客付钱之后，就可以随意往砂锅里加入自己喜欢的食材，还有一些餐馆提供自选自配食材的盖浇饭，诸如此类经营模式简单、物美价廉的店铺占大多数。“农民街”最热闹的是夜晚，年轻人们在一起喝酒吃烧烤，聊天嬉闹。但是即使是早晨和上午，前来用餐的学生依然络绎不绝。下面笔者列举了一些当被问到为何来“农民街”时学生们的回答。

- a— “因为有个（白酒）”
- b— “跑到外面才觉得放松”

- c——“谈恋爱的都在这里，失恋的也来这里”  
 d——“因为我爱吃垃圾食品”  
 e——“我们是学生嘛，不怕机制炭、地沟油”  
 f——“当然想去好餐厅，可我没钱”  
 g——“很怀旧，这是我的青春”（红河学院毕业生）

可以喝酒(a)，想在校园之外感受自由(b)这样的理由我们可以观察到“农民街”满足了学生们校园生活当中不可缺少但在校园内部却无法被满足的多种需求这一事实。从与恋爱有关的回答(c)当中，我们可以解读出学生们很好地将大学的内和外区分开来，将在大学校园内被顾忌的恋爱行为转移到校园外部。

学生会把“农民街”的食品定位成垃圾食品(d)，明知对身体不好(e)，但是因为身为学生没什么钱所以还是去吃(f)。学生们的这种批判性态度比较耐人寻味。食品安全问题是当下社会热点，学生们也充分地了解到餐饮业卫生管理的相关政策正在年复一年地规范化、严格化。尤其是烧烤和炸洋芋之类的油炸食品小摊在全国性开展的城市景观再规划进程中被贴上了“不文明”、“不卫生”、“吵闹”之类的否定性标签，逐渐地在城市街头“无法藏身”。从这个角度出发，“农民街”的餐饮店所提供的食物绝大多数都是毫无疑问的“垃圾食品”。在这种风潮下，学生们反而发出了“我们是学生嘛，不怕机制炭、地沟油”、“我爱垃圾食品”这种看似与主流背道而驰的声音，而“农民街”也正是因此而得以存活。已经从红河学院走出去的毕业生们则将“农民街”与自己的青春记忆联系在了一起。不少的研究者指出饮食实践与身份认同的构建的关联，即在哪里吃，吃什么，和谁吃等选择一定程度上表现出主体的社会定位（石毛等 1985；Mintz 1996）。光顾“农民街”的学生们并不只是为了寻求某种刺激和享乐而来到这里，也许他们同时也在享受着这种微不足道的却只属于年轻人的叛逆，也正是这种标榜青春的心理造就了“农民街”。

以上，我们可以清晰地看到，以“农民街”和学生食堂的关系为轴，两者以互相补充的方式满足了学生们对日常饮食的需求。另外，2010年新建于红河学院周边的“柠檬时代”聚集了汉堡店、连锁韩国烤肉、有包厢的餐馆、餐饮吧等比“农民街”更“时尚”、消费也

	校内食堂	“农民街”	“柠檬时代”
菜单及价格	素菜1-3元/打 荤菜3-5元/打 米饭0.5-1元/打 米线5元/碗 (人均消费5-15元)	炸洋芋、炸豆腐3元/份 盖饭8-15元/碗 砂锅8-15元/人 烧烤10-20元/人 (人均消费10-20元)	汉堡8-15元/套餐 韩国烤肉20-30元/人 中餐20-30元/人 冷饮3-8元/杯 (人均消费10-30元)
营业时间	7:00-8:00 11:30-13:00 17:00-18:30	早晨至凌晨2-3点	早晨至晚上23点
主要利用情况	课间三餐(自己、室友)	喝酒(朋友)	休闲、约会(朋友、恋人)

