



毛孩子“拟人化” 宠物经济再升级



文/王哲君



《小说榫卯》
作者：张秋子
出版社：上海人民出版社
出品方：世纪文景
丛书：张秋子作品集

张秋子用“文学拆解术”揭开小说的榫卯结构：从契诃夫笔下不断划燃的火柴，到马尔克斯小说里宿命般的日期，再到卡夫卡文本中反逻辑的标点，每处细节都是打开经典的密码。她不端学院派架子，把文本细读变成可操作的指南，让普通人也能与伟大著作对话，翻书时像跟着“赛博领读人”拆解文学的魔法。



《如此陌生而奇异：感官与审美的地理学》
作者：[美] 段义孚
出版社：上海人民出版社
原作名：Passing Strange and Wonderful: Aesthetics, Nature, and Culture
译者：王如菲
出版年：2025—8—10

“人文主义地理学之父”带我们用感官丈量世界：从视觉捕捉的建筑光影，到听觉记下的自然声响，再到触觉感知的材质温度，每个感官体验都是审美密码。他跨越澳洲原住民、中国、中世纪欧洲、现代美国四种文化，证明“美是文化的核心驱动力”，精装书页间藏着唤醒日常美感的力量。



《捕云记》
作者：[日] 多和田叶子
出版社：广西师范大学出版社
出品方：野spring
原作名：雲をつかむ話
译者：蕾克
出版年：2025—8

多和田叶子用12个“怪人故事”织就现实与幻觉的迷雾：为买诗集消失的男子、监狱里的学霸、杀夫的保姆，每个角色都是现代人逃避冲动的出口。她打破虚构与非虚构的边界，文字像抓不住的云，却精准戳中“怕平庸”的焦虑。双封设计藏着朦胧美感，读来像一场危险又迷人的精神冒险。



《江南以南：被湮没的严州府》
作者：杨斌
出版社：上海译文出版社
出品方：火与风
丛书：野火系列
出版年：2025—7—20

亚洲图书奖得主用微观全球史打捞“被遗忘的江南”：从竺柏村寡妇的抗争，到九姓渔民的方言，再到沙俄使节笔下的严州浮桥，把浙西南山区小府置于跨国视野下。作者以原住民视角重绘沉入水底的故乡，552页精装里藏着“非典型江南”的沧桑，翻开便触摸到被湮没的历史温度。



《我的心渴望一种更加惊险的生活：毛姆人生随笔集》
作者：[英] 毛姆
出版社：天津人民出版社
出品方：果麦文化
译者：董伯韬
出版年：2025—8—1

暮年毛姆用随笔袒露人生底色：谈自己眼中的世界，聊写作的甘苦，说暮年的思考，句句戳中“该怎样活”的核心疑问。他不唱高调，只以小说家的敏锐说透生活真相，192页的小书里藏着跨越时代的智慧，读来像听一位老者在炉火边说：“别辜负心里那点惊险的渴望。”

文/王哲君

宠物经济正在悄然改变街区的日常面貌。在这座城市，宠物烘焙店与咖啡馆比肩而立；宠物寄养中心的房间在节假日一位难求；宠物摄影工作室里，主人们为毛孩子拍下精致写真。这些场景共同指向一个趋势——宠物正在被当作家庭成员般对待，吃喝住行几乎全面“拟人化”。

过去，宠物消费以粮食、疫苗为主；如今，从生日蛋糕到假日酒店，从成长写真到专属美容，毛孩子的消费清单越来越像人类的“生活方式”套餐。它折射出年轻一代养宠群体的情感寄托与生活方式变迁，也引发了一个问题：当宠物被拟人化到如此程度，我们究竟在买单什么？

舌尖上的爱意与仪式感

走进滨江一家宠物烘焙咖啡馆，货架上摆放着各种为宠物设计的蛋糕、曲奇、布丁。紫薯粉、椰子粉、羊奶粉取代了传统的面粉和砂糖，标签上写明“无盐、无糖、低脂”。店主在店铺主页上挂着自己猫狗的照片，墙面则贴满顾客为毛孩子庆生的合影。

这些蛋糕并不便宜：单层生日蛋糕起价298元，双层造型蛋糕常常超过500元。套餐里还可以搭配宠物零食、派对气球和专属餐具，最贵的一单能接近千元。即便如此，店内预约依然火爆，主人们常常提前两周下单，还会提出特别要求。

“有一位顾客坚持要在蛋糕上做出她家猫咪的胡须细节，”店主笑着说，“我们甚至尝试过给蛋糕加‘钢琴键’造型，因为主人说狗狗‘会对音乐有反应’。”