图2 校内外就餐情况简介

更高的多种形式餐饮店。正因为这些特点，与“农民街”略微不同的是，当手头宽裕想奢侈一回的时候，想和恋人安稳地享受约会时光的时候，或者在社团迎新会等重要场合的时候，“柠檬时代”则会被优先选择。下面的图3整理了学生食堂、“农民街”、“柠檬时代”各自的价格、营业时间和主要的使用情况。

## 2.2 “农民街”的成立与发展

正如前文所分析，红河学院的学生们通过很好地区别利用大学校内食堂和校外小吃街，从而巧妙地满足了饮食方面的日常需求。虽说如此，大学与校外小吃街的这种互补关系并不是固定的，而是随着学校规模和学生人数的不断发展而逐渐形成的状态。接下来，笔者将具体介绍红河学院校外“农民街”的成立与发展过程。

“农民街”是老校区门前的小吃街域的通称。这里有着小摊小店繁杂林立所显现出的独特氛围。而“农民街”这个名字也隐含了另一个意思，那就是该区域内的经营权归近邻以农业为生的村民所有。追溯到2003年，红河学院从前身的师范专门学校正式升为四年制大学。升为大学的同时也出现了占地面积的扩大和新校舍的建设等诸多问题。原本是琵琶和石榴果园的农用地被征用为校园建设用地，于是便在大学与农民之间出现了一些由于土地转让而产生的问题，并且持续了一段时间。此后，在多方面协商调解之下，农民们得到了在大学门前新建的小吃街里的经营权，还得到了免费安装拱棚的待遇，这样纠纷才被平息了下来。这些都是发生在2007年的事情，当时被设置的小吃街后来便被称为“农民街”了。

“农民街”虽然诞生了，但是最初的几年店铺还比较少，远比不上如今的热闹喧嚣。其主要原因被认为是刚开始尝试做生意的农民并不精于此道。那么又是什么造就了农民街如今的活力呢？事情的转机出现在2008年下半年，农民们渐渐放弃了并不擅长的经商，而将自己的经营权转让给他人。以此为契机，一些原本在云南南部的各个城市经营露天餐饮店的商人，以及来自云南省和四川省各地的专业厨师都云集于此，他们所带来的耳目一新的店铺和饮食理所当然地抓住了学生们的味蕾。“农民街”的活力，与它的名字相反，恰恰是农民们放弃了自身的经营才得以换来的。

从各地云集而来的生意人敏锐地捕捉了作为顾客主体的学生的需求，并灵活应对，于是“农民街”渐渐地成为了对于学生的日常饮食来说不可或缺的地方。在这之中，尤其是经营烧烤摊的老板们创造出了与众不同的服务形式，得到了红河学院的学生们乃至整个蒙自市居民的好评。正是同一时期，在伴随蒙自市中心地区的小摊贩取缔变得越来越严格的情势之下，农民街烧烤的独特风味更是吸引了不少市内居民专程而来。

## 3 “农民街烧烤”饮食实践的形成过程

在上述部分中笔者描述了校外小吃街中的个体餐饮起到弥补校园内部餐饮无法满足学生对饮食消费需求这一不足的作用。笔者还指出，这种互补关系并不是一直存在的固定

关系，而是随着学校规模和学生人数的不断发展而渐渐形成的状态。接下来笔者将主要针对“农民街”特有的烧烤这种餐饮形态，分析其衍变过程。如上所述，“农民街”本身建立于2007年，所以“农民街烧烤”的历史也不过10年而已。以“农民街”建立初期开始一直经营烧烤店的老板的讲述为主，以云南省南部地区红河州一带的地方露天餐饮形态为原型，笔者将梳理一下为满足学生们的饮食消费需求，店铺老板如何融合外来元素，进行改良与转型，从而促成一种新型餐饮形态出现的过程。