长河、闻堰、奥体中心附近，这样的宠物烘焙店已逐渐形成集群，部分还与咖啡厅融合经营。主人们一边喝咖啡，一边为毛孩子挑选蛋糕。记者注意到，许多年轻客人下单时的谨慎程度，完全可比拟于为婴幼儿选择辅食。

在一场马尔济斯犬的生日派对上，女主人甚至额外支付了加急费，只为让狗狗一醒来就能看到蛋糕。她说：“它是最亲密的家人，过生日必须有仪式感。”

这种消费逻辑，折射出当代年轻人把宠物作为情感寄托的深层需求。

捕捉不会重来的成长瞬间

宠物摄影工作室的数量正在增加。灯光、背景布、微缩场景小屋一应俱全，整体布置几乎与儿童摄影棚无异。主人们带着毛孩子前来，不仅仅是为了拍几张可爱的照片，而是想留下它们成长的完整记录。

一套写真价格一般在1500元至5000元之间，常常与美容护理打包销售。业内人士介绍，狗狗相对容易拍摄，而猫咪则往往要等待很久才能捕捉到满意的眼神与姿态，废片数量往往是成片的数十倍。即便如此，依然有许多主人愿意花时间和金钱投入其中。

“它的一生只有十几年，我想把最美好的时光留住。”这是不少主人共同的心声。于是，摄影套餐也日益拟人化：从“满月照”“百日宴”“毕业照”到情侣合影、全家福，宠物正

被摆在家庭成员的位置上。

这种趋势背后，体现的是对情感记忆的珍视。在快节奏、碎片化的都市生活中，宠物的存在提供了一种稳定的情感支撑，而摄影作品则成为这种关系最直观、最持久的见证。

毛孩子有“五星级假期”

当主人出差或旅行时，宠物该去哪里？在白马湖和奥体中心一带，高端宠物寄养中心逐渐兴起，它们不再是传统意义上的“寄养笼舍”，而是主打“度假村式”的体验。

这些宠物酒店通常配备独立空调与空气净化设施，地面采用防滑材料，提供定时遛弯和专人陪伴服务。部分店铺还会实时拍摄宠物的日常视频，传送到主人的手机，缓解主人分离焦虑。

在价格上，高端寄养房间的费用普遍在每晚几百元不等，配置越高，价格越高。例如，部分“豪华套房”会提供恒温睡窝、智能饮水机和远程摄像头，主人能够随时通过App查看宠物的状态。节假日期间，一些热门店铺甚至需要提前一个月预订。

与过去单纯解决“有人照看”的需求不同，如今的寄养更强调舒适度和心理慰藉。消费者希望宠物在主人不在的日子里，也能拥有高质量的生活。这种心理推动了宠物酒店的兴起——它既满足了对宠物的情感责任感，也折射出拟人化消费的升级趋势。

孤独经济下的新型人宠关系

宠物拟人化消费的兴起，并非偶然。社会学者指出，单身人口增加、晚婚晚育趋势显著，使得越来越多人把宠物视为家庭成员甚至“孩子”。

数据支撑这一趋势。根据艾媒咨询发布的《2025年中国宠物行业白皮书（消费报告）》显示，2024年中国城镇宠物（犬猫）消费市场规模达到3002亿元，同比增长7.5%。其中，宠物食品市场规模约1585亿元，占整体市场的52.8%，预计未来仍将保持增长。毕马威预测，到2027年，中国宠物行业整体规模有望超过4000亿元，显示出持续扩张的潜力。

消费群体也在年轻化。90后和00后养宠比例接近67%，其中大部分人受过高等教育，更愿意为宠

物购买高品质食品、精致用品和体验服务。他们不仅满足于基本饲养，更追求情感陪伴和生活品质的延伸。这种趋势推动了宠物经济从传统的功能性需求向情感价值和个性化服务转型，催生了定制化、精细化的宠物产品和服务市场。

心理学家分析：“宠物提供的是无条件的情感支持，在都市社会的孤独与压力中，这种关系显得尤为珍贵。拟人化消费，是主人在强化这种情感纽带。”

当然，这种消费热潮也带来反思。有人批评部分主人“过度拟人化”，为宠物安排超出其需求的消费。但更多人认为，这是一种新的社会现象：它不仅关乎经济账本，更关乎情感的归属与责任。

“宠物不需要蛋糕和写真，但主人需要仪式和记忆。”一位宠物行业从业者这样总结，“关键不是花多少钱，而是有没有承担起长期的陪伴和照顾。”

咖啡怎样喝才是“续命水”

文/王哲君

早上冲杯速溶咖啡提神，下午点杯奶茶店的拿铁摸鱼，晚上加班再来杯冷萃——咖啡早已成了当代人的“续命水”。但最近刷到“咖啡致癌”的新闻，不少人开始慌了：到底是继续喝，还是赶紧戒？