### 3.1 农民街烧烤的贩卖方式

在讲述“农民街”烧烤摊的餐饮形态变迁之前，首先需要了解的是“农民街烧烤”的特点。“农民街”是一条南北长70米，东西宽80米的L字型带拱棚的小吃一条街，其中包括上百家室内餐饮店与露天摊位（图3）。从入口处一眼望去映入眼帘的便是集中在中心地带的30余家烧烤摊（照片3）。每一处摊位都摆有一台中间镶嵌着大约90厘米宽烧烤网的桌子并在其周围摆有8-10把塑料椅子。老板坐在冰箱和木炭的一面，剩余三面则是客席，客人可随意选择座位。一就座老板就会问客人想要什么口味的蘸水（酱汁）。蘸水大概分三种，一种

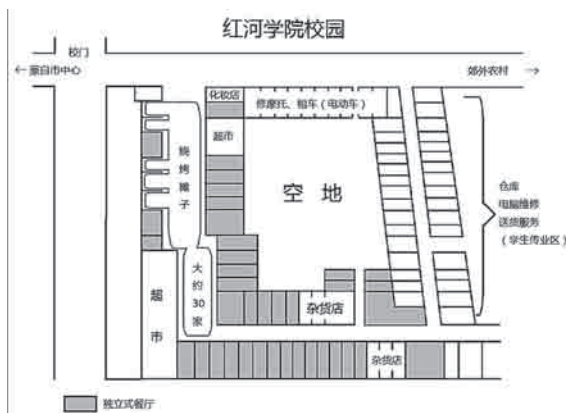


图3 “农民街”结构图



照片3 并列的烧烤摊



照片4 烧烤时所用餐具

(照片3、4：笔者摄影，蒙自市红河学院旁，2015年1月16日)



是“干的(辣椒粉)”，一种是“油的(辣椒粉与蒜油)”，还有一种就是酱油。在这些酱汁当中按照个人喜好随意添加一些生辣椒末(方言：小米辣)、小葱段、食盐和味精(照片4)。

与以烤串形式为主的烧烤不同，“农民街烧烤”会将食物切成小块散卖(照片5, 6, 7)。与一般烧烤不一样的还有一点就是，“农民街烧烤”并不会在点单之后再烤，而是只卖烤好的东西，种类数量都没有固定规定，只要有客人在烧烤摊，老板都会随时更新网架上的食物，而客人则需要依照自己的喜好挑选已经烤好的食物，并且无需通知老板便可用自己的筷子夹来食用。像豆腐、土豆、鱼肠、小香肠、鸡翅、脆骨这一类的畅销食材总会提前烤好，吃了再烤。如果烤好的食物里面没有自己想吃的种类也可以直接跟老板说，老板会从身后的冰箱当中取出来放到网架上。每一个摊位可提供的食材种类各不相同，多的地方可提供70种以上(图4)，而结账方式也比较特别，畅销的种类大概会被定价为4角或8角，4角则为1粒玉米粒，而8角就是2粒。客人吃了多少，都会用玉米粒来计算(照片8)。类似于烧鹌鹑、罗非鱼这种“高级”食材会被定价为1元到10元不等，1元则是1粒黑豆或者黄豆来代替(照片9)。

烤好的食物大多是下酒菜，边吃边喝一些啤酒白酒，多坐一会也不为怪。而且从其他餐饮店买来炒饭、米线、盖饭等主食打包带到烧烤摊位也不会被认为不妥。正是这种食用方法简单而随意的特点博得了广大学生们的喜爱与支持。



照片5 烧烤网架上的食物  
(豆腐、土豆、小香肠等)



照片6 烧烤网架上的食物(鸡脚筋、鸡翅尖等)



照片7 烧烤网架上的食物(小鱼、猪皮等)

(照片5、6、7：笔者摄影，红河学院旁，2015年1月16日)

肉类		蔬菜		蛋	
鸡翅尖	○	洋芋片	○	鹌鹑蛋	○
鸡中翅	○○	小瓜	○	鸭蛋	●●
鸡翅根	●	鸡腿菇	○	鹅蛋	●●●
鸡软骨	○	香菇	○		
鸡脚筋	○○	茄子	○		
鸡胗	○○	红薯	○		
鸡美丽(鸡屁股)	●	白菜	○		
鸡胸脯	●●	藕	○		
鸡腿	●●●	苦瓜	○		
猪五花肉	●×3~6	青椒	●		
猪排骨	●×8~10	韭菜	●●		
猪皮	○	豌豆尖	●●		
猪脚	●×5	金针菇	●●●		
猪腰子	○				
猪腩子	○				
猪大肠	○○				
猪连提	○○				
猪心	○○				
牛五花肉	●×4~6				
鹌鹑	●×6				

海鲜		冷冻		昆虫	
小螃蟹	○	午餐肉	○	蚂蚱	●×5
小鱼	○○	小香肠(甜)	○	水鱼	●×5
小虾	●	小香肠(辣)	○		
泥鳅	●●	腊肉(甜)	○		
黄鳝	●●	腊肉(辣)	○		
田鸡	●●	鱼丸	○		
田螺	●×4	肉丸	○○		
罗非鱼	●×8	饺子	○○		
		吓饺	○○		

主食		(范例)	
炒饭	●×5~8	食材	价格
米线	●×6	○:玉米一粒(4角)	
拉面	●×6	●:黑豆一粒(1元)	
盖饭	●×6~14	例) ○:4角/●●:2元	

豆腐	
包浆豆腐	○
臭豆腐	○
石屏豆腐	○
毛豆腐	○

图4 老板D的烧烤摊菜单(笔者制作)



照片8 结账方式



照片9 “高级”种类(鹌鹑)

(照片8、9:笔者摄影,蒙自市红河学院附近,2015年1月16日)

### 3.2 从“烧豆腐”到“农民街烧烤”的转变

2008年10月开始,从四川省携一家三口远道而来的老板D先生,可谓是经营“农民街烧烤”老行家。据他而言,“农民街”起初的烧烤并不是现在的样子,而是比较原始的“烧豆腐”。“烧豆腐”是以蒙自市为首红河州以及邻接此地的文山州一带常见的地方小吃,与现在的“农民街烧烤”相似的是,使用同样的桌椅,但是食材较为单调,以烧臭豆腐和土豆片为主(照片10,11)。老板D先生说,当时的10多家摊子全是只做烧豆腐和土豆片,于是自己也便跟着做了起来。但是一个烧豆腐只卖2角钱,客人不多盈利微薄,无法作为经济来源,于是老板D先生便开始思考转型,他会询问学生喜爱吃的东西,然后根据客人的口



照片10 蒙自市区现存的“烧豆腐”

(照片10：笔者摄影，云南省蒙自市，2014年11月16日)



照片11 红河州元阳县城区的“烧豆腐”

(照片11：笔者摄影，云南省元阳县南沙镇，2015年3月25日)

味采购。时而久之，老板D先生经营的摊位就变得热闹起来，周围的商家也开始跟风模仿。

像老板D这样的不断更新调整经营方针，才使得原始的“烧豆腐”转型为独特的“农民街烧烤”。但是无论是从贩卖方式还是结算方式，“烧豆腐”与“农民街烧烤”都有极为相似的共同点。除了贩卖内容上的差别以外很难找到其他差异。但是知道“农民街”的人都会将此两者另当别论。对此老板D说过，烧豆腐是配饭的菜，烧烤是配酒的菜。的确，蒙自市的大街小巷可以看到一些快餐店门口设有烧豆腐的网架，它们是为了配米线炒饭等主食的一种小菜。虽说有小酌的客人，但是吃过饭便会离开不会久留。而“农民街烧烤”的客人大多是为了喝酒而来，很少有人会吃主食，停留的时间也会非常久。像老板D这样抓住以喝酒为目的的顾客，人均消费金额便有了大幅度的增加。他说，只卖烧豆腐是“几块钱的生意”，可现在人均消费金额达到了20元以上。