其实不用急着焦虑。2025年3月《营养学杂志》刚发表的一项研究，跟踪了18万人后发现，咖啡到底是“健康帮手”还是“致癌凶手”，关键全在你怎么喝。今天就来掰扯清楚，咖啡的那些健康误区和正确打开方式。

“我每天喝3杯咖啡，会不会得癌症？”这是很多人最关心的问题。但研究数据给出的答案很有意思：每天喝超过2杯无糖咖啡的人，癌症风险反而降低5%，死亡风险减少11%；尤其对呼吸道系统癌症，保护效果更明显，风险能降22%。可一旦加了糖，情况就完全反过来了。每天喝2杯以上加糖咖啡的人，癌症风险会提高6%，死亡风险更是暴涨25%。每天早上都点一杯“全糖厚乳拿

铁”，觉得“不加糖的咖啡像中药”，却不知道那些甜甜的糖浆，正在悄悄抵消咖啡本身的健康益处。为什么差别这么大？研究里解释说，无糖咖啡里的多酚类抗氧化物质，能抑制炎症、减少细胞突变，相当于给身体加了层“防护盾”。但糖分会诱发胰岛素抵抗和氧化应激，反而激活了“促癌通路”。简单说，咖啡本身是好东西，可你偏要往里面加“致癌物”，那谁也救不了。

除了加不加糖，喝咖啡的时间也大有讲究。哈佛大学团队跟踪4万美国人19年后发现，上午4点到11点59分喝咖啡的人，全因死亡率降低16%，心血管死亡率更是能降31%；但要是整天乱喝，比如下午3点后还灌咖啡，这些保护效应就全没了。如果连续一周晚上8点喝冰美式，结果越喝越精神，凌晨2点还睡不着，白天头晕脑胀。因为下午和晚上喝咖啡，会干扰昼夜节律，抑制褪黑素分泌，不仅影响睡眠，还可能提高血压、加重身体炎症。而早上喝，正好能在炎症

因子最活跃的时候发挥作用，帮身体“消炎”。还有个容易被忽略的点：别喝太烫的咖啡。国际癌症研究机构早就把超过65℃的热饮列为2A类致癌物，容易烫伤食道黏膜。最好等咖啡温度降到50℃以下，人口不烫嘴了再喝，既保护食道，也能更好地尝出咖啡的风味。

现在咖啡店的花样越来越多，从“金箔dirty”到“燕窝拿铁”，价格也水涨船高，不少人觉得“贵的就是好的，更健康”。但其实，那些花里胡哨的特调咖啡，才是健康的“重灾区”。我之前在网红店点过一杯“草莓芝士咖啡”，菜单上写着“天然果香，健康无负担”，结果喝到一半发现，光糖浆就加了3泵，芝士奶盖更是热量炸弹。后来看成分表才知道，这一杯的含糖量，相当于8块方糖，比可乐还高。反而便利店5块钱的黑咖啡，或者自己用挂耳冲的无糖咖啡，才是最

健康的选择。没有多余的糖和添加剂，能最大限度保留咖啡的营养成分。以前觉得“速溶咖啡是垃圾”的人，现在也试着喝无糖挂耳，每天早上冲一杯，喝着放心，还不影响睡眠。当然，也不是说不能喝特调，关键是学会“减法”。点单的时候多问一句“能不能少糖”，或者选择“燕麦奶换全糖”，既能满足口腹之欲，又能减少健康风险。毕竟，我们喝咖啡是为了“续命”，不是为了“送命”。

那到底怎么喝咖啡才对？其实总结起来就3点，简单好操作。第一，选无糖款。不管是买现磨还是自己冲，尽量不加糖、不加糖浆。如果觉得苦，可以加少量纯牛奶或无糖植脂末，但别让甜味盖过咖啡本身的味道。第二，上午喝最好。尽量在早上9点到11点之间喝，既能提神，又不影响晚上睡眠。如果下午实在困，也别超过3点，并且当天要减少

饮用量。第三，控制温度和量。温度别超过65℃，每天喝2-3杯（每杯约200-250毫升）就够了，不用追求“越多越好”。过量喝咖啡可能会导致心悸、焦虑，反而影响健康。

最后想跟大家说，咖啡不是“神药”，也不是“毒药”。它就像我们生活里的一个小帮手，用对了能帮我们保持健康、提升状态，用错了则可能带来麻烦。与其纠结“能不能喝”，不如花点心思研究“怎么喝”，让这杯“续命水”真正为我们的健康服务。

昨天早上，我也试着冲了一杯浅烘的耶加雪菲，不加糖不加奶，坐在阳台慢慢喝。阳光洒在杯子上，咖啡的果酸和花香在嘴里散开，那一刻突然觉得，原来健康的咖啡，味道也可以这么好。你平时是怎么喝咖啡的？欢迎在分享你的小技巧。