所以说，从“烧豆腐”到“农民街烧烤”的这种转变不单单是贩卖方式上的变化，同时还包含客人在购买过程中的消费形态的变化。如第二节所示，在学生对“饮食”潜在需求的转变，以及像老板D这样的用心经营的直接冲击下才形成了这样的变化。用自称是最早尝试现在这种经营方式的开拓者老板D的话说，“我只做学生想吃的东西”。升格为大学之后，红河学院云集了来自全国各地的学生，他们对“烧烤”的概念各有不同。老板D说有许多学生想吃的食材是想象不到的东西。即便如此老板D也是在尽可能满足学生要求的前提下，从物美价廉的食材开始做起，渐渐地学生的经济承受力变强之后，他也会尝试一些日常生活当中比物价基准值要高一些的食材。当然据老板D所说，其中也有像小龙虾，牡蛎这样尝试过但是以失败告终的事例。

增加食材的种类也会带来很多其他的不便。比如说以前卖“烧豆腐”时期，只需从专门店订购相应食材和燃料，然后要求配送供应便可以经营。现如今食材种类丰富，为了采购当天新鲜的食材，必须要亲自去农贸市场比较判断之后才可以进货。而且肉类以及冷冻食品需要冰箱保存，所以相比之下相应的花费便会比以往多。闭店之后也会担心酒后捣乱或者偷盗等事情。据老板D说，经营烧烤摊需要花费的人力、精力、财力等消耗越来越多，

为这些原因，很多同行都选择转行，有的最后离开了农民街。即便如此，红河学院的学生人数也在年年增加，所以还存在着很大的商机。露天商贩可谓是络绎不绝，有人离开也会有人来，整体来说店铺数越来越多。老板D目前对自己的经营状况还是比较满意，当然因为经营的食材种类不断增加，露天商贩之间也渐渐出现盈利状况的参差不齐，所以他感到有奋斗的动力。正是像这样的经商动力促使了“农民街”变得越发昌盛，也就出现了这条食物链关系，有学生来求学，有商人来经商，“农民街”便因此可以存活下去。

## 4 事例分析

如本文第二节所述，可以说红河学院学生对饮食的需求变化以及露天商贩主导式的商业转型这两点是造成“农民街”烧烤摊变化的主要因素。第三节当中根据露天商贩的谈话可知，引导式转型的基本源泉是来自于学生，又反馈给学生。并且同时可知，“农民街烧烤”继承了其前身“烧豆腐”的基本特点，除了在所用工具以及制作过程等相似点以外，两者均以主客间的近距离交流为共通经营模式。在此节中笔者想要将目光转向主客间的近距离交流这一特点，通过分析此特点进而阐述“农民街”烧烤摊的饮食实践变化细节。

### 4.1 空间结构萌生的亲近性

第三节第一部分中有简单提到，“农民街”的烧烤摊是以烧烤网架为烤台，老板占桌子的一方，客人会随意使用剩下的三方任意座位。以桌子为中心，主客在桌子的四周进行近距离交流，这种交流模式可维持时间久，与中国其他地区常见的、“吃烤分家”的形式有着质的不同。物理条件造成的近距离增加了主与客，客与客之间的交流机会（图5）。三两结伴的客人之间除了朋友间的碰杯与交谈以外，多数还会与拼桌而坐的“邻居”碰杯，有时也会有相互劝烟等行为（照片12）。时久而久之，出现在烧烤摊的潜在人际关系网便在饮食

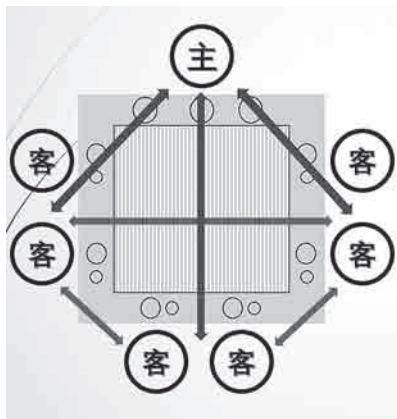


图5 烧烤摊的空间结构



照片12 烧烤摊的偶遇

(照片12: 笔者摄影, 蒙自市红河学院旁, 2015年1月16日)

行为过程中自然形成。下文为笔者在烧烤摊听到的一段来自烧烤摊老板D与客人之间的日常对话, 从这段对话当中可以清楚感受到两者之间的关系程度。

学生A—老板, 还没有熟吗?

老板—我怎么会熟呢? 熟了你能吃?

学生B—不, 你们(老板与学生A)已经很熟了嘛。

老板—哈哈, 是啊, 快要烤糊了。

说这话时老板D已经在学生们的劝酒下跟着喝了几杯白酒。而这里与老板对话的学生并不是经常来烧烤摊, 但显而易见的是从他们交谈的冷笑话当中可以观察出共处同一空间、共食共饮可使老板与客人之间的交流加深、感情增进。饮酒行为可以促使关系变得密切, 并且具有生成构造人际关系新契机的可能性(三浦 2017)。

经营烧烤摊位的老板也同时在交谈过程中从客人, 也就是学生中获取新信息、新咨询以及新变化, 从而调整经营方针来迎合学生。比如, 老板D把握红河学院各个年级各个时间段的所有学校活动, 并根据考试期间或者军训期间的的时间变更来调整进货的内容以及数量。在这样的关系构造之下不免会出现赊账情况, 但是老板会熟知每一位熟客的详细信息, 所以不会出现欠债不还或不见踪影的问题。

同时, 在这样的交流交往模式当中, 主客关系也会演变为真正的朋友关系。在这家从早期“农民街”就开始经营的烧烤摊中有一位常来光顾的熟客, 这位年轻人不仅帮忙打理配菜烧烤等各项事宜, 并且与老板之间会互称“爸爸”、“儿子”, 建立了一种模拟亲子关系。笔者在调查过程中曾一度认为他们是真正的父子关系, 详细了解情况之后方知是常来吃烧烤的红河学院的学生。这位年轻人的热心帮忙的态度源自于老板D曾经对他有过帮助。常来吃烧烤喝酒的时候会时常聊到私人问题, 单身已久的他想要找一个女朋友, 对老板D说出自己的忧虑之后, 老板便巧妙地将同样有此烦恼的单身女孩介绍给他, 为两人牵线搭桥。这位年轻人告诉笔者: “在这里可以学到学校里学不到的东西。”对这种处于多愁

善感年龄段的年轻人来说，“农民街”不仅仅满足了吃饱吃好的饮食需求，而且也可以说在一定程度上满足了学生们的心理需求。

## 4.2 烧烤网架上的相互行为

因为“农民街烧烤”没有点餐上菜的模式，客人将烤好的食物随时随意自取这个特点是造就烧烤摊老板与客人之间交流密切的主要原因。老板只需要观察每一位顾客动筷子的频率来拨动玉米粒以便计算食用的数量。“烧豆腐”时老板只需注意数量，而现在的烧烤形态不但是数量还有食材的内容。随吃随加这个方式造成烤架上的食物减少之后需要随时补充。虽然补什么、补多少的主导权在老板，但老板会通过与客户们之间的交流来决定如何进行下一轮的烧烤。普通餐厅点餐与上菜行为结束之后，店主与客户之间的交流必然性便会减弱，而这里烧烤摊的老板和客户交流机会也会变得更有随意性和柔韧性。仔细观察老板与客户之间的买卖行为，会发现烧烤摊也同样具有小商贩较为常见的“拉锯式交涉”。比如说，在烤架的一侧放置时间较久的食物不管从颜色还是味道都会有所逊色，客人与其说“有什么吃什么”不如说在现有的食物当中按照自己的喜好选择“什么好吃吃什么”，所以老板会在不经意间把烤过但是没有被消费的食物拿到烤架中心，仿佛刚刚开始烤一样的神态“装糊涂”。因此会时而与客户之间展开看似讨价还价般的“拉锯式交涉”：例如，“放的时间太久了，已经不好吃了”，“刚刚烤的嘛”，“从来的时候开始明明就有”等交涉行为，这些交涉最后都会因为“买二赠三”的折扣而不了了之。对单价不足一元钱的小本生意来说，“拉锯式交涉”结果本身并不重要。重要的是在交涉过程中增加对话次数以及通过这个方法可以提供主客关系在短时间的迅速升温发酵的可能性。因为关系到利益的“拉锯式交涉”本身就是起到调节主客关系的一味佐料。

并且在“烹饪、提供、消费、结账”这几个环节当中也可以看到，老板与客户的行为具有相互包含并且相互交叉的特点。“烹饪”行为是老板份内之事，如何取、取哪一样则随客户之意。共处同一空间所以不存在“提供”行为，但是由于环节较少并且操作方便所以“消费”这个行为也可以在短时间内完成。“结账”行为本应该隶属于店方的工作范围，但是“农民街烧烤”采用玉米粒计算方式，所以客户只需要清点自己吃过的数量便可以计算出价格。所以与一般餐厅相比，可以说“等待时间短、利用方法简单、完成效率高”等特点都是因为烧烤的过程是由主客共同完成而得以实现的。

## 4.3 饮食实践变迁的逻辑

如上所述，“农民街”的露天店自身就有促进交流、加深主客之间感情的作用力。从“烧豆腐”到“农民街烧烤”的转变过程中，空间构造与买卖方式是在与主客无明显界限区分的这种饮食消费方式中衍变而来，并且两者之间有着相辅相成的关系。

在一些把饮食视为社会行为展开的研究当中，许多学者都将目光转移到通过共“食”而建立出的社会关系这一问题上（櫻田·稻沢·三浦編 2017）。此类研究关注同一空间

下的相互行为所催生的“亲近性 (relatedness)” (Carsten ed. 2000), 并把它视为拟制亲属关系为代表的既有强固文化规范。依照这一观点, 使在场的所有人在同一空间下度过一段时间, 并实现同烹饪、同吃、同喝等相互行为的“农民街烧烤”摊子, 不仅是“老板与顾客”关系的媒介, 更是培养更坚固的“亲近性”的摇篮。

以“农民街”的烧烤摊为舞台背景的饮食实践在极短的时间内发生了巨大变化, 但是在在大环境的影响下, 对于转换经营模式的必要性却并不令人费解。“农民街烧烤”在从“烧豆腐”转变而来的过程中, 没有舍弃原有的面对面交流方式, 并且通过增加食物种类、提供酒水来确保顾客的长时间停留以及提高他们的利用率。学生的饮食消费观念以及商贩的贩卖理念这两者都与“饮食”行为形成一种相互刺激相互导向的作用。通过上述事例可以归纳为“农民街”的饮食实践变化是在这个作用之下衍变生成、发展、固定成型的, 并且可以说他仍然有不断调整, 不断更新的可能性。

## 5 结语

“农民街烧烤”是以根植于云南省南部的当地传统的食物(豆腐)与服务(烧豆腐的路边摊形式)为基础产生的, 这与从外地带来了未知的食物(汉堡)和未知的服务(西式快餐)的麦当劳不同。因此, 与东亚地区对于麦当劳的接纳(Watson ed. 1997)这样的将外来的物和服务嫁接到当地情境中去的情形不同, 本文不如说是描绘了以当地现有的原型为起点, 吸取了新要素从而生成了新的饮食实践的过程。所以总的来说, 一方面本文在以当地文化和外来文化相互交叉的场所来把握饮食习惯和其变化这一点上采取了与Watson们的研究相同的视点, 而另一方面, 比起文化现象的接纳这一过程中的“外来刺激”的方面, 笔者将更多的笔墨落在了“内在影响”的一面上。

此外, 本文在分析整个接纳过程的逻辑时, 采取了极为微观的手法, 即着眼于“农民街烧烤”对当地的路边摊的经营样式中“围坐在同一个烤架边”这一特征的继承, 揭示了由于其物理性质所带来的空间性制约的背景下, 主人与客人之间的交流被活性化, 进而产生出亲密的关系的观察事实。在此之上, 笔者立足于面对面的情形的不断反复才是实践变化的契机这一预设, 进而描绘了在“农民街烧烤”中看到的饮食习惯的改变。在这一点上, 本文与考察了广州菜在经营者的考量与顾客的愿望的相互作用下发生了口味转变这一现象, 但着重强调了围绕着广州菜的相关媒体表征之影响力的Klein(2007)的分析的着力点有所不同。

正如本文所记述的, 现代中国关于“烧烤”的话语(discourse)大多伴随着“有害健康”、“不卫生”、“不文明”这些负面印象。而另一方面, 造访“农民街”的学生们在接受了这些看法的前提下, 产生出了“正是因为这样所以这里才有青春”这种价值反转的叙述。在哪里, 和谁, 吃什么, 怎么吃, 这些都是社会地位的表现(石毛等 1985; Mintz 1996), 立足于这一前提, 我们或许可以拓展出一种将聚集于“农民街烧烤”这一仿佛是在抵抗主

流话语一般的现象作为整体性社会行为加以分析的视点。

诚然，因篇幅所限本文中尚有不少没能充分展开的论点，尤其是笔者未能尝试通过把宏观的表征、现象与微观的叙述、实践相结合以扩展分析框架的可能性（c.f. 松田 2009）。“饮食”是最为个人的行为，但一方面也能成为产生社会关系的契机，同时它也被大众媒体中流通的印象所左右。而如此具有各种面相且变化多端的“饮食”，或许正是最为适合这种研究路径的领域。

谢辞：本文为笔者在国立民族学博物馆特别共同利用研究员期间的成果。调查期间本人曾得到日本学术振兴会（JSPS-10J06646）、中国政府奖学金（2013-2015）公益法人烟草综合研究中心（Tobacco Academic Studies Center, 2013-2014）的资助。衷心感谢田野调查期间给予我帮助的所有人，尤其是红河学院国际哈尼阿卡研究中心的杨六金教授、徐义强副教授为我提供了许多启发。另外，首都大学东京大学院的戴宁、伍洲扬、颜行一这三位同学为我提出了建议，并帮助我翻译。其中伍洲扬同学曾在云南大学攻读硕士的期间协助我进行了“农民街”的调查。对于各位的帮助和支持，在此我表示由衷的感谢。

## 参考文献

〈英文文献〉

Carsten, J. (ed.)

2000 *Cultures of Relatedness: New Approaches to the Approaches to the Study of Kinship*. Cambridge: Cambridge University Press.

Gibson, N.

2009 The Privatization of Urban Housing in China and its Contribution to Financial System Development. *Journal of contemporary China* 18: 175-184.

Klein, J.

2007 Redefining Cantonese Cuisine in Post-Mao Guangzhou. *Bulletin of the School of Oriental and African Studies* 70(3): 511-537.

Mintz, S.

1996 *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press.

Yan, Y.

2009 *The Individualization of Chinese Society*. London: Bloomsbury Academic.

Watson, J. L. (ed.)

1997 *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*. Stanford, CA: Stanford University Press.

〈日文文献〉

石毛直道・小川修三・山口昌伴・栄久庵詳二

1985 『ロスアンジェルスのレストラン—その文化人類学的研究』東京：ドメス出版。



櫻田涼子・稲沢努・三浦哲也編

2017 『食をめぐる人類学— 飲食実践が紡ぐ社会関係』 京都：昭和堂。

松田素二

2009 『日常人類学宣言！— 生活世界の深層へ／から』 京都：世界思想社。

三浦哲也

2017 「酒がなくなると人間関係— 東マレーシア・ドゥスン族社会の酒宴」 櫻田涼子・稲沢努・三浦哲也編 『食をめぐる人類学— 飲食実践が紡ぐ社会関係』 pp.104-126, 京都：昭和堂。

〈中文文献〉

田毅鹏

2014 “作为‘共同体’的单位”《社会学评论》2014年第6期，第14-25頁。